

AU CŒUR DES SAVEURS

49 DÉLICIEUSES RECETTES
RÉALISÉES POUR VOUS

SEPT BALADES
GOURMANDES



UNE SÉLECTION DE VINS
POUR TOUS

LES SEPT CHEFS
DONT ON PARLE

L 14469 - 15 H - F: 5,00 € - RD



**GAGNEZ
DES LOTS
À SAVOURER**
(page 98)

Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ÉDITO

En Ardèche, la vie a de la saveur

Au début était l'idée. Celle de construire un magazine autour du goût. Puis vint l'inventaire. Celui qui révèle plus que la richesse, la diversité. Quand ce n'est pas la surprise. Et alors commença le travail. Et les rencontres. Les échanges. Enfin arriva le meilleur. Ce qui ne se goûte pas mais s'apprécie. Ici, rien de grand ou de petit ne se fait sans passion. Principe. Ici, ce sont les gens qui donnent à la terre sa couleur. On dirait presque qu'ils donnent au ciel son humeur. En tout cas, ils font la saveur des choses. C'est certain. Et lorsqu'ils vous invitent à découvrir leur travail, ils vous regardent. Droit dans les yeux. Ils attendent que votre plaisir produise son étincelle. Sûrs de leur fait. A tout coup. Il y a dans ce que l'on nomme des "produits", plus que de la matière. Fut-elle sucrée, salée, exquise. Il y a dans ces pages plus que des textes et des images. Il y a un monde où l'on sait donner du goût aux choses, et où passion autant que savoir-faire produisent ce petit miracle qu'est le plaisir.

Georges Bosi

Éditions le Dauphiné Libéré

38913 Veurey cedex.

Tél. 04 76 88 71 59.

editions@ledauphine.com

Société éditrice

Le Dauphiné Libéré.

Siège social 38913

Veurey cedex. Tél. 04 76 88 71 00.

Forme juridique Sociétéanonyme. **Nom du principal****associé** Ebra. **Directeur de la****publication** Henri-PierreGuilbert. **Directeur des****magazines** Patrick Peltier.**Éditeur délégué** Georges Bosi.**Secrétariat de rédaction** IsabelleGazania-Haas. **Chef de studio**Murielle Millon. **Conception /****mise en page** Eulalie De

Sousa, Grégory Sollier.

Rédaction Vincent Charbonnier,

Annie Crouzet, Eric Delaperrière,

Isabelle Gazania-Haas, Ingrid

Van Houdenhove. **Photos** PhilippeFournier. **Responsable de diffusion**

Frédéric Fantin, Tél. 04 76 88 72 22.

Vente par correspondance Fanny

Lauze, Tél. 04 76 88 70 88.

Régie publicitaire Publiprint

Dauphiné, 38913 Veurey cedex.

Directeur général Cyril Robert.**Chef de produit** Romain Béhar,

Tél. 04 76 88 70 24.

Chef de publicité Séverine Michel,

Tél. 04 75 20 25 70.

Assistante commerciale Deborah

Josserand, Tél. 04 76 88 71 12.

Relations Presse Sophie Amblard,

Tél. 04 76 88 71 59.

Photogravure Trium, Seyssinet-

Pariset (38). Impression

GRU / inter'print . **Dépôt légal** à parution.**Diffusion** DL/MLP. ISSN 1950-8220.**Commission paritaire** 0 411 C 83387.

La rédaction décline toute responsabilité concernant les documents, textes ou photos, non commandés. La reproduction, même partielle, de tous les articles et illustrations parus dans ce magazine est interdite. L'éditeur et les auteurs déclinent toute responsabilité en cas d'accidents ou d'accidents survenus pendant les randonnées décrites dans ce magazine. En aucun cas ce magazine ne peut servir d'expert auprès des tribunaux.

L'Ardèche,
bouillon de culture culinaire

Châtaignes, myrtilles, fromages, fruits, fleurs, eaux, vins... Les produits ardéchois sont une source d'inspiration culinaire permanente.

La châtaigne d'Ardèche, je l'aime bien. En crème, en liqueur, en pain, en glace, en entremet. Elle s'apprête bien avec les champignons, les truffes, les gibiers, les volailles mais aussi avec certains poissons. Dans ma recette de turbot en écailles de châtaigne, elle donne un croustillant inimitable au poisson, relevé par un jus de céleri. Ma préférée, c'est la pourette qui est très parfumée. Un potage avec des châtaignes fraîches et quelques cèpes, c'est délicieux. J'aime bien revisiter certains plats traditionnels comme le cousina ou le chou farci, réinterpréter certaines recettes issues des traditions ardéchoise et auvergnate.

Les fromages du plateau ardéchois me rappellent ces journées d'été à Lachamp-Raphaël quand j'étais gosse, quand je gardais les vaches. Je me souviens des fromages qu'on mangeait là-haut. Le lait bio n'est pas pour moi qu'un effet de mode. C'est une garantie, la preuve que la vache est bien traitée, qu'elle mange uniquement de l'herbe et du foin. Dans la mesure du possible, nous encourageons avec mon fils,



Deux chefs de la gastronomie ardéchoise, Régis et Jacques Marcon.

Jacques, les circuits courts et tous ceux qui comme Didier Perréol travaillent sur la traçabilité des produits. Nous nous fournissons sur les marchés d'Ardèche et auprès de petits producteurs.

La nature ardéchoise est généreuse. Il y a d'innombrables fleurs comestibles sur le plateau : oxalis, pensée du Mézenc, cressonnette, cardamine des prés... La renouée bistorte – la bouëne en ardéchois – est une herbe à soupe. La fleur de cistre, nous l'utilisons en pâtisserie, nous en faisons des crèmes, des glaces. La tanaïsie, nous la mettons pour parfumer un consommé aux champignons, la

pimprenelle dans des millefeuilles, le salsifis des prés en omelette comme c'est de tradition en Ardèche. En pâtisserie, on propose même une crème au foin, c'est assez étonnant.

À l'image de ces produits authentiques, les terroirs ardéchois ne sont pas des conservatoires du goût figés. Ils permettent d'innover sans trahir leur vraie nature. ♦

À l'image de ces produits authentiques, les terroirs ardéchois ne sont pas des conservatoires du goût figés. Ils permettent d'innover sans trahir leur vraie nature. ♦

Régis Marcon

Régis Marcon n'a jamais oublié ses racines familiales à Saint-André-en-Vivarais en Ardèche. Bocuse d'or en 1995, le cuisinier de Saint-Bonnet-le-Froid est triplement étoilé au guide Michelin depuis 2005. Les champignons, les châtaignes d'Ardèche et les lentilles du Puy sont sources d'inspiration renouvelable pour ce chef qui place le développement durable et les circuits courts au cœur de ses préoccupations.

Sommaire

Piliers Les sept valeurs sacrées de l'Ardèche

Page 6 - L'Ardèche a des saveurs cachées et même des valeurs sacrées ! En voici sept, pour un tour d'horizon non exhaustif.



Mes madeleines ardéchoises

Par Vincent Charbonnier



Ardèche, terre de saveurs. On ne peut pas parler de gastronomie ardéchoise sans évoquer les madeleines. Ces petites douceurs, si simples et si délicieuses, sont un véritable trésor de la cuisine locale. Elles sont faites avec des ingrédients locaux, comme le sucre de betterave et le beurre de nos producteurs. Elles sont un véritable lien entre les générations et les terroirs.

Les insolites Le goût de l'inattendu

Page 31 - Point besoin d'exotisme pour surprendre. L'Ardèche regorge de curiosités agroalimentaires. Sa créativité culinaire est à l'image de sa nature : foisonnante !



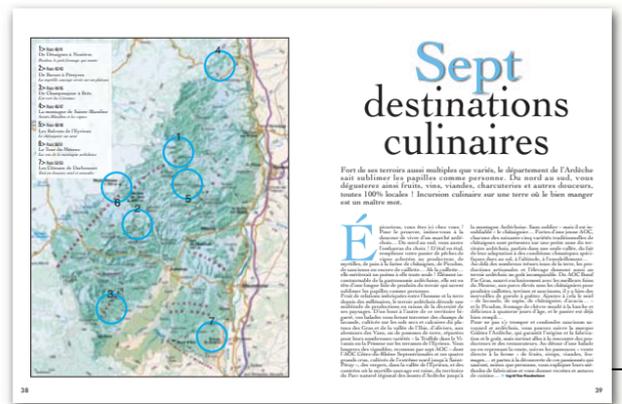
Les vins L'Ardèche, terre de vins

Page 67 - Pique-nique ou petite fête entre amis, trois fois sept vins au banc d'essai. Choisis, testés par Annie-Françoise Crouzet.



Balades Sept destinations culinaires

Page 38 - On pourrait marcher rien que pour le plaisir de savourer un pique-nique ardéchois ! Caillettes, picodon, châtaignes, myrtilles... Entrez dans les terroirs de l'Ardèche au rythme lent de la marche à travers sept balades gourmandes !



Sept destinations culinaires

Fort de ses terroirs aussi multiples que variés, le département de l'Ardèche fait valoir sa papilles comme province. Du nord au sud, vous dégusterez ainsi fruits, vins, viandes, charcuteries et autres douceurs, toutes 100% locales ! Découvrez culinaire sur une terre où le bon manger est un maître mot.

Page 74 - Le goût en pratique

Les recettes

Page 74 - Réalisées pour vous, du salé au sucré, en passant par des accords mets et vins... de quoi vous ouvrir grand l'appétit.



72 heures chrono pour 49 recettes

72 heures, montre en main, pour concocter les 49 recettes de notre magazine : les apprentis du CFA Ardèche-Nord ont relevé le défi, lancé par notre photographe Philippe Fourrier. Sous la houlette des chefs Richard Réché, Raymond Laffont et Jean-François Chanéac, Cindy, Laura, Claude et les autres, ont fait leurs premières armes. Morceaux choisis en cuisine.

Les chefs Sept toqués d'Ardèche

Page 56 - Sept chefs et l'Ardèche au cœur. De l'apéritif au dessert, ils nous ont livré leurs recettes. Quand l'Ardèche passe à table...



Sept toqués de l'Ardèche

Ils ont l'Ardèche au cœur. Restaurant sélectionné Guide de l'Ardèche*, Bistrot de Pays* ou ferme-auberge, restaurant gastronomique ou bistronomique, nous nous réservent une cuisine de marché, une cuisine de potager, pleine de trouvailles savoureuses.

Bonnes adresses

Page 95 - Retrouvez d'autres ardéchois qui ont pour dénominateur commun la passion du produit de qualité.





Mes madeleines ardéchoises

Par Vincent Charbonnier



A

chacun sa madeleine. Du côté du Vivarais, point de petit gâteau « court et dodu » trempé dans une cuillerée de thé, comme *chez Swann*. Mes premiers effluves ardéchois ont plutôt la forme d'une châtaigne, d'une crème de marron servie le soir en guise de dessert à la table d'un réfectoire pensionné.

Depuis, au fil de mes pérégrinations, par vaux et par monts d'Ardèche, le goût de la châtaigne s'est émancipé de cette gangue riquiqui. Au fil de mes rencontres, il est devenu velouté, pilpil, confiture, compote, s'est métamorphosé par la volonté de producteurs et de transformateurs inventifs. La châtaigne n'est plus seulement la dinde d'une gastronomie étriquée, elle est revenue au goût du jour de pâtisseries libérées de préjugés sucrés, de chefs recréant la cuisine de terroirs en toute liberté.

Le goût de l'Ardèche ne se limite pas à quelques poncifs culinaires, ne bogue pas. Comme la châtaigne est plurielle, comballe ici, merle ailleurs, la chère n'est pas triste, uniforme entre le plateau parfumé d'herbes et plantes aromatiques des confins du Mézenc et les terrasses fruitées de l'Eyrieux, entre les coteaux rouges et

blancs de la vallée du Rhône et le tapis bleu des sous-bois ardéchois l'été.

Les petits cailloux semés tout au long de cette quête de goût ne mènent pas à un seul mets grand mais à une fricassée de museaux, au sens olfactif et embaumé. Le goût de l'Ardèche, c'est une forêt de jambons, pomadés pour la bonne cause, dans les séchoirs d'altitude de Teyssier. C'est un chocolatier sans tabou, Dominique Riou, qui concilie souvenirs d'enfance et saveurs d'aujourd'hui, guimauves aux trois chocolats et caramels mous au beurre salé de Guérande. C'est une cuisinière délivrée de lourds fourneaux, Christiane Brioude, qui revit au piano plus intime d'un salon de thé cosy à Aubenas.

Mais, si je devais me remémorer une seule madeleine ardéchoise, ce serait sans nul doute ce gratin partagé de manière impromptue avec Raoul Nogier après une visite savoureuse de son moulin, entre les murs de suie de sa cuisine généreuse. Un simple gratin cuit au feu de bois, parsemé d'échanges à fourchettes rompues, philosophiquement roboratif. Sans additif, ni conservateur spécieux. Comme l'Ardèche, riche de ses différences goûteuses. ♦

Premier département français producteur de châtaignes, l'Ardèche développe également plusieurs filières leaders : les charcuteries et salaisons, les fromages et produits laitiers, les volailles, la viticulture et les fruits, les eaux minérales ; toutes placées sous le signe de la qualité.



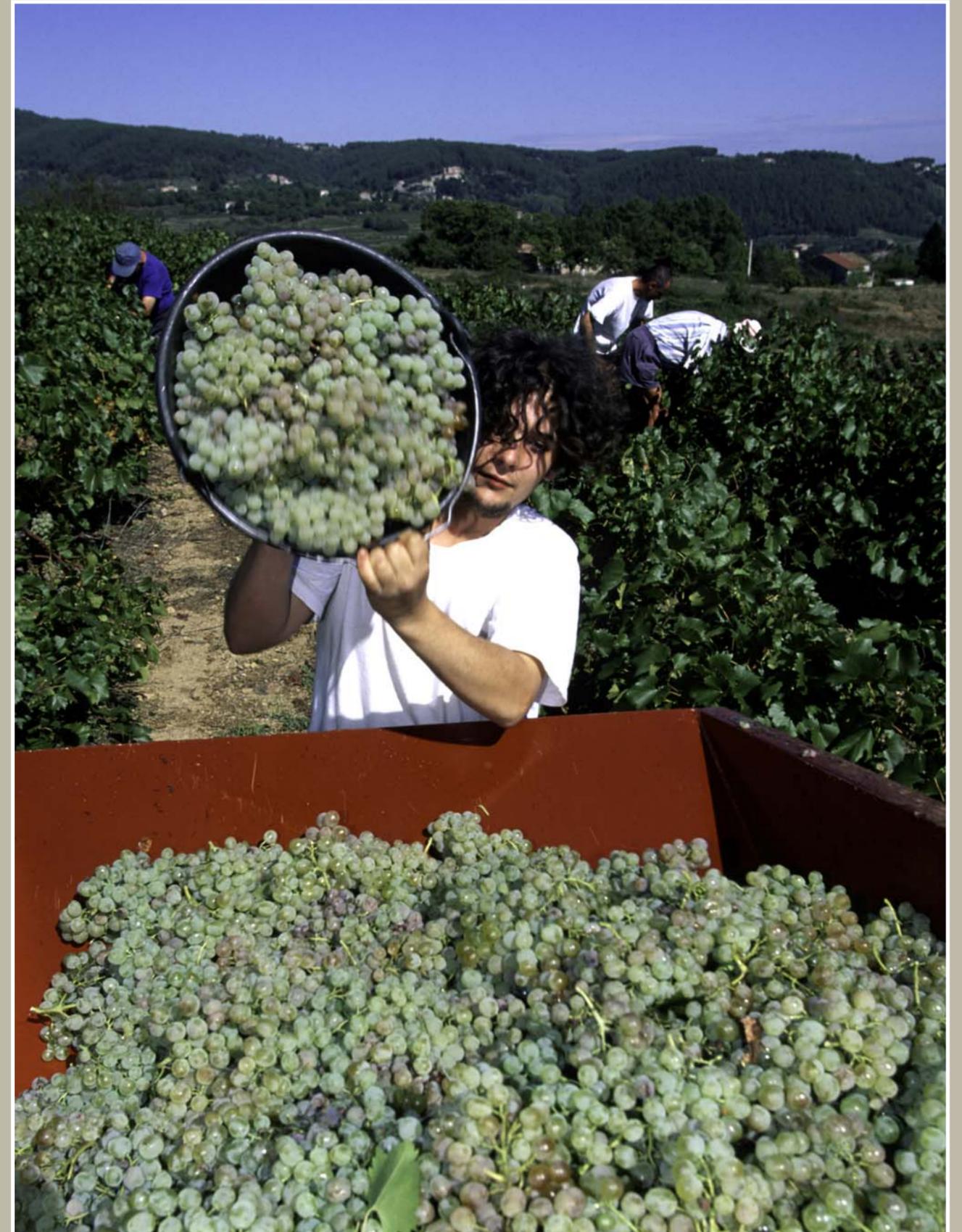
Béatrice Franc / Chambre d'Agriculture

LES AGNEAUX agneaux sont élevés sous la mère pendant plusieurs semaines, en bergerie ou en pâturage selon les saisons.

LA CHÂTAIGNE ardéchoise est riche de ses différences. Soixante-cinq variétés composent le panier de cette appellation d'origine contrôlée.



VINS. Les vins ardéchois, représentent sept AOC (Appellation d'origine contrôlée) et deux IGP (Indication géographique protégée) : AOC condrieu, saint-joseph, saint-péray, cornas, côtes du rhône, côtes du rhône village et côtes du vivarais, IGP vin de pays des coteaux de l'Ardeche et vin de pays des collines rhodaniennes.





VOLAILLES. En 25 ans, le Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche s'est hissé à la neuvième place française des producteurs de volailles label rouge. Un peu plus de 200 éleveurs en Ardèche et dans les départements limitrophes participent à la réussite de cette filière.



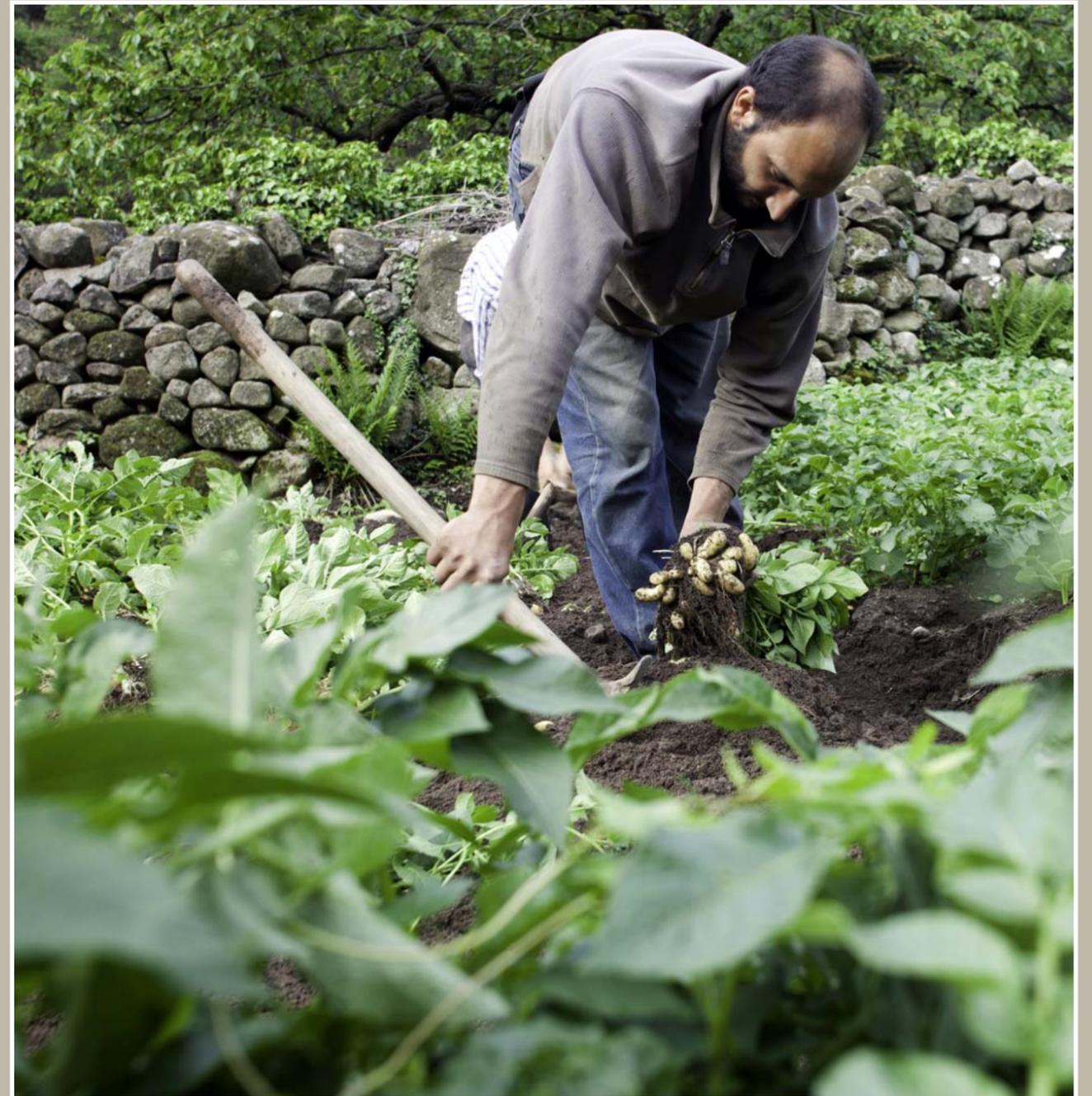
LAIT. Les fromages ardéchois ont du caractère. Le picodon, « fromage qui pique un peu », recèle toute l'histoire de producteurs passionnés et est reconnu AOC depuis 1983.

L'agriculture biologique ardéchoise concerne tous les secteurs de production – arboriculture, viticulture, maraichage, céréales, élevage – dont certaines productions sont caractéristiques du terroir, comme les châtaignes et les myrtilles. L'Ardèche se place actuellement au 5^e rang national en nombre de producteurs bio.

FRUITS. Des pommes, des poires et des... pêches, des abricots, des myrtilles, des framboises... Il n'est pas une saison, pas un terroir, sans fruit en Ardèche, sur les terrasses de l'Eyrieux, dans la vallée du Rhône, sur le plateau ardéchois.



CHARCUTERIE & VIANDE se livrent à un concours de beauté. Saucissons et jambons affinent leur ligne au grand air. Un savoir-faire reconnu en novembre 2010 par une IGP Jambon de l'Ardèche. Le bœuf Fin gras du Mézenc en fait tout un foin et ses spécificités lui ont valu une prestigieuse reconnaissance en AOC.



*Pionniers, les Ardéchois.
La pomme de terre du Vivarais a
été plantée pour la première fois
dans les années 1540, deux siècles
avant Parmentier. Aujourd'hui,
Didier Perréol veut faire des essais
de blé biscuitier pour réduire
l'empreinte écologique
de ses produits.*

CEREALES & POMMES DE TERRE.

L'Ardèche a la patate avec de multiples variétés de pomme de terre goûteuses et originales comme la violine de Borée ou la pomme de terre primeur des Echamps de l'Eyrieux. Des marques comme la Gerzenc ou la Truffole permettent d'identifier les variétés traditionnelles.



Les Sept valeurs sacrées de l'Ardèche

S'il est hasardeux de mettre Paris en bouteille, il est encore plus difficile de contenir l'Ardèche dans un panier. Avec les produits ardéchois, châtaignes, jambons et saucissons, fruits et légumes, fromages, il est possible de faire un repas complet, varié, pantagruélique parfois, bio aussi, bien arrosé de vins et d'eaux de grande extraction. L'Ardèche a du goût. Singulier et pluriel. Depuis des lustres. **Par Vincent Charbonnier**

La châtaigne a été longtemps l'aliment de base de l'Ardéchois, le symbole de l'identité, des mentalités de ce pays. Présente depuis plus de huit millions d'années, elle a été réintroduite par les Romains, puis cultivée et greffée au Moyen Âge. La châtaigne ardéchoise s'affranchit des pentes, des terrasses. Bio de nature, elle ne se cultive pas dans des vergers au cordeau. Elle n'est pas une, mais comballe dans les Boutières, précoce aux Vans, bouche rouge à Antraigues, aguyane, merle, garinche, pourette (1)... jamais hybride.

Sa biodiversité est reconnue. Soixante-cinq variétés composent la palette de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) châtaigne d'Ardèche qui a relancé la production, les projets d'atelier de conditionnement, de moulin. L'AOC consacre sa supériorité gustative. Plus petite, moins sucrée, plus fondante, la châtaigne d'Ardèche fait d'excellents marrons glacés. >>>



LES COFFRETS DE MARRONS GLACÉS DE CHRISTOPHE SABATON

Christophe Sabaton est un puriste. Il n'utilise que des châtaignes d'origine ardéchoise pour confectionner ses coffrets, Pont d'Arc et Ventadour. Des châtaignes moins sucrées et de plus petit calibre que les hybrides. En particulier, la sardonne, sa préférée, « très fine en goût, longue en bouche, très aromatique ». L'héritier du premier fabricant ardéchois de marrons glacés emploie cent vingt personnes pour le coup de feu de Noël, où plus de la moitié de la production est expédiée en dix jours. Christophe Sabaton préside aussi le Comité interprofessionnel de la châtaigne ardéchoise (CICA) chargé de la promotion de cette appellation d'origine contrôlée qu'il veut vivifier. A l'image de ses coffrets à tiroirs de trois variétés de châtaigne d'Ardèche AOC traitées comme de grands crus.

À 1100 m d'altitude, un grand bol d'air pur qui ouvre l'appétit, surtout après une marche ou une bonne baignade.



LES CRÈMES DE STÉPHANIE NOGIER

« C'est mon grand-père qui m'a appris le métier ». Alors que Stéphanie Nogier suivait des études d'anglais, il l'a convaincue de se tourner vers les marrons glacés, lui-même ayant sacrifié sa carrière de magistrat pour reprendre l'entreprise familiale au décès de son père en 1950. L'épluchage, le confisage n'ont plus de secret pour l'héritière des Marrons Imbert qui après avoir conquis le Japon se développe en Chine depuis 2006. Pour entretenir la passion pour les desserts à base de châtaignes, la maison d'Aubenas organise des journées de démonstration et fait appel à de grands chefs ou à une nouvelle génération de pâtisseries qui ont renouvelé l'image et la composition des gâteaux aux marrons, revenus à la mode, et pas seulement au pays du Soleil Levant.



Hier, séchée, elle se conservait tout l'hiver. Aujourd'hui, elle n'a guère le temps de se prélasser. Concentré de sucres lents, de protéines et de vitamines, de minéraux et oligoéléments, cette pépite alimentaire correspond bien aux canons contemporains de la nutrition. Des efforts ont été faits pour diminuer le taux de sucre des marrons glacés, des crèmes et des confitures, pour renouer avec des recettes originelles, plus authentiques en fruit.

Épluchée, décortiquée, confite, écrasée, brisée, glacée, la châtaigne s'accommode en velouté, purée, liqueur. Farine, elle devient baguette, gâteau. Aliment de tous les jours, comme elle l'était jadis conjurant le spectre de la famine, aliment d'exception confectionné avec un luxe de précaution, enrobé de tulle pour ses habits de fête.

Ce destin hors norme est partagé par d'autres nourritures terriennes d'origine ardéchoise. Contrôlées aussi. Le jambon d'Ardèche s'affine douze mois. Avant d'entrer en séchoir, il est bichonné, salé à la main par frottement, une première fois avec du sel gros, par un maître saleur. Puis il est pommadé avec de la farine de châtaigne ardéchoise et du saindoux pour entretenir sa ligne aromatique avant de séjourner au sec à plus de 1 000 m d'altitude, pendu à des armatures en bois qui régule l'humidité, dans des séchoirs ouverts sur l'air extérieur, peu chargé en particules. Dans le respect de la tradition charcutière locale.

Pour obtenir le titre d'IGP (Indication géographique protégée), équivalent des AOC pour les produits transformés, le jambon d'Ardèche a dû justifier d'une antériorité, de savoir-faire ancestral, du respect d'un certain nombre de critères par rapport à l'origine des matières premières, à l'alimentation des cochons. Autant dire qu'on ne badine pas avec la charcuterie et la salaisonnerie en Ardèche, premier département producteur de saucissons secs. Un titre non usurpé au regard de l'histoire.

La célèbre rosette lyonnaise aurait des origines ardéchoises selon des écrits du XVII^e siècle. D'autres saucissons ont pris, depuis, leur quartier de viande noble sur le plateau, pendant trois mois pour les plus charnus. Ces traditions se perpétuent depuis des générations chez Teyssier et chez Guèze où l'on ne s'interdit pas d'innover. « À l'instinct ! » Au rythme de cinq à dix produits nouveaux par an pour la maison de Saint-Agrève dont une gamme « fin maigre », bien dans l'air du temps. Comme la gamme bio de Guèze.

Dans bien des cas, le qualificatif bio peut apparaître comme un pléonasme en Ardèche. Le Fin gras du Mézenc est unique. Il se déguste entre février et juin, tire ses saveurs de la richesse floristique du plateau, de la cistre en particulier qui, séchée, donne au foin une saveur inimitable et à cette viande son caractère persillé, recherché par les bouchers et les restaurateurs. >>>

LA MAÛCHE DE DAVID MOULIN

Avec sa casquette de gavroche, David Moulin rafraîchit l'image du boucher. L'appel de la maûche a été le plus fort pour ce fils de... boucher qui a d'abord suivi des études de tourisme, travaillé en agence de voyage, avant de décrocher ses quartiers à Paris à l'école nationale des métiers de la viande pour se perfectionner. À l'écouter parler de jambon cuit à l'os, de la croûte du pâté faite véritablement maison, de ces saucissons séchés en altitude, à le regarder servir ses client(e)s avec simplicité et gentillesse, ce jeune premier arriverait même à convertir des végétariens, qui pourraient se laisser tenter par une maûche aux pruneaux, spécialité de la boucherie de Saint-Etienne-de-Fontbellon.

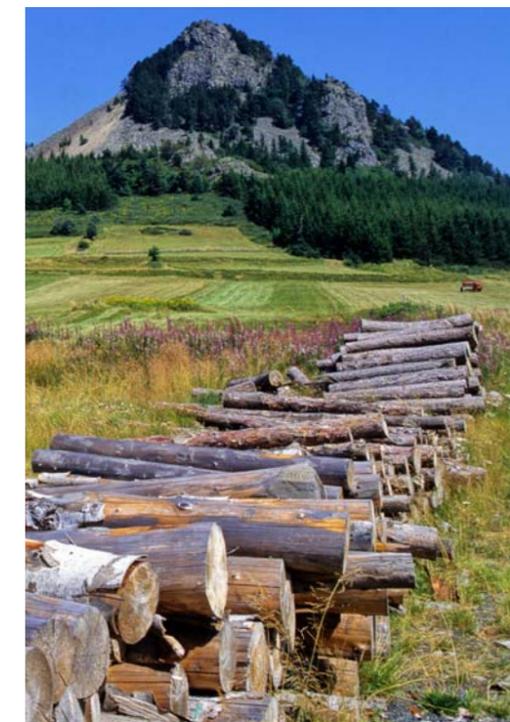


LES JAMBONS DE STÉPHANE TEYSSIER

À 40 ans, Stéphane Teyssier a pris la direction de la salaisonnerie familiale, de cent ans son aînée. Bien qu'ayant baigné tout petit dans l'univers du cochon, il s'était tourné d'abord vers l'événementiel sportif lors de la coupe du monde de football en 1998 avant de retrouver ses racines ardéchoises en 2002 et de renouer avec l'entreprise familiale dont les recettes se transmettent « naturellement, de père en fils ». Après s'être frotté au commercial et au marketing, il met son nez partout et perpétue l'esprit de cette société industrielle au savoir-faire artisanal qui produit plus de 1 000 tonnes de saucissons secs, jambons, charcuteries cuites. Et innove sans cesse. Il a même créé en vacances avec un paludier originaire de Nozières un saucisson au sel de Noirmoutier.



Suc de Borie. Le plateau ardéchois offre un paysage pur suc. À déguster à pleine bouffée.





Les fromages

1 Délice myrtille, 4 Yaourt nature, 6 Faisselle de chèvre, 7 et 8 Fromage blanc, 9 Délice marron / Laiterie Carrier. — 2 et 18 Bûche du Mézenc, 3 Goudoulet (vache), 17 Goudoulet (chèvre), 19 Mazan l'Abbaye / Fromagerie Gêrentes. — 5 Fromage de brebis, 21 Fromage de vache Mamounette, 10 et 22 Saint-Félicien / Fromagerie du Val d'Ormeze. — 11 Sarrietou, 13 Petitou / La Ferme des Divols. — 12 Fromage crémeux / La Caprovine. — 14 Picodon AOP / Les Fermiers Fromagers du Peytot. — 15 Picodon AOP, 23 Pélissonne aux châtaignes / Fromagerie du Vivarais. — 16 et 20 Coucouron / Fromagerie de Coucouron.

Contact des producteurs en page 92

LES VOIES LACTÉES DE BÉNÉDICTE CARRIER

De l'audiovisuel à la laiterie, il n'y a qu'un pas que Bénédicte Carrier a franchi en 2002. Elle revendique l'ancrage régional de l'entreprise familiale avec des produits estampillés *Areilladou*, nom d'une montagne à proximité du mont Gerbier-de-Jonc. Elle collecte cinq millions de litres de lait sur le plateau ardéchois. Du lait bio en particulier très demandé par des fabricants de glaces ou des cantines bio. Ce lait de montagne est la marque de fabrique de la laiterie de Vals qui ne s'en laisse pas compter face aux grands du secteur. Toujours à la recherche de nouveaux produits, Bénédicte Carrier ne reste pas les deux pieds dans les mêmes sabots. Après des fromages blancs à la crème de marron et à la confiture de myrtilles, made in Ardèche, elle a lancé en 2010 un yaourt crémeux à la vanille. Sans conservateur, ni épaississant.



Le lait collecté dans ces contrées relève de cette odoriférante alchimie. Son goût, sans comparaison, fleurit bon les genêts. Il est bonifié par ce que mangent à l'air libre les vaches qui ne sont pas confinées comme tant d'autres « usines à lait » dans des box riquiqui. Cet or blanc est collecté par la fromagerie de Coucouron ou la laiterie Carrier, qui le transforment, sans additif, ni conservateur, en beurre, crème, fromage, yaourt dans des pots en carton paraffiné, un must. D'autres produits artisanaux, Crèmeux fermier du Coiron, Goudoulet, Sarriétou, participent à la préservation de pâturages, de territoires peu accessibles. Pour pouvoir bénéficier de l'AOP Picodon, les éleveurs ont obligation de donner à leur troupeau des aliments produits à 80 % dans la zone d'appellation, d'élever leurs chèvres à

l'extérieur.

Président de cette AOP qui regroupe 240 producteurs ardéchois et drômois, Christian Moyersoën tient à sauvegarder ces spécificités qui remontent à quelque 700 ans, qui concourent à magnifier ce palet, séché et affiné pendant au moins quatorze jours, en cagette ou en biche, jusqu'à plus de douze mois pour certains fromages de garde, lavés au vin blanc et entourés d'une feuille de châtaigne. La châtaigne est décidément incontournable. Même

Berceau des pêches, la vallée de l'Eyrieux vous ouvre ses portes pour une découverte gastronomique.



LES FROMAGES DE CHRISTIAN MOYERSOËN

Avec la nouvelle fromagerie nouvellement construite à Planzolles, Christian Moyersoën a le sentiment du travail accompli. Ce projet a mobilisé toute son attention, jusqu'au moindre détail, jusqu'à la reconstitution d'une voûte pour une cave d'affinage des fromages de chèvre, « un caprice de fin de carrière », jusqu'à la création d'un espace pédagogique à l'étage pour susciter de nouvelles vocations d'éleveur. Installé depuis 1984 après avoir rédigé un mémoire sur le développement de la filière caprine, l'ingénieur agronome assure de concert la conduite de son troupeau d'une centaine de chèvres, la direction des Fromagers fermiers du Peytot et la présidence de l'appellation Picodon depuis 2001. Pour lui, il est important de pérenniser un métier qui permet de « gagner sa vie dignement ». Sans faire de concession.



Entre caillettes et cueillettes de genêts fleuris au col de la Croix de Millet, à 776 m d'altitude, l'Ardèche met l'œil à la bouche...



pour Didier Perréol qui a fait connaître le quinoa, la « mère de tous les grains » en langue quechua, au-delà des plateaux d'Amérique du Sud. La biodiversité n'a pas de frontière. Curieux de tout ce qui peut concourir à une alimentation saine, ici et ailleurs, il veut faire des essais de blé biscuitier dans un rayon de trente à quarante kilomètres autour du siège de son groupe à Peaugres pour réduire l'empreinte écologique de ses produits.

Sans aller bien loin, il est possible de redécouvrir des légumes et des fruits anciens, oubliés ou bannis de nos assiettes pour de funestes raisons. L'ortie n'est pas une mauvaise herbe, le topinambour un légume de restriction, le cardon une curiosité saisonnière. En soupe ou en conserve, revenu avec des oignons ou à l'ail et à la tomate avec un os à moelle, ils font fondre les palais les plus obtus.

Citée par Olivier de Serres dans son « théâtre d'agriculture », la pomme de terre du Vivarais a été plantée pour la première fois à Saint-Alban-d'Ay dans les années 1540 par un moine venu se retirer dans la maison familiale après une vie de prière en Espagne. Cette ratte noire surnommée truffole ou diamant noir de Bécuse est l'une des tubercules qui ont pris racine en Ardèche. Comme la violine de Borée, pomme de terre à peau noire et chair violette, au goût de noisette, transcendée en crème par le cuisinier étoilé Michel Bras. Comme les rattes ou délicatesses des >>>

LES METS DE JEAN-FRANÇOIS CHANÉAC

Issu d'une dynastie d'aubergistes enracinée sur le plateau ardéchois depuis le milieu du XIX^e siècle, Jean-François Chanéac sublime son terroir. Il n'a pas son pareil pour mitonner des patates bio cultivées par son frère Pierre à plus de 1 000 m d'altitude, des châtaignes qu'il torréfie et fait frire avec leur deuxième peau pour les rendre plus fondantes, des champignons assaisonnés au vinaigre, du pain pétri au levain naturel avec de la farine d'un jeune minotier de Saint-Martin d'Ardèche, du Fin gras du Mézenc dont il valorise les avants en viande séchée à la mode des grisons... Le cuisinier de Sagnes et Goudoulet, chantre de la maôche, aime aussi sortir des assiettes battues, imprégner de sucre de fenouil sauvage des macarons ou des pâtes de fruits ou servir une terrine de veau aux champignons accompagnée d'une sauce chocolat...





