

ardèche

LE GOÛT

MAGAZINE | Numéro 2 | 2014 | 5 €

DESTINATIONS GOURMANDES AU FIL DES SAISONS

GAGNEZ DES CADEAUX À SAVOURER

33 RECETTES DE CHEFS



**DÉCOUVREZ LES "ÉTAPES SAVOUREUSES®" :
adresses, bons plans, produits...**



Une production

ARDECHE
*Forever**
Une histoire très personnelle

La Star, c'est vous le décor, *c'est nous*

Episode 3 : Emotions culturelles en Ardèche

Chasseur d'images inédites à l'exposition « Image N° Magie » conçue par le musée du Quai Branly au château de Tournon, chevalier dans les 19 villages de caractère, archéologue à Alba-la-romaine, chef de gare du train de l'Ardèche, chercheur de talents pendant un festival... Des émotions uniques au coeur de paysages en cinémascope à partager avec vos amis.

A vivre en format court (journée, week-end) ou long (séjour itinérant).



S'informer, réserver, partager
www.ardeche-guide.com

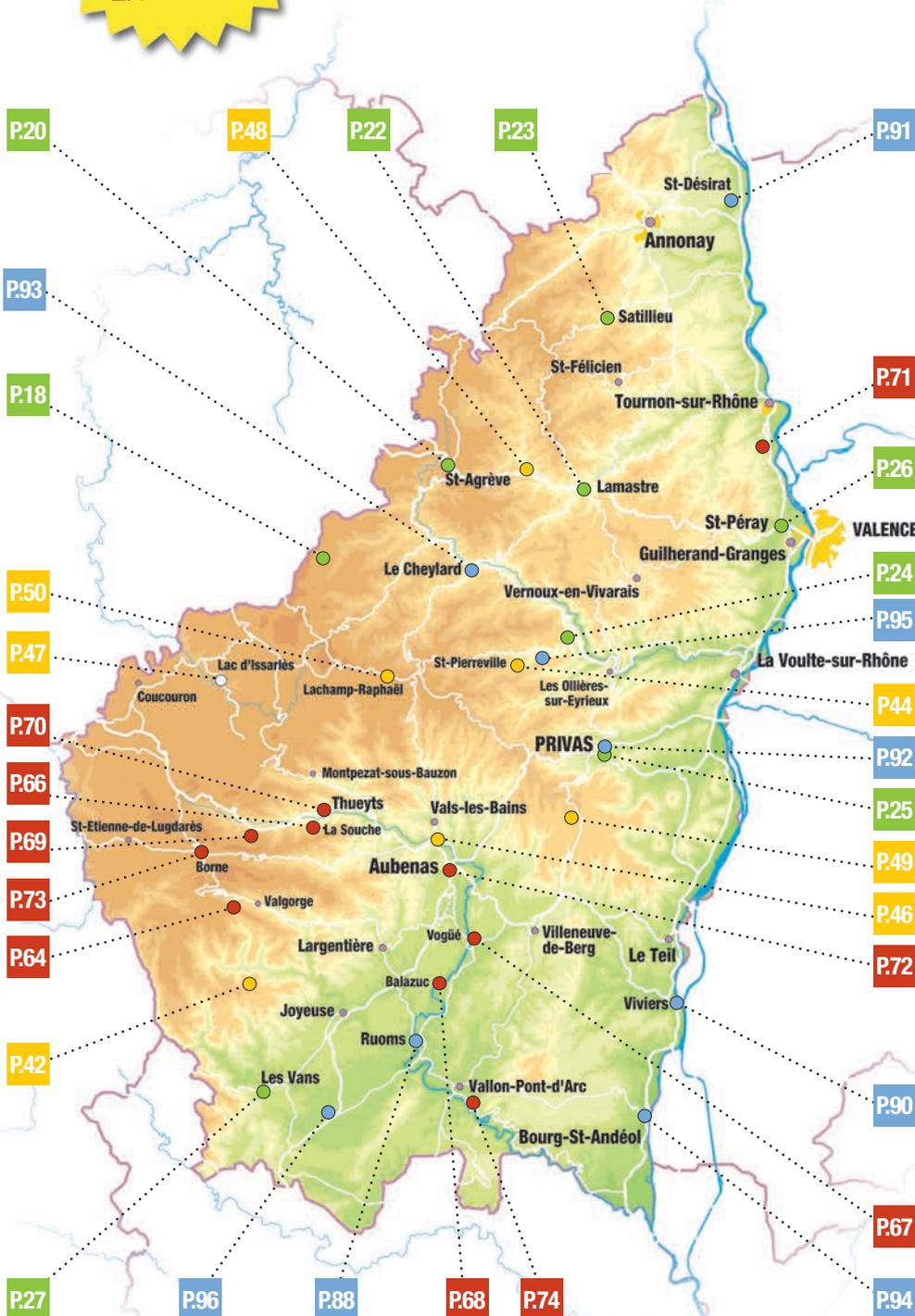


ardèche
TOURISME

**GAGNEZ
DES CADEAUX
À SAVOURER
EN PAGE 98**

sommaire

33 destinations gourmandes
au fil des saisons



PRINTEMPS PAGES 8/29

- P.18 MONTAGNE ARDÉCHOISE**
Fin gras, le vrai goût du Mézenc
- P.20 SAINT-AGRÈVE** Jambon, un art affiné
- P.22 LAMASTRE** Divine cerise
- P.23 SATILLIEU** Caillé doux, le bien nommé
- P.24 VALLÉE DE L'EYRIEUX**
Pomme de terre primeur, le trésor des Échamps
- P.25 PRIVAS** Chevreau, le retour
- P.26 SAINT-PÉRAY** Espiègle rhubarbe
- P.27 PAYS DES VANS** Précieuse olive

ÉTÉ PAGES 30/53

- P.42 PAYS BEAUME-DROBIE**
Petit, picodon et costaud
- P.44 SAINT-PIERREVILLE**
Attendrissant agneau
- P.46 PAYS D'AUBENAS-VALS**
Fraîcheur abricot
- P.47 MONTAGNE ARDÉCHOISE**
La crème du plateau
- P.48 VALLÉE DU DOUX** Chacun sa truite
- P.49 PLATEAU DU COIRON** Couleur amande
- P.50 PAYS DE LACHAMP-RAPHAËL**
Sauvage myrtille

AUTOMNE PAGES 54/77

- P.64 PAYS BEAUME-DROBIE**
Châtaigne, reine d'Ardèche
- P.66 LA SOUCHE** Douceur safran
- P.67 VOGÜÉ** Pur nougat
- P.68 BALAZUC** Farandole de légumes
- P.69 MASSIF DU TANARGUE**
Miel couleur nature
- P.70 THUEYTS** Pomme de la terre d'ici
- P.71 VALLÉE DU RHÔNE** À la santé des crus
- P.72 AUBENAS** Maôche, l'héritage
- P.73 PLATEAU ARDÉCHOIS**
Charcuterie de caractère
- P.74 GORGES DE L'ARDÈCHE**
Noble escargot

HIVER PAGES 78/97

- P.88 RUOMS** Cep au sud !
- P.90 LE VIVARAIS** Maîtresse baguette
- P.91 SAINT-DÉSIRAT** La poire, spiritueuse
- P.92 PRIVAS** Hivernales douceurs !
- P.93 LES BOUTIÈRES**
Frais, comme le grand air !
- P.94 BOURG-SAINT-ANDÉOL**
L'âme sacrée de l'huile d'olive
- P.95 VALLÉE DE L'EYRIEUX**
Chaleureux marrons glacés !
- P.96 AU PAYS DE LA RABASSE**
La petite magie de la truffe !

Anne-Sophie Pic, arrière-petite-fille étoilée d'une dynastie venue d'Ardèche

Seule femme trois fois étoilée de France, chef la plus étoilée au monde, Anne-Sophie Pic n'a pas oublié que la dynastie familiale de cuisiniers et de cuisinières qu'elle perpétue est née sur la rive droite du Rhône. L'Ardèche, département dont elle conserve en mémoire les saveurs et les parfums.

Son nom est désormais l'un des symboles de la haute gastronomie mondiale. Ambassadrice d'une France du goût et des saveurs, Anne-Sophie Pic a repris en 1995 les cuisines de la maison familiale située sur l'ancienne route nationale 7 à Valence. En 2007, elle redonne au restaurant les trois étoiles obtenues une première fois par son grand-père en 1934 et une deuxième fois en 1973 par son père, Jacques.

C'est en 1936 qu'André Pic a installé son restaurant, déjà étoilé, avenue Victor-Hugo à Valence, sur la nationale 7. Ce que l'on sait souvent moins, c'est que la dynastie Pic, la dynastie des cuisiniers et cuisinières Pic est née en Ardèche, sur la rive droite du Rhône. C'est en effet en 1891, sur les hauteurs de Saint-Péray, que Sophie Pic, arrière-grand-mère d'Anne-Sophie, installe son café du Pin. Elle y réalise une authentique cuisine du terroir et, bientôt, les gastronomes s'y presseront pour déguster fricassée de volailles, gratins, boudin et lapin sauté. De cette cuisine généreuse, familiale et locale est née l'identité Pic.

Dès lors, Anne-Sophie, qui perpétue la tradition familiale de l'excellence, n'a pas oublié ses racines et l'auberge du Pin qui surplombait le Rhône. Et si aujourd'hui sa cuisine à Valence, Lausanne ou Paris repose d'abord sur la qualité des produits qu'elle travaille, la chef garde en mémoire les produits qu'elle offre l'Ardèche.

Ainsi, celle qui a été sacrée meilleure femme chef du monde, en 2011, se souvient des parfums et des saveurs de la crème de marrons, de la liqueur de châtaignes et du miel des



Anne-Sophie porte Pic la tradition familiale de l'excellence à un niveau jamais atteint par une femme. De l'auberge du Pin qui surplombait le Rhône à la conquête de Paris ou Lausanne, il y a forcément un peu d'Ardèche...

châtaigniers des montagnes de l'Ardèche. Elle se souvient aussi du miel d'acacia et des marrons grillés qui, l'hiver, réchauffent les mains et les cœurs.

Et son attachement à l'Ardèche et à sa terre ne s'arrête pas là puisqu'autour de l'ancienne auberge familiale, dans la côte du Pin, Anne-Sophie Pic et son mari, David Sinapien, ont replanté des vignes. Des vignes desquelles, avec la complicité du vigneron Michel Chapoutier, ils tirent un saint-péray fier et généreux.

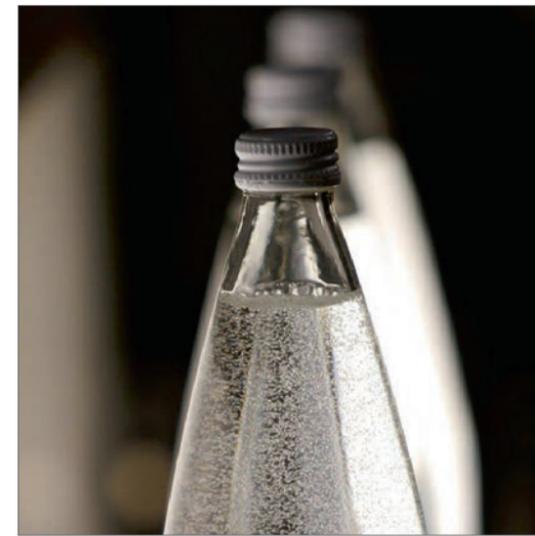
Autre signe de cet attachement, le nom qu'elle donna au premier bistrot que la chef drômoise fonda à côté du restaurant gastronomique, l'Auberge du Pin, comme un retour à la terre d'origine. Et d'ailleurs l'idée de faire revivre la véritable Auberge du Pin, celle des coteaux de Saint-Péray, est sans

doute toujours à l'esprit d'Anne-Sophie Pic et de son mari. Mais d'autres projets, à Paris et Lausanne, leur ont pris beaucoup de temps. Le restaurant de ses grands-parents et arrière-grands-parents s'emplira-t-il un jour de nouveau des parfums du terroir ?

Les recettes à base de châtaignes sont nombreuses et comment, par exemple, ne pas évoquer celle qui marie la châtaigne à un autre roi des forêts du département, le velouté de châtaignes aux cèpes. Et ce n'est là qu'un exemple. On voit bien aussi la chef drômoise associer des épices à un velouté de châtaignes.

Une chose est sûre, Anne-Sophie Pic conserve un lien très fort avec les produits ardéchois, un terroir qui reste le socle de son histoire professionnelle et familiale.

Stéphane BLEZY



L'agroalimentaire, moteur de l'économie et de l'industrie

Le poids économique de l'agroalimentaire est considérable. C'est le premier secteur d'emplois en Ardèche. Entre les exploitations agricoles (4 713), les PME (300) et un millier d'entreprises artisanales, ce sont plus de 13 000 emplois qui sont répartis dans 6 000 entreprises. L'agroalimentaire à lui seul emploie près de 12,8 % des effectifs industriels du département.

La place du bio

Avec 562 exploitations certifiées Agriculture biologique (AB), l'Ardèche est le deuxième département bio de Rhône-Alpes, qui se situe, elle, au premier rang des régions françaises.

Et toujours selon l'Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes (2012), l'Ardèche est particulièrement dynamique dans ce domaine puisqu'elle a enregistré une augmentation de 26 % du nombre d'exploitations nouvellement engagées dans le bio.

Autre particularité : l'agriculture biologique est très diversifiée entre l'élevage, la châtaigne, PPAM (Plantes à parfum, aromatiques et médicinales), les légumes et la vigne.

La qualité et l'origine : des signes qui ne trompent pas

Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Label rouge, dénomination "Montagne" ... Les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits ne manquent pas en Ardèche. Ils ne trompent pas non plus. Voici un petit recensement pour vous y retrouver.