Les charcuteries

1 et 12 Poitrine roulée / Charcuterie Gineys. — 2 et 11 Noix de jambon / Moulin Didier. — 3 et 20 Saucisson au saint-joseph / Sauss' de Terroir - Dutertre. — 4 et 24 Saucisson, 17 Pâté / Salaisons Marion. — 5 Terrine de porc aux myrtilles, 9 Terrine de porc aux châtaignes / Charcuterie Puzzi. — 6 et 14 Le Montagnard - Saucisson, 18 Pâté à l'ancienne / Salaison Teyssier. — 7 et 13 Jambon sec / Guèze SAS. — 8 et 10 Jambonnette / Charcuterie Largeron. — 15 Caillette / Maison Saulgnac. — 16 Rosette / Les Fils de Jules Cortial. — 19 Pâté à la châtaigne / Charcuterie Moulin David. — 22 Jésus / Salaisons de Jastres. — 23 Saucisson / Pascal Robin charcuterie fermière. — 25 Terrine de chevreau aux mangues / La biquette de la Jaubernie. — 26 Saucisse sèche / LC Salaisons. — 27 Fromage tête / Charcuterie Ranchon. — 28 Saucisse de couenne / Ets Audigier. — 29 Terrine de Sainte-Eulalie / Charcuterie Rome.

Contact des producteurs en page 92

Tapis de bruyère et châtaignes en attente de la prochaine récolte, Laval-d'Aurelle, Cévennes ardéchoises.



LES CHÂTAIGNES DE DANIEL VERNOL

Auprès de ses arbres, Daniel Vernol vit heureux. Installé sur l'exploitation familiale, il a remis en état des châtaigneraies. Aujourd'hui, il se consacre uniquement à ses vaches allaitantes et à la châtaigne. Il en produit vingt-cinq tonnes qu'il livre à Vivacoop, la coopérative qu'il préside. Après avoir bataillé pendant huit ans pour décrocher l'AOC, le président du syndicat de défense de la châtaigne ardéchoise ferraille aujourd'hui pour que soient reconnues AOP Châtaignes fraîches et sèches et farine. À Bruxelles, il poursuit ce combat philosophique pour perpétuer toute une culture. Il agit pour les générations futures, surtout avec le châtaignier, d'une rare longévité, qui doit résister aujourd'hui à l'offensive conjointe d'une maladie qui nécrose les arbres et d'une petite bestiole venue d'Italie qui s'attaque aux bourgeons.



LES SORBETS DE BERTRAND ET XAVIER ROUSSELLE

Il est des contrées gourmandes qui font rêver. Terre Adélice est de celles-là. À la barre de ces croisières de goût : les frères Rousselle. Ils naviguent depuis 1996, sorbet oblige, dans des eaux (glacées) connues ou inattendues. À leur carnet de bord, quelque 200 parfums, de plus en plus bio. Leur candeur dans le métier s'est révélée une force : « On a pu s'affranchir de toutes les règles et créer des recettes sans a priori », affirment les deux glaciers, ingénieurs de formation. Terre Adélice turbine tous ces sorbets, glaces et bûches glacées, dans un ancien moulinage à Saint-Sauveur-de-Montagut, s'approvisionne « dans la mesure du possible » auprès de producteurs locaux. Toujours avec un taux d'incorporation de fruits élevé (70 %), sans colorant ni arôme chimique.



LES CHÂTAIGNIERS DE MARTINE ET MICHEL GRANGE

Cultiver, transformer, greffer, terrasser, rénover, produire, construire, vendre, cuisiner, accueillir... Martine et Michel Grange ne musardent pas à la Ferme du châtaignier. La dizaine d'activités qu'ils accomplissent sur leur exploitation à 620 m d'altitude nécessitent un engagement de tous les instants pour une agriculture raisonnée, au sens philosophique. Pour la culture du châtaignier en particulier qui ne donne pas seulement des fruits, mais du bois de charpente et de chauffage, qui se transforme en crème, confitures, velouté et toutes les autres gourmandises destinées aux dix mille personnes qui se présentent chaque année sur leurs terrasses et dans une ancienne chèvrerie reconverte en salle de goûter et d'exposition. Un régime douceurs partagé en toute complicité avec ceux qu'ils reçoivent.



LES VALEURS DE DIDIER PERREOL

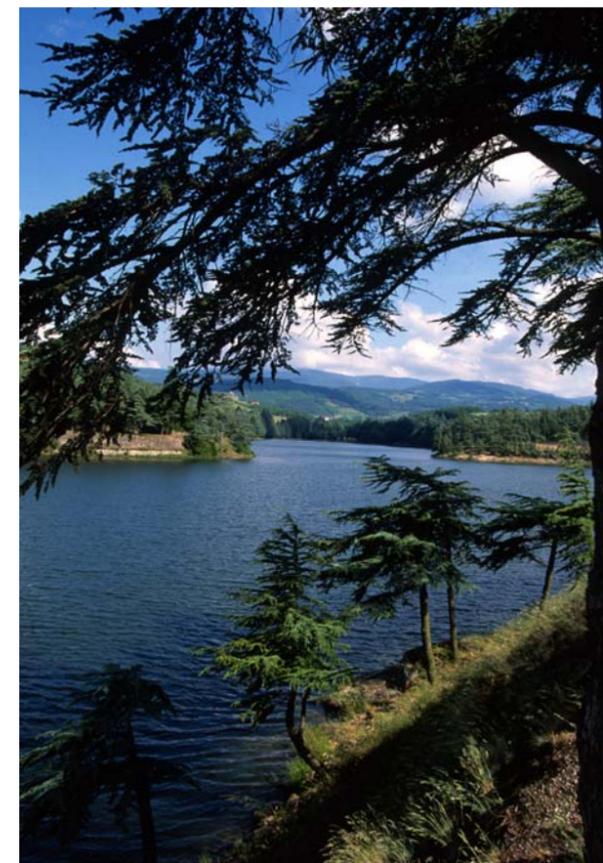
Pour Didier Perréol, la vie est bio. Cet autodidacte né au milieu des vignes à Saint-Désirat, a ouvert son premier magasin bio en 1981 à Annonay, a créé une entreprise de distribution de produits bio en 1988, a popularisé le quinoa, le riz des Incas, sans jamais oublier la châtaigne d'Ardèche. Son groupe, dénommé Ekibio depuis 2009, reste fidèle aux valeurs du commerce équitable, de la biodiversité et de l'innovation durable. Il promeut aujourd'hui les circuits courts avec une plate-forme de collecte et de distribution de produits régionaux pour les cantines bio de l'Ardèche et de la Drôme et avec des producteurs des monts d'Ardèche pour fournir certains transformateurs en châtaignes bio et monter un petit atelier pour moudre de la farine. Avec sa Fondation Nature vivante, il a lancé les Entretiens de l'alimentation bio qui veulent devenir un rendez-vous incontournable.



saint-péray et saint-joseph. Réputée pour sa résistance à la sécheresse et aux vents, le grenache s'est bien acclimaté. Tout comme la syrah qui se bonifie dans les sols granitiques peu profonds de la rive droite du Rhône, ou la marsanne et la roussanne qui parfument le saint-joseph blanc. Sans oublier le chatus qui a fait un come back remarqué sur la scène viticole depuis 1994. Mentionné au générique du « théâtre agricole » du pionnier de l'agronomie, il est le seul, avec le pinot, à être toujours vinifié. Ce cépage très expressif est élevé en fût de chêne. Des notes légères de vanille et de cannelle viennent compléter une palette aromatique déjà riche, de figue et de pâte de coing, de café et de tabac... Vin de garde, il s'épanouit pleinement entre cinq et dix ans. Même l'eau est au diapason de ce cocktail liquide. Fidèle à son tempérament volcanique, l'Ardèche pétille au pied du volcan d'Aizac et à Vals depuis 1602. Les eaux minérales ardéchoises ne manquent pas de caractère : ici, à Prades, la Vernet est peu minéralisée et salée, là, à Arcens, elle est désalétrante et bicarbonatée. La brasserie Bourganel puise même son eau à Vals et valorise ses bières, aromatisées pour certaines à la châtaigne et au miel de châtaignier... décidément, partout.

(1) Variétés de châtaignes.

Lac du barrage de Temay. Cette réserve d'eau de la ville d'Annonay se parcourt des yeux et à pied pour préserver sa pureté. En toute quiétude.





Les douceurs

1, 12 et 13 Chocolat pétillant / Chocolaterie Patouillard. – 2 Pisadou / Syndicat des pâtisseries. – 3 et 22 Miel de châtaignier / Miellerie Dubant François. – 4 Délice Ardéchois / Boulangerie Pâtisserie Baudouin. – 5, 7 et 17 Marrons glacés coffret Ventador et Pont d'Arc / Sabaton. – 6, 9 et 19 Macaron framboise / Pâtisserie Laurent Didier. – 8 Macaron myrtille / Biscuiterie Les Châtaignettes. – 10 et 14 Macaron de Joyeuse / Maison Charaix. – 11 et 21 Biscuits / ESAT Lalevade. – 15 Confiture de framboise artisanale / Aunave Frédéric. – 16 Nougat en barre / Basset Jean-Michel. – 18 Lauzes : biscuits à la châtaigne / Pâtisserie Baudouin Yvan. – 20 Triffou / Pâtisserie Reynaud et Les Producteurs de Violine de Borée. – 23 Copeaux de Malavielle / Pâtisserie Mounier. – 24 Pantin d'Annonay / Pâtisserie Combes.

Contact des producteurs en page 92

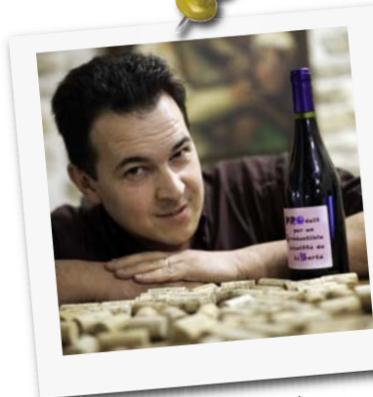
L'EAU DE DANIEL VEYRENC

La Reine des basaltes est un grand crû. Pour parler de cette eau en majesté, Daniel Veyrenc utilise des termes d'œnologie, évoque « sa rondeur en bouche », « la finesse de ses bulles qui éveillent les papilles comme celles du champagne ». Pour que cette eau minérale gazeuse reste fidèle à ces bulles légères, et ne s'altère pas, il la fait couler, puis la goûte chaque matin avant de la mettre en bouteilles. « J'ai sur le pa-lais la mémoire de son goût, de son pétillant », observe l'héritier de la plus petite source familiale française. Lui qui a pris la succession de sa mère, après sa mort en 2003, veille fidèlement sur cette micro source jaillie dans le jardin familial à Asperjoc après un parcours volcanique. Cette eau rare fait l'objet d'un tirage limité, est vendue uniquement dans des bouteilles en verre, un matériau noble. Une prestance et un raffinement recherchés par de grands chefs comme Régis Marcon.



LES VIGNES DE RAPHAËL POMMIER

Raphaël Pommier est devenu un apôtre du bio, du travail raisonné, qui garantit aux consommateurs une traçabilité sur les traitements faits dans les vignes, sur les analyses de l'eau et des résidus, par respect de ce qui lui a été donné. Sur des sols argileux ou parsemés de gros galets, il veille à ne pas faire de faute de goût, à bien associer cépage et terroir. Mais celui qui se considère comme le « sacristain » de la chapelle du domaine de Notre-Dame de Cousignac ne craint pas d'être iconoclaste, d'innover, de déclasser certaines de ses cuvées en vin de table, d'assembler deux millésimes. Par refus de la pensée unique. Irréductible assoiffé de liberté, il aime aussi partager sa passion avec les hôtes qu'il accueille avec son épouse à demeure ou dans une ancienne grange transformée en caveau.



LES BIÈRES DE CHRISTIAN BOURGANEL

Christian Bourganell aime brasser. Ce Lyonnais élevé en Ardèche a été l'un des pionniers des micro brasseries à la française. Il a tout naturellement aromatisé ses bières régionales au marron et à la myrtille. L'eau (non gazeuse) de Vals-les-Bains compte beaucoup dans la composition de ces bières, appréciées des Belges (des connaisseurs), mais aussi en Allemagne, au Brésil, en Corée du Sud et aux États-Unis. Sous la mousse de ses bières de terroir, blondes et ambrées, le nougat de la Drôme, la verveine du Velay et le miel de châtaignier ont également droit d'attendrir le malt. Christian Bourganell démultiplie les demis et les boissons comme cet original Cola'rdèche, un cola aux extraits de châtaignes qui ne dépare pas au comptoir de la brasserie de Vals, qui désaltère plus de quatre mille visiteurs chaque été.



LES RAISINS DE JEAN-LUC FLAUGÈRE

Jean-Luc Flaugère vit de la vigne, des raisins de cuve qu'il livre à la coopérative locale et de raisins de table qu'il vend à de grandes et moyennes surfaces de la région. « On en a toujours fait », explique ce viticulteur qui adore se frotter aux chefs de rayon pour discuter des prix et des services qu'il neut leur apporter. « Quand je suis dans les vignes, je suis bien », affirme celui qui est aussi à l'aise dans les fauteuils de président de la chambre d'agriculture de l'Ardèche ou de Coop de France pour les régions Rhône-Alpes et Auvergne. De multiples responsabilités à la mesure de cet « agitateur d'idées » qui tient à redéfinir les relations des hommes à l'alimentation pour développer des « achats militants » pour des produits de qualité, favorables à un rééquilibrage en faveur de l'agriculture.



Chambre d'agriculture de l'Ardèche
Jean-Luc Flaugère, 4, avenue de l'Europe Unie, 07001 Privas, Tél. 04 75 20 28 00.
www.ardeche.chambagri.fr

Ekibio
Didier Perréal, ZA La Boissonnette, 07340 Peaugres, Tél. 04 75 32 43 60.
www.ekibio.com

La Table du Terroir
Jean-François Chanéac
Les Sagnes, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88. www.auberge-chaneac.fr

Vivacoop
Daniel Vernol, Les Blaches, 07200 Saint-Sernin, Tél. 04 75 87 80 00.

DOUCEURS
Biscuiterie Les Châtaignes
Route de Lussas, 2, Rue Champ de Fayolle, 07200 Saint-Privas, Tél. 04 75 35 93 02.
biscuiterie@les-chataignes.fr
www.les-chataignes.fr

La Ferme du châtaignier
Martine et Michel Grange, Le Roux, 07270 Lamastre, Tél. 04 75 06 30 19.

Pâtisserie
Laurent Didier
1, Faubourg d'Antraigues, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 43 39.

Manzou Raphaël
ESAT Lalevade, Gare, 07380 Lalevade d'Ardèche, Tél. 04 75 94 19 05. secretariat@catavenir.com

Miellerie Dubant
Dubant François, Cornuscles, 07160 Mariac, Tél. 04 75 29 22 02 ou 04 75 29 21 15.

Marrons Imbert
Stéphanie Nogier, Chemin du Lac, 07202 Aubenas, Tél. 04 75 35 13 39. www.marrons-imberty.com

Mounier Alain
Pâtisserie Mounier, 85, rue de la République, 07130 Saint-Peray, Tél. 04 75 40 30 10.

Pâtisserie Baudouin
Baudouin Stéphane, 8, place de l'Église, 07240 Vernoux, Tél. 04 75 58 17 80.
boulangerie.baudouin@wanadoo.fr
www.delice.ardechois.com

Pâtisserie Combes Christian
1, place de la Liberté, 07100 Annonay, Tél. 04 75 33 40 64.

Patouillard Joël
Chocolaterie Patouillard, ZI le lac, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 27 90.

Reynaud Marc-Alain
Pâtisserie Reynaud, Serrusclat, 07120 Chomerac, Tél. 04 75 30 85 33.

Sabatou
Christophe Sabatou, La Plaine, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 87 83 83. www.sabatou.fr

Syndicat des pâtisseries
20, rue du 14 Juillet, BP 49, 07302 Tournon, Tél. 04 75 07 54 45.
syndicatpatisserie0726@hotmail.fr

Liste des pâtisseries habilités :
www.goutez-l-ardeche.com

Terre Adélice
Bertrand et Xavier Rousselle, Le Moulinon, 07190 Saint-Sauveur-de-Montagut, Tél. 04 75 65 43 00. www.terre-adelice.eu

PRODUITS LAITIERS
Basset Jacky et Estelle
La Caprovine, Périchon, 07210 Rochessauve, Tél. 04 75 65 81 97. caprovine@yahoo.fr

Belmas Jean-Philippe
La ferme des Divols GAEC, Les Divols, 07460 Beaulieu, Tél. 04 75 89 98 72.
jphbelmas@aol.com

Bringold Jean Jacques
Fromagerie du Vivarais, Gérant, Les Pelissons, 07570 Desaignes, Tél. 04 75 06 62 71.
fromagerie-vivarais@wanadoo.fr

Gamon Gilles
Fromagerie du Val d'Ormeze, Gérant, La Passa, 07270 Gilhoc-sur-Ormeze, Tél. 04 75 06 21 31.
fromagerieduvaldormeze@yahoo.fr
www.fromagerieduvaldormeze.com/

Gerentes Jean-François
Gerentes SA Laiterie des Monts, Mont Moulard, Route du Lac, 07470 Coucouron, Tél. 04 71 65 70 40.
paul.gerentes@tiscali.fr

Laiterie Carrier
Bénédicte Carrier, Chamblas, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 40 20. www.areilladou.fr

Les Fermiers Fromagers du Peytot
Christian Moyersoen, 07230 Planzollès, Tél. 04 75 39 92 31. www.peytot.picodon-aoc.fr

Roche Jérôme
SARL Fromagerie de Coucouron, Mont Moulard, Route du Lac, 07470 Coucouron, Tél. 04 66 46 11 63.

Syndicat de défense et de promotion du picodon Drôme-Ardèche, 48, avenue Louis-Masson, 26120 Chabeuil, Tél. 04 75 56 26 06.
info@picodon-aoc.fr

VIANDES & CHARCUTERIES
Audigier Xavier
Ets Audigier Roger, chemin de la source, Quartier Bourdary, BP 158, 07204 Aubenas, Tél. 04 75 89 97 80. audigier.viandes@wanadoo.fr

Bonnet Christian
Les fils de Jules Courtial, 372 Chemin de Riol, 07240 Châteauneuf-de-Vernoux, Tél. 04 75 58 02 33. salaisons.courtial@orange.fr

Boucherie Moulin
David Moulin, Route d'Alès, 07200 Saint-Etienne-de-Fontbellon, Tél. 04 75 93 33 93.
www.charcuteriemoulin.com

Duchamp Jean Pierre
Les salaisons de Jastres, Lieu Dit du Gra, 07170 Lavedieu, Tél. 04 75 87 84 40.
salaisons_de_jastres@libertysurf.fr
commercial.jastres@orange.fr

Dutertre Alain
Salaison de Beaume Drobie, Sauc' de terroir, ZAC

de Chambon, 07260 Joyeuse, Tél. 04 75 36 22 19.
sec.beaume-drobie@wanadoo.fr

Gineys Jérôme
Boucherie Gineys, Le Village, 07470 Le Lac d'Issarlès, Tél. 04 66 46 21 58.
Gueze Christophe
Gueze SAS, Directeur, ZA de Greynac, 07240 Vernoux-en-Vivaraïs, Tél. 04 75 58 10 54.
cgueze@gueze.fr
http://www.gueze-ardeche.fr

Largeron Bernard et Robert
Charcuterie Largeron, Maison Largeron, 07430 Saint-Cyr, Tél. 04 75 67 47 89
ou 04 75 33 11 62. maisonlargeron@hotmail.fr

LC Salaisons
Lapras, 07100 Roiffieux, Tél. 04 75 33 03 22.
lcsalaisons@orange.fr

Léon Gilles
La Biquette de la Jaubernie, La Jaubernie, 07000 Coux, Tél. 04 75 64 55 98.
http://www.leon.picodon-aoc.fr

Marion Vincent
Salaisons Marion, Le Village, 07310 Saint-Martial, Tél. 04 75 29 13 34.
salaisons.marion@wanadoo.fr

Moulin Didier
Charcuterie Moulin, Le Village, 07510 Cros-de-Géorand, Tél. 04 75 38 90 32.

Pascal Robin
Laval 07210 Rochessauve, Tél. 04 75 65 99 64
ou 06 31 62 57 94.

Puzzi Noël et Geneviève
SARL Puzzi, RN 102, 07660 Lanarce, Tél. 04 66 69 44 79 ou 06 86 00 89 41.
puzzi.charcuterie@wanadoo.fr

Ranchon Michel
Boucherie Ranchon, ZA Ponson Moulon, 07200 Aubenas.

Rome Samuel et Claude
Ets Rome, 07510 Sainte-Eulalie, Tél. 04 75 38 83 60.
charcuterierome@orange.fr
www.charcuterie-rome.com

Salaisons Teyssier
Stéphane Teyssier, 07320 Saint-Agrève, Tél. 04 75 30 10 33.
www.teyssier-salaisons.com

Saulignac Olivier
Boucherie Saulignac, 3, Rue Hélène-Durand, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 20 17.
maitre-artisan-boucher@wanadoo.fr

VINS & BOISSONS
Brasserie Bourganell
Christian Bourganell, ZI Aubenas, Lavedieu, Tél. 04 75 94 39 39. www.sofabo07.fr

Domaine Notre-Dame de Cousignac
Raphaël Pommier, 07700 Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 61 41.
www.notredamedecousignac.com

La Reine des Basaltes
Daniel Veyrenc, Route d'Antraigues, 07600 Asperjoc, Tél. 04 75 38 71 91.



L'ÉNERGIE À L'ÉTAT PUR

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



Compagnie Nationale du Rhône

L'ÉNERGIE À L'ÉTAT PUR

Direction Régionale de Valence

91, route de la Roche de Glun – BP326
26503 Bourg-lès-Valence Cedex
Tél. 04 75 82 78 80 - Fax 04 75 55 36 44
cnr.valence@cnr.tm.fr - www.cnr.tm.fr

“Ardèche le goût” révèle l'inattendu

L'Ardèche, ce n'est pas que la châtaigne et le Picodon. On y flatte aussi ses papilles avec du sorbet aux champignons, du nougat à la verveine, des chips aux légumes ou du saucisson au piment d'Espelette. **Par Isabelle Gazania-Haas**

L'Ardèche destination gourmande, c'est nouveau. Pas que l'on soit en manque de bons produits, mais les gens d'ici n'ont pas pour habitude de s'en vanter Outre-Ardèche. La faute à l'histoire avec un grand H : « *Durant la dernière guerre, explique Marie-Pierre Hilaire, la directrice du Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, notre fleuron, la châtaigne, était considérée comme le fruit du pauvre. Pas étonnant que les gens aient aujourd'hui du mal à s'en enorgueillir* ».

Et pourtant, ils en auraient des raisons, les producteurs, de tirer gloire de leurs fruits, marrons, châtaignes, produits laitiers, charcuterie, vins et autres eaux pétillantes... Une marque sélective Goûtez l'Ardèche® valorise d'ailleurs auprès des distributeurs et consommateurs les meilleurs produits et adresses gourmandes ardéchois. Un logo qui n'a rien d'une coquille vide. Via des contrôles inopinés, des cahiers des charges, des audits qualité et un jury de dégustation impartial, quelque 300 produits ardéchois ont été minutieusement sélectionnés. S'il faut apprendre aux ardéchois à parler d'eux, en revanche, quand ils vous accueillent, que les portes vous sont ouvertes : on ne les arrête plus. « *Les gens ici, poursuit la directrice, pas peu fière, sont des passionnés. Ils racontent leur terre avec fougue, la nécessité de la préserver...* » Ce n'est pas pour rien que l'Ardèche se place actuellement au 5^e rang national en nombre de producteurs bio.

Reste que les délices de l'Ardèche, voyez-vous, ça se mérite. Pour faire sortir de terre, raisins ou pommes de terre, il faut construire des murettes,

gravir des collines, rallier des routes éloignées. Alors on se serre les coudes. Soutenus par Ardèche le goût, les producteurs mutualisent leurs moyens, suivent à la lettre la même recette pour la Baguette Ardéchoise ou le Pisadou. Export, salons, formations, approvisionnement local ; le Centre accompagne les projets collectifs, encourage l'innovation, pousse à la performance, initie au packaging. Et parce qu'on a de l'humour dans ce pays, on fait de l'insolite avec... de la châtaigne, encore elle ! Des céréales du petit-déjeuner au digestif en passant par les saucisses sèches et les chocolats, on invente même des recettes comme le risotto aux brises de châtaignes. Et on trinque à la bière... de châtaigne.

Mais l'inattendu sait aussi s'immiscer dans l'onctuosité glacée de la marque Terre adélice. Ah, la glace au lard fumé – délicieuse avec du velouté de potiron – ou celle au fromage blanc de chèvre... En Ardèche, le nougat se décline à la verveine, la pâte de fruits à la myrtille, et l'huile a des

saveurs d'olive rougette. Des saveurs inattendues qu'Ardèche le Goût déniche, et encourage car il n'est pas question de cantonner les saveurs du département à la châtaigne, au Picodon, aux petits fruits et aux vins. D'ailleurs, via la marque déposée Goûtez l'Ardèche®, 64 nouveaux produits ont été agréés en 2010 parmi lesquels : des sorbets au kiwi, des olives noires sucrées, des biscuits au miel, des châtaignes cuisinées aux abricots et raisins, du nectar de cerise. Une façon de nous dire : « *La tradition a du bon, mais apprenez à vos papilles à découvrir l'Ardèche telle que vous ne l'attendiez pas.* » ❖



l'équipe technique d'Ardèche le goût, Centre du développement agroalimentaire.

Le goût de l'insolite

Insolite ? Vous avez dit curieux ? Des saucissons au picodon ou au poivre vert de Madagascar, des chips à la carotte ou à la patate douce, de l'angélique ou de l'aspérule odorante, de la terrine de porc aux myrtilles ou une caillette au chou, du salmis d'escargots ou du boudin noir aux châtaignes, des glaces à la crème salée ou au poivron rouge, une galette aux marrons et pommes poêlées... L'Ardèche regorge de curiosités culinaires. La créativité ardéchoise est sans limite quand il s'agit de régaler. **Par Vincent Charbonnier**

Le Macaron de Joyeuse

Des amandes, des noisettes, du blanc d'œuf, du sucre, de la farine. Ni plus, ni moins. Plus craquant, le macaron de Joyeuse est proche de la recette originelle de ce gâteau importé d'Italie par Catherine de Médicis pour le mariage du duc de Joyeuse. La Maison Charaix et Laurent Palanque perpétuent cette gourmandise dont la formule secrète se transmet de génération en génération.



Des châtaignes à glacer

Pour ceux qui aiment cuisiner, Sabaton propose des châtaignes en verrine à glacer soi-même. Il suffit de rajouter du sucre glace au sirop des châtaignes, puis de les enrober avant de les passer au four trois minutes. Un petit conseil de Christophe Sabaton, pour que vos châtaignes glacées soient plus croustillantes, les laisser reposer quelques heures avant de les croquer.



Pour une fois, commençons par le dessert et par les sucreries. Chocolats, pâtes de fruit, marrons glacés, gâteaux, petits fours... l'imagination pâtissière de Dominique Riou est prolifique. Il fait « tout maison » dans son laboratoire à Arcens, à côté de l'épicerie familiale. Ses souvenirs d'enfance le guident dans ses (re)créations. À l'image de ses guimauves aux trois chocolats ou de ses caramels mous aux châtaignes, à la framboise, aux pommes coings. Il torréfie ses amandes et ses noisettes qui se retrouvent dans une pâte à tartiner à faire pâlir de jalousie d'autres marques qui monopolisent les petits-déjeuners. Tout est là dans ses deux palais aux délices d'Arcens et du Cheylard, où entre deux interventions comme pompier volontaire, entre deux morceaux de chocolat croqués, Dominique Riou enrichit ses pralines de fruits et mitonne dans sa tête ses prochaines friandises.

Un sorbet au kiwai

C'est une baie venue du froid, de Sibérie, au destin glacé. En sorbet, le parfum de ce petit fruit cultivé dans la vallée du Rhône est adopté par les frères Rousselle est plus prononcé que celui de son alter ego, le kiwi. Il est aussi plus riche en vitamine C et en oligo-éléments. Une des nombreuses trouvailles de Terre Adélice.



Des marrons cuisinés

La châtaigne d'Ardèche peut se cuisiner, on le savait. A la vapeur, avec des oignons, des champignons, ou des abricots et des raisins, c'est selon, on le savait moins. Avec ses marrons cuisinés dérivés de recettes traditionnelles revisitées par de grands chefs, Concept Fruits réveille nos papilles.



Une soupe d'ortie

De l'eau, du sel et des légumes, point barre ! Les soupes d'Emmanuel Perrier sont basiques et originales. Séchée, déshydratée, l'ortie infuse en fin de cuisson dans un bouillon rehaussé d'oignon et d'huile d'olive. Son amertume s'é mouss. L'ortie nettoie les estomacs les plus troublés. On en redemande.



À sa manière communicative, Jean-Louis Mermet bouillonne lui aussi d'idées pour la châtaigne d'Ardèche, « la meilleure du monde », claironne-t-il. Depuis qu'il est à la direction de Concept Fruits, cet autodidacte de l'agroalimentaire, inventeur du coulis de fruit, a adopté ce diamant brun. Il a rajeuni la crème de marron en « Douceurs de marrons », nuance, au nougat de Montélimar et au spéculoos, en attendant d'autres déclinaisons toujours moins sucrées et épicées. Idem pour ces marrons cuisinés aux champignons, aux oignons doux, aux abricots et raisins secs, sans arôme, ni colorant, ni conservateur, qui « idéalement, précise-t-il, peuvent être servis froids avec un foie gras ». Plus prosaïquement, Martine et Michel Grange bichonnent la merle, la comballe, la bouche de bacon qu'ils font déguster à leurs invités à goûter en crêpe et en crème, en glace ou en liqueur, en soupe ou en bière, sans a priori, osant les mélanges les plus inattendus avec un café de la Réunion par exemple après une visite sur leur exploitation d'agriculteurs de l'archipel des Mascareignes. Les produits de l'Ardèche ne vivent en boîtes closes. Ils sont ouverts à toute expérience exquise.

Une compote de châtaignes et de pommes

Avec des châtaignes, ça change tout. La compote a du caractère. Martine et Michel Grange ont plus d'un tour succulent dans leurs bogues. À leur gamme, quatorze crèmes de marron différentes : au café, au chocolat, aux écorces d'orange confites, à l'abricot, au rhum, par exemple. À s'en lécher les babines.



Certains saucissons des salaisons Teyssier se parent de poivre vert de Madagascar ou de fleur de sel de Camargue, des glaces des frères Rousselle se parfument au thé de Ceylan, au Bluet des Vosges, au jasmin. Une révolution prévisible au regard des aventures au long goût affichées par Terre Adélice. L'insolite est aussi dans la nature ardéchoise qui déborde de plantes médicinales et aromatiques. Pas seulement dans le sud du département mais aussi sur le plateau où des laboratoires pharmaceutiques et cosmétiques viennent faire leur cueillette par l'intermédiaire de la coopérative Viva Plantes. Une centaine d'espèces est à portée de main, de l'arnica au pissenlit, les plus courus, de la bardane (en racine puis en gélule) à la scabieuse (à la tête fleurie), de la colchique (la plus chantée) à la myrtille, la plus recherchée par les confituriers, chocolatiers, nougatiers, glaciers. Une centaine de plantes sur quelque deux mille recensées à tous les étages de la végétation ardéchoise.

Cette biodiversité végétale est aussi sauvegardée par Geneviève et Jean-Noël Berneau. Ce morvandiau d'origine a pris racines sur les terrasses de Lagorce. Depuis 1997, ils ont planté trois mille oliviers d'une trentaine de variétés différentes : olivette, blanche de Payzac, ubac...

Le salmis d'escargots

Du persil, de l'ail, des échalotes et des épices, mais surtout 40 % d'helix aspersa et 35 % de beurre ! Le salmis d'escargots sort de la coquille d'Helix Eyrieux pour se tartiner sur un toast grillé. L'élevage en plein air sur un terrain bien exposé de la vallée de l'Eyrieux profite à ces gastéropodes.



La Baguette Ardéchoise

C'est un coup de baguette... ardéchoise. On craque pour ce pain, subtil mélange de farines de blé, de seigle et de châtaignes, tous produits et moulus dans le département, qui se croque le matin avec de la confiture, à midi avec une terrine de porc, le soir avec un picodon. Ou seul pour le plaisir.



Un jus de pommes framboises

C'est une garantie. Le léger dépôt aperçu dans les bouteilles de jus de fruits de Roland Prunaret atteste de leur qualité et de leur authenticité. Des framboises du Plateau (ardéchois, bien sûr) et des variétés de pommes anciennes, souvent acidulées, confèrent leur typicité à ces jus produits artisanalement.



Crème de châtaigne

C'est incontestable, la crème des châtaignes est de l'Ardèche. La crème de châtaigne, est, elle signée Vivacoop. Obtenu par macération naturelle de châtaignes ardéchoises, sans addition d'arômes, cet apéritif doux naturel présenté dans une bouteille élégante est une boisson au long cours.



Des céréales à la châtaigne

Cric, crac, croc ! Les céréales au riz soufflé et à la châtaigne de Patrice Galiana, craquent sous les dents et se croquent volontiers en apéritif ou au petit déjeuner. L'occasion de (re)découvrir la pourette, une petite châtaigne ardéchoise, particulièrement goûteuse, la préférée du castanéiculteur de Rocle.



Nectar de kiwi

Naturellement bio, le kiwi s'épanouit de liane en liane à l'ombre du Coiron, au Gaec de Lamothe à Lussas. Et en nectar. Sa pulpe verte est un cocktail de vitamines C, A et E, de fer et d'acide folique. À consommer (presque) sans modération sur les marchés d'Aubenas et de Vals où Sébastien Duchamp le vante.



Saucisson au picodon

Damien Mougey met l'Ardèche en saucissons. Châtaignes, picodon, cèpes, saint-joseph... dans le saucisson, tout est bon. En 2006, il a obtenu une première médaille pour un saucisson assaisonné avec un picodon affiné de la fromagerie du Vivarais, qui draine de nombreux amateurs à sa boucherie de Désaignes.



Des chips de légumes

Croustisud réinvente les chips en pétales. Avec une friture douce à basse température qui préserve le goût et les couleurs des légumes sans avoir à les badigeonner d'arômes ou de colorants. Sans sel non plus. Carottes, betteraves, patates douces sont les premiers pétales certifiés bio à croustiller.



CARNET D'ADRESSES



Pâte de fruit à la myrtille

Le charme de la Belle au Bois gourmand se reflète dans l'or bleu de ses pâtes de fruit à la myrtille. Cuite doucement et réduite lentement, la pulpe de ce fruit montagnard donne tout son bouquet à ces confiseries pas trop sucrées, à déguster au goûter au bord de l'eau près du Pont d'Arc.



Les pastilles de Vals

Elles fondent les pastilles à l'eau minérale de Vals-les-Bains. A la menthe ou au citron, selon l'humeur du moment. Cette friandise fondante est signée du pâtissier Didier Laurent, qui s'est inspiré d'un procédé italien pour remettre au goût du jour cette spécialité thermale rafraichissante.



Sirop de châtaigne

En purée, en farine, en semoule, en crème... La châtaigne est dans tous ses états gourmands avec Jean-François Lalfert. En sirop également. Peu sucré, à la différence d'autres qui masquent leur peu de fruits sous des arômes peu naturels, il se lie bien à l'apéritif avec un viognier de l'Ardèche. Santé !



L'huile d'olive rougette de l'Ardèche

Olivette, négrette, rougette : chacune de ses variétés d'olive a ses racines dans une vallée ardéchoise. La rougette est l'une des huit huiles singulières pressées par la famille Berneau qui a replanté 3 000 oliviers depuis 1997. L'amertume de la rougette est nuancée par un léger parfum de pomme.



Des gaufres salées

Priméal renouvelle les gaufres. Salées ou sucrées, au choix. Toutes à base de farines de blé et de lupin bio. Les premières contiennent de la poudre de tomate et des herbes de Provence. À déguster à l'apéritif ou avec une salade. Avec cette même préparation, on peut confectionner des blinis.

qu'ils presseront l'année prochaine dans leur nouveau moulin. En liaison avec l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), ils entretiennent et conservent des collections d'arbres pour les générations futures. Toutes sortes d'olives vertes ou noires qu'ils transforment en huiles, en crèmes, en confits, gorgés de polyphénols et d'antioxydants. Point besoin d'exotisme superflu pour surprendre. L'ortie, le cardon aiguisent l'appétit. L'ortie peut être cultivée en champ, en bordure de ruisseau, « à condition de lui apprendre à nager », prévient en plaisantant Emmanuel Perrier. « C'est un très bon nettoyeur ! » En soupe, elle a ses disciples. Tout comme le cardon, en conserve. Ce légume régional, consommé traditionnellement pour les fêtes de noël, est au goût du jour. Insolites, hier, ces produits sont à la mode aujourd'hui. >>>

BAGUETTE ARDÉCHOISE

Association de promotion et de valorisation du pain ardéchois
20, rue du 14-Juillet, 07302 Tournon.
Liste des boulangers habilités :
www.goutez-l-ardeche.com

CÉRÉALES À LA CHÂTAIGNE

La Ferme du Fabre
Laboule, 07110 Rocles, Tél. 04 75 88 95 88.
En magasins bio et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

CHIPS DE LÉGUMES

Croustisud
ZI Le Flacher, 07340 Félines, Tél. 04 67 65 55 95.
www.croustisud.fr En magasins bio.

COFFRET DE CHÂTAIGNES AU SIROP

Sabaton
La Plaine, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 87 83 83.
www.sabaton.com
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

COMPOTE DE CHÂTAIGNES POMMES

La Ferme du châtaignier
07270 Lamastre, Tél. 04 75 06 30 19.
Vente à la ferme et points de vente Goûtez l'Ardèche® www.goutez-l-ardeche.com

CRÈME DE CHÂTAIGNE

Vivacoop
Les Blaches, 07200 Saint-Sernin,
Tél. 04 75 87 80 00. Le Village des producteurs, points de vente à Aubenas et Saint-Sernin.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®
www.goutez-l-ardeche.com

GAUFRES SALÉES

Euronat
ZA La Boissonnette, 07340 Peaugres,
Tél. 04 75 32 50 05.
Ekibio à Peaugres et magasins bio.

HUILE D'OLIVE ROUGETTE DE L'ARDECHE

Domaine de Pontet-Fronzèle
07150 Lagorce, Tél. 04 75 37 19 98.
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

JUS DE POMMES À LA FRAMBOISE

Les fruits des vergers de Combe Razal / Les fruits des vergers de la Fontaulière
Le Plot de Meyras, 07380 Lalevade d'Ardèche,
Tél. 04 75 94 52 27 / 04 75 94 52 27.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

MACARONS DE JOYEUSE

Maison Charaix
Avenue François-Boissel, 07260 Joyeuse,
Tél. 04 66 74 37 93. www.maisoncharaix.com
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

MARRONS CUISINÉS

Concept fruits
ZA du Mas, 07430 Davézieux, Tél. 04 75 67 08 63.
www.concept-fruits.com Boutique sur place

MIEL DE MONTAGNE CRÈMEUX

Thierry Georjon, Les Grandes Vignes
07610 Vion, Tél. 04 75 08 26 46.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

NECTAR DE KIWI

Gaëc de Lamothe
07171 Lussas, Tél. 04 75 94 21 86.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

NOUGAT À LA VERVEINE

L'Ardéchois gourmand
10, avenue Paul-Ribeyre, 07600 Vals-les-Bains,
Tél. 04 75 37 98 14.
www.ardechois-gourmand.fr
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

PASTILLES DE VALS

Pâtisserie Baudouin
98, rue Jean-Jaurès, 07600 Vals-les-Bains,
Tél. 04 75 37 45 66. Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®.
www.goutez-l-ardeche.com
Pâtisserie Laurent
1 Faubourg d'Antraigues 07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 37 43 39. Boutique sur place.

PÂTE DE FRUIT À LA MYRTILLE

La belle au bois gourmand
Route de Pradons, 07120 Ruoms,

Tél. 04 75 37 53 80.
labelleauboisgourmand@orange.fr
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

SALMIS D'ESCARGOTS

Helix Eyrieux
Pont Pierre, 07360 Saint-Fortunat,
Tél. 04 75 65 21 80. lafossema@wanadoo.fr
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

SAUCISSON AU PICODON

Charcuterie Mougey
07570 Desaignes, Tél. 04 75 06 62 79.
Boutique sur place.

SIROP DE CHÂTAIGNE

Domaine du bois de Belle
Malarce-sur-la-Thines, Tél. 04 75 36 94 85.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

SORBET AU KIWI

Terre Adélice
Le Moulinon, 07190 Saint-Sauveur-de-Montagut,
Tél. 04 75 65 43 00. www.terre-adelice.eu
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

SOUPE D'ORTIE

Les Délices du maraîcher
222, rue Près-Château, 07340 Peaugres,
Tél. 04 75 32 50 05. www.panierdumaraicher.fr
En magasins bio et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

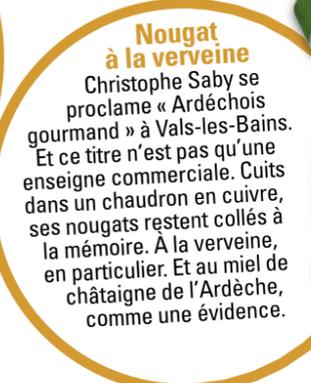
ET AUSSI...

Chocolaterie Riou
La Gare, 07310 Arcens, Tél. 04 75 30 41 09.
Boutiques sur place et au Cheylard.
Viva plantes
La Tourette, 07200 Mercuer, Tél. 04 75 93 87 71.
Boutiques de jardinage.
Les menus curieux
www.menuscurieux.com



Miel de montagne de montagne

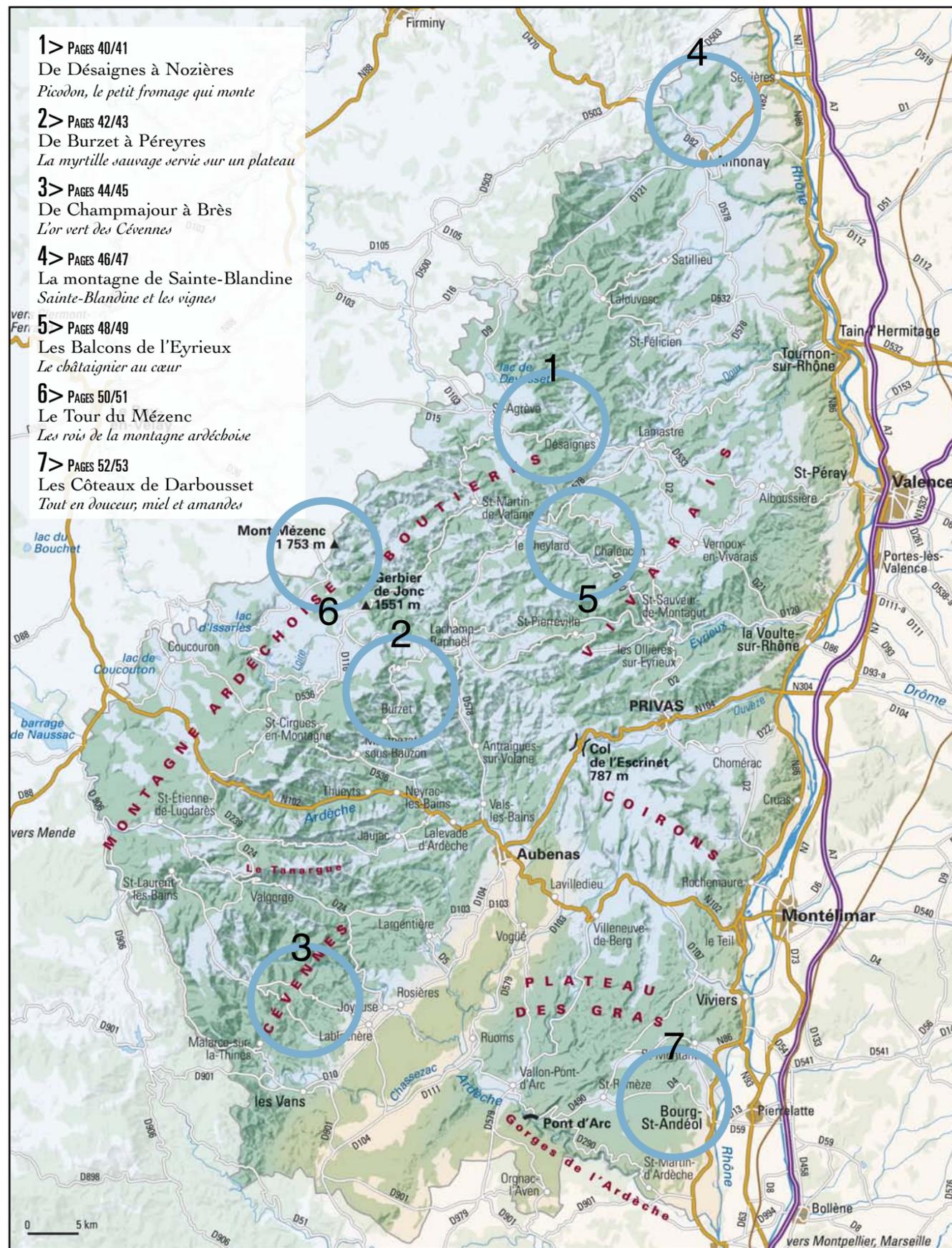
À l'image de ses abeilles qui butinent par monts et par vaux, Thierry Georjon est un apiculteur transhumant, membre de l'ordre des Abeilleurs de France. Son miel crémeux de montagne, semencé, est un concentré de flore et de senteurs 100 % nature. Particulièrement onctueux. A savourer à la petite cuillère avec un yaourt de la laiterie Carrier.



Nougat à la verveine

Christophe Saby se proclame « Ardéchois gourmand » à Vals-les-Bains. Et ce titre n'est pas qu'une enseigne commerciale. Cuits dans un chaudron en cuivre, ses nougats restent collés à la mémoire. À la verveine, en particulier. Et au miel de châtaigne de l'Ardèche, comme une évidence.





- 1 > PAGES 40/41
De Désaignes à Nozières
Picodon, le petit fromage qui monte
- 2 > PAGES 42/43
De Burzet à Péreyres
La myrtille sauvage servie sur un plateau
- 3 > PAGES 44/45
De Champmajour à Brès
L'or vert des Cévennes
- 4 > PAGES 46/47
La montagne de Sainte-Blandine
Sainte-Blandine et les vignes
- 5 > PAGES 48/49
Les Balcons de l'Eyrieux
Le châtaignier au cœur
- 6 > PAGES 50/51
Le Tour du Mézenc
Les rois de la montagne ardéchoise
- 7 > PAGES 52/53
Les Côteaux de Darbousset
Tout en douceur, miel et amandes

Sept destinations culinaires

Fort de ses terroirs aussi multiples que variés, le département de l'Ardèche sait sublimer les papilles comme personne. Du nord au sud, vous dégusterez ainsi fruits, vins, viandes, charcuteries et autres douceurs, toutes 100% locales ! Incursion culinaire sur une terre où le bien manger est un maître mot.

Épicuriens, vous êtes ici chez vous ! Pour le prouver, initiez-vous à la douceur de vivre d'un marché ardéchois... Du nord au sud, vous aurez l'embarras du choix ! D'étal en étal, remplissez votre panier de pêches de vigne achetées au producteur, de myrtilles, de pain à la farine de châtaignes, de picodon, de saucisson ou encore de caillette... Ah la caillette... elle mériterait un poème à elle toute seule ! Élément incontournable de la gastronomie ardéchoise, elle est en tête d'une longue liste de produits du terroir qui savent sublimer les papilles comme personne. Fruit de relations imbriquées entre l'homme et la terre depuis des millénaires, le terroir ardéchois déroule une multitude de productions en raison de la diversité de ses paysages. D'un bout à l'autre de ce territoire bigarré, vos balades vous feront traverser des champs de lavande, cultivée sur les sols secs et calcaires du plateau des Gras et de la vallée de l'Isère, d'oliviers, aux alentours des Vans, ou de pommes de terre, réputées pour leurs nombreuses variétés – la Truffole dans le Vivarais ou la Primeur sur les terrasses de l'Eyrieux. Vous longerez des vignobles, reconnus par sept AOC – dont l'AOC Côtes du Rhône Septentrionales et ses quatre grands crus, cultivés de l'extrême nord jusqu'à Saint-Péray –, des vergers, dans la vallée de l'Eyrieux, et des contrées où la myrtille sauvage est reine, du territoire du Parc naturel régional des monts d'Ardèche jusqu'à la montagne Ardéchoise. Sans oublier – mais il est incontournable – le châtaignier... Fortes d'une jeune AOC, chacune des soixante-cinq variétés traditionnelles de châtaignes sont présentes sur une petite zone du territoire ardéchois, parfois dans une seule vallée, du fait de leur adaptation à des conditions climatiques spécifiques dues au sol, à l'altitude, à l'ensoleillement... Au-delà des nombreux trésors issus de la terre, les productions artisanales et l'élevage donnent aussi au terroir ardéchois un goût incomparable. Du bœuf AOC Fin Gras, nourri exclusivement avec les meilleurs foin du Mézenc, aux porcs élevés sous les châtaigniers pour produire caillettes, terrines et saucissons, il y a bien des merveilles de gueule à goûter. Ajoutez à cela le miel – de lavande, de sapin, de châtaignier, d'acacia... – et le picodon, fromage de chèvre moulu à la louche et délicieux à quatorze jours d'âge, et le panier est déjà bien rempli... Pour ne pas s'y tromper et confondre saucisson savoyard et ardéchois, vous pouvez suivre la marque Goûtez l'Ardèche®, qui garantit l'origine, la fabrication et le goût, mais surtout allez à la rencontre des producteurs et des restaurateurs. Au détour d'une balade ou en reprenant la route, suivez les panneaux « vente directe à la ferme » de fruits, sirops, viandes, fromages... et partez à la découverte de ces passionnés qui sauront, mieux que personne, vous expliquer leurs méthodes de fabrication et vous donner recettes et astuces de cuisine... ❖ Ingrid Van Houdenove



Vue du village de Désaignes, village de caractère, vallée du Doux, Ardèche.

Picodon, le petit fromage qui monte

La vallée du Doux est le cœur d'une Ardèche authentique, loin des grandes attractions touristiques. Ici, les châteaux du Moyen Âge alternent avec un habitat dispersé caractéristique où se mêlent fermes et châtaigneraies. Autrefois réputé pour ses artisans, Désaignes a gardé un riche patrimoine architectural, avec ses murailles et un château du XIV^e siècle, qui abrite aujourd'hui le musée du village. En partant sur les pistes et sentiers qui dominent le village, sur l'autre rive du Doux, on découvre une myriade de hameaux et de fermes jusqu'au château de Rochebloine.

Ici et là, quelques vaches et surtout des chèvres broutent consciencieusement dans les prés : nous sommes sur les terres du picodon ! Le sentier monte vers l'école du Fraysse, inaugurée en 1890, alors que la commune comptait 3500 habitants, dont 700 enfants de 5 à 13 ans, à moitié scolarisés. On comprend mieux alors le colossal aménagement du territoire, des prairies de la plaine, aux terrasses qui s'étagent dans la montagne, supports indispensables à la culture du châtaignier et aux innombrables fermes et hameaux.

C'est exclusivement sur ces terres autour de Désaignes, jusqu'à Mars et Empurany, que la fromagerie du Vivarais collecte chaque jour le lait pour fabriquer ses fromages.

Jean-Jacques Bringold est le directeur de cette petite entreprise créée par la commune à la fin des années 90 après la fermeture d'une fromagerie à Lamastre. Il nous explique l'une des particularités de la fromagerie, la collecte séparée du lait de vache et de celui de chèvre. Pas simple, lorsque l'on sait que pour répondre à l'appellation AOC (Appellation d'origine contrôlée), le lait de chèvre destiné au picodon doit être collecté toutes les 48 heures.

Dans les exploitations traditionnelles de la région, l'élevage de chèvres vient souvent en com-



Jean-Jacques Bringold, directeur de la fromagerie du Vivarais à Désaignes.

DE DÉSAIGNES À NOZIÈRES

Depuis le syndicat d'initiative de Désaignes (470 m), descendez à la rivière et franchissez le Doux sur le pont de Massoir. Prenez un sentier à droite puis le chemin des Vignes, avant de rejoindre une route goudronnée qui conduit à Coution (630 m). Dans l'épingle, prenez le chemin à droite qui coupe et rejoint la route un peu plus haut, avant de prendre un nouveau chemin à droite pour gagner le Fraysse puis Neyramand (861 m) par la route. Contournez le Serre de Montgauchy par des pistes à gauche et gagnez Nozières (921 m). Longez l'église puis quittez la route et montez à droite jusqu'à Bellevue (940 m). Suivez un sentier puis la route D236 sur 300 m. Descendez à gauche au Tracol, traversez ce hameau et rejoignez Rochebloine (950 m). Prenez le chemin qui passe sous le très beau château en ruines, puis un chemin à gauche dans les bois. Rejoignez la ferme de la Simonde et suivez la petite route, prenez à droite après Caumel. Dans l'épingle suivante, quittez la route et suivez le sentier qui descend au ruisseau avant de descendre à flanc du Serre de Bel Air. Continuez jusqu'aux Cluzels (520 m) et suivez la route qui vous ramène au pont de Massoir.

plément de celui des vaches, mais la fromagerie du Vivarais voit aussi de plus en plus de jeunes éleveurs s'installer et se consacrer uniquement à l'élevage des chèvres : il faut aujourd'hui un minimum de 100 chèvres pour pouvoir en vivre.

Instituée par un décret de 2000, l'appellation AOP (Appellation d'origine protégée) picodon n'a vraiment pris son essor qu'en 2005, lorsque la zone de production a été restreinte aux seuls départements de l'Ardèche et de la Drôme. Produit uniquement avec du lait entier, affiné pendant au minimum quatorze jours, le picodon est un petit fromage sec, avec ce goût un peu piquant qui lui a donné son nom.

Selon le cahier des charges de l'AOP, les chèvres doivent être nourries surtout en plein air, alors que le complément d'alimentation, notamment l'hiver, doit provenir de fourrages et de céréales produits localement : dès que le temps le permet, les chèvres sortent pour pâturer librement au soleil. Débroussailleuses très efficaces, elles participent activement à l'entretien des pâturages et empêchent la fermeture du milieu. Leur nourriture est variée, herbe et foin, mais aussi des arbustes, des pousses de chênes, un mélange odorant qui donne tout son goût au picodon. ❖ **Éric Delaperrière**



Plateau fromages chèvre et vache, Fromagerie du Vivarais, Désaignes, Ardèche. Certains de ces produits viennent de se voir gratifiés de la marque sélective Goutez l'Ardèche®.

Horaire : 7 h. **Dénivelé :** 700 m. **Niveau :** Bons marcheurs. **Carte :** IGN 2935 E Saint Félicien. **Topoguide :** *Circuits de randonnées en vallées du Doux, 70 randos autour de Lamastre, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Tournon*, en vente dans les OT. **Contact :** OT de Désaignes, Tél. 04 75 06 61 19, www.desaignes.fr

Fromagerie du Vivarais, à Désaignes, Tél. 04 75 06 62 71. Fromages de chèvre : picodon, tomme de 300 g à 4 kg (La Pelissonne), et de vache : Saint Félicien, tomme de montagne. Vente aux particuliers.



Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Mézilhac, ferme du plateau ardéchois.

La myrtille sauvage *servie sur un plateau !*

La montagne ardéchoise est née de la rencontre entre les granites anciens du Massif Central et le volcanisme quaternaire qui a semé sur ces hauts plateaux suc arrondis et orgues volcaniques spectaculaires. De Burzet, le chemin s'élève en suivant une ancienne Voie Romaine, passage immémorial vers les hauts plateaux ardéchois. Nos pas recoupent plusieurs fois la petite route, haut lieu du rallye Monte Carlo avec sa fameuse spéciale Burzet-Lachamp-Rapahël. Après ce parcours dans les forêts de hêtres, on débouche enfin sur le plateau, avec une belle vue sur les suc, ces montagnes volcaniques caractéristiques de la montagne ardéchoise. Le clocher de Sagnes-et-Goudoulet n'est pas bien loin, nous ne résistons pas au plaisir d'un petit détour pour aller y déjeuner : oh, trois fois rien, juste une côte de bœuf et une tarte aux myrtilles (bien sûr) ! Heureusement que la suite de l'itinéraire est largement en descente pour rejoindre Péreyres...

Quelques buissons de myrtilles parsèment le sentier, mais pour Baptiste Teyssier, président de l'association « La Myrtille Sauvage », c'est plus haut, dans la lande au soleil que se trouvent les meilleurs fruits. Cette association de producteurs et de transformateurs organise le deuxième samedi d'août à Mézilhac, une fête de la myrtille

pour mieux faire connaître leur produit : vente de myrtilles fraîches, dégustations, randonnées accompagnées au Champ de Mars sont au programme. Alors que l'on récoltait encore 1 200 tonnes de ce petit fruit sauvage dans les années 80, aujourd'hui, les bonnes années n'en produisent plus qu'environ 400 tonnes. Sous



Baptiste Teyssier, éleveur et producteur de myrtilles à Mézilhac.



Myrtille d'Ardèche, Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

DE BURZET À PÉREYRES

Depuis Burzet (560 m), suivez d'abord brièvement la route de Sagnes-et-Goudoulet. Dans une épingle à droite, prenez en face un chemin empierré, traversez la route et continuez en face, à flanc jusqu'à un embranchement. Montez à gauche pour recouper de nouveau la route, et continuez sur le sentier de la Voie Romaine qui traverse encore trois fois la route ! Suivez alors le sentier qui monte à gauche puis rejoint le GR73. Suivez celui-ci à droite avant de rejoindre la D289 sur environ 1 kilomètre et demi.

Dans un virage à gauche, prenez à droite dans un pré, puis un peu plus loin à gauche jusqu'à une intersection (1 268 m). Prenez alors une piste à gauche qui descend ensuite raide jusqu'à Péreyres (800 m). Suivez la route à droite jusqu'à un virage en épingle à gauche. Prenez à droite des escaliers en bois, et suivez le sentier en rive droite, au-dessus de la Bourges, qui traverse le hameau de Chastagnas avant de rejoindre Burzet.

des abords sauvages, la cueillette de la myrtille réclame en effet un entretien constant du paysage pour empêcher le retour de la forêt. Tous les ans ou presque, il faut couper les genêts, les sorbiers, les petits pins qui étouffent les buissons de myrtilliers. La plupart des producteurs de la montagne ardéchoise sont des agriculteurs pour qui la myrtille sauvage est un complément de revenu bienvenu. Nombreux sont ceux qui font pâturer leurs troupeaux, de chèvres, ou de brebis pour entretenir ces landes d'altitude, et ils travaillent actuellement avec le parc naturel régional pour l'élaboration d'une marque « myrtille sauvage d'Ardèche ».

Aussi, lors de vos randonnées, s'il est toujours possible de grappiller quelques myrtilles au bord du chemin, ne rentrez pas dans les parcelles, n'utilisez pas de peignes à myrtilles et ne piétinez pas les arbustes. Malgré leur aspect sauvage, ces myrtilliers sont l'objet de beaucoup d'attention et de travail. Comme on dit par ici, « un myrtillier, ça ne met pas longtemps à disparaître, mais c'est très long à revenir... » ❖ **Éric Delaperrière**

Horaire : 6 h. **Dénivelé :** 750 m. **Niveau :** Bons marcheurs.
Carte : IGN Top 25 n° 2837 OT, Lac d'Issarles, Thueyts, Sources de la Loire. **Topoguide :** *L'Ardèche à pied*, édition FFRP. **Contact :** OT du Pays des Sources de la Loire, Tél. 04 75 38 89 78, www.ardeche-sources-loire.com Maison du tourisme de Burzet, Tél. 04 75 94 43 99, www.burzet.fr

Baptiste Teyssier, éleveur et producteur de myrtilles à Mézilhac/Prélamotte, 07530 Mezilhac, Tél. 06 21 86 13 70.



Église de Brès, grès rose.

L'or vert des Cévennes

Sur les hauteurs des Vans, la balade de Champmajour vous fait longer de superbes oliveraies entretenues avec soin pour vous mener au cœur du charmant village de Brès, qui se distingue par la couleur chaude de sa pierre, le grès rose. Étape incontournable lors de cette randonnée, le Moulin de Vincent, fondé par Dominique Vincent en 2004, vous fait entrer

dans l'histoire de la culture de ce fruit millénaire ainsi que dans les secrets de la fabrication de l'huile d'olive. Installé en 2004, le moulin permet à tous les producteurs, petits et grands, de presser et de repartir avec leur huile. Une tradition ancienne revenue au goût du jour il y a une quinzaine d'années. Mais depuis toujours, l'olivier est roi sur ce territoire méridional, et plus particulièrement dans un triangle formé par Les Vans, Saint-Marcel-d'Ardèche et Aubenas. Un terroir unique, qui donne des olives particulières. « Les variétés d'olives d'Ardèche ont été plantées surtout pour faire de l'huile » explique Dominique Vincent, passionné. « Les olives d'ardéchoises ne sont pas des olives de bouche. C'est une question de variétés et de terroir. Ici, on a la chance d'avoir un terroir varié, du schiste, du grès rose et du calcaire, qui donne une olive bien adaptée pour l'huile. » Blanche de Payzac, rougette, négrette, noirette... Les noms évocateurs des variétés ardéchoises donnent à eux-seuls l'eau à la bouche... Goût de noisette, de foin, de poire ou de pomme, les huiles issues de ces variétés endémiques possèdent un goût emblématique, avec une certaine amertume, que l'on savoure même simplement avec un petit bout de pain ! Avec 33 variétés, l'Ardèche se targue de posséder aujourd'hui plus de 470 exploitations, cinq moulins (1) et près de 70 000 oliviers... Mais il s'en fallut de peu que l'olivier ne disparaisse entièrement sur ce territoire très oléicole. Le gel survenu en 1956 provoqua la perte de milliers de pieds d'oliviers ardéchois et cette culture sombra dans

Panier huile d'olive, tapenade et olive noire olivier de Vincent, Brès, Payzac, Ardèche.



Dominique Vincent, oléiculteur moulinier, Brès, Payzac, Ardèche.

l'abandon. Mais depuis une quinzaine d'années, le département redécouvre cet arbre qui l'a accompagné pendant des siècles. De nombreuses variétés furent replantées pour éviter que les terres ne tombent à l'abandon. « Surtout, depuis que le corps médical vante les bienfaits de l'huile d'olive, celle-ci a été très médiatisée » analyse Dominique Vincent. Les oliviers sont redevenus légion et les moulins se sont réinstallés. Ainsi, celui de Dominique Vincent mais aussi le moulin Lou Mouli d'Oli, fondé en 2003 à Bourg-Saint-Andéol par deux jeunes agriculteurs. Renouant avec la tradition de cultiver l'olivier pour produire leur propre huile, Ingrid et Olivier Pradal ont ainsi fait le pari, comme de nombreux mouliniers et producteurs du département, de redonner à l'huile d'olive ardéchoise ses lettres de noblesse. Un pari réussi... ❖ Ingrid Van Houdenhove

(1) Moulin à huile Froment (Les Vans), Moulin à huile de l'olivier de Vincent (à Payzac), Moulin à huile de Christian Vezon (à Saint-Sauveur de Cruzières), Moulin à huile des Gorges (à Vallon-Pont-d'Arc) et Moulin à huile Lou Mouli d'Oli à Bourg-Saint-Andéol.

Horaire : 4 h. **Dénivelé :** 320 m. **Niveau :** Tous marcheurs.
Carte : IGN Top 25 n° 2839 OT Les Vans, Tél. 04 75 37 24 48.
Topoguide : Circuit n° 9, Dans le Pays des Vans, édité par l'association Découvrir en marchant.

L'olivier de Vincent, visites guidées gratuites du moulin (sans rdv sauf pour les groupes), avec dégustation et découverte du pressage de l'huile et des traditions oléicoles. Boutique avec de l'huile d'olive du moulin mais aussi de nombreux produits à base d'olives. Brès, 07230 Payzac, Tél. 04 75 37 98 45 et 04 75 36 00 42, www.olivierdevincent.fr

DE CHAMPMAJOUR À BRÈS

Aussi unique qu'original, le village de Brès se distingue par la couleur chaude de sa pierre, le grès rose. En voiture, prenez la D350 pour Saint-Pierre le Déchausselat : le point de départ se situe à 2,5 km de là : il est indiqué par un panneau en bois. Prenez alors le sentier qui descend et traversez la Sure pour monter en face par un sentier pierreux jusqu'au hameau de Champmajour. Traversez le ha-

meau et, sur une petite place, prenez la route de gauche qui devient vite chemin de terre. Au poteau « Les Chanels bas », prenez à gauche le chemin vers St-Pierre-St-Jean. Continuez ainsi entre forêt et zones à découvert jusqu'à un carrefour de pistes. Prenez alors vers Brès par la piste qui part à droite. Au sortir de la forêt, traversez des vignes et apercevez le village. Rejoignez-le et, après l'avoir visité, revenez sur vos pas sur

environ 2 km jusqu'au carrefour de pistes. Là, prenez en face vers le pont du Chavaleret. Descendez dans la pinède jusqu'au pont, traversez-le et remontez par le chemin de droite jusqu'à la route. Prenez-la par la gauche et, dans le virage en épingle, quittez-la pour prendre le chemin qui descend dans la pinède. Suivez-le et rejoignez de nouveau une route (descente courte mais raide). Passez le pont et revenez au point de départ.



Vignes en terrasse. Rhône Crussol Tourisme a reçu le label « Vignobles et Découvertes ». Crussol Côtes du Rhône est le territoire des AOC Saint-Péray et Cornas. Il abrite également de nombreuses parcelles de saint-joseph.

Sainte-Blandine et les vignes

Cette balade au-dessus de Félines offre de beaux points de vue sur la vallée du Rhône et ses coteaux. Si la marche n'y est pas difficile, mieux vaut garder l'œil bien ouvert pour ne pas perdre le balisage jaune et blanc, dans ces paysages de bocages et de cultures variées. Sur les hauteurs, on croise souvent des troupeaux de bovins ou de chevaux au milieu des prairies et des vergers. Dès que le paysage s'ouvre au-dessus de Combalat, la vue porte plus loin, sur les coteaux où ondulent les vignes des Côtes-du-Rhône. Plus bas, d'autres sentiers de randonnées entre Serrières et Charnas se promènent au plus près des vignes, jusqu'au point de vue de la Madone, qui domine le Rhône...

Frédéric Boissonnet est issu d'une famille de vignerons de Serrières, au nord d'Annonay. Son père, et avant lui, son grand-père cultivaient déjà ces vignes en coteaux au-dessus du Rhône. En 1990, autodidacte passionné par le vin et la bonne chère, il décide d'apprendre à vinifier lui-même sa production et à s'installer en cave particulière pour produire ses vins d'appellations Saint-Joseph et Condrieu. En



creusant un trou dans la maison familiale du XVIII^e siècle, il a la surprise de tomber sur une cave intacte, oubliée depuis des siècles. Aménagée, et reliée à la cave principale, elle abrite aujourd'hui les barriques de Saint-Joseph rouge qui vieillissent paisiblement. Pour Frédéric Boissonnet, il est toujours possible de tirer des vins intéressants même des années plus difficiles, avec beaucoup de travail pour maîtriser le rendement, aérer les plants, soigner les vendanges. Parmi ses cuvées, il voue une affection particulière à la cuvée de la Bélive, nommée en souvenir de son grand-père, un mélange de raisins issus de vieilles vignes qui amènent de la puissance alors que l'autre moitié provenant de vignes en coteaux, des raisins très mûrs apportent une souplesse incomparable. Un véritable « velouté de Saint Joseph » comme aime à le dire son producteur, pour un vin que l'on peut garder dix ou quinze ans ! Hormis sa casquette de viticulteur, F. Boissonnet est aussi le président de Gourmandises d'Ardèche. Tous les troisièmes week-ends de novembre, à l'heure où l'on

commence à faire les courses de Noël, ce marché des producteurs locaux, d'Ardèche et de la Loire voisine, s'installe place des Cordeliers à Annonay, attirant près de 10 000 visiteurs. Plus de 50 exposants proposent alors vins, foie gras, charcuteries, fromages autour de stands de dégustation et d'animations : confection de crûque géante, pain cuit sur place. De quoi faire des provisions de bonnes choses avant l'hiver, profitez-en, la 20^e édition aura lieu cette année ! ❖ **Éric Delaperrière**

Horaire : 4 h. **Dénivelé :** 340 m. **Niveau :** Marcheurs moyens. **Carte :** IGN 3034 O Serrières. **Topoguide :** Annonay Serrières : 44 balades et randonnées. **Contact :** OT Serrières, Tél. 04 75 34 06 01, www.serrieres.fr

Domaine Boissonnet, à Serrières, Tél. 04 75 34 07 99, www.domaine-boissonnet.fr. Appellations : Saint-Joseph (rouge, blanc), Condrieu (blanc). Caveau de dégustation : ouvert toute l'année, de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, le week-end sur réservation.



Frédéric Boissonnet, récoltant à Serrières, Ardèche.

LA MONTAGNE DE SAINTE-BLANDINE

Depuis le rond-point à la sortie de Félines, direction Peaugres, prenez la rue des Berthiots à droite, puis la rue des Milhols à gauche, et enfin la rue du Lavoir à gauche. Continuez tout droit, la piste se transforme en sentier raide, croise une première route, puis débouche sur une seconde. Suivez-la à droite jusqu'à Combalat Bas (476 m), continuez tout droit par la route jusqu'à Combalat Haut (501 m). Prenez à droite, direction Savas, et rejoignez une piste forestière. Dans une épingle à gauche, suivez le sentier à droite en lisière de forêt (balisage jaune blanc). Continuez sur la piste principale, qui tourne à gauche, rentre dans

les bois et finit par rejoindre la route. Prenez à gauche, et 20 m plus loin, à droite (balisage jaune blanc sur la clôture). Une descente caillouteuse vous conduit au Suc de Charésy (570 m), prenez à droite. Rejoignez la route, suivez-la 50 m à gauche jusqu'au Col du Fayet (611 m). Empruntez alors le sentier balisé PR (jaune blanc) à droite de la route, jusqu'à Vinzieux. Traversez le village par la route et prenez à droite direction Félines. Au premier virage en épingle, continuez tout droit sur une petite route. Prenez ensuite à droite une piste qui descend à un petit pont et là, prenez le sentier à droite qui descend directement aux Débats, puis rejoint Félines.



Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, vallée de l'Eyrieux à Saint-Étienne de Serres.

Le châtaignier *au cœur*



Fin septembre. Les feuilles chatoyantes s'envolent à chacune de nos foulées, dévoilant ça et là de multiples bogues. La récolte est sur le point de commencer et, déjà, les producteurs ont déroulé leurs filets, guettant le moindre changement météo, veillant sur leurs arbres comme ils le font pour leurs enfants. Fruit d'un labeur patient et d'une attention qui ne se relâche jamais, la récolte marque l'aboutissement d'une année de travail et se fête de mi-octobre à mi-novembre lors des Castagnades, qui réunissent castanéiculteurs, artistes, producteurs locaux, habitants et visiteurs.

Sur ce territoire nommé Ardèche Plein cœur, s'étirant sur trois vallées, celle de l'Ouvèze, celle de l'Eyrieux et celle du Doux, la châtaigne est reine, sa culture étant bien adaptée aux sols acides et arides qui composent ses paysages. Le châtaignier donne à l'Ardèche son identité et est véritablement lié à l'histoire du département. Mémoire vivante d'une culture, il fut un temps menacé de disparition, victime d'une maladie, l'endothia, et de l'exode rural. Conscients de ces problèmes, les castanéiculteurs se mobilisèrent dès 1992, entraînant notamment la création du Parc naturel des monts d'Ardèche en 2001, dont l'objectif fut de mettre en place des actions de sauvegarde, de valorisation et de développement. Sous l'impulsion des castanéiculteurs, la châtaigneraie retrouva ainsi ses heures de gloire, avec notamment l'obtention de l'AOC châtaigne d'Ardèche en 2006. Une véritable reconnaissance d'un terroir et d'un savoir-faire, portant sur la châtaigne fraîche et sèche.

Si la châtaigneraie ardéchoise couvre environ 6 000 hectares, entre 300 et 800 mètres d'altitude, chaque région

Marie Bazin, castanéicultrice, ferme de Pisse-Renard, Saint-Étienne de Serres, Ardèche.

possède pourtant sa variété, en raison de son adaptation à des conditions climatiques spécifiques. Autour de Saint-Pierre-ville, la comballe est celle que vous goûterez le plus souvent, reconnue pour sa chair fine et son goût très sucré.

Et, surtout, vous rencontrerez de nombreux castanéiculteurs soucieux de faire partager ce patrimoine culturel, telle Marie Bazin, productrice-transformatrice à Saint-Étienne de Serres, à proximité de Saint-Pierre-ville, qui propose, dans sa ferme de Pisse Renard de faire découvrir cette culture par le biais de visites. Installé en agriculture biologique, son verger est composé d'environ 600 arbres de variétés anciennes, telles que la comballe, la garinche, la merle... qui seront ensuite vendues fraîches mais aussi transformées, au cœur de l'atelier de la ferme, en délicieuses crèmes, confitures, farines et châtaignes confites « secrets fermiers ».

Et comment évoquer la châtaigne sans évoquer Privas, capitale du marron glacé ? Entré à la cour royale sous Louis XIV grâce à la maison Clément Faugier, qui créa en 1882 la première fabrique de marron glacé, celui-ci fait aujourd'hui la réputation de Privas dans le monde entier. Mais au fait, connaissez-vous la différence entre une châtaigne et un marron ? Châtaignes et marrons sont le même fruit issu du châtaignier. Il se situe dans la bogue épineuse, qui abrite deux ou trois fruits recouverts d'une coque, sous laquelle se situe une seconde peau : le tan. Sachez que l'on parle de marron lorsque le tan ne pénètre pas l'amande et que celle-ci reste entière après épluchage. Ces marrons sont comestibles, à l'opposé des marrons d'Inde, fruits du marronnier. Voilà pour l'aspect scientifique, ne reste plus désormais qu'à se régaler ! ♦ Ingrid Van Houdenhove

LES BALCONS DE L'EYRIEUX

Moins connue que ses voisines Chassezac ou Ardèche, l'Eyrieux a creusé de jolies gorges entre le plateau des Boutières et la vallée du Rhône. Cette boucle permet de les dominer pendant quelques heures, à travers les châtaigneraies et les landes... Au parking de la gare du Pont de Chervil (313 m), un peu avant le Cheylard, en montant depuis la vallée du Rhône, suivez l'ancienne voie ferrée vers le nord pendant 1 km. Au Glo, prenez à droite un sentier raide qui recoupe plusieurs fois une piste et rejoint le hameau du Serre (460 m). Continuer sur le GR qui part en crête le long d'un muret, et empruntez un joli sentier balcon au-dessus de l'Eyrieux. Dépassez la ferme de Trouiller Dessus et continuez jusqu'au hameau de la Tribble (565 m) par une petite route. Juste avant la première maison, descendez un escalier à gauche (pancarte Moins), et franchissez une première porte de clôture. Dix mètres plus loin (attention, à ne pas rater ce passage !), franchissez une deuxième porte à droite pour prendre un sentier qui descend en forêt jusqu'au hameau de Moins que l'on traverse. Revenez au point de départ par l'ancienne voie ferrée.



Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, arbres châtaigniers, couleurs d'automne.

Horaire : 2 h 30-3 h. **Dénivelé :** 250 m. **Niveau :** Moyen, quelques passages raides ou étroits.
Carte : IGN 2936 E Lamastre. **Topoguide :** Ardèche, guide Libris, par J.L. Rigaux.
Contact : OT Le Cheylard, Tél. 04 75 29 18 71, www.otlecheylard-ardeche.com

Adresses gourmandes : Ferme de Pisse Renard, Marie Bazin, 07190 Saint-Étienne de Serres, Tél. 04 75 64 54 88.