7 AOC vins : cornas, saint-joseph, saint-péray, condrieu, côtes du vivarais, côtes du rhône et côtes du rhône villages.

3 AOP produits : picodon, châtaigne d'Ardèche et bœuf fin gras du Mézenc.

5 IGP vins : Ardèche, Ardèche-Coteaux de l'Ardèche, Collines rhodaniennes, Méditerranée et Comtés rhodaniens.

4 IGP produits : saucisson de l'Ardèche, jambon sec de l'Ardèche, agneau de Lozère, poulet/chapon des Cévennes

6 Label rouge : Volailles (chapon, poulet, pintade, dinde), agneau de l'Adret et veau du Velay.

Dénomination "Montagne" : pomme de terre du Gerbier-de-Jonc, cerise, abricot et produits laitiers.

L'impact attendu de la Caverne

Pour Ardèche le goût, l'ouverture de la Caverne du Pont d'Arc-Ardèche prévue en 2015 est un enjeu majeur. Près de 350 000 visiteurs s'y presseront chaque année. Il sera question d'agir en termes d'image avec une meilleure valorisation de la gastronomie et des productions de qualité et d'avoir des retombées économiques pour les entreprises du secteur bien sûr.

Le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût" travaille depuis 2009 pour mettre en place des projets qui permettront à l'agroalimentaire ardéchois de bénéficier de l'impact de l'ouverture du site.

L'approvisionnement local du restaurant de la Caverne est un axe de travail. La gestion du restaurant de la Caverne a été confiée à Sodexo Sports et Loisirs, accompagné par Ardèche le goût afin de faciliter le lien avec les circuits de proximité. Proposer



des menus à base de produits locaux et de saison, avec pour objectif cible, de réaliser la majorité des approvisionnements au niveau local (objectif cible de 75 % d'approvisionnement ardéchois), tel est l'enjeu. Autre objectif : valoriser au sein du restaurant les produits sous démarche qualité, les marques territoriales, les produits emblématiques du territoire pour

faire de ce lieu une véritable vitrine de la diversité et de la qualité des productions ardéchoises.

Par ailleurs et pour accompagner cette démarche, l'Ardèche se dote de différents espaces de découverte valorisant les productions alimentaires grâce à un pôle d'excellence rurale : Néovinum sur la vigne et le vin, Terra Cabra sur la filière caprine, mais également la rénovation du musée de la châtaigneraie ou encore un projet d'exposition itinérante sous forme d'un "bus 100 % saveurs Ardèche" mené par Ardèche le goût qui ira à la rencontre des scolaires et des familles en 2015.

Enfin, la démarche "Les étapes savoureuses® Ardèche" permettra également aux nombreux visiteurs de découvrir une autre Ardèche, celle de la convivialité autour du goût, celle que ce magazine évoque très largement au fil des pages.

Les “marques produit”

L'Ardèche et ses saveurs, ce ne sont pas seulement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits, mais aussi des marques territoriales engagées selon un cahier des charges.

GOÛTEZ L'ARDÈCHE® marque collective qui sélectionne et identifie plus 300 produits.

LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® une baguette 100 % ardéchoise (farine de blé, seigle et châtaigne).

LOU PISADOU® spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois.

LA TRUFFOLE®, LA GERZENC®, LA VIOLINE DE BORÉE pommes de terre cultivées en Ardèche.

LES POMMES DE TERRE PRIMEURS DE LA VALLÉE DE L'EYRIEUX cultivées sur des terrasses emblématiques de l'Ardèche, elles sont disponibles de mai à mi-août.

Les démarches qualité en restauration



GOÛTEZ L'ARDÈCHE® marque collective qui sélectionne et identifie 22 restaurants et 3 traiteurs ardéchois de qualité. Voir détails page 7.



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 chartre 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.



MAÎTRE RESTAURATEUR Titre décerné par l'État attestant du professionnalisme du chef et qui garantit l'utilisation de produits frais.



MARQUE PARC Elle vise à traduire 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.



LES TOQUÉS DE L'ARDÈCHE Véritables ambassadeurs de l'Ardèche, sept chefs ardéchois s'investissent dans la représentation de leur métier et de leur région.

Et si vous partiez à la découverte des “Étapes savoureuses® - Ardèche”?



Le Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût lance “Les étapes savoureuses® - Ardèche” afin de proposer une offre qualitative de lieux de visite (chez les producteurs et dans les entreprises, sur les marchés et manifestations locales, dans les musées gourmands...) et de restauration. Bref, “Les étapes savoureuses® - Ardèche”, ce sont les bonnes adresses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche pour découvrir une offre sélective de lieux de visite et de restauration, mais aussi partager des moments privilégiés avec des professionnels qui vous dévoileront un savoir-faire unique, flâner sur des marchés locaux ou des manifestations savoureuses, s'initier dans les sites à visiter et les musées gourmands et bien sûr déguster sur le lieu de production et dans les restaurants des produits de qualité, frais et locaux.

Retrouvez ce logo au fil des pages de ce magazine.

Ardèche le goût : un coup de fouet pour l'agro !

Ardèche le goût est un Centre du développement agroalimentaire 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). Sa vocation ? Accompagner les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement et gérer la marque collective Goûtez l'Ardèche® (lire page 7). Il est soutenu par le Conseil général de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe.

Retrouvez toute l'actualité de l'agroalimentaire ardéchois sur www.ardechelegout.fr

Remerciements **ardèche** LE GOÛT

Merci à Tom, Mia, Léa, Déborah, Fred, Sylvie, Huguette, Yves, Dorian, David, Norbert, Frédéric et Virgile pour leur participation à la couverture, à Raymond, Raphaël, Erick, Manuel, Eric, Isabelle et Annie pour leur implication, 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, à tous les professionnels pour leurs produits délicieux, aux professionnels de l'agroalimentaire ardéchois et à toutes les personnes qui ont œuvré à la bonne réalisation de ce magazine.

Goûtez l'Ardèche®, une sélection des meilleurs produits et restaurants ardéchois

Goûtez l'Ardèche® est une marque d'excellence déposée depuis 1994. Elle regroupe des producteurs, des transformateurs et des restaurateurs ardéchois soucieux de mettre en avant leur terroir, leur savoir-faire ainsi que la qualité des produits locaux. Des analyses sont ainsi 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. En ce qui concerne les restaurants, Goûtez l'Ardèche® garantit par des visites mystère et des audits un menu découverte concocté à

80% à base de produits locaux, une ouverture minimale de 7 mois/an et le professionnalisme du chef.

À ce jour, la marque collective regroupe plus de 300 produits et ce sont près de 200 entreprises qui sont impliquées par la marque qui identifie également des points de vente où vous trouverez des produits locaux. Cette marque est gérée par le Centre du développement agroalimentaire “Ardèche le goût”.

Plus d'infos sur www.goutezlardeche.fr
Vous pouvez également téléphoner au 0 800 24 67 48 (numéro vert)



Ces restaurants qui font «Goûtez l'Ardèche®»



La marque Goûtez l'Ardèche® distingue les restaurants répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs. Des contrôles et des visites mystère vous garantissent l'origine ardéchoise, le savoir-faire et la qualité des produits et services. Seuls 22 restaurants peuvent s'en prévaloir et proposent “des plats ou un menu découverte Goûtez l'Ardèche®” déclinant les meilleures spécialités du terroir ardéchois dans un savoureux mélange d'innovation et de tradition.

Auberge du Bez, Marie-Pierre Champel, 07590 Borne. Tél. 04 66 46 60 54

Châtaignes et champignons, Stéphane Coche, Le Village, 07240 Challengon. Tél. 04 75 58 62 05

Les Murets, Dominique Rignanesse, Lengarnayre, 07230 Chandolas. Tél. 04 75 39 08 32

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

Le Mas de la Madeleine, Alban Guillemin, Chemin de la Madeleine, 07110 Largentière. Tél. 04 75 39 23 18

La Mère tranquille, Julien Montet, 1, avenue Paul-Bruas, 07270 Lamastre. Tél. 04 75 06 48 52

Hôtel des sapins, Jacques Ollier, 07660 Lanarce. Tél. 04 66 69 46 08

Restaurant Beauséjour, Nicolas Vernet, route du Lac, 07630 Le Béage. Tél. 04 75 38 85 02

Auberge de Chanaleilles, Laurent Chazalet, Chassagnes Haut, 07140 Les Vans. Tél. 04 75 94 96 01 – 04 75 37 34 35

Restaurant Brioude, Claude Brioude, Neyrac-les-Bains, 07380 Meyras. Tél. 04 75 36 41 07

Le Panoramic, Raymond Laffont, 07370 Ozon. Tél. 04 75 23 08 14

Restaurant Carabasse, Yann Espenel, 07460 Pléoux. Tél. 06 17 89 73 58

Chez Lulu, Philippe Albert, Place du Foiral, 07000 Privas. Tél. 04 75 64 63 80

Hôtel la Chaumette – restaurant Porte des Suds, Monique Teyssier, avenue du Vanel, 07000 Privas. tél. 04 75 64 30 66

Restaurant Le Chêne vert, Alain Jacquet, 07110 Rocher. Tél. 04 75 88 34 02

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

Domaine de Rilhac, Ludovic Sinz, route des Nonières, 07320 Saint-Agrève. tél. 04 75 30 20 20

Auberge de Montfleury, Richard et Angèle Rocle, RN 102, Quartier de la Gare, 07170 Saint-Germain. Tél. 04 75 94 74 13

Restaurant La Cerise sur l'agneau, Tanguy Gelin et Joahne Tete, Scop La Garderie, Puausson, 07190, Saint-Pierreville. Tél. 04 75 66 62 66

Auberge de Thorrenc, Éric Dechavanne, 07340 Thorrenc. Tél. 04 75 34 21 02

Auberge du Pont d'Arc, Huguette Charmasson, Domaine du Pont d'Arc, 07150 Vallon Pont d'Arc. Tél. 04 75 88 01 57

Hôtel de Lyon, Restaurant Les Arcades, Bonneton Marc et Inès, 11 avenue Paul-Ribeyre, 07600 Vals-les-Bains. Tél. 04 75 37 43 70

Vive le printemps



Textes Ingrid Van Houdenhove
Photos Simon Descamps

Symbole par excellence du renouveau, le printemps égaye autant la nature ardéchoise qu'il titille nos papilles. Une explosion de couleurs – le jaune du genêt en tête – redonne vie aux collines et plateaux du territoire alors que le bœuf fin gras du Mézenc AOP fait son grand retour sur les étals. Il est pourtant loin d'être le seul à pointer le bout de son museau ! Partout, les chèvres s'invitent dans les prairies, tandis que les potagers ardéchois se mettent au vert. Carottes précoces, petites courgettes, pois et autres radis illuminent notre assiette. Et lorsque débarque la pomme de terre primeur de la vallée de l'Eyrieux, tel l'enfant prodigue, le doute n'est plus possible : l'hiver est bien fini. Place à la douceur de la fraise, au petit côté acidulé de la rhubarbe, au croquant de la cerise de montagne... Une nouvelle ère culinaire s'ouvre à nous !

A l'exploitation de Pragrand, sur les hauteurs de Lamastre, la cerise se récolte en famille. De gauche à droite, trois générations sont présentes : Denise Ranc, la mère ; Louise Ranc, la fille, et Éliette Ranc, la grand-mère.



Authentiques et savoureux, les produits de printemps nous invitent à entrer dans l'univers gourmand de l'Ardèche et à découvrir ce qui en fait sa force. Un vrai retour aux sources !

Pique-nique au col de Bourlatier, avec le meilleur des produits ardéchois, de saison !
 Au menu: rosbif de fin gras du Mézenc AOP, charcuteries IGP, caillé doux de Saint-Félicien, pâtisseries à la châtaigne, nectar de cerises, eau minérale gazeuse, bière aux myrtilles, vins rouge et blanc...

“C'est ma saison préférée pour cuisiner. Le printemps ramène une vraie diversité: on retrouve les légumes primeurs, les herbes aromatiques, les petits fruits rouges... C'est là où s'exprime le mieux la créativité d'un chef, parce qu'il a le choix !”
 Virtuose des saveurs ardéchoises, Raymond Laffont, chef du Panoramic à Ozon et maître-restaurateur, est loin d'être le seul à se réjouir du retour des beaux jours en Ardèche.

À chaque printemps, un petit air de révolution semble souffler dans les cuisines et sous les toques, exaltées par le réveil de la nature et des potagers. Premier à raviver l'assiette ardéchoise, le fin gras du Mézenc AOP appartient à la symbolique printanière. Fraîchement descendue des montagnes, cette viande de bœuf persillée prend toutefois un peu d'avance en débarquant mi-février sur les étals des bouchers ou dans les cuisines des chefs. Mais sa saisonnalité est une renaissance gastronomique à elle-seule. “Quand la saison du fin gras commence, j'ai les yeux qui pétillent”, raconte Céline Vernet, chef du restaurant Beauséjour au Béage. “J'achète une demi-carrosse et je travaille toutes les pièces. C'est important de ne pas négliger les morceaux paysans, les moins nobles, et de les mettre en valeur. Tout est bon dans le fin gras !”