Massif du Mézenc, route des Sucs, Suc de Borée de Prialoux Sarra, vaches tarines, Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Ardèche.

Les rois de la montagne ardéchoise

Depuis Aubenas, la montagne ardéchoise semble défier le ciel... Pourtant, il suffit de parcourir le GR du Mézenc, un sentier aux paysages grandioses, pour s'apercevoir du contraire. Depuis les pentes du mont Mézenc (1 753 mètres), qui marque la frontière entre la Haute-Loire et l'Ardèche, c'est en réalité un vaste plateau, entre 1 000 et 1 400 mètres d'altitude, parsemé de massifs et sucs d'origine volcanique dont le célèbre mont Gerbier de Jonc, qui se déploie aux yeux du randonneur. Sur ces hauts plateaux où l'agriculture est difficile en raison d'une météo rigoureuse, l'élevage occupe une place importante dans la vie économique. Perpétuant les coutumes de leurs ancêtres, les hommes élèvent bœufs et génisses, engraisés l'hiver traditionnellement depuis le XVII^e siècle avec du foin naturel. Produit localement sur le territoire du Mézenc, ce foin est composé de nombreuses plantes de prairies subalpines dont la célèbre cistre, aussi appelé fenouil des Alpes, véritable secret de fabrication du bœuf AOC Fin Gras du Mézenc. Fort de son arôme anisé, la cistre donne au Fin Gras du Mézenc un goût persillé unique, qui ne se retrouve qu'ici. Sur ce territoire où l'on fauche jusqu'à 1 500 mètres

Samuel Rome, charcuterie Rome, Sainte-Eulalie, Ardèche.



LE TOUR DU MÉZENC

Cet itinéraire offre l'un des plus beaux panoramas sur le département. Depuis la maison forestière à 3 kilomètres au nord des Estables, prenez un sentier à gauche, parallèle à la route, et débouchez sur un carrefour. Coupez la route et descendez à droite le long de la forêt. Avant la route, filez à gauche et rejoignez la Croix de Boutières, qui déroule une vue inouïe sur le Gerbier de Jonc et possède une table d'orientation pour se repérer et comprendre la topologie du massif. Là, prenez le sentier qui part à 200 mètres en direction du Mézenc. Au col, partez à gauche puis tournez à droite. À la fourche, empruntez le sentier forestier qui monte à gauche. Après la tourbière, prenez le sentier balisé qui part à gauche dans le bois. En haut, prenez le chemin forestier et débouchez à la croix de Peccata (1 569 m), le plus haut col du massif central. De là, vous pouvez atteindre le sommet du mont Mézenc (1 753 m) par le sentier balisé rouge et blanc (1,7 km jusqu'au mont). Faites l'aller-retour puis, de retour à la croix de Peccata, traversez la place à droite et prenez le sentier sur 300 mètres, avant de bifurquer par un chemin qui part à gauche. Il vous ramène au point de départ.

d'altitude, cette plante occupe une place de choix dans les prairies du Mézenc – alors qu'elle est rarement fauchée ailleurs – et se retrouve dans la panse des bovins du massif, où elle ingérée abondamment. Ce riche terroir et cette spécificité furent reconnus en 2006 par l'obtention d'une labellisation AOC Fin Gras du Mézenc, valorisant ainsi la race bovine des montagnes. Une viande dont la saison, de février à juin, s'achève lorsque les bêtes sortent de l'étable pour rejoindre les prairies. L'occasion alors pour les éleveurs et les habitants de se réunir chaque année en juin lors de la fête du Fin Gras.

Dans une impressionnante bichromie rouge et noire due à leurs costumes, ils défilent avec leurs bêtes, toutes générations réunies, dans un joyeux brouhaha.

Mais le bœuf n'est pas le seul roi sur ces hautes terres ardéchoises et se partage la vedette avec le cochon ! Autre élément fondamental de ce terroir, la charcuterie se dévoile à tous les amateurs dans presque chaque village, où les enseignes artisanales sont légion. À l'image de la charcuterie Rome, installée à Sainte-Eulalie depuis 1880, qui a vu défiler cinq générations d'hommes et de femmes. De père en fils, ils se sont transmis les secrets de la fabrication de terrines, du séchage à l'air libre ou du désossage à la main. D'un bourg à l'autre, vous savourerez ainsi terrines, saucissons et autres jambons secs, fabriqués selon des méthodes ancestrales et recourant systématiquement au séchage naturel.

Au printemps, le retour des bêtes dans les prairies incarne le retour d'une flore foisonnante. Jonquilles, narcisses, myrtilles, violettes... s'offrent partout au regard, des pieds du Gerbier jusque sur les murs des vieilles fermes. Autant de trésors qu'offre la montagne ardéchoise... ❖ Ingrid Van Houdenhove



Panier terrine pâté et saucisson, charcuterie Rome, Sainte-Eulalie, Ardèche.

Départ et arrivée : Maison forestière à 3 km au nord des Estables. **Horaires globaux :** 3 h 30. **Distance :** 13 km. **Dénivelé :** 300 m. **Niveau :** Tous marcheurs. **Carte :** IGN Top 25 n° 2836. OT des Sources de la Loire 07510 Sainte-Eulalie, Tél. 04 75 38 89 78. **Topoguide :** *Le pays du Mézenc à pied*, édition FFRP.

Charcuterie Rome, charcuteries, salaisons. 07510 Sainte-Eulalie. Tél. 04 75 38 83 60.



Saint-Marcel d'Ardèche.

Tout en douceur, miel et amandes

En Ardèche méridionale, les coteaux de la vallée du Rhône ont été largement cultivés depuis l'Antiquité. Vignes, oliviers et arbres fruitiers se partagent ces collines entre le fleuve et les gorges de l'Ardèche. Au-dessus du village, les vignerons de Bourg-Saint-Andéol ont tracé plusieurs sentiers de randonnée au milieu des vignes et des vergers. Sur ces terres difficiles, les hommes ont longtemps construit de petits bâtiments en pierre sèche pour abriter bêtes et outils : murettes, bories et capitelles (abris en forme de dôme), lavognes (abreuvoir). Certains ont été soigneusement restaurés ces dernières années, plusieurs

panneaux expliquent leurs usages et un petit sentier botanique détaille le nom des innombrables plantes de la garrigue tel l'arbousier qui a donné son nom à ce plateau de Darbousset, le micocoulier ou l'amandier... Mais avec la diminution des troupeaux de moutons, la garrigue tend à se refermer et se muer en un maquis parfois impénétrable. Si le sentier ne présente pas de difficultés, et peut se parcourir facilement en VTT, le balisage y est parfois discret, munissez-vous bien de la fiche topo et d'une bonne carte IGN pour ne pas trop tourner en rond !

Plus en aval, près du Rhône, à Saint-Marcel-d'Ardèche, Gisèle et Jean-Paul Darnoux cultivent des amandiers depuis près de 25 ans dans leur ferme d'Amanline, sur environ 20 hectares. La France produit à peine un dixième de sa consommation d'amandes et la quasi-totalité des amandes d'Ardèche est absorbée par le marché local. Pour Amanline, les principaux débouchés sont les nougatiers de Montélimar, mais on apprécie aussi leurs amandes jusqu'à Nancy et la fameuse Maison des sœurs Macaron. Raison de plus pour pousser la porte de leur point de vente à la ferme et faire le plein d'amandes grillées ou de pralines !

Près des gorges de l'Ardèche, Jean-Daniel Granade et sa fille sont apiculteurs à Saint-Remèze depuis 1981. Ils produisent non seulement du miel mais aussi des reines pour fournir d'autres apicul-



Panier d'amandes sèches, Gisèle et Jean-Paul Darnoux, producteurs d'amandes, Saint-Marcel-d'Ardèche.



Gisèle et Jean-Paul Darnoux, Amanline, producteurs d'amandes, Mas d'Aguilhon, près de la RD 86, Saint-Marcel-d'Ardèche.

teurs, un travail physique qui impose de s'occuper des ruches tout au long de l'année. Grâce à l'extraordinaire diversité de la flore ardéchoise, la miellerie Granade produit aussi bien du miel de maquis (thym, buis) autour des gorges au printemps, que du miel de lavande sur le plateau des Gras, jusqu'au miel de montagne sur les pentes du Mézenc en plein été. En début d'année, c'est le travail avec les arboriculteurs qui prédomine, car les abeilles sont indispensables pour polliniser les arbres fruitiers. Grâce à elles, les amandes ou les abricots sont plus abondants, mieux formés, plus gros... Miel et amandes sont donc liés, deux produits du terroir indissociables, issus de ces terres arides de l'Ardèche méridionale. ❖ Ingrid Van Houdenove

LES COTEAUX DE DARBOUSSET ENTRE VIGNES ET VERGERS

Sur la grand place de Bourg-Saint-Andéol (70 m), prenez la direction Val de Tourne. Au portail du parc Pradelle, prenez la rue à droite, puis la piste qui longe le ruisseau. Rejoignez de nouveau la route. Au niveau d'une villa, prenez une piste à gauche, raide et caillouteuse qui ramène à la route, au poteau Darbousset (185 m). Suivez la route vers la gauche, et tournez à droite au niveau de deux boîtes aux lettres (balisage GR sur le sol), continuez sur la piste jusqu'à une capitelle restaurée, avec un pupitre explicatif. Longez-la par la droite et suivez le balisage en bord de vignes. Puis montez dans le bois et à la seconde capitelle, passez à gauche entre les arbres. Descente ludique par le sentier des vigneron, ne loupez pas le virage à droite, puis traversez un ruisseau. Remontez en face, et rejoignez la route D358 au poteau Croix de Romanet. Prenez en face une petite route puis à droite, une piste facile. À la fourche suivante, prenez à gauche, et à l'embranchement, à droite. Un sentier en sous-bois amène sur une piste qui devient route goudronnée sous la chapelle Saint-Ferréol, traversez le ruisseau et remontez à la route. Tournez à droite et rejoignez Coulanges. Tournez à gauche et rentrez à Bourg-Saint-Andéol par la route.

Horaire : 3 h. **Dénivelé :** 160 m. **Niveau :** Marcheurs moyens. **Carte :** IGN 2939 OT Gorges de l'Ardèche. **Topoguide :** Bourg-Saint-Andéol : entre Rhône et forêts, en vente à l'OT. **Contact :** OT Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 54 20. www.tourisme-bourg-saint-andeol.fr

Amanline, Gisèle et Jean-Paul Darnoux, producteurs d'amandes nature, grillées et pralines, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche. Point de vente au hameau du Mas d'Aguilhon, près de la RD86, ouvert en semaine de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Tél. 04 75 04 63 65.

Miellerie Jean-Daniel Granade, 07700 Saint-Remèze, Tél. 04 75 04 36 04. Sept sortes de miel, ouvert de 9 h à 20 h en été et pendant les vacances scolaires, vers 17 h hors saison.

CARNET PRATIQUE

PICODON Vallée du Doux

Caveau de Désaignes, vente et dégustation de produits régionaux, OT de Désaignes, Tél. 04 75 06 61 19. www.desaignes.fr

Restaurant Aux jardins des Saveurs à Empurany, Tél. 04 75 07 61 36.

Visite du village de caractère de Désaignes Borne du picodon.

Fête de la cerise et du picodon à Désaignes, le dimanche 10 juillet 2011. Concours et dégustations de picodon, marché aux cerises, brocante.

Syndicat du picodon AOC Pontignat ouest, 26120 Montelier, Tél. 04 75 56 26 06, info@picodon-aoc.fr

Site internet des producteurs de picodon : www.picodon-aoc.fr

MYRTILLE Sources et Volcans

Ferme de Bourlatier à Saint-Andéol de Fourchades, point de vente collectif géré par le syndicat mixte de la Montagne Ardéchoise. Tél. 04 66 69 43 58.

Restaurant La Table du Terroir à Sagnes et Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88.

La Fête la Myrtille à Péreyres, 30 et 31 juillet, Association Myrtilles & Montagnes d'Ardèche, www.myrtille-ardeche.com

Le marché de la Myrtille à Mézilhac, samedi 13 août 2011, organisé par l'association « La Myrtille Sauvage d'Ardèche » et le PNRA. Vente et dégustation de myrtilles sauvages d'Ardèche, randonnées, démonstration de cueillette. Contact : Baptiste Teyssier, Tél. 06 21 86 13 70. PNRA : Tél. 04 75 36 38 60.

OLIVES Cévennes

Jean-Noël Berneau. Verger regroupant 25 variétés locales plantées dans une oliveraie de 3 500 arbres. Visite de l'oliveraie et découverte des nombreuses activités autour de l'olive. Domaine Ponté Fonzeil, Les Riailles, 07150 Lagorce, Tél. 04 75 37 19 98. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Domaine de Beaugard Dumas Christian Oléiculteur à Saint-Remèze, Tél. 04 75 04 19 83. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Moulin Lou Mouli d'Oli Visites guidées du moulin et de l'exploitation et dégustations (sur RDV) et vente de nombreux produits à base d'olives. Domaine de la Souteyranne, 07700 Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 70 54, www.paroledolive.com Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Restaurant Le Grangousier, rue courte, 07140 Les Vans, Tél. 04 75 94 90 86.

La colline des oliviers. Un sentier pédagogique d'un kilomètre mis en place à quelques kilomètres des Vans avec de nombreux panneaux informatifs sur les origines de l'olivier, sa culture, son âge etc. Comptez environ 1 heure (dénivelé quasi-nul) et prévoyez de bonnes chaussures car le sentier est néanmoins caillouteux. Renseignements à l'office du tourisme des Vans, Tél. 04 75 37 24 48, www.les-vans.com

Visite du Village de caractère de Banne

Fêtes de l'Olivier à Vallon-Pont-d'Arc. Chaque année début mai. Marché oléicole, expositions, dégustations, visites... Rens. auprès de l'office de tourisme de Vallon-Pont-d'Arc. Tél. 04 75 88 04 01, www.vallon-pont-darc.com

Aux Vans, fin juillet. Balades, visites de moulins, foire aux produits... Rens. auprès des Amis de l'Olivier du pays des Vans. Tél. 04 75 94 98 05.

AFIDOL (Association interprofessionnelle de l'olive), www.afidol.org

Syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche méridionale. Tél. 04 75 39 09 94.

BOISSONS & VINS Ardèche verte

Musée de l'Alambic à Saint-Désirat. Distillerie Jean Gauthier. Visite Tél. 04 75 34 23 11, www.jeangauthier.com Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Les Chopes du Moulin à Lamastre. www.visitez.leschopesdumoulin.com, Tél. 04 75 06 56 60. Installé dans un ancien moulin/minoterie depuis 2005. Visites (payantes) de la minoterie et de la micro brasserie, concerts de jazz. Plusieurs bières dont une ambrée au miel de châtaignes ou la Fouaille, une rousse aux arômes fruités. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Restaurant L'Auberge du Lac à Annonay, Tél. 04 75 67 12 03.

Marc et Christine, 29, avenue Marc-Seguin, 07100 Annonay, Tél. 04 75 33 46 97.

Fêtes des Vins à Cornas, le premier week-end de décembre, à Saint-Péray, premier week-end de septembre.

Gourmandises d'Ardèche, marché de producteurs, fin novembre, sur la place des Cordeliers à Annonay. Contact : OT Annonay, Tél. 04 75 33 24 51.

2000 Vins d'Ardèche Maison Vignerons, 07200 Saint-Didier-sous Aubenas, Tél. 04 75 89 04 86, www.lesvinsdardeche.com

Maison des vins de Tournon, 16, avenue Maréchal-Foch, 07300 Tournon, Tél. 04 75 07 91 50, a.tournon@syndicat-cotesdurhone.com www.vins-rhone.com

CHÂTAIGNES Ardèche plein cœur

Clément Faugier. La fabrique du célèbre marron glacé ! Boutique, chemin Logis du Roy, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 07 11, www.clementfaugier.fr

Auberge-restaurant Relais de Sully, place de la Liberté, Gluiras, Tél. 04 75 66 63 41.

Restaurant La Ferme du Col, avenue du Vanel, Saint-Andéol-de-Vals, Tél. 04 75 37 41 13.

Hôtel-restaurant La Chaumette, avenue du Vanel, Privas, Tél. 04 75 64 30 66.

Musée de la châtaigneraie à Joyeuse. Collections d'outils anciens servant à entretenir la châtaigneraie, objets usuels et œuvres réalisées par des artistes qui utilisent le bois de châtaignier. Parvis de l'église, 07260 Joyeuse, Tél. 04 75 39 90 66.

La maison du châtaignier à Saint-Pierre-ville. Images, objets, documents sonores et archives. Vente et dégustation de produits. Place Neuve, 07190 Saint-Pierre-ville, Tél. 04 75 66 64 33, www.maisonduchataignier.fr

Ardelaine. Depuis 1982, cette coopérative collabore avec près de 300 éleveurs pour travailler la laine, dans une approche de développement local. Dans une ancienne filature de Saint-Pierre-ville, pulls, bonnets, couettes, matelas... sont produits sur le lieu. Le site est également un musée vivant pour découvrir l'histoire de cette fibre. Boutique, restaurant et visites guidées. 07190 Saint-Pierre-ville, Tél. 04 75 66 11, www.ardeleine.fr

Les Castagnades. Nombreux événements organisés dans les communes du Parc (marché, randonnées thématiques, menus spéciaux dans les restaurants, ateliers, dégustations diverses...) autour de la châtaigne. Programme complet sur le site et auprès des OT de chaque commune participante, www.castagnades.fr

Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche AOC, 4, avenue de l'Europe-Unie, BP 128, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 04 61, cica@chataigne-ardeche.com.

Le site internet de l'AOC châtaigne d'Ardèche offre pléthore d'informations sur la culture et la transformation, ainsi que de nombreuses idées recette et conseils pour savoir utiliser et préparer la châtaigne, www.chataigne-ardeche.com

VIANDE & CHARCUTERIE Montagne ardéchoise

Salaisons Marion. Charcuteries, salaisons, 07310 Saint-Martial, Tél. 04 75 29 13 34. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Charcuterie Puzzi. Charcuteries, salaisons, 07660 Lanarce, Tél. 04 66 69 44 79. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Hôtel-restaurant Beauséjour, route du Lac, Le Béage, Tél. 04 75 38 85 02.

Fête du Fin Gras. Cette année le 4 et 5 juin à Saint-Clément, www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Fête de la Maôche. C'est le plat gastronomique emblématique de la montagne ardéchoise, confectionné à partir de l'estomac du porc, et composé de chair à saucisse, choux, carottes, pommes de terre ou pruneaux. Chaque année, le dernier samedi du mois d'octobre à Coucouron. Dégustations et concours.

Maison du Fin Gras. Découverte d'un mode d'élevage traditionnel via une muséographie détaillée et deux sentiers pédagogiques dans le village. 4 € adultes, 2 € enfants. 43430 Chaudeyrolles, Tél. 04 71 56 17 67, www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Le mont Gerbier-de-Jonc. Une petite grimpe s'impose pour un panorama inouï !

AOC Fin Gras du Mézenc. Le Bourg, BP 4, 43430 Fay sur Lignon, Tél. 04 71 59 54 89. Site internet très complet et détaillé pour découvrir et s'informer sur cette viande de bœuf si particulière. www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

MIEL & AMANDES Ardèche méridionale

Jean-Michel Basset, apiculteur et confiseur à Rochessauve. Tél. 04 75 65 02 14. Présent sur les marchés de Privas. Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Restaurant Cœur d'Ardèche à Vallon-Pont-d'Arc, Tél. 04 75 87 27 52.

L'Ardéchois Gourmand, nougatier et vente de produits locaux à Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 98 14, www.ardechois-gourmand.fr Produits agréés Goûtez l'Ardèche®.

Le Genêt d'Or, chocolaterie, nougatier, cuisson au chaudron 1370, route d'Aubenas, 07200 La Chapelle-sous-Aubenas, Tél. 04 75 93 16 91.

Adresses utiles

OT de Vallon-Pont-d'Arc : Tél. 04 75 88 04 01, www.vallon-pont-darc.com
Réserve naturelle des gorges de l'Ardèche : Tél. 04 75 98 77 31, www.gorgesdelardeche.fr

Visite de la ville de Bourg-Saint-Andéol.



Ces sept chefs n'ont pas attendu que l'on mette le développement durable à toutes les sauces et que l'on invente un mot barbare « *locavores* » (ceux qui mangent « *local* ») pour proposer à leur table des produits, de saison, *made in Ardèche*. Il arrive qu'on croise Bernard Mathé (*Schaeffer*) sur le marché de Serrières, Richard Rocle (*Auberge de Montfleury*) sur celui d'Aubenas, ou Olivier Samin (*Le Carré d'Alethius*) sur le marché de La Voulte. Tous impatients de découvrir les premières as-

Leur géographie de l'Ardèche est une géographie gourmande, qui leur appartient en propre. Pour le commun des touristes, Préaux, ses pâturages et ses « *chalets* » (terrasses) ne manquent pas de charme. Raymond Laffont (*Le Panoramic*) associe, lui, immédiatement ce village aux meilleurs agneaux de lait. Du côté d'Antraigues, la montagne est toujours aussi belle comme le chantait Ferrat. Pour Dominique Rignanese (*Les Murets*), elle fournit aussi parmi les soixante-cinq variétés de châtaignes « *la plus goûteuse* », la Bouche rouge, celle qu'il préfère pour ses desserts. Oui, la tradition a du bon, reconnaissent nos chefs. Thierry Champel

Sept toqués de l'Ardèche

Ils ont l'Ardèche au cœur. Restaurant sélectionné Goûtez l'Ardèche®, Bistrot de Pays® ou ferme-auberge, restaurant gastronomique ou « *bistronomique* », tous nous réservent une cuisine du marché, une cuisine du potager, pleine de trouvailles savoureuses. **Par Annie Cruzet**

perges, les premières framboises... ou quelque variété de légume oublié. Mais ils ont aussi leur « *réseau* » de fermes ou de petits artisans charcutiers. C'est à qui aura son petit producteur, qui lui livre le meilleur « *caillé doux de saint-félicien* », un fromage de chèvre en voie de disparition. Ou qui cultive encore des « *roses d'Arly* », une variété ancienne de pommes de terre de montagne en Ardèche, « *pleines d'yeux, emmaillottées d'une couche de terre* », mais si délicieuses en purée.

(*Auberge du Bez*) fait encore ses jambons, frottés au sel, enduits de saindoux, qu'il laisse sécher doucement, plus de 24 mois parfois, dans le « *charnier* » de sa vieille maison en pierre. Pourtant, ils savent, et Pascale Van der Linden (*Les Champs d'Aubignas*) n'est pas à la traîne, s'en émanciper pour ré-inventer, ré-enchanter l'Ardèche dans de surprenantes variations. *Espumas* de légumes, crème brûlée au picodon... ❖



La grotte Chauvet au patrimoine mondial de l'Unesco : vous aussi dites OUI !

www.grotte-chauvet.org



La grotte Chauvet
est le **plus ancien chef
d'œuvre** de l'art pariétal.
Ces peintures marquent
la naissance de l'art et font
de Chauvet un trésor
pour l'humanité.



FRANCE / RHÔNE-ALPES / ARDÈCHE

Richard Rocle



On le croit « *taïeux* » quand il n'est que réservé. Il suffit de le lancer sur le chapitre cuisine pour comprendre, entendre sa passion, née au « *Lion d'Or* » près de Roanne (Loire). Il avait treize ans. « *On attaquait à 6 heures, on finissait à 1 heure. C'était très, très dur, physique* ». 31 ans plus tard, il garde une tendresse solide pour son mentor : « *Il m'a vraiment transmis le virus* ». Quand d'autres s'attarderaient, il glisse sur des étapes plus prestigieuses : le *Royal* à Deauville, le *Crillon* à Paris... Depuis cinq ans, il s'est installé à Saint-Germain, à quelques kilomètres du château de Vogüe, pour donner une autre jeunesse à un établissement vieillissant. Dans l'affaire, la marque sélective Goûtez l'Ardèche® y a gagné l'un de ses meilleurs ambassadeurs. « *J'aime beaucoup jouer avec les produits du terroir sans rester dans la sacro-sainte caillette* ». Il ne laisse quasiment à personne d'autre le soin de procéder aux achats : « *Je me déplace. Je veux voir ce que je prends* ». Lui, c'est « *de la fourche à la fourchette* » ! Il a son boucher-abatteur à Villeneuve-de-Berg, son petit producteur de cerises, son carré d'herbes aromatiques... Richard vient d'obtenir deux fourchettes au Michelin et le titre de maître restaurateur. ❖



{Auberge de Montfleury}

Quartier de la gare,
07170 Saint-Germain.
Tél. 04 75 94 74 13.
www.auberge-de-montfleury.fr
Fermé mi-octobre à
mi-novembre. Fermé dimanche
soir, lundi et mardi. Menus
entre 16 € et 53 €, dont un menu
Goûtez l'Ardèche® à 27,50 €.
Un menu carte blanche pour le
suivre les yeux fermés. Menu
enfant (11 €) + menu Découverte
Goûtez l'Ardèche® à 26,50 €.

SA RECETTE Apéritif gourmand

« **Cornets** » de violine aux escargots de l'Eyrieux
Pour 4 personnes : 2 feuilles de brick, 200 g de pommes de terre (violine de Borée, vitelotte), 8 escargots, beurre, persil.
Badigeonner les feuilles de brick avec le beurre fondu, rouler chaque demi-feuille sur un cône en inox. Cuire à 175° jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Faire une purée et poêler les escargots au beurre et persillade. En garnir chaque *cornet*.
Noix de saint-jacques snackées, risotto de brises de châtaignes
Pour 4 personnes : 4 noix de saint-jacques, 100 g de brises de châtaignes, 2 cl de crème de l'*Areilladou*, 50 g de beurre, 50 g de carottes, navets, céleris (coupés en dés) et oignon, coulis de basilic et de betterave.
Faire suer au beurre la brunoise de légumes, puis les brises et mouiller à hauteur, assaisonner, cuire à feu très doux, rajouter la crème à la fin. Snacker les noix de saint-jacques (1 mn de chaque côté). Placer celles-ci sur le risotto, dressé à l'aide d'un emporte-pièce. Ajouter quelques gouttes de coulis de basilic et de betterave.
Le vin : à servir avec un vin blanc saint-péray, Domaine du Tunnel.

{Son village}

A l'écart, l'ancienne gare, en face de laquelle il est installé, ignore superbement le vieux village (623 habitants), dont les maisons en pierre se tassent autour de l'église. Sacré camouflet pour Saint-Germain, que traversait autrefois l'antique voie romaine d'Antonin de Valence à Nîmes via Alba et la rive droite du Rhône. Le village se replie sur ses vestiges : un pont romain sur l'Auzon, un four à pain... Les vignes ont remplacé la culture du chanvre. Saint-Germain ou la nostalgie.

{Son restaurant}

En salle, la déco, contemporaine, design sans aspérités, est aussi lumineuse qu'Angèle, qui vous accueille. L'été, la terrasse est la bienvenue. En cuisine, c'est l'Ardèche revisitée, à travers le prisme de ses voyages, de ses rencontres. Des rillettes de truite s'acquiennent avec un chutney de poire et le picodon se retrouve en crème brûlée.

{Sa bonne adresse}

Sophie et Didier Borel, Ferme de Coste Cigale à Mirabel (éleveurs de porcs d'Ardèche en plein air).



Olivier Samin

Lui, c'est le « nouveau » que tout le monde attend au tournant. Il est resté sept ans comme second chez ASP, Anne-Sophie Pic pour les non initiés, à Valence (Drôme). Cela vaut toutes les cartes de visite. Cela peut être aussi un handicap.

Quand on le rencontre, il est en « civil ». Tenue décontractée, baskets et jeans. À 35 ans, il raconte simplement l'envie qui le tenaillait de « s'installer à son compte », d'exister par lui-même. Lui et Stéphanie, sa femme, qui a quitté son métier d'infirmière pour le suivre dans cette nouvelle aventure, sont tombés sous le charme... de Charmes-sur-Rhône. « Je cherchais dans le coin ». Ils ont eu le coup de foudre pour « un hôtel abandonné dans ce beau petit village ». Depuis trois ans, l'établissement jouait la Belle au Bois dormant. Il a trouvé son prince... charmant.

Premier travail : Olivier Samin a cherché à se constituer « son » réseau de petits producteurs. « Des liens commencent à se nouer ». Et cela le rend heureux. Heureux que ce producteur de safran en Ardèche, Ronan Rouméas à Saint-Jean-le-Centenier, soit venu le trouver. « Trois jours plus tard, je l'avais à la carte ». Il avait intégré le safran dans l'une de ses recettes. Olivier Samin vient d'obtenir le titre de maître restaurateur. ❖



{Son village}

À 10 km de Valence, Charmes-sur-Rhône a réussi à faire oublier l'origine, ingrate, de son nom, qui vient de *charmis*, terre aride ! Une partie de l'ancien village (2 586 habitants) est d'ailleurs bâtie à même le rocher. À commencer par le château, en ruine, qui a appartenu à la vénérable famille de Crussol et qui a servi généreusement de... carrière, après son démantèlement en 1624 sur ordre de Richelieu. Ce château et son point de vue sont devenus l'une des promenades favorites d'Olivier Samin.

{Son restaurant}

On trébuche un peu sur le nom, le *Carré d'Alethius*, emprunté à un sénateur romain, dont on a retrouvé le sarcophage à Charmes-sur-Rhône. On renvoie vite Aléthius à l'éternité pour apprécier la cour-patio où le restaurant s'installe l'été, entre buis, oliviers et figuiers. Et pour déguster une cuisine inventive, qui commence à prendre ses marques en Ardèche.

{Sa bonne adresse}

Emmanuel Rey pour son miel d'Ardèche à Saint-Georges-les-Bains.



SA RECETTE

Encornets au safran d'Ardèche, risotto crémeux et encrè moussueuse

Pour 4 personnes : 150 g de risotto (riz rond), 1 à 2 belles échalotes, 0,75 l d'eau ou de bouillon de légumes, 15 pistils de safran, 60 cl de crème montée, 300 à 350 g d'encornets (vidés et nettoyés), 25 g d'encrè de seiche, 2 à 3 gousses d'ail, 150 g d'oignons blancs, 15 g de concentré de tomates, 125 g de crème liquide, 50 cl de vin blanc, beurre, huile d'olive, sel, poivre.

Sur les encornets, coupés en deux, disposer (la veille) quelques pistils de safran. Porter à ébullition le bouillon de légumes. Hors du feu, faire infuser 7 à 8 pistils de safran pendant 30 mn. Faire suer les échalotes dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Ajouter le riz, remuer délicatement puis verser 50 cl de vin blanc. Une fois le vin réduit de moitié, ajouter 25 cl d'infusion de safran et laisser cuire doucement pendant environ 10 mn. Ajouter à nouveau 25 cl d'infusion de safran, laisser cuire 10 mn. Saler et réserver au frais. Faire suer oignons et ail dans l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates et laisser cuire quelques minutes. Verser 25 cl de bouillon de safran et laisser cuire 30 mn. Passer le tout au chinois, ajouter la crème et l'encrè de seiche. Mélanger au fouet et rectifier l'assaisonnement.
Le vin : à servir avec un vin blanc AOC saint-joseph du Domaine Bernard Gripa.

{Le Carré d'Alethius}

4, rue Paul-Bertois, 07800 Charmes-sur-Rhône. Tél. 04 75 78 30 52. www.lecarredalethius.com Fermé 15 jours fin août/début septembre. Fermé du dimanche soir au mardi midi. Menus entre 18 € (en semaine à midi) et 60 € (98 € avec un accord mets/vins). Menu enfant (10 €).

Thierry Champel

Thierry est revenu au pays, « au Bez », comme il dit, en 1979 « pour aider ses parents ». Il n'en est jamais reparti. « À un certain moment, il faut que tu te décides ». Avec Marie-Pierre, il a repris les rênes de cet hôtel-restaurant, dans la famille « depuis quatre ou cinq générations », doté d'une situation exceptionnelle, sur le plateau, au col du Bez (1 229 m). Autrefois, les marchands de bestiaux d'Aubenas, en route pour Nasbinals ou toute autre foire de l'Aubrac, s'y arrêtaient pour passer la nuit. Aujourd'hui, ce sont les randonneurs, en vadrouille sur le GR 4, le GR 7 ou le GR 72, qui font escale dans ce Bistrot de Pays®, portant aussi les couleurs du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Tout naturellement, notre chef (55 ans) s'y est fait le VRP de « son » Ardèche. Il élève ses cochons, « travaille » jambons crus, rosettes, gros jésus, tripes... Il fait aussi son beurre et sa... chantilly, affine ses fromages à la cave. Pour le plus grand plaisir des connaisseurs gourmands. ❖



{Son village}

Borne ? C'est le bout du bout de l'Ardèche ! Il faut s'enfoncer dans les gorges de la Borne, qui déchirent le Tanargue, « la montagne du tonnerre ». Toute en lacets, à flanc de montagne, la route vous emmène, cahin-caha, jusqu'à ce village, ô combien pittoresque, qui ne compte plus que 40 habitants, 40 Bourniquels. C'est sur le territoire de Borne, qui s'est appelé dans une autre vie Saint-Sauveur-des-Bornes, que le seigneur Guillaume de Borne fonda, en 1152, l'abbaye des Chambons, en faisant don d'un grand nombre de terres à des religieux de Cîteaux.

{Son restaurant}

Plus proche de Saint-Étienne-de-Lugdarès (8 km) que du « centre » de Borne (12 km), sur le plateau, l'Auberge de Bez est située à un carrefour, juste en face d'une chapelle, Notre-Dame-des-Voyageurs, ce qui est tout un symbole ! Dans une solide bâtisse en pierre, le restaurant a investi « l'ancienne remise » (XIX^e siècle). Thierry et Marie-Pierre Champel nous y régaleront d'une cuisine 120 % ardéchoise.

{Sa bonne adresse}

Béatrice Lapata aux Truiteux, à Plagnal, pour son fromage de chèvre.

SA RECETTE

La flèqe ardéchoise

Pour 4 personnes : 8 belles pommes de terre épluchées, coupées en rondelles, 1 morceau de lard frais (100 g), sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 à 2 feuilles de laurier, 1 à 2 branches de thym, 1 carotte, 200 g de chou frisé, bouillon de porc ou bouillon de pot-au-feu ou de volaille, 1 à 2 cuillerées à soupe de saindoux ou de graisse de canard ou d'huile de tournesol.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le saindoux, faire revenir l'oignon émincé, verser les pommes de terre. Remuer ce mélange pendant 5 mn ; verser le chou détaillé en fines lanières, puis la carotte coupée en rondelles ; ajouter l'ail écrasé, le laurier, le thym émietté, le sel, le poivre. Recouvrir le tout avec le bouillon, terminer par le morceau de lard frais. Aux premiers « bouillons », mettre la cocotte au four, préalablement chauffé à 180°, pendant environ 2 heures. Servir avec rôtis, viandes braisées, gibier.
Le vin : à servir avec un saint-joseph Domaine Marandy.

{Auberge du Bez}

Le Bez, 07590 Borne. Tél. 04 66 46 60 54. www.aubergedubez.com Fermé pendant les vacances de la Toussaint. Ouvert tous les jours (sauf samedi). Menus entre 14,50 € (le soir) et 22,50 € (Goûtez l'Ardèche®). Menu enfants (8,60 €).

Bernard Mathé

À 53 ans, l'homme est « carré », mais le sourire toujours un peu timide. Il fait partie de cette génération, élevée à la dure, entrée dans la profession par la petite porte, celle de l'apprentissage. D'origine vendéenne, il est aujourd'hui, et ce depuis trente ans, aux manettes d'une jolie affaire familiale, plantée en face du pont de Serrières et estampillée Logis de France (trois cheminées et trois casseroles, le top). C'était l'hôtel Ravon avant que le grand-père, Ernest Schaeffer, ne le rachète en 1925. Bernard en a épousé la petite-fille, Joëlle. Voilà son « histoire » rapidement brossée. Mais il faut le pousser un peu pour apprendre qu'il a fait ses classes chez *Léon de Lyon* : « J'ai eu la chance de rentrer dans deux ou trois belles maisons », dit-il modestement. Chance qu'il a sans doute forcée.

Mais en cuisine ou sur les marchés, changement à vue. Toute timidité, toute hésitation disparaissent. Le chef se révèle un chef. Un « *as* » du gibier, un fin connaisseur de « côtes-du-rhône ». Il fait une cuisine solide, inventive. Sans esbroufe. Bien à lui. ❖



{Son village}

Serrée entre Rhône et collines, Serrières, c'est la porte nord de l'Ardèche. Cette vénérable cité de marinières, dont les compagnies monopolisaient au XIX^e siècle le transport des marchandises entre Lyon et Beaucaire, conserve ses amoureux. Ils empruntent la RD 86 qui musarde entre fleuve et vignobles, pour faire mieux connaissance avec son saint-joseph, un côtes-du-rhône délicat et friand. Ou pour profiter d'une dernière poussée de champignons, girolles, morilles, cèpes ou mousserons. Proche, le safari-parc de Peaugres capte les familles.

{Son restaurant}

Très famille, Bernard Mathé a laissé à sa fille Julie, architecte d'intérieur, le soin de changer en deux temps, trois couleurs, le décor de son restaurant. Un décor pétillant, contemporain. Dans l'assiette, c'est une cuisine des « quatre saisons », une cuisine du marché où vous trouverez les premières asperges de Sablons (c'est de l'autre côté du pont), les dernières girolles en tatin...

{Sa bonne adresse}

Bernard Gay, boucher à Serrières, pour son excellent veau.



Dominique Rignanese

Sud toute ! Les Murets à Chandolas, c'est aussi et c'est d'abord l'histoire d'un couple, Anne-Catherine et Dominique Rignanese, qui a réussi son atterrissage en Ardèche. Ils se sont connus à l'École hôtelière de Poligny (Jura) pour démarrer, BTS en poche dans le groupe hôtelier Accor. Paris, Lyon... Ils travaillent pour « *des gros porteurs* », traduisez des hôtels de plus de cent chambres. « *Nous étions des gens de la campagne. L'Ardèche correspondait plus à notre état d'esprit* », analyse Dominique, 42 ans. Il y a quinze ans, le couple débarquait dans cette ancienne magnanerie de 1789, témoin d'une époque, bénie mais révolue, où l'Ardèche élevait des vers à soie. « *C'était déjà un hôtel-restaurant* », rectifie Dominique.

Ils allaient patiemment transformer cette petite auberge sans prétention en étape de caractère, décrochant le label *Séjours de charme en Ardèche* (seuls neuf hôtels dans tout le département peuvent s'en prévaloir). Lui est seul en cuisine. « *Cela demande une belle organisation. Se lever tôt, se coucher tard* », reconnaît-il, sans forfanterie. Dominique Rignanese vient d'obtenir le titre de maître restaurateur. ❖



{Son village}

Le surnom des habitants de Chandolas (469 « indigènes » aux dernières vendanges) en dit long sur l'âpreté du pays : *gratte lauzasses*, c'est-à-dire gratte cailloux ! Jadis poste frontière entre l'Uzège et le Vivarais, ce village, où les maisons se serrent autour de l'église, paraît hors du temps. La proximité des gorges de Chassezac *booste* sa fréquentation. Chandolas a ses amateurs de paysages spectaculaires, ses *accros* de randonnées au long cours ou ses inconditionnels du far niente absolu.

{Son restaurant}

L'été, dans la cour, le mûrier, centenaire, joue les parasols. Mais vous pouvez lui préférer la fraîcheur de la cave voûtée, qui abrite le restaurant *indoor*. La table fonctionne en mode Ardèche. Jambon cru, caillette maison, tartare de truite fumée, pintade farcie aux châtaignes... « *Un maraîcher à 500 m, le charcutier à Sainte-Eulalie... Depuis quinze ans, on tisse des liens. Tous ont une démarche un peu bio* », vous confie Dominique.

{Sa bonne adresse}

Pascal Thibon, maraîcher à Chandelas.



SA RECETTE Asperges, saint-jacques et morilles

Pour 4 personnes : 1 kg d'asperges, 400 g de morilles fraîches, 12 noix de saint-jacques, sel, poivre, 30 cl de crème fraîche, 50 cl de bouillon de volaille, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Éplucher les asperges, les cuire dans de l'eau salée (abondante) 8 à 10 mn, les rafraîchir dans une eau glacée pour arrêter la cuisson, les égoutter sur un linge. Laver les morilles à grande eau plusieurs fois (tout le sable doit rester au fond). Laver les saint-jacques et les égoutter sur un linge. Poêler les morilles avec un peu d'huile d'olive, ajouter un peu de bouillon de volaille, rajouter la crème fraîche, réserver (mettre de côté). Poêler les saint-jacques dans l'huile d'olive très chaude 2 mn sur chaque face ; réserver. Poêler les asperges pour les réchauffer. Dresser selon votre goût asperges, morilles, saint-jacques. Ajouter la sauce crémée, et émulsionnée au mixeur, des morilles.

Le vin : à servir avec un vin blanc saint-péray les Cerfs, du Domaine Yves Cuilleron.

SA RECETTE Mousse de châtaignes de l'Ardèche servie en charlotte

Pour 4 personnes : 140 g de sucre, 2 blancs d'œufs, 100 g de crème de châtaignes (« Bouche rouge » de préférence, *Esprit de Lapière*), 20 cl de crème fraîche (pour chantilly), 10 boudoirs, 25 cl de lait, 4 jaunes d'œufs. Faire cuire 100 g de sucre dans un demi-verre d'eau ; laisser bouillir 10 mn (cela doit rester incolore). Monter en neige bien ferme les blancs d'œufs. Incorporer votre sirop, encore chaud, doucement aux blancs d'œufs. Dans un récipient, mettre la crème de châtaignes. Détendre avec 1 cuillère de whisky. Incorporer lentement votre meringue à votre crème de châtaignes. Puis la chantilly. Dresser dans des petits ramequins, dont les bords auront été garnis de boudoirs imbibés (sirop, alcool doux). Mettre au frigo 24 heures. Pour la crème anglaise, mélanger lait, jaunes d'œufs, sucre restant et (facultatif) quelques gouttes de liqueur de châtaignes. Porter à feu doux, remuer, jusqu'à ce que la crème soit onctueuse.

Le vin : à servir avec un saint-péray, Domaine Jean-Louis Thiers.

{Auberge Les Murets}

Chemin Lengarnayre,
07230 Chandolas.
Tél. 04 75 39 08 32.
www.aubergelesmurets.com
Fermé en janvier. Fermé lundi
midi du 1^{er} avril au 30 octobre
(fermé lundi toute la journée et
mardi midi hors saison). Menus
de 17 € (en semaine) à 35 €.
Menu enfants (11 €) + menu
Découverte Goûtez l'Ardèche® à 22 €.

{Auberge- restaurant Schaeffer}

RN 86, 07340 Serrières.
Tél. 04 75 34 00 07.
www.hotel-schaeffer.com
Fermé samedi à midi,
dimanche soir et lundi.
Fermé 1^{er} quinzaine de janvier
et d'août, Toussaint.
Menus : entre 23 € (au déjeuner,
mardi-vendredi) et 110 €.

Raymond Laffont

Lui, c'est un Ardéchois pure châtaigne. Cluac, l'église de Cluac, vous connaissez ? Dans le haut Vivarais ? Un hameau de Saint-Basile ? Non ? Cela ne l'étonne pas, cela ne le chagrine pas davantage. Il y est né, le dernier de sept enfants, dans une famille de paysans. En fin de troisième, on lui laisse le choix. Chimie ou cuisine ? Il choisira la seconde option. Et là encore, il faut trancher : Cham' ou Grenoble ? L'École hôtelière de Chamonix ou celle du Dauphiné ? Le temps de décrocher CAP et BEP, puis quelques années plus tard, sa maîtrise, son horizon sera barré par le mont Blanc. Il troquera le toit de l'Europe pour la Soufrière en Guadeloupe. Jusqu'à un coup de fil, celui d'un ancien patron. Le voilà qui rapplique en métropole pour sauver un restaurant communal en perdition à Ozon. Lui que « rien ne retenait », il a su « au bout de deux ans qu'il resterait ». Cela fait 24 ans maintenant qu'il est revenu au pays. Aujourd'hui, à Annonay, Raymond est connu comme le loup blanc. Toute en bonhomie, l'humour au bord des lèvres, c'est le bon copain que tout le monde aimerait avoir. Mais un sacré « bosseur ». Que vient de récompenser le titre de maître restaurateur. ❖



SA RECETTE

Symphonie de fruits rouges

Tartelette au chocolat Valrhona et fraise
Réaliser une pâte sablée. – Crème chocolat : faire bouillir 25 cl de lait, 25 cl de crème fleurette. Mélanger avec 45 g de sucre et 2 jaunes d'œuf, cuire à feu doux et verser sur 350 g de chocolat Valrhona (Caraïbe et Guanaja). – Compotée de fraise : faire cuire 200 g de fraises avec 55 g de sucre et 2 g de pectine, refroidir et surgeler. – Montage : dans le fond de tarte cuit, recouvrir la compotée de fraise de crème au chocolat Valrhona, glaçage chocolat.

Dôme citron framboise

Réaliser un sablé de 18 cm de diamètre. – Appareil au citron : faire cuire 200 g de purée de citron avec 3 œufs entiers et 1 zeste. Ajouter 30 g de beurre. – Compotée de framboise : voir compotée de fraise. À mouler en demi-sphère. – Montage : dans un moule semi-sphérique, mettre l'appareil au citron, introduire un dôme de framboise, surgeler pour démouler sur un disque de sablé et décorer avec des framboises fraîches.

Bavaroise de faisselle aux fruits rouges

Faire fondre dans un peu d'eau chaude 2 feuilles de gélatine et un peu d'extrait de vanille, verser sur 125 g de fromage blanc, fouetter énergiquement, incorporer 125 g de crème montée et sucrée avec 2 cuillères à soupe de sucre. – Montage : couche de fromage, puis couche de fruits rouges et ainsi de suite...

Le vin : à servir avec un Vin rouge IGP Ardèche, Vin moelleux Embellie, Domaine de Bréchon.

{Le Panoramic}

Le Village, 07370 Ozon.
Tél. 04 75 23 08 14.
www.restaurant-lepanoramic.fr
Fermé 3 semaines en janvier. Fermé dimanche soir, lundi toute la journée et (sauf juillet-août) mardi soir.
Menus entre 14 € (en semaine, à midi) et 40 €. Plus des formules à l'ardoise en semaine. Menu enfant (8 €) + menu Découverte Goûtez l'Ardèche® à 24 €.

{Son village}

À 320 m d'altitude, Ozon, c'est un belvédère sur le Rhône. Une vue fabuleuse vous attend au bout d'une départementale qui se tortille, la D506. Le Rhône qui méandre, Saint-Vallier sur la rive gauche... Et les Alpes par grand beau. En vain, on cherchera le centre de ce village, dont seule la chapelle (XI^e) a traversé les siècles. « Il n'y a pas de centre », nous rassure Raymond Laffont. Entre abricotiers et vignes, l'étape est rafraîchissante. Surtout l'été, où l'on suffoque « en bas ».

{Son restaurant}

Le Panoramic n'a pas volé son nom. De larges baies vitrées laissent entrer à flots la lumière. La vallée du Rhône s'invite dans la salle. Mais ce serait dommage d'en oublier votre assiette. Raymond Laffont vous apporte l'Ardèche sur un plateau : caillettes maison, escargots de l'Eyrieux, agneau de lait, picodon et saint-félicien, etc. Une cuisine généreuse, en rondeurs.

{Sa bonne adresse}

Le Gaec de la chèvre blanche à Satillieu pour son picodon.

P. Van der Linden

Les Champs d'Aubignas à Chirols ? Nombre d'habituez fronceront pourtant un sourcil. Connais pas. Mais parlez-leur de « chez Pascale ». Leur visage s'éclaire. Il fallait le dire plus tôt ! À 15 km de Vals-les-Bains, cette quadra dynamique, mère de quatre enfants a réussi à faire de cette ferme-auberge, créée en 2005, accrochée à la colline, l'une de ces adresses-bonheur que l'on garde en mémoire. 5 000 m² de jardins, 1 hectare de châtaigniers, 2 hectares de pâturages... La ferme vit quasiment en autarcie. « J'ai mes fruits, mes légumes, mes agneaux... Je fais mon pain », résume-t-elle. Beaucoup apprécie de retrouver chez elle « le bon goût d'une vraie tomate ». Accompagnatrice en montagne dans une autre vie, rayon VTT – « J'ai passé dix ans en selle », confie-t-elle dans un éclat de rire communicatif – Pascale, comme tous les membres du réseau Bienvenue à la Ferme, n'est pas en peine pour proposer circuits, à vélo ou non, et séjours à thème. Randonnées patrimoine, week-end châtaignes... ❖



SA RECETTE

Agneau confit aux coings

Réaliser cette recette si possible avec le gigot ou la souris d'agneau, en demandant à son boucher d'enlever l'os.

Ail, coings stérilisés, préalablement épluchés (à défaut des poires), sel, poivre, coriandre, laurier, basilic, garam massala (mélange d'épices d'origine indienne), gingembre, curcuma, curry, cannelle, badiane, 2 cuillères à soupe de miel de châtaignier, vinaigre balsamique.

Dans un plat en terre, poser le gigot frotté d'ail écrasé (et non piqué, sous peine de perdre son moelleux). Tartiner-le de miel de châtaignier. Mettre épices, saler, poivrer. Poser le couvercle et enfourner l'ensemble 7 h durant (100° minimum) sans toucher à rien. Rajouter une demi-heure avant la fin les coings coupés en quatre. Il faut qu'ils restent fermes. Juste avant de servir, déglacer la sauce avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Le vin : à servir avec le vin IGP Ardèche rouge Fontauray de Jérôme Jouret, Domaine des Clapas.

{Son village}

Le village (268 habitants au dernier recensement) est en bas dans la vallée de la Fontaulière. Il est loin le temps où le facteur ne distribuait le courrier, pour les hameaux isolés, qu'une fois par semaine... à la messe. Disparu aussi le temps où l'Ardèche était la patrie du moulinage, où l'on tordait le fil de soie. Aujourd'hui, à Chirols, ce qui fut le plus grand moulinage en France dans les années 1920, s'est reconverti en écomusée pour nous restituer cette épopée industrielle.

{Son restaurant}

« Chez Pascale », ça se mérite, même en voiture ! La petite route est si étroite. Mais la vue à l'arrivée – plein cadre, le massif du Tanargue et le château de Ventadour – vaut bien quelques sueurs froides. Sans parler de la cuisine de Pascale, une cuisine du potager, goûteuse, qui s'autorise un zeste de cuisine moléculaire avec ses *espumas* (mousses vaporeuses) de légumes. Le cadre ? Pascale a voulu qu'il reste « brut », authentique.

{Sa bonne adresse}

Magali et Bernard Gascoin pour leur fromage de chèvre au Clos de Bonnaud, à Montpezat.



Tout Rhône-Alpes sur votre iPhone !

TROUVEZ, LOCALISEZ ET RÉSERVEZ !



DES INFORMATIONS GÉOLOCALISÉES ET ACTUALISÉES QUOTIDIENNEMENT

Restaurants, sorties, activités, hôtels, campings,
chambres d'hôtes, événements et spectacles...



Rhône-Alpes



Ardèche



Drôme



Loire



Savoie
Mont-Blanc



Mont-Blanc



Megève

Téléchargez gratuitement ces applications sur l'App Store.

Rhône-Alpes

rhonealpes-tourisme.com

L'ARDÈCHE TERRE DE VINS

In vino veritas

Annie Crouzet ou la passion sans modération

Maître sommelier, Annie Crouzet sait, verre en main, nous faire partager ses coups de cœur, ses émotions, ses partis pris. Rencontre avec une Ardéchoise « appellation saint-joseph » comme elle aime à le rappeler. C'est avec elle que nous avons sélectionné ces 21 bouteilles. C'est elle également qui a réalisé tous les accords mets-vins de nos 53 recettes.

« **J**e ne vibre que le verre à la main », reconnaît notre maître sommelier, qui ne se repose jamais sur ses lauriers, nombreux. Même si l'on croit tout connaître d'un vin, elle sait qu'on n'est jamais à l'abri d'une surprise, d'une déception ou d'un émerveillement.

Au premier regard, tout se décante.

La « robe » (couleur) fait le vin. À ce stade, notre Annie sait déjà à qui elle a affaire : un vin de bonne compagnie ou une passade. Le rubis noir de certains cornas, vins comparés parfois au « sang de Dieu », est de bon augure par exemple. Pour un peu, elle nous raconterait les vendanges diluées par la pluie ou séchées sur pied par le soleil. On est là, bouche bée... Mais déjà, elle lance un saint-péray dans un petit tour de valse, juste pour en apprécier les « jambages » (le gras), les coulures, les « larmes » qu'il laisse sur la paroi du verre.

Le prétendant doit passer ensuite l'épreuve du nez. Là, cette petite-fille de vigneron ardéchois donne toute sa mesure. Concentrée, voire recueillie, mains jointes sur le verre... « On va devoir réveiller sa mémoire olfactive pour chercher des fruits, des fleurs, des épices », nous incite-t-elle. La sienne est en pleine forme, tourne à toute vitesse, fait le tri entre les 700 arômes que contiendrait le vin.

Les yeux se plissent. Les mots viennent, se bousculent. « Je suis sur un champ de violettes », dit-elle le nez plongé dans un viognier. Le plus extraordinaire est que sa voix nous y transporte.

La messe est presque dite. La « prise en bouche » ne fait que confirmer les premières impressions. Mais réveille néanmoins d'autres sensations : la réglisse qui se glisse sous le poivre, une pointe torréfiée... Une fois le vin avalé ou recraché, reste à évaluer en caudalies, c'est-à-dire en secondes, le temps pendant lequel les arômes détectés persistent en bouche. Plus de dix secondes... Aucun doute n'est permis : vous êtes en présence d'un vin de garde, sinon d'un vin exceptionnel.

Annie Crouzet est beaucoup sollicitée aussi pour présenter des accords mets-vins. Elle adore surprendre voire choquer en recommandant de ne pas jouer systématiquement la « complémentarité », mais d'oser « le contraste », l'opposition.

« La complémentarité, c'est un agneau confit, fondant, avec un vin rouge évolué à la structure soyeuse. L'opposition, c'est un rouge fruité d'une belle fraîcheur sur des huîtres ». Maintenant, place aux travaux pratiques !



www.annie-francoise-crouzet.com
Tél. 06 33 98 61 51.

Sept vins à la bonne franquette

Quel vin choisir pour un pique-nique ? Ou un repas sous la tonnelle lors d'une journée gorgée de soleil ? Un rosé ? Pas forcément. Un rouge gouleyant, un blanc à la fraîcheur citronnée peuvent faire merveille.

CUVÉE JANICOU IGP ARDECHE (BLANC)

Cette cuvée présente bien ! Robe or clair, aux reflets verts... Il s'agit d'un vin limpide, brillant, cristallin. Au nez, on est entre le fruité et l'exotique. Vous avez la poire et la mangue.

Rapport qualité-plaisir

En dégustation, vous avez une belle minéralité. Émerge une petite note de pamplemousse sur une finale, rafraîchissante et citronnée. C'est un vin parfait pour l'apéritif ou idéal pour un pique-nique, d'un bon rapport qualité-plaisir.

Un tartare de truite

À servir frais même en pique-nique. Glacière de rigueur ! Pour l'escorter, on verrait bien un tartare de truite de l'Ardèche avec une petite salade de lentilles. Servir : 6°.

Vignerons des Coteaux d'Aubenas, 07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon. Tél. 04 75 93 75 73. Prix : 2,70 € (2009).

Cépages : marsanne, ugni blanc, grenache.



CUVÉE ORELIE IGP ARDECHE (ROSÉ)

La robe est pétale de rose, le vin limpide et brillant.

Hyper techno

Le nez dans le verre, on croque déjà le fruit. Un peu groseille, bonbon anglais... C'est un vin tendance, hyper techno. En bouche, la finale est épicée, poivrée. Chapeau ! Il faut



DOMAINE LE PRIEURE D'ARRAS IGP ARDECHE VIOGNIER (BLANC)

La robe est or, le disque (à la limite avec le verre) est onctueux. Au nez, on est sur le très exotique : mangue, fruits de la passion. Bien sûr, il y a la violette des viogniers.

Il nous parle tout de suite

Oh ! C'est joli en bouche, bien équilibré. Il nous parle tout de suite ! Au niveau arômes, tout se confirme. Ajoutons une finale épicée, mais épices douces : nous sommes sur la cannelle, la vanille.

Sur une glace

À déguster sur l'une des glaces vanille des frères Rousselle (Terre Adélice) accompagnée d'un petit gratin de pommes saupoudré de cannelle. Servir : 8/10°.

Le Prieuré, Étienne Becheras, 07370 Arras-sur-Rhône.

Tél. 04 75 07 02 97.

Prix : 7 € (2009).

Cépage : 100 % viognier.



saluer un sacré travail, une belle réussite.

BBO

C'est le vin idéal pour un barbecue. Salade, grillades... Glacière de rigueur ! Servir frais : 6/8°.

Les Vignerons Ardéchois, quartier Chaussey, 07120 Ruoms. Tél. 04 75 39 98 08. Prix : 3,50 € (2010). Cépages : gamay, grenache, pointe de syrah.

BEAUMONT DES GRAS AOC COTES DU VIVARAIS (ROSÉ)

Ce rosé a une belle robe framboisée aux reflets bleutés. On peut parler aussi de vin limpide et brillant.

Croquant

Il a un nez de fruits frais. C'est un vrai rosé de plaisir. En bouche, il est croquant avec une finale rafraîchissante. Signalons que ce vin, élevé sur des terrasses balayées par le mistral, vient de décrocher (2010) la médaille d'argent au Concours général agricole de Paris.

Une salade de museau

Il fera parfaitement l'affaire sur une salade de museau ou sur un rôti de porc. Servir frais : 8/10°.

Cave des vigneronnes des gorges de l'Ardèche, quartier des Auches, 07700 Bourg-Saint-Andéol.

Tél. 04 75 54 51 34. Prix : 3,50 € (2009).

Cépages : grenache, syrah.



CHATEAU ROCHECOLOMBE AOC COTES DU RHONE (ROSÉ)

Robe de couleur saumonée, ce rosé offre un nez fin et élégant, aux arômes délicats de fraise et de framboise.

Bio avant la lettre

En bouche, on retrouve ces notes fruitées, celles du cinsault, même si ce cépage est minoritaire dans l'assemblage. Le domaine a toujours travaillé en bio, bien avant d'obtenir l'agrément.

Une fougasse

On le choisira pour accompagner une fougasse à la tomate.

Servir frais : 8/10°.

Quartier Roche Colombe, 07700 Bourg-Saint-Andéol.

Tél. 04 75 54 50 47. Prix : 5,60 € (2009).

Cépages : syrah, grenache, cinsault. Vin bio.



CUVÉE PAUL AOC COTES-DU-RHÔNE (ROUGE)

Ce sont les plus vieilles vignes (94 ans !) du domaine qui fournissent cette cuvée. Le nom ? Un clin d'œil appuyé à l'oncle Paul, qui a transmis en 2006 ces parcelles historiques à ses nièces, Elisabeth et Marie-Laurence.

Tanins serrés

Belle robe rubis, reflets bleutés. Le nez est à dominante fruitée, mûre et cassis. En bouche, on retrouve le fruit, avec une pointe sur le

poivre vert. La finale étonne, avec des tanins denses, serrés, dus à la jeunesse.

Une salade de petit épeautre

Avec lui, charcuteries, salades composées (cervelas, vitelotte) ou salade de petit épeautre de l'Ardèche (Domaines des Mûres) feront une belle association. Servir : 14/16°.

Domaine Saladin, Les Pentes de Salaman, 07700 Saint-Marcel d'Ardèche.

Tél. 04 75 04 63 20. Prix : 12,50. (2009).

Cépages : 90 % grenache, 10 % clairette rose.

Vin bio.

GRENACHE CUVÉE TRACE-NEGRE IGP ARDECHE (ROUGE)

Robe d'un beau rubis, intense, aux reflets bleutés. 100 % grenache, on pouvait s'y attendre, le nez est très fruité avec quelques notes florales, de violette.

De la mâche

En bouche, l'attaque est franche. C'est un vin qui a de la mâche (vin consistant), une belle harmonie. Après des notes poivrées, on finit sur la myrtille.

Une bouteille poids plume

Idéal pour le pique-nique et écologique : cette cuvée a un conditionnement poids plume (300 g contre 550 g). Pour le 2010, une médaille d'or au Concours général agricole a récompensé nos viticulteurs, en pleine conversion bio. Accord proposé : terrine de porc aux myrtilles, saucisson, pâté croûte. Servir : 15°.

GAEC du Mas d'Intras, 07400 Valvignières.

Tél. 04 75 52 75 36. Prix : 6,50 € (2010). Cépage : grenache.

Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Sept vins entre amis

Vous vous apprêtez à vivre, entre amis, un moment de pure convivialité. Pas de protocole. Mais vous comptez bien les surprendre. En leur faisant découvrir, par exemple, le plus vieux cépage ardéchois, le chatus.

DOMAINE NICOLAS CROZE AOC CÔTES-DU-RHÔNE (ROSÉ)

La robe saumonée fait preuve d'une belle brillance. Le nez est surprenant : c'est très floral. À fond ! Et la fraise, oh la la !

Un rosé de plaisir

En bouche, la palette se révèle plus large. On découvre des arômes anisés, la réglisse et une minéralité insoupçonnée. La finale est super agréable. Un vrai rosé de plaisir !

Un petit coulis

Dans l'idéal, il faut le déguster sur un carpaccio de bœuf, un Fin Gras du Mézenc par exemple. Il fera merveille aussi sur une salade de fruits rouges et noirs de l'Ardèche. Ou sur un fromage blanc assorti d'un petit coulis de fruits rouges. Servir : 6/8°.

Rue Max-Ernst, 07700 Saint-Martin d'Ardèche.
Tél. 04 75 04 62 28. Prix : entre 4 et 7 €, en général : 5,20 €.
Cépages : 50 % cinsault, 30 % grenache, 20 % syrah.



DOMAINE DU GRANGEON IGP ARDECHE VIOGNIER (BLANC)

Robe or clair, cristallin, ce viognier affiche de jolis jambages quand il danse dans le verre. Il a aussi une belle densité.

Le côté aérien de la violette

Il y a très belle rencontre entre un joli fruité – cela tire sur l'abricot confit – et une pointe florale, la violette emblématique des viogniers. En bouche, il confirme toutes ses promesses : l'abricot, le bonbon violette...

La fête à Sainte-Eulalie

C'est un vin convivial, à déguster entre amis, à la fête des Violettes de Sainte-Eulalie par exemple ! On peut le jouer à l'apéritif. Mais il sera parfait sur une volaille, avec des herbes de la garrigue, sauge, serpolet et une sauce en réduction. Servir : 8/10°.
Balbiac, 07260 Rosières. Tél. 04 75 39 54 84 / 04 75 89 32 14. Prix : 7,50 € (2010, le 2009 étant épuisé). Cépage : viognier.

LES COTEAUX AOC SAINT-JOSEPH (ROUGE)

Jolie robe rubis, d'un rouge profond. Le vin est limpide, le disque fluide.

Il en a sous le pied

Il a un nez de fruits rouges, cassis/framboise. Les épices sont en embuscade. L'attaque est racée, la bouche ronde. On sent tout de suite que ce vin n'a pas tout donné, loin s'en faut. Sans problème, on peut le garder encore deux à cinq ans.

Une daube de bœuf

Il faut quelque chose de relevé. Il s'entendra facilement avec des viandes en sauce au vin rouge. Une daube de bœuf par exemple. Servir : autour de 15°.
Domaine Durand, 2, impasse de la Fontaine, 07130 Châteaubourg
Tél. 04 75 40 46 78. Prix : 14 € (2008). Cépage : 100 % syrah.



LE PETIT CADE IGP ARDECHE (ROUGE)

Nous avons une belle robe rubis, la couleur est d'une forte intensité.

Une belle charpente

Au nez, c'est puissant ! On est sur le cassis, les épices. Il est franc du collier, net. En bouche, les arômes de fruits rouges évoluent vers le noyau de cerise. C'est un vin charpenté avec une finale paradoxalement pleine de fraîcheur. Nous avons une belle persistance aromatique, dans les sept caudalies (secondes).

Sur la braise

On n'est pas en peine de lui trouver des accords. Une grillade sur la braise, une côte de bœuf à l'os. Ou une terrine de sanglier. Servir : 12/14°.
Domaine Alain Dumarcher, Le clos de Prime, 07700 Gras.
Tél. 04 75 04 31 82. Prix : 4 € (2009). Cépages : 50 % syrah, 50 % cabernet sauvignon.
Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



ARZELLE IGP ARDECHE VIOGNIER (BLANC)

Ce viognier s'affiche en or clair, limpide, brillant. Jolis jambages, quand il swingue dans le verre.

Explosif

Ça, c'est explosif ! Un vrai feu d'artifice. On est sur l'ananas, avec une pointe mentholée, rafraîchissante. En bouche, il tient toutes ses promesses : on a l'ananas, la pêche, la



DOMAINE MONIER IGP DES COLLINES RHODANIENNES (BLANC)

Or franc, lumineux aux reflets argentés. Il s'agit d'un blanc limpide, brillant.

Une belle attaque

Au nez, nous avons une pointe fruitée, qui tire sur l'exotique. En bouche, on reste plutôt sur l'abricot sec, l'amande douce. Belle longueur avec une persistance aromatique entre 7 et 8 caudalies (secondes).

Tajine

On peut le jouer sur un tajine de poisson... à l'abricot. Poisson d'eau douce s'entend. Au dessert, il peut aussi se marier avec une galette à la frangipane ou une crêpe soufflée. Servir : 8/10°.
Domaine Monier Perréol, 07340 Saint-Désirat.
Tél. 04 75 34 23 46 / 04 75 34 20 64.
Prix : 7,50 € (2009). Cépage : marsanne.
Certifié bio.



poire... Une vraie salade de fruits ! On s'envole !

Tout un repas

Pour tout un repas, il tient la route. Il peut souligner un porc caramélisé à l'ananas, enchanter un petit fromage de chèvre frais ou se déguster sur une salade de fruits exotiques. Servir : autour de 8°.
Domaine de Champal, quartier Champalet, 07370 Sarras.
Tél. 04 75 23 08 51. Prix : 8,50 € (2009). Cépage : viognier.

CHATUS IGP ARDECHE (ROUGE)

Dans le rouge, nous restons sur le rubis, avec des reflets bleu violacé. Le disque est fluide.

Un vin de terroir

Nous avons un nez fruité, qui penche plutôt sur le noyau de cerise. Mais aussi des arômes de tabac. Ce vin a de la consistance, une belle mâche. Saluons la renaissance de ce chatus, qui est le plus vieux cépage ardéchois.

Sur la maôche

Il lui faut des accords, qui l'arrondissent. Une maôche (panse de porc farcie), ce serait parfait. Ou alors une terrine cuite au feu de bois. Servir : 14/16°.
La Cévenole, le Village, 07260 Rosières.
Tél. 04 75 39 90 88. Prix : 6,80 € (2008). Cépage : chatus.

Sept vins pour les grands moments

Pour une fête, un anniversaire, vous voulez sortir le grand jeu. Sans vous ruiner. Cela tombe bien. Certains vins de l'Ardèche ont tout des grands. Et de l'apéritif au dessert, mettent les papilles en joie.

CUVÉE DES ANGES AOC SAINT-JOSEPH (ROUGE)

On est toujours sur une robe cerise noire, aux reflets intenses. Charmu, ce vin a un nez de chocolat noir, de réglisse, avec une pointe torréfiée.

100 % syrah

Aucun doute n'est permis : la typicité de la syrah, elle est là, avec un beau compromis entre tanins et épices. C'est un vin qui a bénéficié d'un élevage de 20 mois en fûts de chêne.

Châtaignes, miel...

Il sera aux anges sur un bœuf aux châtaignes, avec un trait de miel. Ou sur une estouffade de porc. Servir : 12/15°.

Louis Chèze, Pangon, 07340 Limony. Tél. 04 75 34 02 88. Prix : 23 € (2007). Cépage : syrah.



FLEUR DE CRUSSOL AOC SAINT-PÉRAY (BLANC)

Sur ce saint-péray, issu de vieilles vignes (70 ans !), la robe est d'un or soutenu, aux reflets argentés, d'une belle onctuosité.

Dans la boîte à épices

Nous plongeons vraiment le nez dans la boîte à épices ! Même si ce saint-péray doit encore s'ouvrir. Une pointe de cannelle ? Non. Cardamome, anis. En

CUVÉE JANA AOC CORNAS (ROUGE)

Admiration ! Pour sa somptueuse robe cerise noire aux reflets bleutés. Il a un nez de fruits rouges et noirs, myrtille, mûre. Et le côté épicé des syrahs.

Une belle mâche

Ce vin a de la mâche (consistance). On est sur un cornas très minéral. Pas étonnant, cornas signifiant, en celte, terres brûlées. Oh la la ! La finale est très épicée, cela bascule sur le poivre, la réglisse. Et la persistance aromatique est intense, plus de dix caudalies (secondes).

Agneau, lièvre...

Ce vin fera merveille sur une farandole d'agneau ou sur un lièvre à la royale. Servir : 14/16°.

Domaine Michel Johann, chemin de la Ploye, 07130 Saint-Péray. Tél. 04 75 40 56 43. Prix : 35 € (2008). Cépage : syrah.



bouche, on a le beurre, la rondeur. Cela embaume le palais. Ça explose tout en gardant son côté aérien.

Rillettes de truite

Il sera en bonne compagnie avec un foie gras sur du pain d'épices. Sur des rillettes de truite. Sur une volaille avec morilles. Servir : 8/10°.

Domaine Alain Voge, 4, impasse de l'Équerre, 07130 Cornas. Tél. 04 75 40 32 04. Prix : 22 € (2008). Cépage : marsanne.



HOMMAGE À LÉON POMMIER AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES (ROUGE)

La robe rubis, aux reflets bleutés, révèle une extraction réussie de couleurs. En action, ce vin, hommage au grand-père Léon, dévoile de beaux jambages.

After Eight

S'il y a une dominante fruitée/épicée, on discerne aussi une belle note chocolatée. Poudre de chocolat noir ! La fraîcheur du menthol est là aussi. De la consistance, de

la fraîcheur, un vin raffiné qui vous la joue After Eight !

Sucréd/salé

Il faut l'associer avec du sucréd/salé. Là, il donnera toute sa mesure. Pourquoi pas avec un magret de canard sur des myrtilles du plateau ardéchois ? Servir : 14/16°.

Domaine Notre Dame de Cousignac, quartier Cousignac, 07700 Bourg-Saint-Andéol. Tél. 04 75 54 61 41. Prix : 9,50 € (2009).

Cépages : grenache, syrah. Vin bio. Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



CUVÉE LOUIS ALEXANDRE AOC SAINT-PÉRAY (BLANC EFFERVESCENT)

La finesse des bulles de cette cuvée Louis Alexandre (un ancêtre de la famille, qui a importé la méthode champenoise sur Saint-Péray) est remarquable. La robe est d'un or soutenu là aussi, avec ses reflets argentés.

Trois ans sur lattes

Le nez procure une belle concentration de fruits. Cela évoque une tarte Tatin, la mirabelle, le tilleul, la cire d'abeille... C'est beurré, compoté. En bouche, confirmation des arômes. Il y a une pointe de grillé, de pain grillé. Notre producteur laisse les bouteilles trois ans sur lattes, c'est beau.

Un pisdou

C'est un vin d'apéritif. On peut le jouer sur du foie gras aux figues. Mais aussi aller sur des desserts comme le Pisdou® (un gâteau aux châtaignes). Servir : 6/8°. Stéphane Chaboud, Domaine Chaboud, 21, rue Ferdinand-Malet, 07130 Saint-Péray. Tél. 04 75 40 31 63. Prix : 10 € (pas de millésime, c'est un assemblage). Cépages : marsanne/roussanne.



KHAYYÂM AOC CÔTES-DU-RHÔNE (ROUGE)

Il s'enveloppe dans une robe cerise noire, aux reflets bleutés.

Un côté pur-sang

Ce vin possède une complexité aromatique remarquable. On débusque une pointe torréfiée, évoquant le grain de café grillé. Le fruit est là aussi, bien positionné : on identifie la mûre sauvage. C'est un vin racé, puissant, plein de caractère... Un vrai pur-sang. Une allumette, et tout s'enflamme ! Une très belle rencontre.

De l'étiquette

On le servira sur un bon rôti de bœuf, sauce poivrée, relevée. En s'attardant sur l'étiquette, qui rend hommage à un poète et mathématicien perse du XI^e siècle. Servir : 15/16°.

Mas de Libian, quartier Libian, 07700 Saint-Marcel d'Ardèche. Tél. 04 75 04 66 22. Prix : 11 € (2009). Cépages : grenache (en majorité), syrah, mourvèdre. Vin bio. Pas de point de vente sur place mais aux caves de l'Helvie à Privas.



DOMAINE BAROU AOC CONDRIEU (BLANC)

De l'or à l'état pur dit-on du condrieu. Celui-ci ne déroge pas à la règle.

Un nez très expressif

Nous avons un nez très expressif sur le fruité-floral, avec une pointe exotique. Très belle harmonie en bouche. On continue à croquer dans le fruit, poire, abricot. Mais on retrouve aussi le côté épicé, poivré, vanillé des premières impressions.

Sushi

Sur ce condrieu, on pourrait oser du poisson en sushi. Ou jouer le sucréd/salé, avec une terrine de chevreau aux mangues par exemple. Servir : 8/10°.

Les Quartelières, 07340 Charnas. Tél. 04 75 34 02 13. Prix : 21,50 € (2009). Cépage : 100 % viognier. Vin bio.





Lundi, 21 février, Cindy écoute attentivement les conseils de son professeur Hervé Seignoret. Avec ses 14 camarades, élèves du CFA Ardèche-Nord, elle va devoir réaliser 49 recettes... en trois jours.

72 heures chrono pour 49 recettes

72 heures, montre en main, pour concocter les 49 recettes de notre magazine : les apprentis du CFA Ardèche-Nord ont relevé le défi, lancé par notre photographe Philippe Fournier. Sous la houlette des chefs Richard Rocle, Raymond Laffont et Jean-François Chanéac, Cindy, Laura, Claude et les autres, ont fait leurs premières armes. Morceaux choisis en cuisine. **Par Isabelle Gazania-Haas**

Neuf heures à peine dans les cuisines du CFA d'Annonay et déjà, on s'affaire comme dans un grand restaurant avant le coup de feu. « *On n'a jamais fait ça avant, c'est une première !* » lance dans un souffle, Hervé Seignoret, professeur des 1^{es} années. Pendant trois jours, ils ne décolleront pas – ou presque – des fourneaux, pour réaliser 49 recettes. Mains et tabliers immaculés, ils déchargent châtaignes grillées et cardons, filet mignon et côtes de porc ou guettent la livraison des picodons. « *C'est quoi un picodon ?* » lance un jeune au chef, Richard Rocle. Un ange passe. Imperturbable, le chef de l'auberge de Montfleury répartit les pesées, confie les légumes à Claude et Cindy, demande à Sophie de mesurer le lait. « *80 cl, ça fait combien déjà !* » s'enquit-elle, fébrile, auprès de sa voisine.

Dare dare, on pétrit le beurre pour les petits sablés, les poireaux sont lavés à grande eau, le beurre crépite déjà sur les fourneaux... En homme-orchestre rompu à l'exercice, Richard rythme ses troupes : « *Donnez un coup de propre aux plans de travail* », « *Le lait qui bout, c'est pour qui ?* » « *Tu as pris le bon couteau pour la viande ?* » Il est partout... Comme le chef Raymond Laffont, du Panoramic, qui donne un coup de main pour la pâte, reprend un fond de viande à feu trop vif – « *Ce n'est pas*

du chocolat hein, attention ! » –, passe un coup de glaçon sur les épinards : « *ça renforce la chlorophylle !* » Autour des fourneaux et des tables, la valse des apprentis s'accélère, les fumets de caramel et de chocolat blanc d'un côté, les effluves de filet mignon et de légumes braisés de l'autre, titillent l'odorat et font gargouiller les estomacs. Le tout sur fond de couteaux qui taillent les oignons en ciselé et de casseroles qu'on remue. « *Le lait, attention le lait !* » s'écrie Richard Rocle. *Et cette marinade ? Parfait.* »

Le coup de feu est passé, Cindy a dégoté un petit cul-de-poule pour le bain-marie de la crème pâtissière et, victoire, les picodons sont arrivés. On court encore pour mettre la main sur le vinaigre balsamique mais la disposition des assiettes va pouvoir commencer.