Le fin gras s'est d'abord appelé bœuf gras de Pâques... Aujourd'hui, son nom a changé, mais la tradition est restée. La typicité du fin gras du Mézenc AOP réside dans le terroir et l'alimentaire de l'animal, élevé à 1100 mètres d'altitude sur le massif du Mézenc, entre Ardèche et Haute-Loire. En 2006, le fin gras a obtenu une AOC (Appellation d'origine contrôlée), complétée en 2013 par une AOP (Appellation d'origine protégée), confirmant ainsi la notoriété de cette viande exceptionnelle. Mais, outre les labels, Bernard Bonnefoy, éleveur et président de l'Association des éleveurs fin gras du Mézenc, cherche surtout “à cultiver un esprit fin gras. La force du fin gras, c'est son réseau constitué d'éleveurs, mais aussi de bouchers et de restaurateurs. Pour promouvoir et valoriser cette viande, il est important qu'il y ait un boucher compétent derrière chaque morceau, pour savoir comment le couper et donner des conseils sur la cuisson. Tous les métiers de bouche qui s'engagent dans la filière contribuent réellement à la reconnaissance du fin gras.”

Dans sa boutique de Privas, Olivier Saulignac est un exemple parfait de cette relation particulière qui existe entre les acteurs du fin gras. Engagé tout au long de la saison, ce boucher-abatteur travaille depuis longtemps avec le même éleveur, installé en Haute-Loire. “Je lui achète en moyenne dix à douze bêtes par saison. En janvier, je vais sur place pour les sélectionner sur pied et voir si elles sont bien grosses et conformes. Avec l'éleveur, on se connaît

AMBASSADEURS DU GOÛT



Ils sont éleveurs, castanéiculteurs, gérants, élus, artisans... Qu'ils soient enfants du pays ou expatriés tombés amoureux de l'Ardèche, ils sont tous investis dans des structures dont l'objectif est de promouvoir, développer, accompagner et faire vivre le terroir ardéchois. Leur point commun ? L'avenir des filières agroalimentaires en Ardèche passe par une démarche collective, qui doit inclure tout le monde, du producteur au consommateur. Rencontre avec sept ambassadeurs qui font bouger l'Ardèche.

AMBASSADEURS
DU GÔT



Bernard Bonnefoy, éleveur et président de l'association Fin gras du Mézenc

Lorsqu'en 1996 il reprend l'exploitation familiale, située aux Estables, Bernard Bonnefoy participe à la création de l'association des éleveurs du fin gras du Mézenc et en devient le président. Avec une vingtaine d'autres éleveurs membres, il va s'atteler à la rédaction d'un cahier des charges dans l'objectif d'obtenir une AOC, qui interviendra en 2006, avant l'AOP, en 2013.



Christophe Guèze, directeur des Salaisons Guèze et président des IGP jambon et saucisson d'Ardèche

Issu de deux générations de charcutiers installés à Vernoux, Christophe Guèze a reçu en héritage un savoir-faire traditionnel et a activement contribué à l'obtention d'une Indication géographique protégée (IGP) en 2010, qui garantit une protection de la dénomination "jambon de l'Ardèche" sur tout le territoire de l'Union européenne.

bien, mon père travaillait déjà avec lui ! Ensemble, on choisit quelle bête on va abattre en premier et, en fonction de leur poids, on fixe les dates d'abattage des dix suivantes. L'objectif, c'est que la bête soit intelligemment grasse pour révéler toute sa saveur persillée."

Mieux que le Graal, la quête du produit local

En mars, le fin gras est la star des étals – même si Pâques marque véritablement un pic dans la saison – mais un petit nouveau commence pourtant à faire son apparition... "Je vous présente Isis, là c'est Gondole, derrière vous il y a Harley, Ibiza et aussi Gipsy." Au milieu de leurs superbes chèvres de race alpine chamoisée, Annabelle Isidore et Didier Aserpe font les présentations. "Et voici leurs chevreaux. Ils n'ont pas de nom car dans quelques jours, ils vont devoir nous quitter..." Au Groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) des Divols, situé en Ardèche méridionale à Beaulieu, Annabelle et Didier élèvent une soixantaine de chèvres et fabriquent des fromages agréés Goûtez l'Ardèche®. Mais, au printemps, leur attention est mobilisée par de multiples naissances. "C'est la saisonnalité naturelle de la chèvre. Elles mettent bas de février à avril. Nous gardons les chevreaux quelque temps, puis ils sont vendus à un engraisseur. C'est toujours un moment difficile pour nous, mais le chevreau appartient vraiment à la culture ardéchoise, c'est un mets très répandu ici." Si la tradition du chevreau appartenait plutôt aux anciens, certains jeunes chefs la remettent au goût du jour. À l'image de Philippe Albert, qui inscrit le chevreau sur l'ardoise de son restaurant de Privas, Chez Lulu, dès l'époque venue. "C'est une viande saisonnière, qui ne dure pas, mais qui renouvelle vraiment l'assiette du printemps. Ça stimule la créativité !" Question provenance, Philippe Albert ne va jamais très loin puisqu'il achète le chevreau directement à un éleveur du Coiron.

Comme lui, de nombreux restaurateurs sont soucieux de se fournir directement chez les maraîchers, éleveurs, fromagers... du département. Et plus ils sont proches géographiquement, plus leur relation est étroite. À Chalencen, le chef Stéphane Coche, du restaurant Châtagnes et champignons, est un autre exemple de cette quête permanente du produit local. Parmi la vingtaine de producteurs ardéchois avec lesquels il confie "être très exigeant", figure la chevrrière Christine Paraghamian, qui l'approvisionne en fromages. Également présidente du Civam Ardèche, le Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural, celle que l'on appelle aussi Manou des Champs défend cette nécessaire proximité. "Il faut créer du lien et rapprocher les gens, mais pas seulement les paysans ardéchois. Il faut impliquer tous les habitants qui vivent et travaillent sur ce territoire, qu'ils soient anciens ou nouveaux arrivants. Cela commence par favoriser l'approvisionnement en local et les circuits courts, ou organiser des rencontres par des opérations telles que « De ferme en ferme »... Par l'échange, on fait vivre la campagne."



Né au Gaec des Divols, à Beaulieu, ce chevreau de la race Alpine Chamoisée a une dizaine de jours. Les mises bas des chèvres ont généralement lieu entre février et avril. Les chevrettes sont souvent gardées pour renouveler le troupeau, les jeunes mâles sont quant à eux vendus pour leur viande, à des particuliers ou des engraisseurs.

Quand l'union fait la force

Depuis toujours, l'Ardèche semble cultiver un esprit collectif, où le terroir est profondément ancré dans les mentalités. Ici, peut-être plus qu'ailleurs, on pense local, on vit local, on consomme local. Forte d'une topographie complexe et de reliefs tortueux, l'Ardèche ne se concentre pas autour d'un seul bassin de vie, mais autour d'une multitude de bourgs. À chaque vallée correspond une petite ville et cela crée autant de territoires, presque autonomes, autour desquels se construit une démarche collective. L'importance des magasins de producteurs résume bien cette réflexion territorialisée des relations. La Main paysanne à Annonay, L'Échoppe paysanne à Privas, La Grange à Saint-Péray, Les Bourrons couchus à Joyeuse, Les Rayols aux Vans... (cf. www.ardechelegout.com). La liste est longue de ces boutiques paysannes gérées par des producteurs qui se regroupent pour proposer et vendre directement le fruit de leur travail. Éparpillés du nord au sud, ces magasins connaissent un franc succès. "C'est lié à l'histoire et à la géographie du département : des territoires souvent enclavés et éloignés des grands axes. Donc on collabore au plus près, entre gens du pays. Aujourd'hui, cette notion de collectif prend de l'ampleur car les structures sociales et solidaires sont moins sensibles à la crise", analyse Laurent Chupin, gérant-salarié de la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) Nectardéchois. Installée depuis 1998 à Pailharès, une commune du nord Ardèche, cette coopérative transforme des centaines de tonnes de fruits locaux pour produire près de 300 000 litres de jus par an. En proposant aux particuliers et aux arboriculteurs d'amener leurs fruits et de repartir avec des bouteilles issues exclusivement de leur production, elle répond aux besoins de nombreuses personnes qui ont des arbres fruitiers sur leur terrain. "L'objectif de la coopérative est de valoriser le travail des gens dans les vergers et de maintenir l'emploi dans cette zone rurale, en créant une vraie activité économique. Elle est véritablement ancrée dans l'économie sociale et solidaire car cela répond à une demande locale. C'est un modèle de développement alternatif pertinent, sans être déconnecté de la réalité,

Maraîcher à Chassagnes, en Ardèche méridionale, Joël Sauvant a fait le pari de cultiver autrement ses légumes et a converti en bio l'exploitation familiale lorsqu'il l'a reprise. En été, il vend en direct ses salades, carottes, tomates et autres courgettes... dans son champ ! Certains de ses produits ont été sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®.

AMBASSADEURS
DU GÔT

Christine Paraghamian, chevrrière et présidente de la fédération ardéchoise du Civam

On l'appelle aussi Manou des Champs. Éleveuse de chèvres installée à Boffres, Christine Paraghamian est, depuis dix ans, présidente du Civam Ardèche, le Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural. Né dans les années 50, ce mouvement est mû par la volonté de construire un monde rural vivant et solidaire.



AMBASSADEURS
DU GÔT



Laurent Chupin, gérant-salarié de Nectardéchois

Ancien grossiste dans la Sarthe, Laurent Chupin est devenu, en 2012, gérant-salarié de la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) Nectardéchois, installée à Pailharès. Convaincu de l'importance de renforcer les solidarités locales, Laurent Chupin souhaite développer de nouveaux projets autour de la coopérative. Ouvrir un magasin de vente directe, faire visiter l'atelier, accueillir les écoles... sont au programme de 2014-2015 pour permettre de pérenniser Nectardéchois et l'ancre encore plus sur son territoire.



Ludovic Desbrus, castanéiculteur et président de Corabio

Son éthique personnelle l'a toujours poussé à manger et penser bio. Lorsque Ludovic Desbrus s'installe à Saint-Jean-Chambre pour cultiver cinq hectares de châtaigneraies et développer un atelier de transformation en 1998, il opte naturellement pour l'agriculture biologique. Ce qui l'a amené à devenir, en avril 2013, président de Corabio, Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique, avec une volonté forte : faire avancer les surfaces cultivées en bio, tout en intégrant des considérations sociales et solidaires.



Dans l'entreprise familiale située à Gilhoc-sur-Ormèze, où il travaille avec ses enfants, Gilles Garmon élève 500 brebis laitières et fabrique, dans sa fromagerie, tommes, fromages frais et yaourts à partir de lait biologique de chèvre, de vache et de brebis.

qui prouve qu'en Ardèche, la démarche collective est loin d'être une utopie et a plus de poids qu'ailleurs." Moteur dès qu'il s'agit de valoriser son identité gastronomique, le département a vu se développer de nombreuses actions communes destinées à mettre en avant son savoir-faire et ses saveurs. La Baguette ardéchoise®, le gâteau Lou Pisadou® (spécialité à la châtaigne et aux amandes), le label Qualichef pour la charcuterie ou le titre de maître-restaurateur ont ainsi été portés par la CGAD Ardèche, la Confédération générale de l'alimentation en détail, qui fédère les artisans bouchers, boulangers, charcutiers-traiteurs, pâtisseries et restaurateurs de l'Ardèche. "L'objectif de ces projets est de réunir les acteurs du territoire pour promouvoir le terroir", explique Catherine Schuler, boulangère et vice-présidente de la CGAD Ardèche. "Aujourd'hui, en période de crise, nous sommes dépendants les uns des autres : par exemple, les boulangers ont besoin que les agriculteurs puissent produire les meilleurs blés afin d'obtenir une farine de qualité qui leur permettra de valoriser ainsi une filière, puis un produit tel que la Baguette ardéchoise®. Et il en est de même pour les autres métiers de bouche de notre territoire. Les métiers du terroir doivent s'imbriquer et se soutenir." Autre réussite concrète obtenue par une réflexion menée collectivement : l'obtention, en 2010 et 2011, d'une IGP (Indication géographique protégée) pour le jambon et le saucisson d'Ardèche. "L'IGP nous permet de défendre et valoriser un savoir-faire ancestral, celui du salage à la main par frottement, du séchage en zone de montagne et du panage à la farine de châtaignes", soutient Christophe Guèze, président de cette IGP. "Désormais, en choisissant un jambon d'Ardèche IGP, le consommateur sait qu'il évite les tricheries et les excès, et qu'il aura dans son assiette un jambon de qualité, préparé, séché et affiné en Ardèche."