« *Prenez votre temps* », intime Raymond, *il faut que ce soit joli.* » Diable, il y a intérêt, car, dans les coulisses, le photographe fignote effets de lumière et de contraste pour shooter plats fumants et desserts onctueux. De quoi vous donner à voir, comme si vous y étiez. Démonstration dans les pages qui suivent ! ♦

Ont participé à ce tour de chauffe : Laura Belle, Mélyny Blassenat, Kevin Dachis, Jordan Epifani, Adrien Fanet, Julie Fromentoux, Claude Gallay, Sophie Goncalves, Brahim Kefti, Cédric Laffont, Cindy Magnard, Joffrey Padey, Julien Paulet et Thomas Serrano.

Carpaccio de bœuf Fin Gras du Mézenc et sa vinaigrette à la châtaigne

Pour 4 personnes :
• 300 à 500 g de bœuf (prévoir 60 à 100 g par personne)

Pour la vinaigrette :
• 50 g de moutarde
• 100 g de vinaigre
• 100 g d'huile d'olive
• sel, poivre
• sirop à la châtaigne
• 1 pincée de fleur de sel

Trancher très finement la pièce de bœuf à rôtir. Déposer les tranches dans un plat et le mettre au frais.

Pour la vinaigrette, mélanger la moutarde, le vinaigre, l'huile d'olive, le sirop à la châtaigne et assaisonner le tout. Verser la vinaigrette sur la viande et remettre au frais. Au moment de servir, saupoudrer le plat de fleur de sel.

Le vin : Vin rouge saint-joseph Deschamps, M. Chapoutier, 18, av. Dr Paul Durand, BP 38, 26601 Tain l'Hermitage, Tél. 04 75 08 92 61, ou vin rouge de pays des Collines Rhodaniennes, Syrah, C & P Jamet-Arras, Tél. 04 75 07 09 61.

Recette proposée par Jean-François Chanéac, La Table du Terroir, Auberge Chanéac, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Chaussons de picodon AOP et de jambon cru de pays à la crème de pistou

Pour 6 personnes :
• 500 g de pâte feuilletée
• 3 picodons AOP
• 6 tranches fines de jambon cru de pays
• 50 cl de crème fleurette
• 20 feuilles de basilic
• 3 gousses d'ail
• 1 œuf
• sel, poivre

Étaler la pâte feuilletée. Découper 6 ronds de 20 cm de diamètre. Batta l'œuf avec un peu d'eau, badigeonner les cercles de pâte à l'aide d'un pinceau avec ce mélange.

Couper les picodons AOP dans le sens de l'épaisseur, rouler chaque moitié de fromage dans les tranches de jambon, poser chaque bûchette sur une moitié de rond de pâte, déposer une feuille de basilic et rabattre la pâte. Prendre bien soin de fermer l'ouverture par petites poussées avec le pouce.

Déposer les chaussons sur une plaque préalablement humidifiée, les badigeonner du mélange eau + œuf, préchauffer le four à 110 °C, laisser cuire 20 mn.

Crème pistou : hacher les gousses d'ail avec les feuilles de basilic. Faire épaissir la crème avec ce pistou dans une casserole, arrêter la réduction à consistance voulue, assaisonner de sel et poivre. Napper au fond d'une assiette la sauce pistou, poser le chausson, parsemer la crème de feuilles de basilic, servir très chaud.

Le vin : Vin blanc saint-joseph agréé par Goûtez l'Ardèche®, Domaine Boissonnet, rue de la Voûte, 07340 Serrières, Tél. 04 75 34 07 99, ou vin blanc condrieu, Domaine Vallet, 07340 Serrières, Tél. 04 75 34 04 64.

Recette proposée par Christian Gamet, Le Relais de Sully, place de la Liberté, 07190 Gluiras, Tél. 04 75 66 63 41.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Cousina de Christiane

Pour 6 à 8 personnes :
• 1 kg de châtaignes • 1 l de court-bouillon
• noix de muscade • 6 feuilles de céleri
• sel, poivre • 1 l de crème fraîche

Choisir des châtaignes de bonne qualité, la variété Bouche-rouge par exemple. Enlever la première peau et les faire cuire. Les égoutter et enlever la deuxième peau. Réserver les 2/3 et passer le reste au moulin à légumes. Faire bouillir le court-bouillon, la noix de muscade râpée, les châtaignes moulonnées et les feuilles de céleri. Saler et poivrer. Au bout d'une demi-heure de cuisson, ajouter les châtaignes entières et le litre de crème fraîche. Goûter pour vérifier et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter encore une heure avant de servir. Pour vous régaler tout au long de l'année ou pour ne pas avoir à éplucher les châtaignes, vous pouvez également utiliser des châtaignes sèches (châtaignons) ou des châtaignes entières en conserve pour réaliser cette recette.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, viognier, Cave Coopérative de Valvignères, Quartier Auvergne, 04700 Valvignères, Tél. 04 75 52 60 60.

Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®. Vin blanc IGP Ardèche, viognier, Alexandre Mirabel, Mas de Vinobre, Croix de Rapail, 07200 La Chapelle-sous-Aubenas, Tél. 04 75 35 11 31.

Recette proposée par Christiane Brioude, L'Atelier de Christiane, route de Faugères, 07450 Burzet, Tél. 04 75 38 94 20, et Le salon d'Ann-Sophie, place des Cocons 07200 Aubenas, Tél. 04 75 39 74 13.

Crèque au picodon AOP d'Ardèche

Pour 4 personnes :
• Environ 800 g de pommes de terre (La Truffole) • 2 cuillères à soupe d'huile • 20 g de beurre • 1 petit oignon • 1 picodon AOP de l'Ardèche • 40 g de cerneaux de noix • 1 œuf • sel et poivre du moulin

Laver et éplucher les truffoles, les réserver dans de l'eau froide. Éplucher ensuite l'oignon et le ciseler finement, concasser finement les noix. Couper le picodon AOP en fines lamelles. Enfin, râper les truffoles avec une grille assez grosse.

Dans une calotte, mélanger les truffoles, l'œuf battu, l'oignon, les noix. Saler et poivrer le tout.

Dans une poêle adhésive, chauffer l'huile et le beurre. Mettre le mélange dans la poêle, l'aplatir et le lisser à l'aide d'une écumoire. Cuire la première face 2 mn à feu vif, puis 10 mn à feux doux. Retourner la crèque et cuire la deuxième face encore 10 mn. En fin de cuisson, parsemer les lamelles de picodon et les laisser ramollir. Servir la crèque chaude accompagnée d'une salade verte panachée, vinaigrette à l'huile de noix.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, viognier, M. Roume, Domaine de Coucouzac, Tél. 06 81 71 49 22/04 75 37 16 61, ou vin blanc IGP Ardèche Orélie (sauvignon et chardonnay), M. Roume, Les vigneron ardéchois, BP 8, 07120 Ruoms, Tél. 04 75 39 98 08.

Recette proposée par les producteurs de truffole à Saint-Alban-d'Ay et Hervé Selgnovert (formateur en cuisine).



Les escargots façon grand-mère

Pour 6 personnes :
• 100 g de filet d'anchois dont 6 pour le décor
• 800 g d'épinards frais
• 20 cl de vin blanc de l'Ardèche
• 36 gros escargots de la vallée de l'Eyrieux
• 10 cl de crème fraîche
• 2 à 3 feuilles de Lapi (ache de montagne)
• 6 grosses gousses d'ail
• sel, poivre

Mettre à cuire les épinards avec le vin blanc. Assaisonner légèrement avec le sel et le poivre. Au 3/4 de la cuisson, ajouter les filets d'anchois, la crème et laisser mijoter jusqu'à cuisson totale des épinards. Ajouter les escargots, le lapi, l'ail finement haché. Laisser mijoter quelques minutes et rectifier l'assaisonnement. Répartir la préparation dans des caquelons individuels, faire gratiner et servir bien chaud.

Le vin : Vin blanc saint-joseph, Domaine Courbis, Route de Saint-Romain, 07130 Chateaubourg, Tél. 04 75 81 81 60.

Recette proposée par Christian Gamet, restaurant Le Relais de Sully, 07190 Gluiras, Tél. 04 75 66 63 41.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Lingots d'orties et salade des champs

Pour 6 personnes :
• bouteille de soupe d'ortie 1/2 l agréée Goûtez l'Ardèche®
• 2 g d'agar-agar (poudre gélifiante)
• sel
• moutarde
• huile de pépin de raisin
• vinaigre de cidre
• sirop de châtaigne.

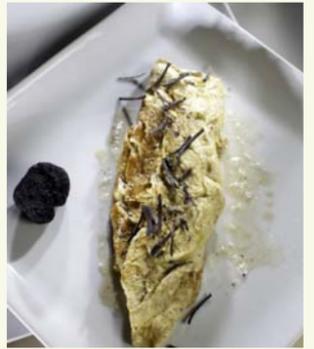
Et pour accompagner, au choix : pissenlits, châtaignes au naturel, violettes sauvages, brins de ciboulette

Dans une casserole à fond épais, faire chauffer la soupe d'ortie et l'agar-agar et porter 1 à 2 mn à ébullition en remuant bien. Verser dans de petits moules en silicone et laisser refroidir. Préparer une vinaigrette classique en y ajoutant quelques gouttes de sirop de châtaigne.

Dresser les assiettes avec les lingots, la vinaigrette et en accompagnement la salade de pissenlits coupés très finement, agrémentée de châtaignes et de quelques violettes sauvages pour le décor. Produits agréés par Goûtez l'Ardèche®.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche La Montagne, Denis Robert et Sébastien Pradal-GAEC du Mas d'Intras, Intras, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 75 36. Vin agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Christèle Perrier, Les délices du Maraîcher à Peaugres, 222, rue Prés Château, 07340 Peaugres, Tél. 04 75 32 50 05.



Omelette aux truffes

• 2 œufs par personne
• 5 à 10 g de truffes noires par personne
• huile d'olive
• sel, poivre

La veille, mettre dans un saladier hermétique les œufs et les truffes préalablement brossées.

Casser les œufs dans un saladier, ajouter sel poivre, la moitié des truffes (les petites et/ou les cassées). Garder les belles pour les mettre plus tard, coupées en lamelles. Bien battre les œufs, ajouter ensuite les belles lamelles de truffes restantes. Mélanger délicatement à la fourchette et laisser reposer en fermant le saladier avec un couvercle ou un film plastique. Mettre au frais pendant au moins cinq heures avant de faire cuire.

Mettre environ une 1/2 cuillère à café d'huile dans une petite poêle. Dès que l'huile est chaude, verser la préparation. Cuire à votre convenance, bien cuite ou baveuse.

Vous pouvez accompagner l'omelette de quelques feuilles de salade verte.

Le vin : Vin rouge côtes du rhône villages, Cuvée Marguerite, Daniel Archambault, Domaine de la Croix Blanche, 07700 Saint-Martin-d'Ardèche, Tél. 04 75 04 65 07, ou vin rouge Comas, Matthieu Barret, Domaine du Coulet, Comas.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardechelegout.fr

Blanchir les légumes : plonger des légumes dans de l'eau salée portée à ébullition puis les rafraîchir et les cuire. Opération permettant d'ôter l'âcreté de certains légumes (chou).

Couper en brunoise : tailler des légumes en petits dés.

Bloquer au froid : faire prendre rapidement une préparation au froid négatif (en cellule de refroidissement, congélateur, surgélateur).

Clarifier le beurre : filtrer un beurre fondu (pour en retirer les impuretés à la surface avec une cuillère). Cette technique vise à rendre plus résistant le beurre aux hautes températures de cuisson.

Cuire à l'anglaise : cuire à l'eau bouillante salée.

Déglicer : dissoudre à l'aide d'un liquide, les sucs contenus dans un récipient après cuisson pour faire un jus ou une sauce.

Foncer : en pâtisserie : garnir le fond d'un moule avec une pâte étalée au rouleau. Cette technique évite notamment le déchirement de la pâte lorsqu'il faut la recenter.

Manchonner : dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilons) pour favoriser la présentation (avec par exemple l'ajout d'une papillote à manchon en papier).

Manier le beurre : mélange de beurre et de farine à parts

égales. Ajoutée à un liquide, cette pâte permet de lier une sauce.

Parer : supprimer les parties non utilisées d'une viande, d'une volaille, d'un poisson, d'un légume ou d'une pâte.

Singer : saupoudrer de farine des éléments revenus dans de la matière grasse avant d'ajouter un liquide (vin, eau, bouillon, lait) pour obtenir une sauce liée.

Réduire à sec : faire chauffer un liquide jusqu'à ce qu'il disparaisse sans pour autant laisser brûler la réduction.

Torréfier : Pour la farine : placer un plat « singé » dans le four afin de faire éclater les grains d'amidon de la farine.



Chèvre chaud rôti aux amandes et à la farine de châtaignes

Pour 4 personnes :

- 1 œuf
- 2 fromages de chèvre picodon AOP
- 25 g de chapelure
- 25 g de farine de châtaignes agréée Goûtez l'Ardèche®
- 25 g d'amandes hachées
- 25 g de châtaignes écrasées
- 1 salade
- 2 cuillères à café de moutarde
- 10 cl de crème fraîche
- 1 bouquet de ciboulette
- pignons de pin
- vinaigre, huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre
- sel, poivre

Couper les picodons AOP en deux dans le sens de l'épaisseur. Vous obtenez des portions plates. Dans une assiette, mélanger les amandes hachées, la chapelure et les châtaignes hachées.

Dans une autre assiette casser l'œuf, saler, poivrer, ajouter une goutte d'huile et le battre en omelette.

Enfin, dans une dernière assiette, mettre la farine de châtaigne. Passer chaque portion de fromage dans la farine et ôter l'excédent. Les tremper ensuite dans l'œuf



battu, puis les rouler dans la chapelure aux amandes et aux châtaignes. Les réserver. Préparer la vinaigrette avec le sel, le poivre, le vinaigre, la moutarde, la crème fraîche et la ciboulette hachée. Au moment de servir, faire cuire les fromages de chèvre dans une poêle contenant un peu de beurre. Les retourner de temps à autre et servir très chaud accompagné de la sauce et de la salade. Parsemer de pignons de pin et de châtaignes écrasées.

Une petite salade mesclun ou une salade de saison craquante comme le pissenlit, s'accorderont joliment à cette recette simple et exquise.

Le vin : Vin blanc IGP l'Ardèche, viognier, F. Dupré-Domaine de Vigier, 07150 Lagorce, Tél. 04 75 88 01 18, ou vin blanc IGP Ardèche chardonnay, Casimir Gascon, Sauveplantade, 07200 Rochecolombe, Tél. 04 75 37 71 22. Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Raymond Laffont, Restaurant le Panoramic, 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Salade de magret de canard fumé et fromage de chèvre frais mariné

Pour 4 personnes :

- 16 tranches de magret de canard
- 2 pces fromages frais de chèvre
- 1/4 l huile d'olive de l'Ardèche
- salade verte/mâche
- noix/tomates/radis

Couper le fromage de chèvre en lamelles assez épaisses, puis ajouter l'huile d'olive ; laisser macérer une heure. Dresser votre salade sur assiette, les tomates, les noix, le radis. Ajouter les magrets de canard fumé puis les fromages de chèvre frais marinés.

Le vin : Vin rosé IGP Ardèche Cuvée de l'Ours, Domaine Marius Pradal, Le Petit Champagne, 07220 Saint-Montan, Tél. 04 75 52 60 30.

Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Dominique Rignanesse, Auberge Les Murets, 07230 Chandolas, Tél. 04 75 39 08 32.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Tarte au picodon AOP et aux épinards

Pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte :

- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe d'eau
- crème fraîche

Pour la garniture :

- 1 kg de feuilles d'épinards
- 4 picodons assez jeunes
- 3 jaunes d'œufs
- muscade, sel, poivre

La veille, faire cuire les épinards.

Pétrir la pâte. Laisser reposer deux heures à température ambiante. Étaler et précuire un quart d'heure.

Égoutter. Disposer les épinards sur le fond de tarte. Battre les jaunes d'œufs, la crème fraîche, ajouter une pincée de muscade, sel et poivre. Verser sur le lit d'épinards. Répartir par dessus les lamelles de picodons. Faire cuire 20-30 mn à 180-200°C.

Le vin : Vin blanc saint-Joseph, Jean Delobre, Domaine des Sept Lunes, 07340 Bogy, Tél. 04 75 34 86 37, ou vin rouge IGP Ardèche Merlot, Cave Coopérative Saint-Sauveur-de-Cruzières.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardechelegout.fr



Tarte fine de « Truffole » aux escargots de l'Eyrieux

Tomates confites et jeunes pousses de radis pourpres

Par personne :

- 1/2 truffole de Saint-Alban (pommes de terre)
- 8 à 12 escargots agréés Goûtez l'Ardèche®, suivant la grosseur
- 5 quartiers de tomate confite
- 1 poignée de germes de radis ou à défaut de salade style roquette
- huile d'olive, assaisonnement et herbes fraîches (persil, ail, ciboulette...)
- 10 cl de crème

La veille : couper une tomate en quartiers et la faire sécher au four tiède avec les herbes hachées. Les conserver dans l'huile d'olive (on peut les garder plusieurs jours si on les couvre bien d'huile d'olive) et les servir sur un pique en apéritif...

Cuire les truffoles avec leur peau dans de l'eau (débuter la cuisson à l'eau froide et surtout ne pas saler pour éviter que les pommes de terre ne s'écrasent). Dès la fin de cuisson, les refroidir sous l'eau. Les éplucher et les couper en rondelles fines, assaisonner.

Faire revenir au beurre entre 8 et 12 escargots par personne suivant leur grosseur. Assaisonner avec sel, poivre, ail et persil. Singer (ajouter un peu de farine), torréfier

(cuire la farine afin de faire éclater les grains d'amidon) et crémier. Cuire jusqu'à la liaison. Si on utilise de la roquette la trier, laver, essorer et l'assaisonner. Dresser à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un cercle sans fond. D'abord une rangée de pommes de terre en tassant pour enlever le vide entre les tranches, puis une couche de tomates séchées en tassant aussi. Mettre au four à réchauffer.

Dresser au centre d'une assiette chaude nos cercles avec truffoles et tomates... Ajouter les escargots sans exagérer avec la crème.

Démouler. Surmonter le tout de germes de radis pourpres ou de roquette avec quelques tiges de ciboulette.

Le vin : Vin rosé IGP Ardèche de pays syrah, Propriété Casimir Gascon, Sauveplantade, 07200 Rochecolombe, Tél. 04 75 37 71 22, vin agréé par Goûtez l'Ardèche®, ou vin blanc IGP Ardèche, Grand Ardèche, Louis Latour, Alba-la-Romaine, Tél. 04 75 52 45 66.

Recette proposée par Raymond Laffont, Restaurant le Panoramic, 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Tomme en salade

- 1 tomme fraîche égouttée de la veille à partir de lait cru de chèvre, de vache ou de mélange.

Pour une tomme :

- huile de colza grillé : une cuillère à soupe
- sel : trois pincées
- poivre : deux pincées
- ail : une gousse hachée menu
- moutarde : la pointe d'une fourchette

L'opération consiste à mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un conglomérat brisé mais homogène.

La couleur du produit fini doit être dorée.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche Janicou, Vigneron des coteaux d'Aubenas, 07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon, Tél. 04 75 35 17 58.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardechelegout.fr



Velouté à la châtaigne et aux cèpes

- 750 g de purée de châtaigne
- 30 g de beurre
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- sel, poivre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 petit cèpe bien ferme
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- environ 1/2 l d'eau

Faire fondre le beurre à feu doux. Laver et émincer le poireau et le céleri. Les faire blondir dans le beurre à feu couvert.

Ajouter la purée de châtaigne. Allonger avec de l'eau selon la consistance que vous voulez. Saler, poivrer. Mélanger. Poursuivre la cuisson.

Dans une petite poêle, sur feu vif, faire cuire le cèpe émincé dans l'huile d'olive. Verser la crème fraîche dans le velouté, le cèpe, mélanger et retirer du feu.

Le vin : Vin rouge saint-Joseph, Mickaël Desestret, Domaine de la côte Sainte-Epine, Saint-Jean-de-Muzols, Tél. 04 75 08 85 35, ou vin rouge côtes-du-rhône tradition, Alain Grangaud, Château « les Amoureuses », Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 51 85.

Recette proposée par Jean-François Laffert et Christine Noublanche, Domaine du Bois de Belle, Malarce-sur-la-Thines, Tél. 04 75 36 94 85.

Produits agréés par Goûtez l'Ardèche®.





Velouté de potimarron

Par personne :

- 100 g de potimarron, 1 poireau et 1 branche de céleri
- 1 cuillerée à soupe bombée de farine de châtaignes
- 1.5 dl d'eau
- sel, poivre, muscade

Délayer la farine dans un peu d'eau froide. Faire cuire les légumes finement coupés dans l'eau. Après 12 mn, ajouter la farine de châtaignes.

Cuire 3 mn en tournant. Assaisonner, couvrir. Laisser en attente quelques minutes avant de mixer.

Vous pouvez accompagner ce velouté de châtaignes entières épluchées.

Produits agréés par Goûtez l'Ardèche®.

Le vin : Vin blanc condrieu, Cuvée de Breze, Louis Chèze, 07339 Limony, Tél. 04 75 34 02 88, ou vin blanc côtes-du-rhône de Francis Allègre, Domaine la Pierre Laine, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, Tél. 04 75 04 60 61.

Recette proposée par Michel et Martine Grange, La Ferme du Châtaignier, Le Roux, 07270 Lamastre, Tél. 04 75 06 30 19.

La bombine

Pour 6 personnes :

- 1,5 kg de pommes de terre
- 300 g filet de porc coupé en dés
- 20/40 g poitrine de porc
- ail
- thym, laurier
- sel, poivre
- cèpes secs ou mousserons

Faire rissoler les viandes dans une cocotte en fonte. Ajouter les pommes de terre en tranches et le sel, poivre, ail haché finement, le thym, le laurier et de l'eau chaude à hauteur des pommes de terre. Couvrir et laisser mijoter sur le coin du fourneau.

Les dés de filet doivent être tendres en fin de cuisson.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche Le raisin et l'ange, Caveau Coopérative, Gilles Azoni, Mas de Labégude, Les Salèlles, 07170 Saint-Maurice-d'Ibie, Tél. 04 75 94 70 10 ou vin blanc IGP Ardèche, viognier, Cave coopérative d'Alba, Tél. 04 75 52 40 23.

Recette proposée par Jean-François Chanéac, Auberge Chanéac, La Table du Terroir, Les Sagnes, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Caillette paysanne maison aux herbes ou aux pommes de terre

Pour 25 caillettes :

- porc (1 kg de gorge de porc et 2 kg de poitrine de porc, 1 crépine)
- 5 kg de préparation d'herbes (plettes, salades diverses)
- 3 kg de pommes de terre fermes (tenant bien à la cuisson)
- 2 bottes de persil, 10 gousses d'ail, 16 g de sel fin, 2 g de poivre gris, 2 cl de cognac, thym, 4 épices

Caillette d'herbes

Pocher les herbes dans l'eau bouillante quelques minutes, il faut qu'elles soient encore fermes et gardent en partie leur couleur verte. Les mettre dans un sac type filet à pommes de terre, le placer entre deux planches chargées en poids divers toute une nuit, afin de les presser pour enlever toute l'eau.

Passer les herbes au hachoir avec une grille moyenne. Hacher la viande avec la même grille. Ensuite, hacher avec une grille très fine le persil frisé et l'ail pour environ 5 kg de mélange. Mélanger autant d'herbes que de viande (en volume). Ajouter le persil et l'ail. Peser le mélange. Assaisonner à 16 g de sel fin, 2 g de poivre gris et 2 cl de cognac par kg de mélange. Finir l'assaisonnement par quelques pincées de thym et de 4 épices. Mélanger vivement le tout, soit avec un mélangeur, soit à la main dans un grand récipient. Le filmer et laisser toute une nuit au

réfrigérateur. Faire des boules à la main d'environ 150 g. Puis les entourer de crépine, placer les caillettes dans un plat carré allant au four ayant des rebords de 6 à 8 cm. Les serrer les unes contre les autres pour laisser le moins de place vide entre elles. Cuire à four chaud à 160°, 1 h 15, voire 1 h 30. Les sortir du four, placer 2 ou 3 épaisseurs de linge (torchon) sur le plat de manière à conserver l'humidité et terminer la cuisson. Après refroidissement complet, mettre au réfrigérateur 24 heures avant de consommer.

Caillette de pommes de terre

Faire bouillir les pommes de terre, 10 à 20 mn dans l'eau frissonnante (elles doivent rester encore fermes), éplucher, laisser refroidir, passer au hachoir à la grosse grille. Le mélange avec la viande, l'assaisonnement et la suite de la préparation est identique aux caillettes d'herbes.

Les caillettes se consomment chaudes ou froides avec une salade.

Notre Préparation « Auberge du Pont D'Arc » : « Caillette Maison d'herbes ou de pommes de terre sur son mesclun à la sauce tapenade ».

Sur une assiette large, décorée de quartiers de tomates ou de tout autre légume, mélanger avec la viande notre préparation Auberge, sur son mesclun, faire un dôme de mélange de salades. Positionner deux à trois cuillères à café de tapenade sur la salade, assaisonner d'une vinaigrette à l'huile d'olive de Pays. Couper la caillette froide en rondelles de 1.5 cm d'épaisseur, la faire chauffer au four. Quand elle est bien chaude, la positionner délicatement en écaille sur la salade (peut se servir également de la même façon froide).

Le vin : Vin rouge de pays de l'Ardèche Cuvée Babiole, Domaine du Mazel, Valvignères, Tél. 04 75 52 51 02, ou vin rouge côtes du rhône, Yann Delorme, Saint-Just, Tél. 04 75 04 60 58.

Recette proposée par Huguette Charmasson, Auberge du Pont d'Arc, Vallon Pont d'Arc, Tél. 04 75 88 01 57.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Coti de porc déglacé au vinaigre de cerise

Pour 4 personnes :

- 1 kg de coti de porc fermier (environ 2 côtes pas personne)
- 20 cl de vinaigre de cerise (ou de framboise)
- 1 noix de beurre
- épices (thym, laurier, sel, poivre mélange 5 baies, piment doux)
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 8 belles pommes de terre
- bouillon de porc ou de bœuf
- crème fleurette

Frotter le coti avec un mélange sel, poivre, thym, laurier émiétté, mélange 5 baies et piment doux. Laisser la viande dans un plat au réfrigérateur, couverte avec un torchon pendant deux jours.

Puis la sortir et la rincer rapidement sous l'eau froide, la faire cuire au four environ 40 mn dans une cocotte ouverte, la viande étant badigeonnée d'huile, surveiller la cuisson en tournant la viande 2 ou 3 fois. Finir de faire dorer chaque portion de viande dans une poêle et déglacer à la fin avec votre vinaigre et la noix de beurre.

Le jus va se caraméliser légèrement et il doit napper ainsi chaque portion de viande. En accompagnement, faire une purée de pommes de terre mais sans lait ni beurre, uniquement préparée avec du bouillon et de la crème (3/4-1/4).

La purée peut être mise dans une de ces petites cocottes en fonte, elle gardera ainsi toute sa chaleur et pourra être placée dans une grande assiette à côté du coti.

Le vin : Vin rouge IGP Ardèche rouge, Marselan bio, Cave coopérative de Saint-Just, Saint-Marcel-Le Village, 07700 Saint-Just-d'Ardèche, Tél. 04 75 04 66 83, ou vin rouge IGP Ardèche, Marselan, 2009 (médaille d'or Paris 2010), Cave de Berrias, La croisée de Jalès, 07460 Berrias, Tél. 04 75 39 08 26.

Recette proposée par Thierry Champel, L'Auberge du Bez, Le Bez, 07590 Borne, Tél. 04 66 46 60 54.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Croustillant de bœuf à la moutarde

Pour 4 personnes :

- 1,5 kg de plat de côte de bœuf AOC Fin Gras du Mézenc (flançhet)
- chapelure
- moutarde
- 5 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 3 clous de girofle
- poivre en grains
- gros sel
- citrons
- beurre

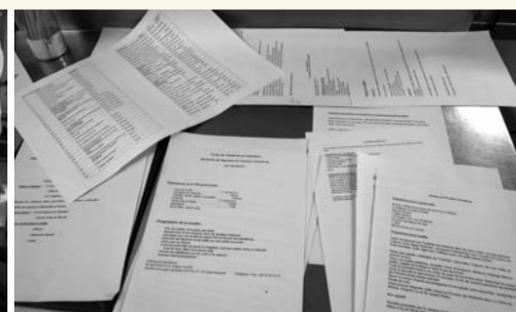
Préparer le bouquet garni de la façon suivante : piquer chaque oignon avec des clous de girofle, laver soigneusement le poireau et le lier, éplucher et laver les carottes, mettre le tout dans une grande marmite remplie d'eau en rajoutant une cuillère de poivre en grains, une poignée de gros sel. Rajouter à cuire les plats de côte (comme un pot-au-feu). Durée de cuisson : environ 2 h 30 à 3 heures.

Retirer la viande de l'eau de cuisson, laisser tiédir et désosser les côtes puis avec un pinçeau, badigeonner les morceaux de moutarde, les rouler dans la chapelure, cuire à la poêle à feu moyen avec une noisette de beurre. Disposer une rondelle de citron sur chaque part.

Servir le tout avec une « padélade », poêlée traditionnelle de pommes de terre. Dans une grande poêle faire rôtir à cru et à feu doux des pommes de terre (Early rose ou Désirée) coupées très finement en rondelles dans de l'huile végétale, rajouter simplement du sel. On peut aussi servir avec une « bombine » ou un plat de pommes de terre boulangère.

Le vin : Vin rouge côtes-du-rhône La Rutillante, Francis Allègre, Domaine la Pierre Laine, 07700 Saint-Marcel, Tél. 04 75 04 60 61, ou vin rouge IGP Ardèche, vin de pétanque, Hélène Thibon et Alain Macagnio, Mas de Libian, Libian, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, Tél. 04 75 04 66 26.

Recette proposée par Rudy Surel, chef de cuisine du restaurant Beauséjour, 07630 Le Béage, Tél. 04 75 38 85 02. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.





Daube de sanglier

Pour 10 personnes :

- 2 kg de viande de sanglier • 250 g de lard maigre • 8 verres de bouillon de viande • 6 verres de vin rouge d'Ardèche • 1 verre de vinaigre de vin • 5 cuillerées à soupe d'huile • 1 cuillerée à café de muscade • 1 cuillerée à café de cannelle • 3 clous de girofle • 1 rameau de serpolet • 2 oignons • 2 feuilles de laurier • sel

Couper la viande en gros cubes.

Éplucher les oignons, les piquer de girofle. Les disposer dans une soupière avec la viande, le vin, le vinaigre et les aromates. Laisser mariner au frais une nuit. Égoutter le sanglier et réserver la marinade. Faire revenir la viande à l'huile dans un faitout avec le lard.

Couvrir les morceaux avec la marinade et le bouillon très chaud.

Laisser mijoter pendant deux heures environ en ajoutant de temps en temps un peu de marinade.

Le vin : Vin rouge côtes-du-vivarais, Les Chais du Vivarais, Saint-Remèze, ou vin rouge, EARL Leménicler, 07130 Comas.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardechelegout.fr

Folle farandole d'agneau ardéchois,

entre garrigue et oliviers, douceur et saveur d'épices

Pour 8 personnes :

- 2 pièces de côte filets (selle) • 1 pièce de carré d'agneau (9 côtes) • 8 oignons • 1 bouteille de vin rouge « Parcelles Sud » • 1 unité de carottes, navets, céleri branche • ail • thym, laurier • 2 branches de menthe, sauge fraîche • 100 g de beurre • 50 g d'olives noires • 4 œufs • 200 g d'amandes entières • 250 g de brises de châtaignes • 16 pistoles de chocolat Manjari • 100 g de crème • lait • sucre

Laver, éplucher et émincer les oignons. En réserver deux. Les cuire dans le vin rouge et le sucre.

Désosser la selle en deux « canons », les parer finement. Manchonner le carré 9 côtes. Réserver au frais. Concasser les os et les faire pincer (cuire vivement au four). Réserver les parures.

Laver et éplucher les carottes, navet et céleri branche. Tailler en une jolie brunoise. Torrifier les amandes, les laisser refroidir et les hacher finement.

Marquer le fond d'agneau avec les os et une partie de la brunoise. Faire suer le reste

et y verser les brises. Mouiller à hauteur d'eau et de lait. Assaisonner. Cuire doucement. Réserver la sauce au vin. Laver et hacher les herbes aromatiques et olives noires.

Dégraissier les parures. Hacher et mélanger celle-ci aux herbes et olives hachées. Façonner des « bouchons » dans du papier cuisson.

Marquer la cuisson du carré (8 mn à 180 °C). Laisser reposer dans du papier alu le même temps.

Cuire les bouchons à 180 °C pendant 6/8 mn. Passer le fond et mettre à réduire. Vérifier la brunoise.

Marquer les noisettes d'agneau pendant 5 mn environ. Les rouler dans le jaune d'œuf puis dans la « panure » d'amandes. Les réserver au four. Terminer la liaison du fond d'agneau avec le chocolat.

Dresser le tout harmonieusement.

Le vin : Vin rouge côtes-du-rhône, cuvée Parcelle Sud, Bio, médaille d'or à millésime Blo, M. Pommier, Domaine Notre-Dame-de-Cousignac, Tél. 04 75 54 61 41. Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Richard Rocle, Auberge de Montfleury, Quartier de la Gare, 07170 Saint-Germain, Tél. 04 75 94 74 13. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Christèle et Emmanuel Perrier, Les Délices du Maraîcher, 07340 Peaugres, Tél. 04 75 32 50 05.



Gratin de cardons

Pour 6 personnes :

- 2 pots de 460 g de cardons • 50 g de beurre • 2 cuillerées de farine • un os à moelle • sel, poivre, muscade

Égoutter les cardons et les ébouillanter. Chauffer un peu d'eau salée. Y faire pocher doucement l'os à moelle. Le retirer et réserver la moelle.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter 2 cuillerées de farine et ajouter progressivement le bouillon pour faire un roux. Ajouter la moelle à cette préparation et enfin les cardons. Assaisonner à votre convenance. Laisser mijoter doucement. Mettre dans un plat à gratin préalablement beurré. Saupoudrer de gruyère râpé et laisser gratiner à four chaud.

Produits agréés par Goûtez l'Ardèche®.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche « Terre des vignes », Benoît Chazallon, EARL Château de la Selve, La Selve, 07120 Grospièrres, Tél. 04 75 93 02 55, ou vin blanc IGP Ardèche, Cave de Montfleury, La Gare, 07170 Villeneuve-de-Berg. Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Christèle et Emmanuel Perrier, Les Délices du Maraîcher, 07340 Peaugres, Tél. 04 75 32 50 05.

Magret de canard sauce aux figues

Pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard frais • 1/4 de vin rouge • 2 cuillerées de fond brun déshydraté • 4 figues sèches • sel, poivre

Faire réduire le vin rouge de moitié en le portant à ébullition.

Ajouter 50 cl d'eau, salez, poivrez.

À ébullition, ajouter les 2 cuillerées de fond brun et laisser réduire.

Ajouter les figues sèches et laisser mijoter doucement 30 mn afin de faire gonfler les figues.

Cuire les magrets de canard dans une poêle bien chaude et sans matières grasses ; bien les faire griller de chaque côté.

Après cuisson, couper les magrets en lamelles puis dresser sur une assiette ; napper de sauce en disposant la figue à côté du magret.

Le vin : Vin rouge côtes-du-rhône, Louis Faure, Domaine de la Favette, Saint-Just, Tél. 04 75 04 61 14, ou vin rouge saint-joseph, François de Tourmon, M. Moulin, Cave Delas, Tél. 06 07 23 11 99.

Recette proposée par Dominique Rignanesse, Auberge Les Murets, 07230 Chandolas, Tél. 04 75 39 08 32. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Maître charcuterie Moulin

Pour 10 personnes :

- un estomac de porc nettoyé, dégraissé • 2 kg de choux verts frisés • 2 pommes • 2 à 3 pommes de terre • 1 kg de viande de porc : 2/3 de chair à saucisse, 1/3 de poitrine • 3 gros oignons • 3 gousses d'ail • sel, poivre • pruneaux

Prendre les choux verts, les couper au couteau, hacher la viande de porc et assaisonner. Couper les pommes, pommes de terre et oignons en cubes. Mélanger les ingrédients. Remplir l'estomac avec ce mélange. Mettre un ou deux pruneaux lors du remplissage et couvrir l'ouverture de l'estomac. Envelopper l'estomac dans un linge noué. Cuire à l'eau frémissante 1 heure par kg de préparation. À déguster chaude accompagnée d'une poêlée de pommes de terre.

Produits agréés par Goûtez l'Ardèche®.

Le vin : Vin rouge comas granit 30, Vincent Paris, 07130 Comas, ou vin rouge saint-joseph, L'Oliveia, Domaine Coursodon, Mauves, Tél. 04 75 08 18 29.

Recette proposée par David Moulin, Charcuterie Moulin, Route d'Allès, Saint-Étienne-de-Fontbellon, Tél. 04 75 93 33 93.

Mignon de veau à la syrah

Pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de veau de 1 kg environ • 1 bouteille de vin rouge syrah • 2 échalotes • persil • thym • laurier • 20 g de champignons • 15 g de farine • sel, poivre • 100 g de beurre

La sauce : Réduire de moitié 75 cl de vin rouge syrah, condimenté de 2 échalotes émincées, du persil, du thym, du laurier, et des champignons émincés. Passer la sauce au chinois. Faire la liaison avec 40 g de beurre manié (25 g de beurre et 15 g de farine). Réserver.

La viande : Couper des médaillons de 80 à 90 g environ, les poêler et réserver.

Au moment de servir : Rajouter 75 g de beurre dans la sauce et napper les médaillons de celle-ci.

Accompagnement possible : Gratin dauphinois ou si vous aimez le côté sucré/salé, d'un gratin aux 2 pommes (pommes de terre et pommes fruits).

Le vin : Vin rouge saint-joseph François de Tourmon, Frères Delas, Allée de L'Olivet, Saint-Jean-de-Muzols, Tél. 04 75 08 92 97, ou vin rouge IGP Ardèche, syrah, Domaine Romaneaux Destezet, 07410 Arlebosc, Tél. 04 75 08 57 20.

Recette proposée par M. Fauchoux, Traiteur Gamon, rue des entrepreneurs, Zone Pole 2000, 07130 Saint-Péray, Tél. 04 75 40 55 11.

Traiteur sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Moelleux de porc au merlot de pays aux châtaignes

Pour 10 personnes :

- 3 kg de joue de porc • 2 l de Merlot de Pays • 1 kg de carotte • oignons, sel, poivre, Maïzena • 10 cl d'huile d'olive • 10 cl de crème de châtaigne (liqueur) • 500 g de châtaignes entières épluchées (en bocal) • feuilles de laurier, persil haché

Couper la viande en morceaux de 60 à 80 g et couper les carottes en dés. Mettre le tout dans un faitout, saler et poivrer légèrement et tasser la viande. Ajouter quelques feuilles de laurier, et arroser avec le merlot. Couvrir et laisser mariner le tout une nuit.

Le lendemain, sortir les morceaux de viande au moyen d'un écumoire et faire rôtir à feu vif dans une grande poêle légèrement huilée. Dans un faitout, faire suer des oignons émincés avec l'huile



Les plats...

d'olive. Y ajouter la viande poêlée et les morceaux de carotte de la marinade.

Verser le vin rouge qui a servi à cette marinade dans la poêle (qui a servi elle-même à faire rôtir la viande) pour déglacer et récupérer les sucs. Faire bouillir afin d'obtenir une réduction de 50 % et verser dans le faitout.

Terminer la cuisson à feu doux, couvrir, ajouter de l'eau si besoin, ajuster l'assaisonnement et mettre le 1/2 verre de crème de châtaigne, pour donner un petit accent doux et velouté en complément du fruité du merlot.

En fin de cuisson, lier la sauce à la Maïzena. Ajouter les châtaignes au mélange.

À servir dans une grande assiette blanche pour le contraste de la couleur, décorée avec du persil haché. Accompagner d'une poêlée de pommes de terre à la Cévenole.

Le vin : Vin rouge IGP Ardèche, Merlot, Thierry Doumet, Alba, Tél. 04 75 52 43 90, ou vin rouge côtes-du-vivaraïs, Les vigneron ardéchois, BP 8, 07120 Ruoms, Tél. 04 75 39 98 08.

Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Huguette Charmasson, Auberge du Pont d'Arc, Domaine du Pont d'Arc, 07150 Vallon-Pont d'Arc, Tél. 04 75 88 01 57. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Noisettes de chevreuil et criques de désirées

Pour 8 personnes :

- 2 noisettes de chevreuil de 60 g/personne
- huile d'olive, beurre, sel, poivre • 200 g de carottes • 200 g échalotes • 100 g de cépes
- 3 cl de cognac • thym, laurier • 75 cl vin syrah • 50 cl bouillon de poule • 100 g de brises de châtaignes cuites au bouillon léger.

Couper en brunoise (petits dés) carottes, échalotes, cépes. En cocotte, faire rissoler les os, les panures 15 mn. Ajouter une noix de beurre, la garniture aromatique, le cognac et réduire à sec sans brûler. Mouiller avec le bouillon, réduire à sec, puis avec la syrah, réduire doucement. Passer au chinois (passoire). Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Criques des Boutières :

1,5 kg de pommes de terre • 6 œufs • 2 oignons • sel, poivre, huile d'olive
Râper les pommes de terre et les oignons. Ajouter œufs, assaisonner et cuire à la poêle en petites criques de 10 cm de diamètre. Poêler les noisettes 10 mn environ (cuisson rosée), arroser sans cesse avec le jus de cuisson puis réserver au chaud. Dresser sur assiette les criques, y déposer les noisettes coupées en deux et napper de sauce autour, décor au choix.

Le vin : Vin rouge Côte du vivaraïs La Syrare, Alain Galetty, Domaine Galetty, Quartier Montagne, 07220 Saint-Montan, Tél. 04 75 52 63 18.

Recette proposée par Jean-François Chanéac, La Table du Terroir, Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Filet de perche pané aux châtaignes, sauce acidulée

Pour 4 personnes :

- 600 g de filet de perche (150 g par personne) • 4 cuillères à soupe de farine de châtaigne • 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 tranches de lard fumé • 4 branches d'aneth • Légumes suivant l'humeur du chef et son frigo : carottes, céleri, poireaux, navets et pommes de terre • Pour la sauce : 3 échalotes • 10 cl de vinaigre
- 2 tomates • 6 cuillères à soupe de crème épaisse • 150 g de beurre • sel, poivre

Éplucher les légumes, les couper en cubes. Faire cuire les légumes à l'anglaise (dans de l'eau chaude salée) et les pommes de terre (au départ, dans de l'eau froide non salée) En fin de cuisson, réserver au chaud ou refroidir si on a préparé les légumes la veille. Couper les filets de perche en parts égales, les éponger et les passer dans la farine de châtaigne. Enlever l'excédent de farine. Faire fondre le beurre dans une poêle et colorer les filets de chaque côté. Réserver.

Dans une casserole, faire suer les échalotes ciselées. Déglacer au vinaigre. Faire réduire à sec. Incorporer la crème épaisse et laisser de nouveau réduire. Monter la sauce au beurre ramolli. Incorporer les tomates mondées (épluchées), épépinées et concassées. Assaisonner.

Faire réchauffer les filets de perche, dresser dans une assiette avec les légumes chauds. Napper de sauce. Décorer avec une tranche de lard fumé et une branche d'aneth.

Le vin : Vin blanc côtes-du-rhône, Domaine du Chapitre, Font-de-Mazade, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, Tél. 04 75 04 67 36. Vin blanc côtes-du-vivaraïs, Domaine Vigne, Vallée de l'Ibie, 07150 Lagorce, Tél. 04 75 37 19 00.

Recette proposée par Raymond Laffont, Restaurant le Panoramic 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Suprême de pintade farci aux châtaignes

Pour 4 personnes :

- 4 suprêmes de pintade avec ailes
- 200 g de châtaignes (utiliser des châtaignes « au naturel » vendues en bocal, déjà cuites) • 150 g de carottes • 100 g de navets • 100 g de pommes de terre • 1 oignon, 2 gousses d'ail, laurier, thym
- 1 verre de chardonnay d'Ardèche • 25 g de farine • chapelure • sel, poivre • 1 l d'eau • un peu de lait

Séparer les ailes des blancs de volaille.

Confection de la sauce :

Dans une cocotte, faire revenir les ailes de pintade avec 50 g de carottes, 1 oignon, 2 gousses d'ail, laurier et thym, sel et poivre. Bien faire colorer et ajouter un verre de vin blanc, puis ajouter la farine. Mélanger le tout et ajouter un litre d'eau, cuire environ 50 mn.

Pour farcir les suprêmes :

Écraser 80 g de châtaignes cuites à la fourchette, incorporer un peu de chapelure, du lait, du sel et du poivre. Vous devez obtenir une préparation bien homogène.

Retournez les blancs de volaille, puis à l'aide d'un couteau faire deux rabats afin d'obtenir

un creux pour ajouter la préparation à base de châtaignes. Refermer, et rouler le suprême dans du papier film. Réserver au frais. Braisée de légumes :

Préparer les légumes en les coupant en gros bâtonnets. Les cuire à l'eau salée. Les égoutter. Mélanger le tout avec une noisette de beurre. Réserver au chaud. Chauffer le reste des châtaignes avec un peu de la sauce en préparation.

Dès la fin de cuisson de la sauce, passer le tout à la passoire afin d'enlever les ailes de volailles, les oignons, carottes...

Faire cuire les suprêmes dans ce bouillon environ 35 mn, puis enlever le papier film, découper le suprême en grosses rondelles puis disposer sur une assiette, ajouter la braisée de légumes, napper le suprême de jus de cuisson et ajouter les châtaignes.

Le vin : Vin rouge côtes-du-rhône, Jean-Luc Dorthe, Domaine de Couron, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, Tél. 04 75 98 72 67, ou vin de pays rouge, Cuvée Larmande, Gérald et Jocelyne Oustric, Domaine du Mazel, Le Mazel, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 51 02.

Recette proposée par Dominique Rignane, Auberge Les Murets à Chandolas. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Crêpine de râble de lièvre à l'embeurrée de chou

Pour 8 personnes :

- 4 râbles de lièvre • 2 tranches de poitrine fumée • 1 crêpine • 1 chou vert
- 2 carottes • 1 gros oignon • 3 échalotes • 1 navet • 1 feuille de poireau
- 1 branche de céleri • quelques queues de persil • 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym • 100 g de champignon • 500 g de polenta • 1 pot de châtaignes grillées d'Ardèche • 1 cuillère à soupe de farine • sel fin • sel gros
- poivre • clous de girofle • baie genièvre
- poivre en grain • huile • beurre
- 9 tranches de mozzarella • 30 cl de vin blanc et 2 l vin rouge saint-Joseph

Désosser les râbles. Ouvrir les filets en escalope.

Avec les os et la garniture aromatique, faire un fond au vin rouge.

Braiser (cuire à couvert au four) le chou blanchi, les légumes et la poitrine fumée coupés en petits cubes, et le vin blanc.

Préparer la polenta avec les champignons,

l'étaler à plat. Laisser refroidir.

Couper à la forme désirée. Disposer dessus une tranche de mozzarella et tenir au chaud.

Farcir les filets de lièvre avec le chou et les enrouler de crêpine.

Colorer les filets dans une poêle avec du beurre et finir au four (rosé).

Dresser le filet tranché sur la polenta.

Disposer autour du râble des morceaux de châtaignes grillées réchauffées.

Le vin : Vin rouge saint-Joseph cuvée de La Belive 98, M. Boissonnet, rue de la Voûte, 07340 Serrières, Tél. 04 75 34 07 99.

Recette proposée par Raymond Laffont, Restaurant le Panoramic 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.





Rosbif AOC Fin Gras du Mézenc aux châtaignes d'Ardèche

- 200 g de châtaignes épluchées (Bouche-rouge)
- 1 l de bouillon de volaille
- cognac et sel
- 250 g de viande par personne (tranche grasse ou l'aiguillette Baronne), à faire larder et ficeler par le boucher
- pommes de terre Early
- cèpes

La purée de châtaigne :

Cuire les châtaignes dans le bouillon, les passer au moulin puis ajouter le cognac et le sel.

Sortir le rôti une heure avant du réfrigérateur, préchauffer le four à 200 °C.

Faire colorer, bien saisir l'extérieur du rôti dans une cocotte en fonte sur le feu. Puis mettre au four sur une plaque à rôtir.

Compter 15 à 20 mn. par livre, pour une cuisson à point. Une légère piqure à cœur laisse échapper quelques gouttes de sang rose pâle.

Laisser reposer au chaud quelques minutes avant de découper le rôti, le jus se répartira à l'intérieur et coulera moins au découpage.

Le jus d'accompagnement :

Dégraissier légèrement et déglacer la plaque à rôtir avec un peu d'eau ou de bouillon léger.

Garniture :

Faire une poêlée de pommes de terre Early de montagne, accompagnée de cèpes.

Le vin : Vin rouge IGP Ardèche syrah, Domaine des deux terres, 07170 Villeneuve-de-Berg, Tél. 06 42 91 38 62 ou 06 71 92 76 70, ou vin rouge saint-joseph, cuvée Mémoire, Cave de Saint-Désirat, 07340 Saint Désirat, Tél. 04 75 34 22 05.

Recette proposée par La Table du Terroir, Auberge Chanéac, Jean-François Chanéac, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Saucisses à cuire du Pays d'Annonay

et sauce liquoreuse de syrah

Pour 4 personnes :

Pour la saucisse pochée : 4 saucisses à cuire de 120/130 g • 1/4 de feuille de laurier • 5 grains de poivre noir • 3 baies de genièvre • eau froide à hauteur + 1/2 centimètre • Pour la sauce syrah : 20 cl de syrah des coteaux • 30 g de beurre • 30 g d'échalote ciselée (coupée fin) • 25 g de fond de pochage en mouillement • 1 cuillère à soupe de moutarde ordinaire • Pour la Rosace de Borée : 1 kg de pommes de terre violine de Borée • 30 g de beurre fondu • 1 fromage ardéchois fermier crémeux, lait cru de chèvre de 100 g • 1 fromage saint-félicien crémeux, lait cru de vache de 170 g

1 • Pré cuisson pochée pour les saucisses Mettre les saucisses à pocher, à la première ébullition, couper le feu, laisser vos saucisses gonfler.

2 • Réduction de la syrah Suer l'échalote ciselée au beurre blond, ajouter le vin et faire réduire presque à sec 3 • Monter la rosace de Borée aux deux fromages.

Cuire à l'eau ou à la vapeur de rondes Violines. Éplucher à peine refroidis, couper en rondelles.

Ranger en rosaces (4) sur papier et plaque à four, badigeonner de beurre clarifié.

Déposer dessus en alternant l'ardéchois et le saint-félicien en tranches fines, réserver.

4 • Terminer la sauce liqueur de syrah. Ajouter et faire réduire le fond de pochage, partager en blais et en deux les saucisses. Mettre à mijoter le tout 5 mn dans la sauce. Hors feu, délayer dans une casserole la cuillère de moutarde, remuer en va-et-vient pour mélanger.

Dresser les saucisses, napper de sauce.

5 • Terminer, gratiner les rosaces.

Passer à four très chaud ou mieux, sous grill. Dresser fondant sur vos assiettes.

Le vin : Vin rouge de Cornas, Domaine Pierre Clape, Cornas, A. Clape, SCEA, 146, avenue Colonel Rousset, 07130 Cornas, Tél. 04 75 40 33 64, ou vin rouge saint-joseph-sainte-épine, Domaine Michelas Saint-Jemms, Bellevue les Chassis, 26600 Mercuroil, Tél. 04 75 07 86 70.

Recette proposée par le CFA Ardèche Nord, 8, chemin de Villedieu, 07100 Annonay, Tél. 04 75 32 40 20.



Sauté de porc à la Cévenole

Pour 6 personnes :

- 1 kg de sauté de porc
- 3 carottes
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail en chemise
- 4 cuillères à soupe de farine de châtaignes
- 200 g de châtaignes entières cuites
- 50 cl de vin blanc
- sel, poivre

Dans une poêle, saisir le sauté de porc avec les carottes et les oignons, coupés en brunoise. Ensuite, débarrasser le tout dans une cocotte à couvercle. Déglacer la poêle avec un peu de vin blanc et le faire flamber. Singler le tout avec la farine de châtaignes, mettre les gousses d'ail, sel poivre et le vin blanc. Mouiller à hauteur et laisser cuire 1 h 30. En fin de cuisson, rajouter les châtaignes entières. Servir avec une poêlée de pommes de terre Désirée.

Le vin : Vin rouge IGP Ardèche, Pinot noir, Domaine des Vigneaux, Serre de Gouy, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 51 91 ou vin blanc saint-péray, La Beylesse, Rémy Nodin, 07130 Saint-Péray, Tél. 04 75 40 35 9015.

Recette proposée par Rudy Surel, restaurant Beauséjour, 07630 Le Béage, Tél. 04 75 38 85 02. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Truite de l'Ardèche en ballottine

Pour 8 personnes :

- 1 filet de truite par personne
- 100 g d'épinards en branche
- 100 g de carottes, navets, céleris, courgettes
- 2 endives par personne
- 1 botte de persil plat et frisé
- sel, poivre
- Nuoc Mam, sauce soja
- beurre

Ôter les arêtes, et la peau des filets. Assaisonner et les masquer avec les feuilles d'épinard, les placer sur une feuille de papier film et former les ballottines. Éplucher les légumes et les tailler en une petite brunoise. Faire suer au beurre. Cuire les sommités de persil à l'anglaise, puis les mettre dans un blender avec le Nuoc Mam et la sauce soja. Pocher les ballottines (ou les cuire à la vapeur). Dresser harmonieusement.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, Les églantiers (sauvignon chardonnay), Régis Quentin, Domaine Peyrebrune, Tél. 06 14 87 48 95.

Recette proposée par Richard Rocle et Angèle Faure, Auberge de Montfleury, Quartier de la gare (ancienne RN102), 07170 Saint-Germain, Tél. 04 75 94 74 13. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Brick aux abricots et au miel

Pour 4 personnes :

- 6 abricots de l'Ardèche
- 6 feuilles de brick
- 125 g d'amandes de l'Ardèche en poudre
- 200 g de sucre
- miel de l'Ardèche
- 1 noix de beurre

Dans une poêle, faire caraméliser les abricots coupés en morceaux avec le sucre et une noix de beurre.

Ajouter les amandes en poudre à cette préparation, mélanger et réserver. Faire préchauffer votre four à 200 °C.

Couper une feuille de brick en deux et replier-la de la même façon afin de faire un rectangle.

Déposer la préparation à l'extrémité de la feuille de brick et plier de manière à former un triangle qui renferme bien la préparation. Faire de même avec les autres feuilles de brick et disposer les triangles ainsi formés dans une plaque allant au four.

Mettre au four pendant 15 mn de manière à obtenir une belle coloration.

Servir tiède avec un filet de miel et éventuellement une boule de glace.

Le vin : Vin IGP Ardèche, viognier, Cuvée Saint Giraud Automne, Jérôme Jouret, Domaine des Clapas, 07170 Villeneuve-de-Berg, Tél. 06 33 98 61 51 ou 04 75 94 71 63.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardechegout.fr

Bugnes à la châtaigne

- 200 g de farine de châtaignes
- 300 g de farine de blé
- 200 g d'œuf
- 125 g de beurre manié
- 15 g de levure
- 30 g de sucre glace
- 12 g de sel
- vanille
- huile d'arachide

Tamiser puis pétrir les farines avec les œufs, un peu d'eau et la vanille. Ajouter successivement la levure, le sel, le beurre en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser lever pendant 12 heures.

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis découper en bandes en leur donnant la forme qui vous plaît. Faire frire à la poêle ou dans la friteuse à 160 °C. Saupoudrer de sucre glace. Vous pouvez aussi mettre un peu de miel par-dessus.

Pour les adultes :

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, viognier, Claude Dumarcher, Clos de l'abbé dubois, 07700 Saint-Remèze.

Recette proposée par Jean-Michel Basset, Quartier Laval, 07210 Rochessaube, Tél. 04 75 65 02 14.





Clafoutis aux cerises

- 250 g de cerises de l'Ardèche
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- beurre pour le moule

Laver les cerises puis enlever les queues. Mélanger le sucre, les œufs, la farine, la levure dans un saladier. Verser la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré. Répartir uniformément les cerises sur la pâte et saupoudrer de sucre. Faire cuire au four à 160 °C pendant 30 mn. Servir tiède.

Le vin : Vin Blanc IGP Ardèche Cuvée Isabelle, Domaine Olivier de Serres, Le Pradel, 07170 Mirabel, Tél. 04 75 36 74 37.

Recette proposée par Goûtez l'Ardèche®. Retrouvez-en d'autres sur blog.ardchelegout.fr

Crêpes soufflées aux framboises et aux mûres

Pour 6 personnes :

Pâte à crêpes :

- 250 g de farine • 3 œufs • 30 g de beurre • 30 g de sucre semoule • 30 g d'huile • 3,5 dl de lait • 8 g de sel

Crème pâtissière :

- 5 dl de lait • 4 jaunes d'œufs • 1/2 gousse de vanille • 50 g de maïzena • 100 g de sucre semoule • 30 g de beurre

La garniture :

- 200 g de crème pâtissière • 270 g de mûres • 270 g de framboises • 2 jaunes d'œufs • 4 blancs d'œufs • 20 g de sucre semoule • 2 cl de liqueur de crème de châtaigne

Préparer la pâte à crêpes, ensuite la crème pâtissière.

Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, ajouter la maïzena et le beurre. Porter à ébullition le lait avec l'autre moitié du sucre et la gousse de vanille, laisser cuire pendant 3 mn et laisser refroidir.

Faire cuire les crêpes dans un poêle de 22 cm de diamètre, les réserver au chaud. Au mixer, préparer deux coulis en mixant séparément 100 g de mûres et 10 g de

framboises. Déposer sur chaque assiette de service un peu de chaque coulis. Préchauffer le four Th 7.8 (220 °C).

Dans une casserole, mettre la crème pâtissière, la liqueur et les jaunes d'œufs et faire chauffer 2 à 3 mn. Monter les blancs en neige avec le sucre. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs à la crème, puis les fruits restants. Déposer sur chaque crêpe un peu de préparation. Les replier.

Glisser au four pendant 10 mn. Déposer les crêpes soufflées sur les assiettes réservées. Servir aussitôt.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche « saint-régis », viognier, Benoît Chazallon, EARL Château de la Selve, La Selve, 07120 Grosplieres, Tél. 04 75 93 02 55. Produit agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Alain Mounier, pâtisserie, 85, rue de la République, 07130 Saint-Péray, Tél. 04 75 40 30 10.



Douceur à la châtaigne d'Ardèche

Pour 8 personnes :

- Pour la pâte brisée : 250 g de farine • 25 g de sucre • 5 g de sel • 125 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 5 cl d'eau

Pour la préparation de la crème : 500 g de crème de châtaignes • 3 jaunes d'œufs • 2 cl de liqueur de châtaigne • 200 g de crème fouettée • 6 blancs d'œufs

Faire une pâte brisée.

Sur le plan de travail mettre la farine, le sucre, le sel, incorporer le beurre ramolli et 1 jaune d'œuf. Mélanger du bout des doigts et incorporer l'eau pour obtenir une boule. Ne pas trop pétrir pour éviter que la pâte ne soit trop caoutchouteuse. La laisser reposer une quinzaine de minutes au frais.

Faire la préparation avec de la crème de châtaignes d'Ardèche mélangée aux jaunes d'œufs et à la liqueur de châtaigne. Incorporer délicatement la crème fouettée et les blancs d'œufs battus en neige.

Étaler la pâte et froncer un cercle. Remplir avec la préparation.

Cuire environ 20 mn dans un four ventilé. Enfourner à 200 °C puis dès le début de la coloration baisser à 180 °C.

Le vin : Vin de liqueur blanc « Joyeuse Cartagène », Cave La Cévenole, Le Village, 07260 Rosières, Tél. 04 75 39 52 09, ou vin blanc cuvée Passerillée, Christophe Reynouard, 07260 Rosières.

Recette proposée par Raymond Laffont, Restaurant Le Panoramic, Le Village, 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14.



Fraises aux épices

Pour 4 personnes :

- 100 g fraises Mara des bois • 5 g de sucre • badiane • 1 gousse de vanille • clou de girofle • 1 bâton de cannelle • poivre mignonnette • écorces de citrons • écorces d'orange • 4 coques en chocolat • 4 boules de sorbet fraise

Faire revenir les fraises dans une poêle, à feu vif, avec du sucre.

Lorsque le sucre a fondu, retirer les fraises et les faire égoutter.

Récupérer le sirop, ajouter gousse de vanille, badiane, clou de girofle, cannelle et poivre mignonnette. Mettre des écorces de citrons et d'oranges. Remettre à bouillir, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Penser à écumer régulièrement pendant l'ébullition.

Mettre les fraises dans le sirop, faire un bouillon et réserver.

Servir dans une coque en chocolat noir avec une boule de sorbet fraise de chez « Terre Adélice ».

Le vin : Tonkens Gerben, Château de Cheylus, Cheylus, 07000 Flaviac, Tél. 04 75 65 73 17, ou vin blanc IGP Ardèche chardonnay cuvée valentine.

Recette proposée par Alain Jacquet, Hôtel le Chêne vert, 07110 Rocher. Tél. 04 75 88 34 02. Fax. 04 75 88 33 85. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

« Lou Castagno »

Pour 8 personnes :

- 200 g de pâte de marron Imbert • 200 g de chocolat (dessert) • 60 g de beurre • 8 pièces de marrons glacés • 0,5 l de crème fleurette 35 % MG • 100 g d'œufs entiers • 30 g de jaunes • 100 g crème de marrons Imbert • 4 g de levure chimique • Liqueur ou crème de châtaigne • 20 g de poudre à crème

Placer le bol et le fouet du mélangeur au frais ainsi que la crème fleurette. Mettre le chocolat à fondre au bain-marie (sans faire bouillir) après l'avoir détaillé en morceaux à l'aide d'un couteau.

Monter le biscuit châtaigne au bol mélangeur avec un fouet, mettre la pâte de marron et le beurre, mélanger l'ensemble puis y ajouter les œufs et les jaunes petit à petit. Terminer avec la levure chimique. Remplir les moules demi sphère en caoutchouc au 3/4.

Enfourner à thermostat 5/6 (170 °C) avec buée environ 14 mn. (Mettre un récipient avec de l'eau chaude). Sortir les plaques et laisser refroidir. Pendant la cuisson du biscuit, mettre le chocolat à point (tablier). Pour ce faire, il vous faut un thermomètre. Vérifier la température du chocolat, il doit être à 45 °C, puis le retirer du bain-marie et le remuer délicatement pour tomber la température à 27 °C, le replacer au bain-marie et le remonter à 32 °C. Le retirer, il est prêt à

être travaillé. Ces opérations sont très importantes pour obtenir un chocolat brillant et facile à démouler. Prendre les moules en demi-sphère et les chemiser délicatement avec le chocolat et mettre à « bloquer » au froid. Monter en crème chantilly la crème fleurette avec les ustensiles, réserver au frais. Délayer la crème de marrons avec la liqueur de châtaigne et ajouter la poudre à crème. Incorporer la crème chantilly obtenue dans la préparation ci-dessus par petite quantité et avec délicatesse (comme pour une mousse au chocolat). Une fois les biscuits refroidis, les démouler.



Marrons glacés maison

Pour 5 personnes (à servir au moment du café) :

- 1 bocal de châtaignes au sirop Sabaton
- 75 g de sucre glace
- 6 cuillères à soupe de sirop de châtaigne

Préchauffer le four, pendant 20 mn, à 180 °C (thermostat 6). Égoutter les châtaignes en versant le bocal d'un coup dans une passoire, en conservant le sirop. Mettre le sucre glace dans un petit saladier et ajouter le sirop de châtaigne. Bien mélanger pour obtenir un sirop épais.

Disposer les châtaignes sur une grille en laissant un espace entre chacune d'elles. Les enrober en versant dessus le sirop de glaçage avec une cuillère. Passer au four 3 mn et laisser reposer au moins 4 heures dans un endroit sec à température ambiante, pour que le glaçage adhère bien.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, Viognier, Grande cuvée, Cave Coopérative d'Alba, Tél. 04 75 52 40 23.

Recette proposée par l'Établissement Sabaton, La Plaine, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 87 83 83.

Le vin : Vin de liqueur blanc, Cartagène, Sébastien Guérin, Mas d'Agnac, Agnac-Rosieres, Tél. 04 75 39 41 97, ou vin blanc « Ninon », cépage muscat à petits grains vendange passerillée, Caveau Coopérative, Alba, Tél. 04 75 52 40 23.

Le vin : Vin de liqueur blanc, Cartagène, Sébastien Guérin, Mas d'Agnac, Agnac-Rosieres, Tél. 04 75 39 41 97, ou vin blanc « Ninon », cépage muscat à petits grains vendange passerillée, Caveau Coopérative, Alba, Tél. 04 75 52 40 23.

Recette proposée par Richard Rocle et Angèle Faure, Auberge de Montfleury, Quartier de la gare (ancienne RN102) 07170 Saint-Germain, Tél/Fax. 04 75 94 74 13. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Richard Rocle et Angèle Faure, Auberge de Montfleury, Quartier de la gare (ancienne RN102) 07170 Saint-Germain, Tél/Fax. 04 75 94 74 13. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.





Myrtillette ardéchoise

Pour 6 à 8 personnes :
 Pour la pâte sucrée : 200 g de beurre • une pincée de sel • 100 g de sucre • 1 œuf et 1 jaune d'œuf • 250 g de farine tamisée • Pour la sauce : 3 jaunes d'œufs • 20 cl de crème fraîche • 5 cl de lait • 40 g d'amandes en poudre • 40 g de sucre • 500 g de myrtilles

Pour la pâte sucrée : monter ensemble le jaune d'œuf, le sucre, le beurre et le sel. Ajouter la farine tamisée et réserver au frais pendant deux heures. Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte (28 cm de diamètre). Tapiser le fond de myrtilles. Préparer la sauce avec les autres ingrédients. Mélanger et verser sur la tarte. Cuire à feu doux (180 °C) pendant 30 mn environ. Produits agréés Goûtez l'Ardèche

Le vin : Vin de liqueur rosé « Joyeuse Cartagène », Cave La Cévenole, Le Village, 07260 Rosières, Tél. 04 75 39 52 09.

Recette proposée par Yvan Baudoin, Pâtisserie Baudoin, 98, rue Jean Jaurès, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 45 66.

Panna cotta au chocolat blanc

caramel et crème de châtaigne

Pour 6 personnes :
 • 80 cl crème liquide
 • 5 cl de lait 1/2 écrémé
 • 100 g de chocolat blanc
 • 4 feuilles de gélatine
 • 140 g de sucre blond
 • crème de châtaigne

Faire un caramel brun avec le sucre et un peu d'eau, baisser la flamme et ajouter 20 cl de crème liquide. Laisser réduire en remuant.

Ajouter une feuille de gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide hors du feu.

Verser dans les ramequins ou verrines et laisser prendre au froid.

Faire ramollir les trois feuilles de gélatine restantes dans de l'eau froide.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Mettre le lait et la crème (60 cl restant) à

chauffer sur feu doux. Dès que le mélange bout, hors du feu ajouter les feuilles de gélatine. Porter le mélange à ébullition et le verser sur le chocolat fondu.

Verser dans les ramequins ou verrines sur le caramel déjà durci.

Laisser prendre pendant 6 heures au réfrigérateur.

Servir en ajoutant au préalable par-dessus la crème de châtaigne.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche viognier Cuvée Mathilde, Pierre Moller, Mas de Bagnols, Les Côtes, 07110 Vinezac, Tél. 04 75 36 83 10 ou vin blanc IGP Ardèche Terre d'Eglantier, viognier, M. Roume, Les vigneron ardéchois, BP 8, 07120 Ruoms, Tél. 04 75 39 98 08.

Recette proposée par Claire et Dominique Bouccard-Porru, Restaurant au Jardin des Saveurs, place de l'Église, 07270 Empury, Tél. 04 75 07 61 36.

Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Taboulé de semoule de châtaigne

aux fruits secs et pommes confites

Pour 4 personnes :
 • 50 g de semoule de châtaigne • 80 g de sucre • 10 cl d'eau • 4 pommes golden • 30 g de beurre • 25 g de cerneaux de noix • 25 g de noixettes • 25 g de raisins secs • 25 g d'amandes entières • 220 g de crème de châtaigne (parfum au choix) • 3 cl à soupe de liqueur de châtaigne

Réaliser un sirop avec l'eau et 50 g de sucre. Porter à ébullition puis réserver. Mettre la semoule de châtaigne dans un plat. Arroser de sirop chaud puis laisser gonfler 30 mn à température ambiante. Égrener la semoule avec une fourchette et ajouter les fruits secs que vous aurez d'abord concassés. Réserver au frais. Vider les pommes et les tailler en trois rondelles épaisses. Les faire revenir dans une poêle

avec 30 g de beurre. Sucrez puis passer au four 10 mn à 180 °C.

Dans un cercle à pâtisserie, alterner une couche de taboulé puis une couche de rondelles de pomme. Renouveler deux fois l'opération. Servir avec la crème de châtaigne détendue à la liqueur de châtaigne.

Le vin : Vin Blanc IGP Ardèche viognier Vendanges d'Octobre, agréé par Goûtez l'Ardèche®, Cave Coopérative de Valvignères, Quartier Auvergne, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 60 60, ou vin blanc IGP Terre d'Eglantier, viognier, M. Roume, Les vigneron ardéchois, BP 8, 07120 Ruoms, Tél. 04 75 39 98 08.

Recette proposée par Jérémy Clavier, Restaurant « Notes de saveurs », 16, rue Nationale, Aubenas, Tél. 06 88 20 85 49.

Tarte châtaigne au chocolat et croustillant

Pour 8 personnes :
 • 150 g de farine de châtaigne • 350 g de farine de blé • 250 g de beurre • 250 g de sucre glace • 5 œufs • 100 g de chocolat de couverture • 50 g de feuillantine • 25 g de beurre • 200 g de Pralin • Pour la ganache : 150 g de chocolat de couverture • 1/2 l de crème

Mettre les 100 g de chocolat avec le beurre et le pralin à fondre.

Faire bouillir la crème et la verser sur les 150 g de chocolat pour obtenir une belle ganache brillante.

Dans le bol d'un mélangeur, mettre les deux farines tamisées, le sucre glace et le beurre en petits dés et sabler.

Puis, un par un, incorporer les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (Ne pas trop travailler).

Foncer les cercles à tarte et les cuire à blanc au four à 170 °C pendant environ 15 mn.

Dans le premier bol de chocolat, adjoindre la feuillantine et mélanger.

Disposer ce croustillant ainsi obtenu dans le fond des tartes.

Napper avec la ganache liquide et mettre à bloquer au froid. (sortir une bonne demi-heure avant dégustation).

Le vin : Vin rouge IGP Ardèche, vin moelleux Embelle, Raoul et Rémy Dumarcher, Domaine de Bréchon, 07700 Gras, Tél. 04 75 04 23 49 ou vin blanc côtes du vivarais, SCA Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche, 07700 Bourg-Saint-Andéol.

Recette proposée par Richard Rocle et Angèle Faure, Auberge de Montfleury, Quartier de la gare (ancienne RN102), 07170 Saint-Germain, Tél. 04 75 94 74 13. Restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.



Tarte corbeille de fruits

Pour 6 à 8 personnes :
 Pour la pâte sucrée : 200 g de beurre • une pincée de sel • 75 g de sucre • 1 jaune d'œuf • 35 g d'eau • 250 g de farine tamisée • Pour la crème pâtissière : 2 jaunes d'œufs • 65 g de sucre • 20 g de farine • 250 g de lait • 1 gousse de vanille • 500 g de fruits de saison

Pour la pâte sucrée : Monter ensemble le jaune d'œuf, le sucre, le beurre, le sel et l'eau. Ajouter la farine tamisée et réserver au frais.

Pour la crème pâtissière : Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, ajouter la farine. Porter à ébullition le lait avec l'autre moitié du sucre et la gousse de vanille, laisser cuire pendant 3 mn et laisser refroidir. Rajouter le tout à la préparation.

Prendre la pâte sucrée, foncer un cercle, abaisser à 4 cm et cuire à 180 °C. Après refroidissement, garnir la tarte d'un demi-centimètre de crème pâtissière et garnir de fruits d'Ardèche en faisant « chanter » les couleurs. Enfin, napper d'un peu de jus de pomme.

Le vin : Vin rosé IGP Ardèche, rosé de pays, Denis Robert et Sébastien Pradal-GAEC du Mas d'Intras, Intras, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 75 36. Vin agréé par Goûtez l'Ardèche®.

Recette proposée par Yvan Baudoin, Pâtisserie Baudoin, Audoin, 98, rue Jean Jaurès, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 45 66.





Verrine à la châtaigne

Pour la mousse de châtaigne :

- 1/2 l de crème
- 200 g de crème de marron nature
- 0,1 l liqueur de châtaigne
- 1 boîte de Copeaux de Malavieille*

Mélanger les trois éléments, filtrer, puis mettre en siphon avec deux cartouches. Emitter des copeaux de Malavieille* en poudre.

Pour la liqueur :

- 0,1 l de liqueur de châtaigne
- 50 g de crème de marron

Alterner les couches dans la verrine : mousse, brisure de copeaux, coulis.

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche blanc, produit agréé par Goutez l'Ardèche®, Esprit d'Automne, Domaine de Mermès, 07700 Gras, Tél. 04 75 04 37 79.

Recette proposée par Jérémie Clavier, Restaurant « Notes de saveurs », 16, rue Nationale, Aubenas, Tél. 06 88 20 85 49.

Cake estival châtaigne-courgette

Pour 6 à 8 personnes :

- 3 œufs • 100 g de farine de blé • 50 g de farine de châtaigne • 1 sachet de levure chimique • 8 cl d'huile de tournesol • 125 ml de crème liquide • 100 g de gruyère râpé • 200 g de picodon • 1 courgette • 130 g de châtaignes grillées apéritif • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • quelques brins de persil • sel, poivre • du beurre pour le moule

Allumer le four à th 5-6. Faire revenir les châtaignes grillées cassées aux doigts et la courgette coupée en petits cubes dans une poêle avec l'huile d'olive. Égoutter sur du papier absorbant.

Dans un saladier, fouetter les œufs, les farines et la levure. Ajouter l'huile de tournesol et la crème liquide que vous aurez préalablement chauffées dans une casserole. Mélanger.

Ajouter la courgette et les châtaignes, le picodon coupé en dés, le persil, le gruyère, le sel et le poivre. Continuer à mélanger pour homogénéiser.

Verser dans un moule à cake beurré ou

dans des petits moules souples pour l'apéritif. Faire cuire 45 mn (moins longtemps en moules individuels).

Accompagner d'une salade verte.

Produits agréés par Goutez l'Ardèche®.

Pour les adultes :

Le vin : Vin rosé IGP grenache gris, Nicolas Charrière, SCA Les Chais du Pont d'Arc, Route de Ruoms, 07150 Vallon-Pont-d'Arc, Tél. 04 75 88 02 16, ou vin rosé côtes-du-rhône, Christelle Coulange, Domaine Coulange, Quartier Saint-Ferréol, 07700 Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 56 26.

Pour les enfants :

La boisson : Eau minérale gazeuse Reine des Basaltes, Ets Veyrenc, agréée Goutez l'Ardèche®.

Recette proposée par Jean-François Lalfert et Christine Noublanche, Domaine du Bois de Belle, Malarce-sur-la-Thines, Tél. 04 75 36 94 85.



La crûque ardéchoise

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre de montagne à chair jaune • 1 blanc d'œuf • 2 bonnes pincées de sel • 1 pincée de poivre • 1 gousse d'ail • huile d'olive, huile de tournesol • persil

Râper les pommes de terre dans un plat creux, ajouter le blanc d'œuf non monté, le sel, le poivre et l'ail coupé finement, bien mélanger le tout à la fourchette.