Faire rimer qualité et biodiversité

Début avril. Le printemps s'installe et la nature ardéchoise retrouve enfin



Avec sa belle couleur violette, impossible de s'y tromper : cette jolie fleur cache une future violine de Borée, cette variété de pomme de terre ancienne à chair violette, cultivée aux alentours de Borée. Mais il est encore trop tôt pour la savourer car elle se récolte à l'automne...

des couleurs. Les chèvres redécouvrent les joies de pâturer en extérieur et dévorent avec avidité les jeunes herbes, procurant ainsi un goût inimitable à leur lait. Les premiers caillés doux de Saint-Félicien arrivent sur les plateaux de fromages. "Nous recommençons à en fabriquer dès que les chèvres retournent dehors", confie Nathalie Deygas, du Gaec de la Chèvre blanche. À Satillieu, cette éleveuse et fromagère est l'une des dernières à fabriquer le caillé doux de Saint-Félicien, un fromage historique sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® dont la saisonnalité est liée au cycle naturel des chèvres. "Trois jours après leur retour au milieu des pissenlits et des prairies fleuries, c'est là que le caillé doux est le meilleur : il a le goût de l'herbe fraîche..." Plus au sud, dans la vallée de l'Eyrieux, on s'agit aussi... Les pentes bordant la rivière verdissent à vue d'œil, cachant dans leur profondeur celle que tout le monde attend : la pomme de terre primeur ! Cultivée en terrasses pour s'affranchir des reliefs difficiles, elle arrive généralement mi-avril et bénéficie d'une marque déposée, baptisée Les Échamps de l'Eyrieux. Créée en 2005, celle-ci réunit six agriculteurs installés le long de l'Eyrieux qui se sont associés en GIE (Groupement d'intérêt économique) pour mieux valoriser leur production. "L'objectif était de pouvoir vendre en plus grosses quantités, de ne pas tirer les prix par le bas et d'éviter la concurrence entre nous", explique Véronique Moins, exploitante au Gaec de Labrot, situé au pont de Chervil et membre du GIE. "Surtout, ce regroupement nous permet d'échelonner les récoltes et de répartir les volumes à produire, en fonction de la charge de travail et des potentiels de chacun." Si l'agriculture ardéchoise démontre bien que l'union fait la force, elle sait aussi se remettre en question pour adopter des techniques plus respectueuses de l'environnement. Militant de la première heure en faveur de l'agriculture biologique, Gilles Gamon a converti l'exploitation familiale dès qu'il l'a reprise, en 1978. Par la suite, il ouvre en 1984 la fromagerie du Val d'Ormèze, dans le nord Ardèche, et transforme depuis le lait biologique de brebis, chèvres et vaches pour produire fromages et yaourts. "Au-

AMBASSADEURS
DU GÔT

Véronique Rousselle, conseillère régionale et chef de projet CDDRA Valdac

Écolo dans l'âme, Véronique Rousselle concrétise en 2008 ses convictions et s'engage politiquement. Conseillère municipale à Saint-Sauveur-de-Montagut puis régionale en 2010, elle devient chef de projet régional du Contrat de développement durable Rhône-Alpes, passé sur le territoire Valence Drôme Ardèche Centre).





aujourd'hui, je suis fier d'avoir été l'un des pionniers de la bio en Ardèche car l'actualité nous prouve que nous avons raison d'être tenaces et de concevoir autrement la culture et l'élevage. De supprimer pesticides, engrais chimiques, antibiotiques... pour se concentrer sur le respect de la terre et de l'animal."

Si l'Ardèche est aujourd'hui une bonne élève de la bio, avec près de 13% de la surface cultivée, elle peut, pour certains, encore mieux faire. "L'Ardèche est reconnue pour la qualité de ses produits. En s'orientant vers la bio, on ne prend pas le risque de perdre cette qualité", analyse Véronique Rousselle, conseillère régionale.

"Aujourd'hui, l'Ardèche ne peut pas lutter contre l'agriculture intensive, sauf si elle mise sur la qualité gustative et sanitaire de ses productions. Et cela passe par l'agriculture biologique." Arboriculture, élevage, maraîchage, viticulture... Toutes les filières agricoles qui ont fait la renommée du département sont engagées dans cette démarche. "Il y a ici une vraie culture bio, dynamique, avec un important partage d'expériences, un programme de formation collective et un fort brassage de connaissances", soutient Ludovic Desbrus, président de Corabio, la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique. "Mais il faut toutefois poursuivre en accompagnant au plus près les agriculteurs qui souhaitent se convertir. Bon nombre d'entre eux utilisent déjà des méthodes biologiques alors qu'ils sont installés en conventionnel. Le plus difficile reste de convaincre ceux qui sont encore vraiment réticents à ces techniques."

Le goût de la cerise

Dans un décor grandiose, au pied des falaises du Chassezac, Joël Sauviant, maraîcher installé à Chassagnes, est de retour dans ses champs. Ses premières courgettes, salades et carottes sont de sortie, l'heure est à la récolte! Avec l'arrivée de ces légumes primeurs, c'est une nouvelle époque qui s'ouvre pour nos papilles... Avec elle, on retrouvera – enfin – les doux saveurs de la fraise et de la rhubarbe. Seule manque encore à l'appel la cerise estampillée Goûtez l'Ardèche®... "Il faut lui laisser un peu de temps, c'est une cerise de montagne!" explique en souriant Philippe Ranc de l'exploitation de Pragrond. À partir de début juin, cet arboriculteur installé à Lamastre, à 550 mètres d'altitude, surveille quotidiennement ses fruits pour déclencher la récolte au bon moment. "Il ne faut pas être pressé et cueillir la cerise trop tôt, sinon elle est trop ferme. Il faut attendre la bonne maturité pour qu'elle révèle tout son goût. En général, la burlat donne le départ, puis viendront la stark, la summit, la sweetheart, la staccato... Puis ce sera le tour des abricots." Mais ça, c'est déjà une autre saison.

AMBASSADEURS DU GOÛT

Catherine Schuler, boulangère et vice-présidente de la CGAD

Elle a épousé le métier en même temps que son compagnon... Boulangère et gérante avec son époux de l'enseigne "Le pain d'antan", à Lamastre, Catherine Schuler a aussi défendu une cause, celle de la valorisation du terroir ardéchois, en devenant vice-présidente de la CGAD Ardèche (Confédération générale de l'alimentation en détail). Au-delà de son statut d'élue de l'artisanat, Catherine Schuler s'attache, dans sa boulangerie, à utiliser et promouvoir les produits ardéchois car elle considère qu'apprendre au consommateur à manger local et de saison fait partie du métier de commerçant.



Souvenirs



[1] L'eau minérale gazeuse Vals

Ses bulles naturellement gazeuses ont fait d'elle une vraie ambassadrice de l'Ardèche! Issue de plusieurs sources captées à Vals-les-Bains, l'eau minérale Vals est riche en bicarbonates et possède des vertus digestives... Mais on raffole aussi de son goût pétillant inimitable! Bouteilles de 0,5 l et 1,25 l, en vente dans les grandes surfaces.
Société des Eaux minérales de Vals à Vals-les-Bains, 33, boulevard de Vernon. Tél. 04 75 94 04 20 – www.eaudevals.com

[2] Les macarons de Joyeuse

Un retour aux origines du macaron avec cette gourmandise fabriquée de manière artisanale par la maison Charaix, à Joyeuse. Amandes, noisettes, blancs d'œuf, sucre, farine : rien de plus pour ce "vrai" macaron, dont la recette est jalousement gardée depuis des siècles. On aime son croquant mais aussi sa jolie boîte en carton, réplique parfaite de la demeure du duc de Joyeuse! Boîte maison de 10 macarons, en vente à la Maison Charaix.
Maison Charaix, Avenue François-Boissel à Joyeuse. Tél. 04 75 39 66 70 www.maisoncharaix.com

[3] Les pastilles de Vals

Aussi gourmandes que rafraîchissantes, ces pastilles sucrées à l'eau minérale de Vals sont fabriquées par l'artisan-pâtissier Yvan Baudouin dans sa boutique de Vals. De vraies friandises aux bienfaits digestifs, aromatisées au citron ou à la menthe. À croquer d'urgence! Boîte de 250 g ou étui de 16 pastilles, en vente à la pâtisserie Baudouin.
Pâtisserie Baudouin, 98, rue Jean-Jaurès à Vals-les-Bains. Tél. 04 75 37 45 66 http://yvan-baudouin.monsite-orange.fr

[4] La terrine de Sainte-Eulalie

Une recette de grand-père, transmise de génération en génération dans la famille Rome, qui n'a pas bougé d'un iota depuis 40 ans! Dans cette terrine historique, ni conservateurs, ni colorants : seulement du pur porc et du goût, à tartiner généreusement sur du bon pain frais! Le délice à l'état pur... Pots de 180 g, 350 g et 700 g, en vente dans les grandes surfaces et à la charcuterie Rome.
Charcuterie Rome à Sainte-Eulalie. Tél. 04 75 38 83 60 – www.charcuterie-rome.fr

[6]

[7]

[8]

Retrouvez les adresses des points de vente de produits de la marque Goûtez l'Ardèche® en téléchargeant le guide Miam Miam sur www.ardechelegout.fr

d'enfance

[5] La crème de marrons de l'Ardèche

Sa recette et son étiquette n'ont pas changé depuis plus d'un siècle! Vraie madeleine de Proust pour bon nombre d'entre nous, la crème de marrons Clément Faugier offre une plongée dans le temps jadis avec sa douce saveur sucrée mêlant châtaignes, brisures de marrons glacés et vanille. Indémodable et irrésistible! Pack de trois tubes de 78 g en vente dans les grandes surfaces et au magasin d'usine.
Magasin d'usine Clément Faugier, Chemin Logis-du-Roy à Privas. Tél. 04 75 64 07 11 – www.clementfaugier.fr

[6] La Reine des basaltes

Elle fait pschitt pour notre plus grand plaisir... Finement pétillante, cette eau minérale gazeuse est directement puisée à la source, à Asperjoc, et provient de la plus petite source familiale française! Moins salée que d'autres, elle favorise la digestion grâce à sa structure bicarbonatée, calcique et magnésique. À boire sans modération... jusqu'à plus soif! Bouteille en verre d'1 l, en vente directe à la source.
La Reine des basaltes à Asperjoc. Tél. 04 75 38 71 91

[7] Le yaourt nature Areilladou

Son pot en carton bleu et son célèbre lugeur ont gravé la mémoire de générations d'Ardéchois... Produit phare de la laiterie Carrier depuis les années 70, ce yaourt nature est non brassé, ce qui lui procure une saveur unique qui ravive nos souvenirs d'enfance dès la première cuillère! Pot de 125 g par 4, 8 ou 12, en vente dans les grandes surfaces.
Laiterie Carrier, Route d'Arlx, Chamblas à Vals-les-Bains. Tél. 04 75 37 40 20 – www.laiteriecarrier.fr

[8] Le Coucouron

Il nous fait fondre de plaisir... Aussi rond que gourmand, ce fromage de vache à pâte subtilement persillée révèle tout le savoir-faire de la fromagerie Roche, l'une des plus anciennes de Coucouron, qui transforme sur place le lait des troupeaux pâturant sur la montagne ardéchoise. De vraies saveurs rustiques! Fromage de 400 g, en vente directe à la fromagerie ou en grandes surfaces.
Fromagerie laiterie Roche, 2 Route du Lac à Coucouron. Tél. 04 66 46 10 05



Fin gras, le vrai goût du Mézenc



D'origine volcanique, les monts Mézenc et Gerbier de Jonc sont des figures incontournables du plateau ardéchois. Derrière leurs silhouettes, se cache un autre patrimoine inestimable : le bœuf fin gras du Mézenc.

Reconnue par une AOC en 2006 et par une AOP en 2013, le fin gras du Mézenc est issue de bœufs et génisses nés et élevés exclusivement sur les hauts plateaux du Mézenc, à plus de 1100 mètres d'altitude. Sur un territoire étendu entre Ardèche et Haute-Loire, des éleveurs perpétuent une pratique ancestrale de soins aux animaux. Les plus belles bêtes (aubrac, charolais, limousins, salers) sont sélectionnées avec soin et engraisées en hiver à l'étable, avec foin à volonté, exclusivement issu de ce terroir volcanique. Parmi la flore exceptionnelle qui le compose, la cistre donne à la viande son goût unique. Tradition multiséculaire, l'engraissement

hivernal des bêtes confère au fin gras du Mézenc une saisonnalité : la viande se déguste de février à mi-juin et s'accommode de toutes les sauces. Tendre, elle doit être d'un rouge franc avec un gras blanc persillé, qui lui donne toute sa saveur. « Toutes les pièces fin gras sont excellentes : il y a certes l'entrecôte et la côte de bœuf, mais cette viande est aussi délicieuse en daube, en pot-au-feu, en steak haché... », explique Samuel Rome, actuel gérant de la boucherie-charcuterie Rome, à Sainte-Eulalie, engagée dans la démarche fin gras depuis le début. Le fin gras se démarque aussi par une relation étroite entre les éleveurs, les restaurateurs et les bouchers, qui sélectionnent souvent leurs bêtes sur pied et réalisent un suivi de l'animal. Une démarche qui complète le savoir-faire de l'éleveur pour atteindre un état d'engraissement optimal. Laissez-vous guider par les nombreux bouchers et restaurateurs ardéchois engagés dans la démarche fin gras du Mézenc !

Liste disponible sur www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Selon le cahier des charges de l'AOP fin gras du Mézenc, les animaux doivent pâturer au minimum du 21 juin au 21 septembre. L'hiver, ils sont à l'étable au minimum du 30 novembre au 30 mars.

Un chef Céline Vernet

Chef de l'Hôtel-Restaurant
Beauséjour, au Béage

C'est une histoire d'amour qui l'a menée aux fourneaux du Beauséjour... Originnaire de la Drôme, cette jeune chef s'est installée au pays de son amoureux, Nicolas Vernet. Enfant du plateau ardéchois, ce fils d'agriculteur a grandi dans la tradition des marchands de bestiaux et dirige désormais l'établissement familial créé par sa grand-mère en 1970. Céline et Nicolas Vernet proposent une cuisine où tout est fait maison, avec des aliments du terroir. Elle concocte des plats, il déniché les meilleurs produits locaux, telles les salades du jardin de sa



mère, sans oublier la viande de fin gras qu'il sait choisir en raison de ses racines familiales. Une démarche saluée par un menu labellisé Goûtez l'Ardèche®, qui encense des recettes et des ingrédients typiquement ardéchois : Maôche, truite meunière et autre duo de caillettes !

La Fête du fin gras du Mézenc

La saison du fin gras s'achève début juin lorsque les bêtes sortent de l'étable pour rejoindre les prairies. L'occasion alors pour les éleveurs et les habitants du plateau ardéchois de se réunir chaque année pour une grande fête dédiée à cette viande. Défilé des éleveurs

en costume et de leurs bêtes savamment apprêtées, marché du terroir, repas dégustations de fin gras... Cette manifestation rassemble des milliers de participants chaque année au mois de juin. www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Une recette

Caillette au bœuf fin gras

■ POUR 6 PERSONNES
(une douzaine de caillettes)

Pour les caillettes :

1,2 kg de chou frisé / 850 g de flanchet de bœuf fin gras du Mézenc / crêpine / 350 g de poitrine de porc / 1 pomme / 3 oignons / 15 g de sel et de poivre / thym / laurier / clou de girofle / carottes 2 gousses d'ail / 1 cuillère de crème fraîche

Pour la sauce d'accompagnement :
10 châtaignes cuites / 1 litre de bouillon du bœuf / 2 cuillères à soupe de fécule de maïs / 1 noisette de beurre / 100 g de purée de châtaigne

■ PRÉPARATION

Cuire le flanchet comme un pot-au-feu, de 3h30 à 4 h dans un bouillon (avec oignons, clou de girofle, carottes, gros sel, poivre, thym, laurier). Émincer finement chou et oignons, pomme et ail. Mixer le bœuf cuit et la poitrine crue. Pétrir l'ensemble, rajouter la cuillère de crème fraîche. Avec cette préparation, former des boules de la taille d'une petite pomme, rouler dans la crêpine, badigeonner d'un peu de beurre, cuire au four 1h30, à 160 °C. Préparer la sauce : faire fondre le beurre, ajouter deux cuillères à soupe de fécule de maïs, puis

la purée de châtaigne, délayer avec le bouillon. Laisser mijoter pour obtenir une sauce liée avec des saveurs amplifiées. Saler, poivre. Émietter les châtaignes dans la sauce. Servir les caillettes et la sauce avec une poêlée de Désirée ou d'Early rose (pommes de terre).

Recette proposée par Céline Vernet,
Hôtel-Restaurant Beauséjour, 07630 Le Béage.
Tél. 04 75 38 85 02.

Un vin Cuvée Trace-Nègre Domaine du Mas d'Intras

Vin rouge

■ APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche

■ CÉPAGE 100 % grenache

■ DÉGUSTATION La robe est rubis avec des reflets bleutés. Le nez présente une pointe fruitée. L'attaque est franche et évoque le fruit à l'eau de vie, comme la cerise, le casis, la mûre. Il présente une trame serrée des tanins et la finale est sur la garrigue. Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®

■ PRIX 6,90 €

(tarif valable jusqu'en février 2015)

■ DOMAINE Domaine du Mas d'Intras. Denis Robert et Sébastien Pradal, quartier Intras, 07400 Valvignères. Tél. 04 75 52 75 36. contact@masdintras.fr www.masdintras.fr

■ VISITES Toute l'année sur rendez-vous. Visite gratuite du caveau et dégustation libre.

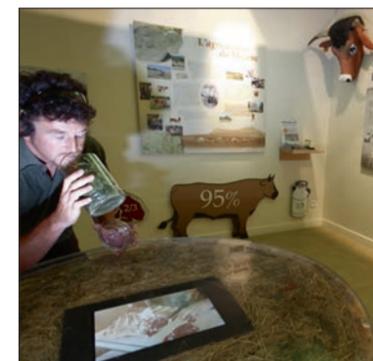


Une visite La Maison du fin gras

[Tout savoir sur l'élevage bovin du Mézenc]

À quelques encablures du mont Gerbier, la Maison du fin gras est installée dans le village de Chaudeyrolles, en Haute-Loire. Musée aussi vivant que passionnant, celui-ci fait entrer le visiteur dans l'univers de l'élevage traditionnel de bœufs et génisses fin gras et le plonge entièrement dans le terroir du Mézenc. Films, espaces interactifs, photos, témoignages permettent de découvrir tout

ce qui fait la spécificité de cet élevage, de la composition des foin au choix de la bête, sans oublier son histoire, son économie, son terroir, ses paysages... et son AOP. Pour compléter la visite, un parcours avec guidage multimédia a été développé dans le bourg de Chaudeyrolles. Pendant la saison du fin gras, il est également possible de déguster et acheter cette viande dans la boutique



du musée, à l'occasion des rendez-vous gourmands du samedi après-midi : de février à juin, un artisan boucher vous conseille sur les meilleurs morceaux et la façon de les cuisiner (de 14 h à 17 h le samedi). Entrée musée : adulte : 4,50 €, enfant : 2 €.

Jambon, un art affiné



Avant d'aller vous rafraîchir au lac de Devesset, faites étape à Saint-Agrève pour découvrir les Salaisons Teyssier et déguster un jambon de montagne aux saveurs inégalées !

Il a ce goût puissant des jambons de montagne, une couleur rouge lie de vin et une texture fondante... Surtout, le jambon sec de l'Ardèche possède une Indication géographique protégée (IGP). Obtenue en 2010, celle-ci a notamment été attribuée aux Salaisons Teyssier, installées à Saint-Agrève, à 1136 mètres d'altitude. Depuis 1871, cette institution produit ses jambons. Salés à la main par frottage, ceux-ci sont ensuite maturés à froid puis affinés sur des portiques en bois. « Pendant son affinage, le jambon va être régulièrement pommadé de sain-

doux et de farine de châtaigne pour détendre les chairs et lui donner du parfum », explique Stéphane Teyssier, directeur des Salaisons Teyssier. « En réalité, le jambon relève d'un savoir-faire préhistorique. Comment garder une viande dans le temps ? Tout repose sur un parfait équilibre entre le dosage de sel, la maturation et l'affinage. Ce qui fait de lui l'un des produits charcutiers les plus difficiles à travailler. » Les porcs sont rigoureusement sélectionnés : d'origine française, nourris aux céréales et abattus dans la région, selon le cahier des charges. « Un vrai jambon de l'Ardèche IGP est un gros jambon, avec une belle couverture de gras. Il doit être légèrement persillé, avec un parfum prononcé et un affinage de douze mois minimum » À déguster finement tranché, avec un bon pain moelleux !

Les séchoirs et ateliers des Salaisons Teyssier sont, depuis leur création en 1871, installés à Saint-Agrève.

Un chef Ludovic Sinz

Chef de son restaurant,
Le Domaine de Rilhac, à Saint-Agrève

Il a fréquenté les cuisines des plus grands (Loiseau à Saulieu, Robuchon à Paris, Ducasse à Monaco...). Puis, il y a vingt ans, Ludovic Sinz est revenu au pays. Avec son épouse Florence, ils ont transformé une vieille auberge de Saint-Agrève en hôtel de charme. Le panorama et le décor bucolique du Domaine de Rilhac ne doivent pourtant pas gommer ce qu'il y a dans l'assiette du chef. Une cuisine simple dont l'art consiste à faire oublier la technique pour sublimer les saveurs du terroir. Truite fario, fromages de chèvre, bœuf fin gras du Mézenc AOP, jambon IGP de l'Ardèche, champignons, fruits rouges... Ludovic Sinz travaille avec une vingtaine de producteurs installés dans un rayon de 30 km. Ses menus Saveurs d'ici et Saveurs de saison laissent ainsi s'exprimer tout « le côté sauvage du nord-Ardèche... » Ce restaurant est sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche® depuis 2013.



■ PRÉPARATION
Couper le melon en deux et récupérer les pépins dans une casserole. Détailler en petites boules le melon avec une cuillère à pomme parisienne. Faites de même avec la pastèque et réserver au frais. Racler le reste de la chair du melon et de la pastèque. Les mettre dans la casserole avec les pépins. Ajouter le miel et le jus de citron. Porter à ébullition puis retirer du feu. Ajouter six feuilles de menthe et laisser

■ POUR 6 PERSONNES

1 melon de 800 g / 1 tranche de pastèque de 400 g environ / 2 c. à soupe de miel toutes fleurs / le jus d'un citron / 12 petites feuilles de menthe glaciale ou poivrée / 6 tranches de jambon sec de l'Ardèche IGP coupées très fines

Une recette Soupe glacée de melon et pastèque au miel et jambon sec de l'Ardèche IGP

Accorder charcuteries et vins

Pas toujours facile de savoir quel vin choisir pour mettre en valeur tel saucisson ou jambon ardéchois... Pour apprendre à accorder les deux, le caveau de dégustation de Désaignes organise régulièrement, en partenariat avec la charcuterie Mougey, installée à Désaignes, et un sommelier professionnel, des ateliers pour

savoir comment marier avec justesse ces deux produits phares de l'Ardèche. Vous aurez ainsi l'occasion de rencontrer et d'échanger avec Damien Mougey, et de savourer ses délicieuses spécialités charcutières ! Office de tourisme de Désaignes. Tél. 04 75 06 61 19 - www.desaignes.fr

infuser 5 mn. Passer le jus en pressant bien dans une passoire. Mettre le jus sur les boules de melon et de pastèque. Laisser au frais 3 h. Répartir les fruits et le jus dans six assiettes creuses. Disposer dessus les tranches de jambon coupées en lanières. Décorer avec les feuilles de menthe.

Recette proposée par Ludovic Sinz,
Domaine de Rilhac, 07320 Saint-Agrève.
Tél. 04 75 30 20 20.

Un vin

Saint-Joseph Blanc Domaine Courbis Domaine Courbis

Vin blanc - AOC
■ APPELLATION Saint-Joseph
■ CÉPAGE 97 % marsanne et 3 % roussanne
■ DÉGUSTATION La robe est or clair. C'est un vin limpide dont le disque est fluide. Le nez présente une note fumée et fruité d'ananas. L'attaque en bouche est franche, l'harmonie est belle sur une touche de fruit mûr. Ce vin présente une bonne minéralité de fin de bouche.

■ PRIX 19€ (tarif valable jusqu'en mars 2015)

■ DOMAINE Domaine Courbis. Laurent et Dominique Courbis, Les Ravières, Route de Saint-Romain, 07130 Châteaubourg. Tél. 04 75 81 81 60.

■ VISITES Uniquement sur rendez-vous, gratuites, toute l'année.



Une visite Les Salaisons Teyssier : l'art du séchage

[Pour entrer dans les secrets de fabrication du jambon sec de l'Ardèche IGP, direction le plateau de Saint-Agrève]

Fidèle à son territoire et à la tradition ancestrale de séchage des jambons, la Maison Teyssier a obtenu en 2012 le prestigieux label « Entreprise du Patrimoine Vivant », qui distingue des entreprises françaises aux savoir-faire d'excellence. Durant les mois de juillet et d'août, cette dernière propose ainsi de visiter ses séchoirs, en partenariat avec l'office de tou-

risme de Saint-Agrève. Assisté d'un guide formé par l'entreprise, vous découvrirez ainsi un savoir-faire centenaire. Depuis la sélection des matières premières jusqu'au produit fini, en passant par les ateliers de désossage et de conditionnement, toutes les étapes de fabrication vous seront ainsi dévoilées. Sans oublier une déambulation dans les sé-

choirs où vous pourrez admirer des centaines de saucissons et jambons IGP et comparer les différents stades de séchage. La visite s'achève par la boutique, située sur la place du village pour faire quelques provisions ! Tous les lundis à 15 h, inscription obligatoire auprès de l'office de tourisme (nombre de visiteurs limité).



Divine cerise



Lorsque le Train de l'Ardèche vous dépose à Lamastre, n'oubliez pas de goûter à la cerise de montagne, cultivée sur les hauteurs du village. Elle réveille les papilles !

“Même si manger les cerises sur l'arbre est déconseillé sans y avoir été autorisé, c'est là qu'elles ont le meilleur goût !” Dans son exploitation familiale de Pragrond, située près de Lamastre, Philippe Ranc, agriculteur, cultive de nombreuses variétés de cerises de montagne et perpétue une tradition. Ici, la cerise jouit d'un terroir particulier (des

terrains en pente, un sol granitique et une bonne amplitude jour/nuit), qui lui confère son goût unique. Plus tardive en raison de l'altitude (550 m), elle prend le temps d'arriver à maturité et de développer tous ses arômes. Burlat, Duronis, Staccato... Sélectionnées par Goûtez l'Ardèche®, les variétés cultivées par Philippe Ranc sont toutes adaptées au climat et aux pentes. “Ma préférée c'est la Stark : bien ronde, ferme, craquante, juteuse, avec une petite pointe d'acidité... Tout ce qu'on attend d'une cerise !” Une variété que l'on peut trouver par exemple sur le marché paysan de Lamastre, le samedi matin.

Un chef

Julien Montet

Chef de son restaurant,
La Mère Tranquille, à Lamastre

Assisté de son épouse Élodie, ce jeune chef propose une cuisine de produits locaux et de saison. Truite de Labatie d'Audaire, fromages de la Fromagerie du Vivarais, fruits de la Ferme du châtaignier... Depuis l'ouverture de La Mère Tranquille en 2008, Julien Montet privilégie les circuits courts et... la créativité ! À l'image de son “poêlon ardéchois”, sorte de tartiflette locale, ou de son fondant de Saint-Félicien. Il revisite les plats traditionnels et propose une ardoise quotidienne avec deux menus, dont un labellisé Goûtez l'Ardèche®.



Une visite La Ferme du châtaignier

Dans les secrets
des fruits de montagne

À côté de Lamastre, la famille Grange cultive et transforme les fruits de montagne depuis sept générations. Si la châtaigne occupe une place importante des activités de la Ferme du châtaignier, Martine, Michel et Aurélien cultivent la cerise pour la transformer en confitures et jus, dont plusieurs produits sont sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®. Visites guidées (2,50 € par personne, gratuit -18 ans) de la ferme et de l'atelier de transformation, et goûters-dégustations.