Faire chauffer une grande poêle genre Tefal avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, quand le mélange est bien chaud y éparpiller les pommes de terre afin de former une fine galette. Laisser bien dorer. Puis faire sauter comme une crêpe, couvrir, laisser cuire 10 à 12 mn en la faisant sauter de temps en temps. Evacuer à l'aide d'un couvercle toute l'huile (elle servira pour les autres crûques). Laisser rôtir 1 mn et servir dans un plat chaud, un peu de persil.

Pour les adultes :

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, chardonnay, Cave Coopérative de Valvignères, Quartier Auvergne, 07400 Valvignères, Tél. 04 75 52 60 60, ou vin rouge IGP Ardèche terre de mûrier, M. Roume, Les vigneronns ardéchois, BP 8, 07120 Ruoms, Tél. 04 75 39 98 08. Vins agréés par Goutez l'Ardèche®.

Pour les enfants :

La boisson : Eau minérale plate « Chantemerle » du Pestrin.

Recette proposée par Marie-Pierre Champel, Auberge du Bez, Le Bez, 07590 Borne, Tél. 04 66 46 60 54. Restaurant sélectionné par Goutez l'Ardèche®.

Crème de châtaigne

- 1 kg de châtaignes AOC
- 1 gousse de vanille
- 900 g de sucre
- 15 cl d'eau

Faire cuire les châtaignes AOC à l'eau, enlever les deux peaux et les réduire en purée. Faire un sirop avec le sucre et 15 cl d'eau. Faire cuire jusqu'à ce qu'il bulle mais reste transparent.

Verser la purée de châtaignes dans le sirop, ajouter la gousse de vanille et mélanger, toujours sur le feu mais en réduisant. À ébullition, laisser cuire un quart d'heure à 20 mn jusqu'à ce qu'une peau se forme en surface. Mélanger en permanence. Mettre en pot, la crème encore bouillante et fermer le pot. Produit agréé par Goutez l'Ardèche®.

Pour les adultes :

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche, viognier, Dumarcher, Clos de l'abbé dubois, Saint-Remèze.

Pour les enfants :

La boisson : Nectar d'abricot de Roland Prunaret à Meyras, produit agréé par Goutez l'Ardèche®.

Recette proposée par Nicole et Jean-Louis Chapus, Les Confitures de Nicole, Les Eschaffis, 07510 Sainte-Eulalie, Tél. 04 75 38 89 82.



Crêpes à la farine de châtaignes

- 125 g de farine de châtaignes
- 125 g de farine de blé
- 4 œufs
- 1/2 litre de lait
- une pincée de sel

Mélanger la farine de châtaigne et de blé. Pour éviter les grumeaux, vous pouvez les tamiser au préalable. Délayer le tout dans un peu de lait. Joindre les œufs battus et le sel. Verser le lait en le mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Laisser reposer une heure. Faire dorer les crêpes et dégustez.

Pour les enfants :

La boisson : Jus de raisin Sanofruit, Christian Mirabel, La croix de Raspail, 07200 la Chapelle-sous-Aubenas, Tél. 04 75 93 11 31.

Recette proposée par Goutez l'Ardèche® et le Comité Interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche.

Petits cœurs fidèles à la châtaigne

- 1 œuf
- 100 g de sucre
- 125 g de farine de châtaignes
- 125g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre mou
- sucre glace
- 1 pot de crème de châtaignes

Mélanger l'œuf et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la farine, le sel et le beurre mou, travailler énergiquement.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm.

Découper de grands cœurs, la moitié des cœurs sera évidé avec un petit cœur.

Placer les cœurs sur une tôle beurrée et faire cuire 15 à 20 mn à 190 °C (Th 5).

Lorsque les biscuits sont froids, faire le montage en nappant les cœurs pleins de crème de châtaigne et saupoudrer de sucre glace les cœurs évidés.

Placer les petits cœurs sur les grands cœurs.

Pour les adultes :

Le vin : Vin blanc IGP Ardèche vendanges d'octobre, cave coopérative de Valvignères, quartier Auvergne, 07400 Valvignères. Vin agréé par Goutez l'Ardèche®.

Pour les enfants :

La boisson : Colardèche, cola ardéchois aux extraits de châtaigne, M. Bourgnel, Sofabo, brasserie artisanale, 07170 Lavilledieu, Tél. 04 75 94 39 39.

Recette proposée par La crêche Marmobiles à Privas et Goutez l'Ardèche®.



Goûter gourmand

Pour 4 petits gourmands :

- 1 boîte ¼ de pâte de marrons (240 g)
- 10 cl crème fraîche
- 10 cl lait
- pâte à tartiner chocolatée
- crème chantilly

Dans un petit verre, faire tomber au centre, une seule cuillère à café de pâte à tartiner chocolatée. Répartir régulièrement sur les côtés du verre: faire tourner le verre en maintenant le dos d'une petite cuillère sur la paroi.

Faire durcir au réfrigérateur quelques minutes. Pendant ce temps, travailler à la fourchette la pâte de marrons d'abord seule, puis incorporer progressivement la crème fraîche et le lait.

Verser dans les verres et refroidir au réfrigérateur. Au moment de servir compléter par de la crème chantilly.

Pour les adultes :

Le vin : Vin blanc saint-péray, les Cerfs, Domaine Yves Cuilleron, Vertieu, 42410 Chavanay, Tél. 06 08 62 35 35 ou 04 74 87 02 37.

Pour les enfants :

La boisson : Lait de l'Arelladou, Laiterie Carrier, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 40 20.

Recette proposée par La maison Sabaton, La Plaine, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 87 83 83.





Nous sélectionnons le meilleur

Les meilleurs produits

Plus de 300 produits phares ardéchois sont distingués par la marque sélective **Goûtez l'Ardèche®**. Cette marque d'excellence atteste que les produits respectent un cahier des charges précis sur leur origine, leur composition et leur méthode de fabrication. Ainsi, les produits sélectionnés Goûtez l'Ardèche® sont fabriqués en Ardèche selon le savoir-faire local par des professionnels passionnés, fiers de leur territoire et de ses richesses. Afin de garantir leur qualité, des analyses sont régulièrement effectuées par un laboratoire externe. Les qualités gustatives, elles, sont certifiées et contrôlées par un jury de dégustation composé de professionnels et de consommateurs.

Les meilleures recettes

Goûtez l'Ardèche® identifie également les menus que les meilleurs chefs concoctent à partir de produits ardéchois pour mettre en lumière les saveurs du département en alliant tradition et innovation. En plus de la qualité gustative des menus et de l'origine des produits, le service et l'accueil sont également évalués lors de visites mystères.

Les produits, restaurants et traiteurs sélectionnés ainsi que les points de vente sont marqués du logo Goûtez l'Ardèche®.

Retrouvez-les sur www.goutez-lardeche.com, une boutique en ligne vous permettra de recevoir les produits chez vous tout au long de l'année.
Vous pouvez également téléphoner au 0800 24 67 48 (numéro vert).

Goûtez l'Ardèche® est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, créé par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche) et soutenu par le Conseil général de l'Ardèche, la Région et l'Etat.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

LES MARCHÉS

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES ESTIVAUX

Le lundi : Rosières (juillet et août), Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles (juillet et août), Saint-Paul-le-Jeune, Vagnas, Vogüé.

Le mardi : Antraigues-sur-Volane (juillet), Beauchastel, Jaujac, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lamastre, Largentière, Les Ollières sur Eyrieux (de juin à août), Les Vans (de juin à août), Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Remèze (après-midi), Saillieu, Viviers.

Le mercredi : Annonay, Aubenas : marchés bio de 16 h à 19 h, place de l'hôtel de ville, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Joyeuse, Le Cheylard, Le Pouzin, Privas, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux (le matin, de juin à septembre) Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Martin d'Ardèche (du 01/07 au 31/08), Saint-Peray, Tourmon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg.

Le jeudi : Berrias et Casteljau, Chomérac, Gras, LaLouvesc, Laurac-en-Vivarais, Lavigliedieu, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Privas (marché nocturne les 8 et 29 juillet et 19 août), Saint-Eulalie, Saint-Martin-de-Valamas, Sarras, Soyons, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais.

Le vendredi : Bourg Saint-Andéol : marché paysan bio à la cave coopérative (après-midi), Cruas, Darbres (de juin à octobre), Davézieux : marché bio uniquement de 13 h à 18 h, Guilhaud-Granges, Jaujac, Labégude, Largentière (de 18 h à 22 h en juillet et août), La-Voulte-sur-Rhône, Le Cheylard (marché de producteurs de 17 h à 19 h en saison), Ruoms, Saint-Félicien, Saint-Paul-le-Jeune, Serrières, Thueyts.

Le samedi : Andance, Annonay, Aubenas, Bourg-Saint-Andéol, Lamastre, Les Vans, Privas, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tourmon-sur-Rhône.

Le dimanche : Alba-la-Romaine, Burzet, Deveset (le matin, de juin à octobre), Lablachère, Meyssac, Payzac (juillet et août), Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Félicien, Saint-Martial, Saint-Martin d'Ardèche (juillet et août), Saint-Mélany (juin, juillet et août), Saint-Pierre-Val (de mai à septembre), Saint-Privat, Valgorge (juin, juillet et août), Vallon-Pont-d'Arc (juillet et août), Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais (juillet et août).

LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Les producteurs du réseau « Bienvenue à la ferme », entourés d'autres producteurs locaux et d'artisans vous donnent rendez-vous sur ces Marchés des Producteurs de Pays. Vous aurez ainsi la garantie de rencontrer les producteurs en direct... Suivez le logo !
<http://www.marches-producteurs.com/>

Saint-Laurent-les-Bains
Info : Office du Tourisme de Saint-Laurent-les-Bains, Tél. 04 66 46 69 94. les jeudis 7 et 21 avril, 5 et 19 mai, 2 et 16 juin, 7 et 21 juillet, 4 et 25 août, 1^{er} et 15 septembre, 6 et 20 octobre, 3 novembre, de 8 h 30 à 13 h sur la place de la Fontaine.

Le Teil
Info : Communauté de Commune Rhône Helvie, Tél. 04 75 52 25 98 ou rhone.helvie@free.fr
Tous les vendredis à partir de 17 h, du 6 mai au 28 octobre.

Privas
Info : Service Animation Mairie de Privas, Tél. 04 75 64 52 30. Marché nocturne les jeudis 7 et 28 juillet, 4 et 18 août et les 22 et 23 octobre.
Le Lac d'Issarlès
Dimanche 13 juin puis tous les mardis soirs de juillet et août.

Antraigues-sur-Volane

Samedi 29 et 30 octobre de 9 h à 18 h.

Les Vans

Tous les mardis soirs du 28 juin au 30 août.

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

ARDÈCHE VERTE :

La main paysanne

11, route du 4^e Spahis, 07100 Annonay. Tél. 04 75 32 14 00. www.lamainpaysanne.fr

Ouvert vendredi et samedi de 8 h à 19 h.

Aux Produits du Pays

ZAC du pont du Doux, RN 86 (derrière Bricomarché), 07300 Saint-Jean-de-Muzols, Tél. 04 75 06 84 06.

Ouvert mardi, jeudi et samedi de 9 h 30 à 12 h 30 mercredi et vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 puis de 16 h 30 à 19 h 30.

Chez Mon Fermier
Villevocance

Ouvert vendredi de 9 h à 12 h 30, samedi de 9 h à 12 h 30, dimanche de 10 h à 12 h 30.

www.chezmonfermier.trafans.fr

ARDÈCHE PLEIN CŒUR :

L'échoppe paysanne

Place du Foirail, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 54 40.

Ouvert mercredi et vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h, jeudi de 9 h à 12 h 30 et samedi de 8 h 30 à 12 h 30.

L'échoppe Paysanne déménagement ! (à partir du 4 mai 2011), nouvelle adresse : 3, rue Elie Reynier (face à la médiathèque municipale en centre ville, rue piétonne), nouveaux horaires : du mardi au samedi de 8 h 30 à 13 h 30.

Magasin de producteurs de Vernoux en Vivarais (avril/mai 2011)
Place Aristide Briand, au centre du village, à côté de la Caisse d'Épargne.

Ouverture mardi, jeudi et samedi.

La Grange
13, avenue du 8 Mai, 07130 Saint-Péray, Tél. 04 75 57 49 66.

Ouvert du mercredi au samedi, de 8 h 30 à 19 h.

SOURCES ET VOLCANS D'ARDÈCHE :

La Musette

Place de l'Airette, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 35 21 73.

Ouvert du mardi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h. Le samedi de 8 h à 12 h 30.

Magasin de producteur du Col de la Chavade (avril 2011)

Sur le site du restaurant « La Charette des Saveurs » ouvert le vendredi, samedi et dimanche de 10 h à 18 h et de mi-juin à septembre + vacances scolaires tous les jours, de 9 h à 19 h.

ARDÈCHE PLEIN SUD :

Les Bourrons Couchus

La Gare, 07260 Joyeuse, Tél. 04 75 39 92 21.

Ouvert du mardi au vendredi de 9 h à 12 h. Le samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h.

En juillet-août : ouvert tous les matins et le samedi de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h.

Aux fermes des Rayols

4, avenue du Général de Gaulle, 07140 Les Vans, Tél. 04 75 94 00 93. rayols@laposte.net

Ouvert mardi, mercredi et vendredi de 9 h à 12 h 30, et de 16 h à 19 h, jeudi de 9 h à 12 h 30 et samedi de 9 h à 13 h.

Cigales & Fourmis

32, bd Peschiera Alizon, 07150 Vallon Pont d'Arc,

Tél. 06 87 39 06 66. alexis.vernede@wanadoo.fr

Ouvert du 01/04 au 30/09 : tous les jours (de 9 h à 13 h et de 15 h à 19 h) et du 01/10 au 31/03 : tous les jours.

Autour de l'Aven

Aven d'Orgnac Grand Site de France®, 07150 Orgnac-l'Aven,

Tél. 04 75 37 78 83.

Ouvert tous les jours, de Pâques à la Toussaint.

EN DEHORS DE L'ARDÈCHE :

La Ferme des 2 Rives à Saint-Vallier (26)

Zone artisanale les Iles, 26240 Saint-Vallier, Tél. 04 75 31 37 69.

Ouvert le jeudi et vendredi de 9 h à 19 h, le mercredi et samedi de 9 h à 13 h.

Fraîcheur Paysanne à Montélimar (26)

130, route de Châteauneuf, 26200 Montélimar, Tél. 04 75 52 32 16.

Ouvert du jeudi au samedi de 10 h à 19 h.

LES POINTS DE VENTE PROPOSANT UNE GAMME DE PRODUITS

GOÛTEZ L'ARDÈCHE®

ARDÈCHE VERTE :

Au pavé de Saint-Régis à Lalouvesc.

ARDÈCHE PLEIN CŒUR :

Au bon bec et **Une histoire de goût** à Privas.

Proxi à Chomérac. **Super U** au Cheylard. **Épicerie des Cévennes** à Saint-Fortunat. **Proxi** à Saint-Sauveur de Montagut.

SOURCES ET VOLCANS D'ARDÈCHE :

La Chazère à Aizac. **Monte'rocca** à Antraigues.

Boulangerie Roussel et **8 à 8** à Coucouron. **Vival** à Labégude. **Charcuterie Puzzi** à Lanarce. **La source de la Loire** au Mont Gerbier de Joncs. **8 à 8** à Vals-les-Bains. **Camping Le Pommier** à Villeneuve-de-Berg. **Caveau des Vignerons** Valvignères. **Nature et terroir** à Alba-la-Romaine.

ARDÈCHE PLEIN SUD :

La figue sauvage à Joyeuse. **Domaine de l'eau vive** à Largentière. **Domaine d'Imbours** à Larnas. **La belle au bois gourmand** à Pradons. **Épicerie Camping Arleblanc** à Rosières. **Cadeauland** à Ruoms. **Pesanti Sylvie** à Salavas. **Camping Indigo** le Moulin Saint-Martin-d'Ardèche. **Cocci Market** à Saint-Alban Auriolles. **Just' Bon** à Saint-Just d'Ardèche. **La porte des Cévennes** à Saint-Paul-le-Jeune. **Domaine Briange** à Saint-Remèze. **Vival, La Virginie** et **le Caveau des vins ardéchois** à Vogüé. **Le village des producteurs** à Aubenas et Saint-Sernin. **Gîtes Rochette** à Saint-Sauveur-de-Cruzières. **Domaine Notre Dame de Cousignac**, **les Vignerons des Gorges** et **au Panier gourmand** à Bourg-Saint-Andéol. **Pain Montana** à Saint-Montan.

EN DEHORS DE L'ARDÈCHE :

Paris : Épicerie Renault, 251, bd Voltaire, 11^e.

Lyon : 8 à 8, 29-31 cours Docteur Long, 3^e.

La Biasse-54, rue de la Charité Lyon 2^e.

La Manufacture-14, rue Philibert Roussy Lyon 4^e.

Haute Loire : Cave Marcon à Saint-Bonnet le Froid.

Drôme : Le Petit Café Est et Ouest Autoroute A7 Portes-les-Valence, Autogrill Montélimar Est et Ouest Autoroute A7 à Allan, Gamm Vert à Dieulefit, Saveurs du Terroir à Grignan, Au Pistou, Tout en gros et Gamm Vert Montélimar, Gamme Vert Pierrelatte.

MANIFESTATIONS SAVOUREUSES

Fête du fin gras du Mézenc à Saint-Clément, 4 au 5 juin.

Cerise et Picodon en fête à Desaignes, 10 juillet. **Fête de la myrtille** à Péreyres, 30 et 31 juillet.

Marché de la myrtille à Mézilhac, 13 août.

Fête des vignerons à Ruoms, 14 août.

Fête de la Maôche à Coucouron, 29 octobre.

Marché au vins de Cornas, 1^{er} week end de décembre.

Cet automne les Castagnades :

www.castagnades.fr

Samedi 8 et dimanche 9 octobre : Lentillères.

Dimanche 16 octobre : Saint-André-Lachamp.

Samedi 15 et dimanche 16 octobre : Meyras.

17-18-19-20-21-22 octobre :

Saint-Laurent-les-Bains.

Dimanche 23 octobre : Désaignes.

Samedi 22 et dimanche 23 octobre :

Privas/Joyeuse.

Dimanche 30 octobre : Chalencçon.

Samedi 29 et dimanche 30 octobre : Antraigues.

Samedi 5 et dimanche 6 novembre : Vessex.

Dimanche 6 novembre : Saint-Julien-du-Gua.

Fête des fruits retrouvés

1^{er} ou 2^e week-end de décembre dans le sud Ardèche / Tél. 04 75 89 02 03. Office du tourisme d'Aubenas et Vals-les-Bains.

Délices d'automne à Saint-Fortunat vendredi 21 octobre en soirée.

Les Rendez-vous terroir :

www.parc-monts-ardeche.fr

BOISSONS

BIÈRES

Clerget Xavier, L'Agrivoise, La Gare, 07320 Saint-Agrève, Tél. 04 75 30 70 76. Bière, Micro Brasserie.

EAU

Curinier Marie-Pierre, Société des eaux minérales de Vals, 33, bd de Vernon, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 94 04 20. vals@roxane.fr

Eau minérale.

Durand Pascal, Société générale des eaux de source minérales du Vernet, Lieu-dit Le Vernet, 07380 Prades, Tél. 04 73 39 99 80. Exploitant eau de source minérale gazeuse.

Hemmal Maryse, Société anonyme d'exploitation des sources, production eau minérale et eau de source, La Source, 07310 Arcens, Tél. 04 75 30 42 00. arcens@roxane.fr

Rionde Guy, Société générale des eaux de source minérales du Pestrin en Ardèche (SEMPA), Le Pestrin, 07380 Meyras, Tél. 04 75 94 41 04/06 08 47 21 46. hlanglois.rionde@orange.fr

Eau minérale.

CÉRÉALES ET BIO

Agribio Ardèche, 4, avenue de l'Europe Unie, 07000 Privas, Tél. 04 75 64 82 96. agribioardeche@corabio.org

www.corabio.org/agribio-ardeche

Moutet Christian, boulangerie artisanale, Le Mazert, 07230 Payzac, Tél. 04 75 39 48 00.

Moulin de Mandy, Pranches, Tél. 04 75 65 02 63.

Rieubon Pascal et Philippe, Boulangerie, céréales et travail du grain, Sarl Rieubon et Fils, (Co gérant), Le Village, 07200 Saint-Maurice-d'Ardèche, Tél. 04 75 37 70 56. pascal.rieubon@free.fr

Roustan Patrick, céréales, farines, EARL Domaine des Mûres, Les Mûres, 07700 Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 71 05/06 09 59 86 50.

Goûtez l'Ardèche®.

CONFISERIES

Chauvet Pierre, chocolatier-glaçier, 32, av Victor Hugo, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 35 55 15.

Comme autrefois, confiserie, 07520 Lalouvesc, Tél. 04 75 67 85 60.

Rey Emmanuel, miel, Les châtaigniers, Saint-Georges-les-Bains, Tél. 0615 66 18 46.

EPICES

Ronan Rouméas, Safran des Rochers de Saint-Jean, 07580 Saint-Jean-le-Centenier, Tél. 04 75 37 91 34/06 88 78 01 16. sinfonia@gmail.com

FRUITS, LÉGUMES ET DÉRIVÉS

Beisbardt Patrick, produits transformés, Directeur de SOPPREG, Société de distribution et de promotion des produits régionaux, La Chareyrade, 07380 La Souche, Tél. 04 75 37 41 17/06 80 40 21 35.

GAEC Blachier, quai des Grands Fonds, 07370 Sarras, Tél. 04 75 68 51 66.

Coopeyrieux-Rhodacoop, grossiste de fruits et légumes, rue du docteur Stenberg, 26140 Saint-Rambert-d'Albon, Tél. 04 75 31 24 43.

Misset Arnaud, châtaigne, La Ferme du Col, Le Bénédice, 07600 Saint-Andéol-de-Vals, Tél. 04 75 37 41 13/06 87 34 71 09. fermeducol@wanadoo.fr

Pesenti Stéphane, pommes, GAEC de Mirabel, Mirabel, 07240 Vernoux, Tél. 04 75 58 15 50/06 65 85 18 88. stephane.pesenti5@orange.fr

Goûtez l'Ardèche®.

Sapet Rémy, fruits transformés, Nectardechois association (Président), Le Calvaire, 07410 Pailhars, Tél. 04 75 06 12 18/06 99 47 82 84. nectardechois@orange.fr

<http://nectardechois.fr>

Seychal Laurence, châtaigne, La Ferme de Grimaudier, 07240 Sait-Jean-Chambre, Tél. 09 64 47 28 96. l.grimaudier@orange.fr

Goûtez l'Ardèche®.

Tambour Claude, négoce de fruits et légumes bio, 07600 Saint-Andéol-de-Vals, Tél. 04 75 37 59 05. claudetambour@efelnat.fr

Thibon Pascal, maraîcher, Les Martins, 07230 Chandolas, Tél. 06 19 90 77 35.

GLACES

Aigon Thierry, maître glacier, 28, rue nationale, 07120 Balazuc, Tél. 04 75 93 29 26. Goûtez l'Ardèche.

Le Chat Noir, Les glaces de l'Ardèche, ZA de Chamboulas, 07200 Ucel, Tél. 04 75 37 69 69.

La Béatrix, Glacier, avenue Paul Ribeyre, 07600 Vals-les-Bains, Tél. 04 75 37 52 90.

Glaces Terre Adélice, 1, place de la Baleine, Lyon 5^e, Tél. 04 78 03 51 84.

HUILE D'OLIVE

Dumas Christian, Domaine de Beauregard, 07700 Beauregard, Goûtez l'Ardèche®.

Lonchamp Daniel et Laurent, Mas de la Lauze, 07460 Saint-Sauveur-de-Cruzières, Tél. 04 75 39 03 94. daniel.lonchamp@nordnet.fr

Goûtez l'Ardèche®.

Vigouroux Michel, Le Barsac, 07230 Payzac, Tél. 04 75 39 48 61 ou Jocelyn au 04 27 94 45 47. vigourouxmichel@wanadoo.fr

jocelyn.vigouroux@aliceadsl.fr

Goûtez l'Ardèche®.

PISCICULTURE

Pisciculture de l'Ardèche, route nationale, 07330 Mayres, Tél. 04 75 87 21 21/

Tél/Fax. 04 75 87 23 76.

POMMES DE TERRE

Contrera M., La Truffole, association de promotion la Truffole, 07790 Saint-Jeure-d'Ay, Tél. 04 27 42 00 95. duchateau.morgane@neuf.fr

www.inforoutes-ardeche.fr/tourisme/truffole.htm

Ducret Christian, pommes de terre primeur, Les Echamps de l'Eyrieux, Le Serre, 07360 Saint-Fortunat, Tél. 04 75 65 21 47.

Gerzenc, Pierre Chanéac, Suchasson, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 85 56.

Murillon Georges, producteurs de violine de Borée, Mairie 07310 Borée, Tél. 04 75 29 35 01/06 07 29 35 49. g.murillon@orange.fr

nessuno.g@laposte.net

Goûtez l'Ardèche®.

PRODUITS LAITIERS

Alix Virginie, fromage de vache fermier, Ferme Foisse, Foisse, 07510 Sainte Eulalie, Tél. 04 75 38 84 21.

Domaine Olivier de Serres, visite pédagogique, Mirabel, Tél. 04 75 36 76 56.

Nathalie et Franck, GAEC de la Chèvre Blanche, La Garenne, 07290 Satillieu, Tél. 04 75 34 94 82.

Gascoïn Magali, agriculteur, Le Clos de Bonnaud, 07560 Montpezat-sous-Bauzon. closdebonnaud@free.fr

Lapata Béatrice, agriculteur, Sagnevieuille, 07590 Plagnal, Tél. 04 66 69 37 91.

Noyer Alain, Chadenac, 07160 Mariac, Tél. 04 75 29 40 26. Yaourt au lait de brebis.

Paraghamian Christine, produit laitier, Manou des Champs, Meillere, 07440 Boffres, Tél. 04 75 58 30 98/04 75 58 27 58.

RESTAURANTS ÉTOILÉS

Restaurant Faurie, 36, av des Cévennes, 07320 Saint-Agrève, Tél. 04 75 30 11 45.

Restaurant Le Midi, Place Charles Seignobos, 07270 Lamastre, Tél. 04 75 06 41 50.

VIANDES

Chazel Benoît, viandes, charcuterie et salaisons, Chazel SA, quartier Creu de Boule, 07700 Saint-Just-d'Ardèche, Tél. 04 75 97 26 00/04 75 49 52 61.

Ferme de Coste Cigale, Sophie Boyrel, 07170 Mirabel, Tél. 04 75 36 76 43.

Gay Bernard, 42 rte Eglise, 07340 Serrières, Tél. 04 75 34 04 29.

Lafont Claude, boucherie Lafont, Le Village, 07470 Le Lac d'Issarles, Tél. 04 66 46 22 06.

Goûtez l'Ardèche.

Musée Vivant du Cochon, Chambonnas, Tél. 04 75 94 93 83.

Syndicat de défense des volailles fermières de l'Ardèche, Le Flacher, 07340 Félines, Tél. 04 75 34 82 55.

VINS

2000 Vins d'Ardèche, Maison Vignerons, 07200 Saint-Dièdre-sous-Aubenas, Tél. 04 75 89 04 86. www.lesvinsdardeche.com

Maison des vins de Tournon, 16, avenue Maréchal Foch, 07300 Tournon, Tél. 04 75 07 91 50. a.tournon@syndicat-cotesdurhone.com

Musée Vinimage, Ruoms, Tél. 04 75 93 85 00.

LES PARTENAIRES

Centre du développement agroalimentaire / Goûtez l'Ardèche®

BP 321, 07003 Privas Cedex, Tél. 04 75 20 28 08.

contact@ardechelegout.fr

Toute l'actualité de l'agroalimentaire ardéchois sur www.ardechelegout.fr

Producteurs, restaurateurs, marchés, boutiques sur <http://blog.ardechelegout.fr>

Produits et restaurants sélectionnés, e-boutique sur www.goutez-l-ardeche.com

Le Centre du développement agroalimentaire a été créé par les Chambres consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche). Il est soutenu par le Conseil général de l'Ardèche, la Région et l'Etat.

Conseil général de l'Ardèche

Hôtel du Département, Quartier La Chaumette, BP 737, 07007 Privas Cedex, Tél. 04 75 66 77 07. info@ardeche.fr

www.ardeche.fr

Agence de développement touristique de l'Ardèche

4, cours du Palais, BP 221, 07002 Privas Cedex, Tél. 04 75 64 04 66. adt07@ardeche-guide.com

<http://www.ardeche-guide.com/>

PNR des Monts d'Ardèche

Domaine de Rochemure, 07380 Jaujac,

Tél. 04 75 36 38 65. accueil@parc-monts-ardeche.fr

www.parc-monts-ardeche.fr

CIVAM de l'Ardèche

Domaine Olivier de Serres, 07170 Mirabel, Tél. 04 75 36 77 64. fdcivamardeche@orange.fr

www.defermeenferme.com

LES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

CFA Ardèche méridionale

Route de l'aérodrome, 07200 Lanas, Directeur : William Wazner.

CFA Ardèche Nord

58, Chemin de Villedieu, 07100 Annonay, Directeur : Gérard Marthouret.

Lycée professionnel hôtelier Argentière

Route de Tauriers, 07110 Argentière, Tél. 04 75 39 13 64.

Chef d'établissement : Claude Santin.

Lycée professionnel Présentation de Marie

21, avenue Notre Dame, 07700 Bourg-Saint-Andéol, Tél. 04 75 54 52 55.

Chef d'établissement : Olivier Marsal.

LES REMERCIEMENTS D'ARDÈCHE LE GOÛT

Merci à Jacques et Régis Marcon pour leur attachement aux produits de l'Ardèche, aux 20 élèves du CFA Ardèche Nord, à leurs professeurs et leur directeur pour leur implication et leur collaboration dans la réalisation des recettes, à Annie, Raphaël, Raymond, Richard, et Jean-François pour leur dévouement et leur professionnalisme fort utile pour sélectionner les vins et réaliser les recettes, à la direction de la communication du Conseil général, aux services d'Ardèche développement et d'Ardèche tourisme, au Parc naturel régional des Monts d'Ardèche ainsi qu'à la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche pour leur appui tout au long des étapes de construction de ce magazine, merci également à Philippe pour ses magnifiques photos, à tous les professionnels et à toutes les personnes qui ont œuvré à la bonne réalisation de ce magazine y compris les équipes d'Ardèche le goût et du Dauphiné Libéré.

DES LABELS ET DES CUISINIERS...

Voici les démarches qualité en restauration que vous rencontrerez en Ardèche :



La marque **Goûtez l'Ardèche** distingue les chefs répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs. Des contrôles et des jurys de dégustation vous garantissent l'origine ardéchoise, le savoir-faire et la qualité des produits et services. Seuls 11 restaurants peuvent s'en prévaloir.

Marie-Pierre Champel, Auberge du Bez, 07590 Borne, Tél. 04 66 46 60 54. - **Dominique Rignanese**, Les Murets, Lengamayre, 07230 Chandolas, Tél. 04 75 39 08 32. -

Claire et Dominique Boucard-Porri, Au Jardin des Saveurs, Le Village, 07270 Empurany, Tél. 04 75 07 61 36. -

Christian Gamet, Le Relais de Sully, Place de la Liberté, 07190 Gluiras, Tél. 04 75 66 63 41. -

Nicolas Vernet, Restaurant Beauséjour, Route du Lac, 07630 Le Béage, Tél. 04 75 38 85 02. -

Raymond Laffont, Le Panoramic, 07370 Ozon, Tél. 04 75 23 08 14. - **Alain Jacquet**, Restaurant Le Chêne Vert, 07110 Rocher, Tél. 04 75 88 34 02. -

Jean-François Chanéac, Auberge Chanéac, La Table du Terroir, 07450 Sagnes-et-Goudoulet, Tél. 04 75 38 80 88. -

Richard Rocle et Angèle Faure, Auberge de Montfleury, RN 102, Quartier de la Gare, 07170 Saint-Germain, Tél. 04 75 94 74 13. - **Huguette Charmasson**, Auberge du Pont d'Arc, Domaine du Pont d'Arc, 07150 Vallon Pont d'Arc, Tél. 04 75 88 01 57. -

Delphine Rochette, Restaurant Cœur d'Ardèche, Place du verger, 07150 Vallon Pont d'Arc, Tél. 04 75 87 27 52.



Bistrot de pays : Le but est de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien d'un lieu de vie du village.



Ferme auberge : Venez goûter aux multiples saveurs de produits fermiers. Chaque menu vous propose des recettes élaborées à partir de produits régionaux de qualité, essentiellement issus de l'exploitation agricole : dégustez vins, charcuterie et viandes, fromages...



Logis : Les hôteliers s'engagent à respecter la charte qualité. Près de 500 critères sont évalués pour valider le classement de l'établissement en « cheminées » et en « cocottes ». Un menu « terroir » est proposé dans ces établissements.



Marque Parc : Elle vise à traduire sur le terrain de manière concrète les valeurs fortes communes à tous les Parcs naturels régionaux de France : la connaissance et le respect de l'environnement et des patrimoines, la dimension humaine privilégiée, le partage et la rencontre avec les hommes du territoire, le lien au territoire, la valorisation des produits locaux des patrimoines et des savoir-faire.



Séjours de charme en Ardèche : Restaurant garantissant des « plus » produits : une vitrine de produits ardéchois, proposition d'ouvrages ardéchois, un menu clin d'œil ardéchois.



Maître restaurateur : Titre décerné par l'État attestant du

Gagnez des saveurs d'Ardèche

Barrez dans la grille tous les mots que vous aurez récupérés qui correspondent à la liste proposée.

Avec les 17 lettres restantes, retrouvez le nom d'un sommet du haut Vivarais. Et soyez peut-être l'un de nos 20 gagnants.

C	A	S	S	O	U	L	E	T	T	A	R	G	H	C
S	M	P	E	C	H	E	H	C	O	P	E	A	U	A
E	L	I	G	N	O	N	C	O	I	P	N	U	I	N
V	R	L	T	B	G	G	U	G	G	R	E	F	L	C
U	H	D	A	U	S	I	O	R	N	I	C	R	E	E
O	O	O	S	R	E	A	A	B	O	V	H	E	D	I
L	N	L	N	Z	N	T	M	S	N	A	O	S	E	E
A	E	M	A	E	I	A	E	E	E	S	M	S	C	R
L	U	E	V	T	H	H	S	N	M	D	E	A	O	D
L	G	N	S	L	T	C	S	E	I	U	R	L	L	E
I	O	G	E	N	R	O	B	A	J	R	A	E	Z	S
E	V	I	L	O	D	E	L	I	U	H	C	E	A	I
R	M	L	V	I	O	G	N	I	E	R	V	S	B	A
B	R	A	S	S	A	R	D	E	A	U	C	O	E	R
N	C	A	I	G	U	E	S	M	O	R	T	E	S	F

- | | |
|----------------|-----------|
| AIGUES-MORTES | LALOUVESC |
| ALLIER | LARNAS |
| BEAUME | LES VANS |
| BORNE | LIGNE |
| BRASSARDEAU | LIGNON |
| BURZET | MAOUCHE |
| CANCE | MIEL |
| CASSOULET | OIGNON |
| CHÂTAIGNE | OUVÈZE |
| CHOMÉRAC | PÊCHE |
| COPEAU | PRIVAS |
| CRUAS | RATTE |
| DESAIGNES | RHÔNE |
| DOLMEN | THINES |
| ESCRINET | VIOGNIER |
| FRAISE | VOGÜE |
| GAUFRES SALÉES | |
| HUILE DE COLZA | |
| HUILE D'OLIVE | |

BON À DÉCOUPER

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone fixe

Téléphone portable (fac.)

E-mail :

Votre réponse en majuscules...

« J'accepte de recevoir des informations relatives aux produits ou services offerts par le Centre du développement agroalimentaire et/ou par ses partenaires. »

Les réponses sont à envoyer avant le 31 août à :
Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »
4, avenue de l'Europe-Unie, BP 321, 07003 Privas Cedex



EXTRAIT DE RÉGLEMENT

Le Centre du développement agroalimentaire, dont le siège social est situé à la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, 4, avenue de l'Europe-Unie, BP 321, 07003 Privas Cedex (France), organise, dans le cadre de l'édition d'un magazine en partenariat avec les Editions Le Dauphiné Libéré, un jeu gratuit sans obligation d'achat, ni paiement quelconque qui débutera le lundi 29 mai 2011 et se terminera le mercredi 31 août 2011. À gagner, 20 lots d'une valeur totale de 970 €.

L'ACCES AU JEU

La participation au « jeu concours magazine » est libre. Ce jeu est ouvert à tous. Une seule réponse par foyer. La participation au jeu concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement déposé chez Maître Delay, huissier de justice à Privas. Les réponses expédiées après le 31 août 2011 ne seront pas prises en considération. Il est rappelé que le « jeu concours magazine » est un jeu gratuit sans obligation d'achat, ni paiement quelconque. Un règlement est disponible sur simple demande au Centre du développement agroalimentaire, 4, avenue de l'Europe-Unie, BP 321, 07003 Privas Cedex.

LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au « jeu concours magazine » implique l'acceptation sans réserve du règlement dans son intégralité, ainsi que des lois et règlements en vigueur en matière d'organisation du jeu et de manière générale de tous textes applicables en France à l'objet et aux conditions de déroulement du jeu. La qualité de gagnant est subordonnée à la validité de la participation conformément aux conditions de participation ci-après décrites. Le « jeu concours magazine » se déroule selon le schéma suivant : après avoir découvert le mot caché, remplir, découper et envoyer un bulletin de participation en indiquant nom, prénom, adresse postale, numéro de téléphone et adresse mail. Un tirage au sort sera effectué parmi les bonnes réponses. Le tirage au sort déterminera le lot gagné (les 20 premiers gagnants seront récompensés). Chaque gagnant sera avisé personnellement du résultat. Les réponses sont à envoyer à : Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », 4, avenue de l'Europe-Unie, BP 321, 07003 Privas Cedex. Les résultats seront diffusés dans un délai d'un mois après le tirage au sort par l'intermédiaire du blog d'Ardèche le goût accessible à l'adresse : <http://blog.ardechelegout.fr>