Un vin

Condrieu Domaine Boissonnet

Vin blanc AOC

■ APPELLATION Condrieu

■ CÉPAGE 100 % viognier

■ DÉGUSTATION Une très belle robe or et un joli disque. Belle complexité aromatique sur les fruits du verger et les fleurs blanches. L'attaque en bouche est élégante et confirme le fruité et la fleur blanche avec une pointe d'amande. La finale est florale et évoque l'amande fraîche. Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®

■ PRIX 25 € (tarif valable jusqu'en mars 2015)

■ DOMAINE Domaine Boissonnet. Rue de la Voûte, 07340 Serrières. Tél. 04 75 34 07 99.

www.domaine-boissonnet.fr

■ VISITES Gratuites du caveau avec dégustation ; payantes sur rendez-vous (avec dégustation autour d'un plateau de charcuteries, 12 €/pers ou repas vigneron, 20-25 €/pers).

Une recette Samossa de chèvre frais et son duo de cerises



■ POUR 4 PERSONNES

200 g de cerises dénoyautées /
160 g de chèvre frais / 2 feuilles
de brick / 10 cl de vinaigre
balsamique / 50 g de sucre / une
demie cuillère à soupe de miel

■ PRÉPARATION

Réaliser un caramel avec le sucre puis déglacer avec le vinaigre balsamique. Incorporer un tiers des cerises à cette préparation et laisser compoter. Dans un bol,

mélanger le chèvre frais au miel, et bien fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Assaisonner avec sel et poivre. Couper une feuille de brick en deux, plier la demi-feuille dans la longueur pour obtenir un rectangle. Déposer une large cuillerée de l'appareil au fromage et une poignée de cerises fraîches au bas de cette bande. Plier en triangle et répéter l'opération pour obtenir quatre samossas. Les mettre dans un plat et enfourner 5 mn à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Servir sur une salade verte et décorer avec le caramel balsamique aux cerises.

Recette proposée par Julien Montet, Restaurant
“La Mère Tranquille”, 07270 Lamastre.
Tél. 04 75 06 48 52.

Caillé doux, le bien nommé

Après avoir dégusté les nombreuses liqueurs du musée de l'Alambic, restez côté rive gauche du Rhône et poursuivez l'exploration culinaire en Ardèche verte pour découvrir l'une de ses merveilles, le caillé doux de Saint-Félicien.

“C'est le fromage de nos grands-mères... Ancestral et avec les deux pieds dans le terroir.” C'est ainsi que Nathalie Deygas décrit le caillé doux de Saint-Félicien. Chaque jour, elle fabrique dans l'exploitation familiale de Satillieu, ce petit palet au lait entier de chèvre. As-

sociée à son frère Franck, ils élèvent une centaine de chèvres et font partie des rares à produire encore du caillé doux de Saint-Félicien. Le caillé doux de Saint-Félicien est une marque collective déposée, produite dans une zone précise, dont l'élaboration est délicate et contraignante. “Le lait doit être transformé tout de suite après la traite”, explique la fromagère. Cette technique lui confère une texture unique : “Il est onctueux à l'intérieur, avec une croûte fleurie craquante.” Son goût est quant à lui directement lié à la biodiversité de nos prairies ! Saisonnier, le caillé doux de Saint-Félicien se déguste de mi-mars à mi-novembre.



Un chef

Raymond Laffont

Chef de son restaurant,
Le Panoramic, à Ozon

Ardéchois pur jus, Raymond Laffont se définit comme “un chef qui travaille les produits de son enfance”. Depuis 26 ans, il officie aux fourneaux du Panoramic, avec sa compagne Rachel. Ensemble, ils ont redonné à cette ancienne auberge une dimension gastronomique pour proposer une cuisine inventive et généreuse. Récompensé par le titre de maître-restaurateur, cet ancien fils d'agriculteur n'oublie pas ses origines. Labellisé Goûtez l'Ardèche®, l'un de ses menus réunit les saveurs du terroir, dont les fromages du Gaec de la Chèvre blanche qu'il “met à toutes les sauces !”



Une visite Le Gaec de la Chèvre blanche

Rencontrez les chèvres
de Nathalie et Franck !

Spécialisé dans l'élevage de chèvres Saanen, la fabrication et la vente de fromages, le Gaec de la Chèvre blanche vous invite à visiter librement la ferme, assister à la traite, goûter le lait au pis et, pour les petits, jouer avec les chevrevaux ! À la boutique, on pourra remplir son panier de différents fromages de chèvre, dont l'incontournable caillé doux de Saint-Félicien. Visite gratuite de la ferme aux heures d'ouverture du point de vente : de 8h à 10h et de 17h à 19h tous les jours.



Un vin

Saint-Joseph 2012 Le Prieuré d'Arras

Vin blanc - AOC

■ APPELLATION Saint-Joseph

■ CÉPAGE 50 % marsanne et 50 % roussanne

■ DÉGUSTATION La robe est or soutenu et d'une belle brillance. Le nez présente des notes de miel de fleurs. Ce vin offre une belle complexité en bouche, des arômes de noisette grillée et de fruits secs en fin de dégustation.

■ PRIX 14,50 € (tarif 2014)

■ DOMAINE Domaine le Prieuré d'Arras.

Étienne Becheras, Le Prieuré, 106 rue de l'église, 07370 Arras/Rhône. Tél. 04 75 07 02 97.
www.becheras.fr

■ VISITES Gratuites, toute l'année, sur rendez-vous téléphonique. Durée : 30-45 mn.



Une recette Crème brûlée au caillé doux de Saint-Félicien et au romarin



■ POUR 12 PETITS
RAMEQUINS PLATS

2 caillés doux de
Saint-Félicien / 300 g de lait
de chèvre / 2 brins de romarin
frais / 6 jaunes d'œufs /
300 g de crème liquide /
4 c. à café de sucre
en poudre / sel / poivre

■ PRÉPARATION

Verser le lait et la crème dans une
casserole et porter

à frémissement. Ajouter le romarin et le caillé doux râpé ou haché et laisser infuser 15 mn hors du feu. Préchauffer le four à 90 °C. Fouetter les jaunes d'œufs en ajoutant une pincée de sel et un tour de poivre du moulin. Ôter les brins de romarin du lait. Verser celui-ci sur les œufs et mélanger. Filtrer la préparation au chinois et répartir dans les ramequins plats. Les placer sur une grille et enfourner pendant 10 à 15 mn. Laisser refroidir et garder au frais pendant au moins 2h. Saupoudrer les crèmes de sucre et caraméliser à la torche à crème brûlée. Décorer.

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

Pomme de terre primeur, le trésor des Échamps



En pagayant sur l'Eyrieux ou en arpentant la Dolce Via, observez les terrasses qui jalonnent la rivière. C'est là qu'on la cultive.

La pomme de terre primeur de la vallée de l'Eyrieux est cultivée en terrasses sur les pentes de la rivière Eyrieux. Cette pomme de terre bénéficie d'une marque déposée en 2005 par six agriculteurs associés en GIE : "Les Échamps de l'Eyrieux". Sur ces échamps (autre nom pour désigner les terrasses),

la belle bénéficie d'un micro-climat doux, tempéré et de sols sablo-limoneux. "On la reconnaît à sa chair ferme, blanche, qui ne s'écrase jamais", explique Fabien Moins, exploitant du Gaec familial de Labrot et membre du GIE. "Sa culture en terrasse lui donne une saveur légèrement sucrée." Son cahier des charges indique qu'elle doit être vendue dans les deux jours après sa récolte, alors ne ratez pas le coche, elle est disponible du 15 avril au 31 juillet. Pour la déguster, rendez-vous dans les magasins de producteurs de Saint-Péray et d'Aubenas.

Un chef Stéphane Coche

Chef de son restaurant, Châtaignes et Champignons, à Chalencon

Autodidacte passionné, Stéphane Coche exalte la richesse du terroir ardéchois. Sa devise: travailler les produits locaux, selon l'inspiration du moment. Originaire de Lyon, il a créé en 2003 le restaurant Châtaignes et Champignons, constituant dès son arrivée, un réseau de producteurs locaux. Cette quête du circuit court est une démarche exigeante qui s'exprime dans l'assiette où tout est frais... Exception faite des épices, que ce chef marie avec subtilité aux saveurs ardéchoises. Depuis 2013, le restaurant propose un menu découverte Goutez l'Ardèche®.



■ PRÉPARATION
Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau chaude. Cuire 20 mn, passer sous l'eau froide. Préparer les sauces. Hacher l'ail finement et couper la ciboulette au couteau. Incorporer au fromage frais et travailler à la fourchette. Saler, poivrer. Mettre dans un 1^{er} pot.

Travailler à la fourchette le fromage frais et la purée d'olives pour obtenir une sauce onctueuse. Disposer dans un 2^e pot. Verser une partie du miel-épices dans un 3^e pot. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, faire dorer les pommes de terre une dizaine de minutes. Les disposer dans un saladier, saler. Disposer sur un plateau les trois pots de sauce, avec des cure-dents et le saladier de pommes de terre. Servir tiède à l'apéritif.

Recette proposée par Stéphane Coche,
Restaurant Châtaignes et Champignons,
07240 Chalencon. Tél. 04 75 58 62 05.

Une visite L'écomusée des terrasses

Dompter la pente

À Saint-Michel-de-Chabrillanoux, l'écomusée des terrasses permet de mieux comprendre le paysage qui jalonne la vallée de l'Eyrieux. Sur ces deux hectares de terrasses reconquises sur la friche, on chemine en visite libre, assisté d'un livret, en choisissant l'un des quatre sentiers thématiques. Le "sentier de la pierre sèche" et "Sur les pas de Jean Victor" témoignent de l'histoire de l'agriculture vivrière. 4€/adulte.



Un vin

Cuvée de l'Ours
Domaine Marius Pradal

Vin rosé

- APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche
- CÉPAGES 60 % grenache, 25 % cinsault et 15 % syrah
- DÉGUSTATION La robe est d'un rose saumoné avec des reflets bleutés. Le nez présente une dominance de fruits rouges et noirs. L'attaque en bouche est fruitée et la finale acidulée sur le cassis frais. Vin sélectionné par Goutez l'Ardèche®.
- PRIX 9,23 €
- DOMAINE Domaine Marius Pradal. Le Petit Champagne, 07220 Saint-Montan. Tél. 06 08 60 99 41 - Pradal.Gilles@orange.fr
- VISITES Toute l'année (vignoble + dégustation/vente), du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h (jusqu'à 20h en juillet/août). Sur rendez-vous le dimanche.

Une recette Pommes de terre primeur apéritives

■ POUR 4 PERSONNES
320 g de pommes de terre primeur des Échamps de l'Eyrieux (variété Délicatesse).

Pour la sauce miel-épices :
1 pot de Miel épices du rucher d'Alizarine à Saint-Julien-Labrousse.

Pour la sauce aux fines herbes :
50 g de fromage frais de chèvre / un bouquet de ciboulette / 1 gousse d'ail / sel et poivre.
Pour la sauce à la tapenade : 50 g de fromage frais de chèvre / 50 g de purée d'olives noires

Chevreau, le retour



De passage à Privas, faites une étape culinaire insolite et redécouvrez une saveur oubliée.

"Le chevreau est un produit typiquement ardéchois", rappelle Jacky Basset. Installé à Rochessauve, cet agriculteur élève avec son épouse Estelle, une centaine de chèvres. Entre le 15 janvier et le 15 février, lorsque l'heure de la mise bas est venue, ils se consacrent entièrement aux nouveau-nés, pour les vendre à des engrais-

seurs ou des particuliers. Saisonnier, le chevreau arrive donc sur les étals des bouchers et dans les cuisines de fin-février à mi-avril. Issu d'une véritable tradition culinaire paysanne, il se déguste tantôt à Pâques, tantôt pour Pentecôte. Élevé sous la mère, un bon chevreau a un goût très fin et se consomme rôti ou en blanquette. "Un chevreau de bonne qualité doit être bien engrainé. Si on l'achète entier, il doit faire entre 12 et 16 kilos minimum. Sinon, il faut faire confiance à son boucher !"

Un chef Philippe Albert

Chef de son restaurant
Chez Lulu, à Privas

Philippe Albert a une seule ligne de conduite : travailler en circuit court. Une exigence que s'est imposé cet Ardéchois, originaire de Rochessauve, depuis qu'il a ouvert son bistro en 2011. Cette volonté de transparence se matérialise par une cuisine ouverte, où on le voit s'affairer. Sur l'ardoise, on découvre un menu labellisé Goutez l'Ardèche® et des suggestions élaborées à partir de produits issus du bassin privadois. Une cuisine saine, nature et locale... à l'image de ce chef chaleureux.



Une visite Gaec La Caprovine

À la rencontre d'éleveurs passionnés

Depuis 1992, Estelle et Jacky Basset élèvent chèvres, cochons, agneaux et brebis pour les transformer en produits gourmands. Située sur le plateau du Coiron, leur exploitation dispose d'une boutique où l'on peut acheter les traditionnels pots de gelée de chevreau et les produits de la ferme (picodons, charcuteries...) sélectionnés par la marque Goutez l'Ardèche®. Aux heures d'ouverture du point de vente, on peut pousser les portes de la chèvrerie ou aller voir les bêtes en pâture (visite libre). De mars à octobre, tous les jours de 17h à 20h.



Un vin Réserve Syrah-Merlot Domaine du Colombier

Vin rouge

- APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche
- CÉPAGE 50 % syrah et 50 % merlot
- DÉGUSTATION La robe est pourpre avec une intensité moyenne. Beau jambage, notes fruitées et épicées avec une pointe de cerise. Une certaine fraîcheur en bouche avec une bonne vivacité et une rétro-olfaction sur le fruit rouge, la cerise, la framboise. Vin sélectionné par Goutez l'Ardèche®.
- PRIX 6,90 € (tarif 2014)
- DOMAINE Domaine du Colombier.

Philippe et Ludovic Walbaum, 07150 Vallon-Pont-d'Arc. Tél. 04 75 88 01 70. www.domaineducolombier.fr
■ VISITES Toute l'année de préférence sur rendez-vous. Dégustation libre + visite du jardin ampélographique (gratuite). Prestation plus élaborée sur rendez-vous avec dégustation de produits locaux et un verre de vin offert gravé au nom du domaine, pour groupe de 12 personnes minimum (5€/personne).

Une recette Rôti de chevreau en cocotte

■ POUR 4 PERSONNES
3 épaules de chevreau réunies en rôti / quelques brins de thym et de romarin / 2 gousses d'ail, huile d'olive / 1,5 l de fond de volaille

■ PRÉPARATION
Mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte sur le feu et faire colorer le rôti. Ajouter l'ail, le thym, le romarin et deux louches de fond de volaille. Laisser mijoter pendant 5 mn, couvrir. Cuire pendant 45 mn en arrosant régulièrement le rôti avec le fond de volaille. Récupérer le jus de cuisson et le passer au chinois. Faire réduire ce jus dans une russe (casserole ronde avec des bords droits et hauts) afin qu'il devienne onctueux. Tailler de belles tranches de rôti et les accompagner de légumes de saison, telle la pomme de terre primeur Délicatesse. Dresser et arroser copieusement la tranche de rôti avec le jus.

Recette proposée
par Philippe Albert,
Restaurant Chez Lulu,
07000 Privas.
Tél. 04 75 64 63 80.



Espiègle rhubarbe



Si la dégustation de saint-péray est incontournable dans le nord de l'Ardèche, variez les plaisirs gustatifs et redécouvrez les saveurs acidulées de la rhubarbe.

“La rhubarbe fait la transition entre les fraises du printemps et les pommes de l'hiver !” souligne Françoise Lefort. Installée à Champis, à 15 km de Saint-Péray, cette agricultrice cultive en bio près de trois cents plants de rhubarbe. “C'est assez inédit pour l'Ardèche, qui tend plutôt vers les

petits fruits. Ce légume a été oublié, mais il revient au goût du jour”. À la ferme de Leyrisse, Françoise Lefort propose aux particuliers de récolter directement sur pied des tiges fraîches de ce légume rustique, qu'elle vend aussi sous forme de jeunes plants et de confitures. À partir de fin avril, soyez vigilant car la rhubarbe débarque sur les marchés pour distiller son goût inimitable, acidulé et fruité. Et si son acidité est bien prononcée au printemps, elle s'atténue au fil des mois pour acquérir une saveur plus douce en septembre... Avis aux amateurs !

Un chef Laurent Fauchoux

Chef de Gamon Traiteur,
à Saint-Péray

Fin spécialiste du foie gras, Laurent Fauchoux est aux fourneaux de l'entreprise familiale Gamon Traiteur, qu'il dirige avec son épouse Emmanuelle depuis 2009. Créée en 1966, cette maison de tradition culinaire organise des réceptions et prépare des plats du quotidien, à acheter et emporter depuis la boutique. Ici, tout est fait maison, des caillettes aux grattons, et certaines charcuteries sont labellisées Goûtez l'Ardèche®. Une vraie cuisine de tradition, qui mêle avec brio saveurs locales et savoir-faire régional.



Recette proposée par Laurent Fauchoux, Gamon Traiteur, 07130 Saint-Péray. Tél. 04 75 40 55 11.

Une visite Vignobles et découverte

Entrez dans les secrets des AOC

Sur le secteur Rhône-Crussol, la marque Vignobles et découverte réunit plusieurs viticulteurs, restaurateurs dont Ghislain Bardisa de l'Hôtel Badet, hébergeurs et sites touristiques, associés pour vous faire entrer dans les secrets des AOC cornas, saint-péray et saint-joseph. Un sentier découverte de l'appellation cornas vous emmène au cœur du prestigieux vignoble (départ du parking du cimetière de Cornas, 2h30). Infos : Rhône Crussol Tourisme.



Un vin Saint-Péray 2012 - La Beylesse Domaine Rémy Nodin

- Vin blanc - AOC
- APPELLATION Saint-Péray
- CÉPAGE 100 % marsanne
- DÉGUSTATION La robe est or soutenu avec des reflets argentés. Le disque est fluide. En bouche, on découvre des arômes de mirabelle et de mangue. Belle ampleur, caractère fruité et finale agréable.
- PRIX 16 € (tarif valable jusqu'en jan./fév. 2015)
- DOMAINE Caveau La Beylesse. Rémy Nodin, 1 avenue du 8-Mai, 07130 Saint-Péray. Tél. 04 75 40 35 90 - www.la-beylesse.fr
- VISITES Toute l'année. Caveau, vignoble et dégustation (payante, sur rendez-vous). Caveau sans dégustation (gratuite, sur rendez-vous groupe supérieur à six personnes). Cours techniques de dégustation sur réservation.

Une recette Foie gras à la rhubarbe

- POUR 1 TERRINE : 500 g de rhubarbe / 250 g de sucre + 250 g de sucre / 0,5 l d'eau, un lobe de foie gras extra de 500 g / 8 g de sel fin / 1 g de poivre / 5 g de sucre / 5 cl de muscat de beaumes-de-venise ou viognier vendanges tardives
- PRÉPARATION Éplucher la rhubarbe et couper en tronçons de 2 à 3 cm. Verser l'eau dans une casserole avec 250 g de sucre. Porter à ébullition. Plonger la moitié des tronçons dans ce sirop et cuire jusqu'à obtenir une compotée (10 mn environ). Égoutter et récupérer le sirop de cuisson. Verser 250 g de sucre dans le sirop de cuisson récupéré et porter à ébullition. Incorporer les tronçons restants. Ôter du feu après 2 ou 3 mn. Égoutter et réserver au frais. Déveiner le foie gras, saler poivrer, sucrer et ajouter le muscat. Laisser mariner 2h à 3h. Dans une terrine, disposer la moitié du foie. Recouvrir d'une couche de rhubarbe en morceaux, puis d'une nouvelle avec le foie restant. Allumer le four à 120 °C. Mettre la terrine en bain-marie. Enfourner 30 mn, puis 24h au frais. Trancher le foie. Servir avec du pain d'épices non toasté.

Précieuse olive

Après avoir arpenté le bois de Paolive, partez explorer des oliveraies ! Des Vans à Lagorce, cet arbre est roi et vous invite à goûter la négrette, une petite olive noire typiquement locale.

“L'olive de table n'est pas une tradition ardéchoise”, affirme Jean-Noël Berneau, oléiculteur installé à Lagorce. Quelques variétés locales sont pourtant excellentes en bouche. La négrette, par exemple, est une petite olive noire délicate, à la fois croquante et moelleuse. Au domaine Pontet-Fronzèle, Geneviève Berneau cultive avec son fils et son mari biologi-

quement, sur quinze hectares, une vingtaine de variétés d'oliviers, dont six destinées à la table (aglandeau, ubac, négrette...). Chaque année, la famille Berneau récolte une tonne d'olives noires, transformées dans la confiserie. “Impossible de manger l'olive sur l'arbre ! Celle-ci doit subir une désamérisation, qui supprimera son amertume avec le temps.” Après la récolte, les olives sont lavées à l'eau claire, puis plongées dans une saumure dans laquelle elles resteront plusieurs mois. Une méthode artisanale qui permet aux fruits de conserver leurs arômes – et de nous régaler – longtemps !



Un chef Érick Ribault

Chef de l'auberge de Chanailleilles,
aux Vans

Lorsque Érick Ribault reprend les rênes des fourneaux de l'auberge de Chanailleilles en 2011, une évidence s'impose à cet Ardéchois : sa cuisine doit valoriser les produits du cru. Assisté de Manuel Pailhès, responsable de salle, ils mettent donc en place un important circuit d'approvisionnement direct. Des courgettes cultivées à quelques mètres aux poulets fermiers de l'Ardèche, ils travaillent main dans la main avec les agriculteurs locaux. Une démarche naturelle qui s'exprime par une cuisine provençale soignée et un menu labellisé Goûtez l'Ardèche®.



Une visite Le domaine Pontet-Fronzèle

Petite histoire de l'olive ardéchoise

Entre Ruoms et Lagorce, le domaine oléicole Pontet-Fronzèle ouvre les portes de l'oliveraie et du moulin familial. Guidé par Jean-Noël Berneau, son fils ou son épouse, vous cheminez dans une oliveraie vieille de plus de 300 ans, avant de découvrir le conservatoire où 25 variétés ardéchoises d'oliviers sont cultivées avec amour. Jean-Noël Berneau raconte la longue histoire qui lie l'Ardèche à l'oléiculture. Dégustation d'huiles et d'olives en fin de visite. Boutique. Chaque jeudi en juillet et août à 18h.



Un vin Les Romarins Domaine Peyre Brune

- Vin rouge
- APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche
- CÉPAGE 50 % merlot et 50 % cabernet
- DÉGUSTATION La robe est d'une couleur rubis d'une belle intensité. Le nez est fruité sur des arômes de framboise. L'attaque est bonne et confirme le fruité et une certaine minéralité. Ce vin présente une bonne harmonie sur le terroir. La finale est sur le fruit frais et elle présente une belle longueur.
- PRIX 6,10 € (tarif 2014)
- DOMAINE Domaine de Peyre Brune. Delphine Corvée et Régis Quentin, Pléoux, 07460 Beaulieu. Tél. 04 75 39 29 01 - www.peyrebrune.com
- VISITES Toute l'année sur rendez-vous. Visite gratuite.



Une recette Filet de poulet fermier poché aux olives du domaine Pontet-Fronzèle

- POUR 4 PERSONNES 4 filets de poulet fermier de l'Ardèche sans peau / 200 g de brousse “La Pitchoune de l'Areilladou” / 50 g d'olives noires du domaine Pontet-Fronzèle / 2 échalotes ciselées, 1 pincée de persil haché / 2 cuillères à soupe d'huile d'olive du domaine Pontet-Fronzèle / sel et poivre du moulin



■ PRÉPARATION Dénoyer et couper les olives. Laver et couper les champignons en duxelles, puis les faire suer avec de l'huile d'olive et les échalotes. Mélanger la brousse, le sel, le poivre avec un fouet, puis incorporer les champignons, le persil et les olives. Tailler les filets de poulet plats. Les farcir avec l'appareil et les rouler dans du papier film. Faire un nœud de chaque côté et cuire à la vapeur ou dans l'eau frémissante pendant 15 mn. Détailler le filet en biseau, disposer quelques tranches dans l'assiette et accompagner de légumes de saison. Recette proposée par Érick Ribault, Auberge de Chanailleilles, 07140 Les Vans. Tél. 04 75 94 96 01.

il faut y aller...

Journée oléicole de printemps



Chaque troisième samedi d'avril aux Vans. Concours d'huile d'olive et visite d'oliviers.

Tél. 04 75 94 90 80. www.olivardeche.fr

La fête de la tonte



Dernier week-end d'avril chez Ardelaine, à Saint-Pierreville.

Tél. 04 75 66 63 08
www.ardelaine.fr

Fête de la cerise

En juin à Thueyts. Association des commerçants et artisans. Tél. 06 76 63 21 31

Fête des fruits rouges



Chaque premier samedi de juin, à Thueyts. Foire à la cerise et marché artisanal. Association des commerçants et artisans de Thueyts. Tél. 04 75 36 30 43.

La bio dans les étoiles



“Manger autrement : ces bonnes pratiques qui changent le monde” : tel sera le

thème du prochain grand festival de la bio. Mi-avril à Annonay. Tél. 04 75 32 74 10.

zoom De Ferme en ferme

Pour aller plus loin dans la dégustation de produits locaux, une centaine de fermes ardéchoises vous ouvrent leurs portes chaque dernier week-end d'avril, lors de l'événement De Ferme en ferme. Durant ces deux jours, des fermiers vous feront visiter leur exploitation et vous attendent pour répondre à toutes vos questions ! Vins, fromages, truites, légumes, fruits, viandes... Toutes les spécialités ardéchoises sont au rendez-vous et le choix des fermes à visiter est étendu sur tout le département, du Coiron aux Cévennes en passant par la montagne ardéchoise et la vallée du Rhône. Pour parfaire cette journée, plusieurs restaurateurs redoubleront d'efforts au fourneau pour proposer des menus complets élaborés à partir de produits fermiers. Chaque dernier week-end d'avril. Liste complète des fermes sur www.defermeenferme.com ou au 04 75 36 77 64 (Civam Ardèche)



à visiter

La Maison du fin gras

Un espace pédagogique très complet et une boutique pour tout savoir sur la viande de fin gras du Mézenc. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h30 en juillet et en août; de 14h à 18h du mardi au dimanche, de mai à juin et en septembre; et du jeudi au dimanche de 14h à 17h30 en octobre. Fermeture du 1^{er} novembre au 31 janvier. Tarif adulte : 4,50€ / enfant : 2€.



Le Bourg - 43430 Chauderolles. Tél. 04 71 56 17 67
www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

L'Arche des métiers

Au Cheylard, cet espace pédagogique propose une grande exposition intitulée “À tous les goûts”, à découvrir à l'été 2014. Ouvert en juillet et en août, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h30, les week-ends et jours fériés de 14h à 18h30. Le reste de l'année, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h30 et en période de vacances scolaires, tous les jours de 14h à 18h30.

Place des Tanneurs, 07160 Le Cheylard. Tél. 04 75 20 24 56
www.arche-des-metiers.com



le carnet d'adresses

Fin gras AOP

Domaine du Mas d'Intras

Quartier Intras
07400 Valvignères
Tél. 04 75 52 75 36
www.masdintrass.fr

La Maison du fin gras

43430 Chauderolles
Tél. 04 71 56 17 67
www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com/accueil

Charcuterie Rome

Le Village
07510 Sainte-Eulalie
Tél. 04 75 38 83 60
www.charcuterie-rome.fr

Boucherie Saulignac

3, rue Hélène-Durand
07000 Privas
Tél. 04 75 64 20 17
www.maison-saulignac.fr

Hôtel-Restaurant Beausejour

Ouvert midi et soir.
Fermé en janvier.
Route du Lac - 07630 Le Béage
Tél. 04 75 38 85 02
www.beausejouraubeage.com

Jambon IGP

Domaine Courbis

Les ravières
Route de St Romain
07130 Châteaubourg
Tél. 04 75 81 81 60
www.vins-courbis-rhone.com

Office de tourisme de Saint-Agrève

37, Grande-Rue
07320 Saint-Agrève
Tél. 04 75 30 15 06
www.pays-saintagreve.fr

Boutique des salaisons Teyssier

Ouverte tous les jours de 8h30 à 12h15 et de 15h à 19h. Dimanche et jours fériés : le matin uniquement.

Place Verdun
07320 Saint-Agrève
Tél. 04 75 30 14 22
www.teyssier-salaisons.com

Domaine de Rilhac

Restaurant-hôtel ouvert du jeudi soir au mardi midi inclus. Fermeture annuelle du 20 décembre au 20 mars.

07320 Saint-Agrève
Tél. 04 75 30 20 20
www.domaine-de-rilhac.com

Charcuterie Mougey

Place de la Mairie
07570 Désaignes
Tél. 04 75 06 62 79
www.saucissons-ardeche.com

Caveau de dégustation de Désaignes

Ouvert en juillet et en août du mercredi au dimanche après-midi de 15h à 18h.

Place de la Mairie
07570 Désaignes
Tél. 04 75 06 61 19
www.desaignes.fr

Cerise

Domaine Boissonnet

Rue de la voûte
07340 Semières
Tél. 04 75 34 07 99

La Ferme du châtaignier

Visites de mi-avril à mi-novembre : le mercredi et le samedi de 15h à 19h.

07340 Semières
Tél. 04 75 34 07 99

Office de tourisme de Saint-Agrève

37, Grande-Rue
07320 Saint-Agrève
Tél. 04 75 30 15 06
www.pays-saintagreve.fr

Restaurant La Mère tranquille

Du mardi midi au dimanche midi inclus et le samedi soir.

1, avenue Paul-Bruas - 07270 Lamastre. Tél. 04 75 06 48 52
www.meretranquille.vpweb.fr

Domaine Le Prieuré d'Arras

106, rue de l'église
07370 Arras-sur-Rhône
Tél. 04 75 07 02 97

Gaëc de La Chèvre blanche

Visite de la ferme et vente de fromages. Point de vente à la ferme ouvert de 8h à 10h et de 17h à 19h tous les jours.

La Garenne - 07290 Satillieu
Tél. 04 75 34 94 82
www.fromage-chevre-blanche-07.com

Restaurant Le Panoramic

Ouvert du mardi au dimanche.
Le Village - 07370 Ozon
Tél. 04 75 23 08 14
www.restaurant-lepanoramic.fr

Pomme de terre primeur des Echamps de l'Eyrieux

Magasin de producteurs La Grange

Ouvert du mercredi au samedi de 8h30 à 19h.

13, avenue du 8-Mai
07130 Saint-Péray
Tél. 04 75 57 49 66

Domaine Marius Pradal

Le Petit Champagne
07220 Saint-Montan
Tél. 06 08 60 99 41

Le Village des producteurs

Ouverture du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, samedi sans interruption.

Rue de la Jardinerie
07200 Aubenas
Tél. 04 75 36 65 68
www.levillagedesproducteurs.fr

Écomusée des terrasses

Visite autonome avec livret. Tarif adulte : 4€. Ouvert tous les jours sauf le lundi en été, de 10h à 13h et de 16h30 à 19h. Sur rendez-vous le reste de l'année. Possibilité de visite guidée sur rendez-vous également.

Hameau la Chareyre
07360 Saint-Michel-de-Chabrianoux
Tél. 04 75 65 24 70
www.ecomuseedesterrasses.blogspot.fr

Domaine Le Prieuré d'Arras

106, rue de l'église
07370 Arras-sur-Rhône
Tél. 04 75 07 02 97

Restaurant Châtaignes et champignons

Ouverture du mardi soir au dimanche midi inclus.

Rue de l'Église
07240 Chalencou
Tél. 04 75 58 62 05
www.chataignesetchampignons.com

Chevreau et fromages de chèvre

Gaëc La Caprovine

Point de vente (picodons AOP, charcuteries, gelée de chevreau, etc.) ouvert de mars à octobre, tous les jours de 17h à 20h.

Périchon - 07210 Rochessauve
Tél. 04 75 65 81 97

Domaine du Colombier

07150 Vallon Pont d'Arc
Tél. 04 75 88 01 70
www.domaineducolombier.fr

La ferme des Divols

Point de vente à la ferme (fromages de chèvre) de 8h30 à 11h30 et de 17h à 19h en été. Visite libre de la ferme à ces heures. Visite guidée sur rendez-vous.

Les Divols - 07460 Beauieu
Tél. 04 76 89 98 72

Restaurant Chez Lulu

Fermé le dimanche et le lundi.

4, place du Foiral
07000 Privas
Tél. 04 75 64 63 80
www.restaurant-ardeche-privas.net

Rhubarbe

La ferme de Leyrisse

Visite tous les mercredis après-midi à 16h (pendant les vacances scolaires), suivie d'une dégustation (sans rdv). Tarif : 3€ (à partir de 2 ans pour les enfants). Récolte de tiges fraîches de rhubarbe et visite de groupe sur rendez-vous.

La Croix de Leyrisse
07440 Champis
Tél. 04 75 58 25 88
www.leyrisse.net

Domaine Rémy Nodin

Caveau la Beylesse
1, avenue du 8 mai
07130 Saint Péray
Tél. 04 75 40 35 90
www.la-beylesse.fr

Rhône Crussol tourisme

1, rue de la République
07130 Saint-Péray
Tél. 04 75 40 46 75
www.rhone-crussol-tourisme.com

Gamon Traiteur

Organisation de réception pour mariage, anniversaire, inauguration, mais aussi vente et livraison de plateaux repas et plats à emporter. Magasin ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h. Accueil traiteur, du mardi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h.

Rue des Entrepreneurs, zone Pôle 2000
07130 Saint-Péray
Tél. 04 75 40 55 11
www.gamontraiteur.fr

Olive

Le domaine oléicole Pontet-Fronzèle

En juillet et en août : visite guidée de l'olivierie le jeudi à 18h et toute l'année sur rendez-vous. Dégustation explicative en fin de visite. Gratuit. Vente directe au moulin des huiles, olives de table et autres confitures d'olive produites sur place.

Les Riailles - 07150 Lagorce
Tél. 09 54 37 19 98

Auberge de Chanaleilles

Ouvert du mardi midi au dimanche soir de mars à mi-novembre.

Chassagnes - 07140 Les Vans
Tél. 04 75 94 96 01
aubergechanaleilles.fr

Domaine de Peyre Brune

07460 Beauieu
Tél. 04 75 39 29 01
www.peyrebrune.com

Un été à croquer

Textes Ingrid Van Houdenhove
Photos Simon Descamps

Sentez-vous cette bonne odeur de barbecue qui vient chatouiller vos narines ? Alors qu'une douce chaleur estivale caresse l'Ardèche, il est l'heure de garnir les grilles ! Et si, pour changer, on remplaçait les traditionnelles saucisses par des spécialités 100 % "made in Ardèche" ? Une côte d'agneau du Coiron, une truite entière de la vallée du Doux, un poulet d'Ardèche Verte... Cette table estivale ardéchoise serait incomplète sans un éventail de picodons AOP (Appellation d'origine protégée), tout droit sortis des nombreuses fromageries qui jalonnent le département du nord au sud. Gardez toutefois un peu de place pour croquer en dessert un abricot des plateaux du Haut-Vivaraïs, fondre de plaisir avec un sorbet de la vallée de l'Eyrieux ou succomber aux saveurs de son altesse la myrtille sauvage des monts d'Ardèche ! Bon appétit !

Sur les hauteurs de Mézilhac, dans le nord du département, Serge Vialle cueille la myrtille au peigne pour ne pas endommager le fruit et la plante. Pour lui, comme pour de nombreux producteurs-cueilleurs ardéchois, ce petit fruit bleu procure un revenu d'appoint non négligeable.



Crédits photos : M. Dalmaso ; G. Dardenne - Beegoo Images ; C. Marelet ; H. Rigaux ; Seb Montaz - Montaz Rosset Film ; F. Manard ; La Pierre Vierge - Jocelyn Chavy - Photo

DÉCOUVREZ LE MEILLEUR DE RHÔNE-ALPES À LA DEMANDE



www.rhonealpes.tv

Terre du bien-manger, du bien-boire et du bien-cuisiner, l'Ardèche possède l'art et la manière de magnifier ses produits. Du nord au sud, incursion estivale au cœur de ses savoir-faire.



“On cueille la myrtille plutôt le matin et celle-ci ne doit surtout pas être mouillée!” Nous sommes sur les hauteurs de Mézilhac et Serge Vialle, cueilleur de myrtilles installé à proximité, nous donne quelques rudiments de cueillette. “Le plus important est de la ramasser toujours au peigne, de haut en bas. Cela permet de décrocher le fruit et de le faire tomber dans le panier, sans abîmer la plante.” Après quelques tentatives – plutôt ratées – de maniement du peigne, force est de constater qu’il vaut mieux laisser la myrtille aux professionnels et se concentrer sur ce que l’on sait faire encore le mieux : la manger !

En poussant sur un tiers du département, de Valgorge à Saint-Agrève et des sources de la Loire aux Boutières, la myrtille sauvage marque un temps fort de l’été ardéchois. La saison commence en général à la mi-juillet, selon les années et la météo, pour battre son plein lors du grand marché de la myrtille qui se tient à Mézilhac, chaque deuxième samedi du mois d’août. Organisé depuis 2005 par l’association La Myrtille sauvage d’Ardèche, ce marché connaît un réel succès et attire d’innombrables visiteurs. Mais l’histoire de ce fruit bleu n’a pas toujours été aussi rose. “L’objectif du marché a été dès le départ de créer un outil collectif pour vendre la myrtille en circuit court et, surtout, organiser la filière”, analyse Annabelle Chanal, productrice-cueilleuse et secrétaire de l’association La Myrtille sauvage d’Ardèche. “Avant, chacun vendait la myrtille qu’il cueillait dans son coin, en tirant les prix vers le bas. Elle n’avait donc pas de valeur et n’intéressait plus grand-monde alors qu’elle fait historiquement partie du patrimoine agricole ardéchois.” Pour le marché de Mézilhac, tous les pro-

En une heure, nous avons préparé cette table estivale, grillé viandes et poissonnés à l’Auberge de Chanaleilles sélectionné par Goûtez l’Ardèche® (Les Vans), avec la complicité de Manuel Pailhès et du chef Erick Ribault. Au menu : que des produits ardéchois, cela va de soi ! Marrons grillés apéritifs, baguettes et flûtes ardéchoises, truite blanche, côtes d’agneau, filets de poulet, courgettes et aubergines, picodons de l’Ardèche AOP, fromages de chèvre frais et secs, fromages de vache, abricots, sorbets (abricot, myrtille et kiwai, cassis), biscuits (au miel de châtaignier, aux myrtilles, à la châtaigne et aux amandes), myrtilles sauvages, confitures (abricot, myrtille et griotte), miel de lavande, bières (ambrée au miel de châtaignier), jus de poire, vin rosé et rouge.

**AMBASSADEURS
DU GOÛT**

La myrtille, le picodon, l'agneau... Emblématiques, ces produits font aujourd'hui la renommée de l'Ardèche. Cette importante notoriété ne s'est pourtant pas construite en un jour et a été le fruit de longues réflexions communes et de l'engagement de nombreux acteurs. Fromagers, éleveurs, arboriculteurs ou encore salariés se sont mobilisés pour défendre la qualité de ces spécialités et l'inscrire dans la durée. Six ambassadeurs nous livrent ici leur vision de ces filières typiquement ardéchoises, qu'ils souhaitent unies et pérennes.



ducteurs-cueilleurs mettent désormais leur récolte en commun : elles sont ainsi vendues au même prix. En dix ans, le prix au kilo a été revalorisé, ce qui a donné une nouvelle notoriété au fruit. "Le marché est devenu un moment économique très important pour les ramasseurs. Aujourd'hui, la myrtille est un produit rémunérateur. Cela encourage les producteurs-cueilleurs à en récolter mais aussi à entretenir les landes et à s'investir pour réhabiliter toutes celles qui avaient été abandonnées, faute de prix intéressants." Conjointement avec le Parc naturel régional des monts d'Ardèche, les acteurs de l'association ont mené d'importants travaux de débroussaillage pour redonner vie à d'anciennes myrtilleraies et ouvrir de nouvelles surfaces pour étendre la production. "La myrtille est redevenue une vraie filière agro-économique, qui fait vivre bon nombre d'agriculteurs et leur procure un réel revenu d'appoint. Il est donc important de respecter cela et de ne pas la cueillir sans autorisation car c'est notre travail et nous lui consacrons beaucoup de temps."

Une cascade de labels

La myrtille sauvage n'est pas la seule à témoigner d'une volonté commune de revaloriser une production typique d'Ardèche. Depuis des décennies, le territoire – en particulier le sud et les plateaux – a vu se développer une vraie tradition pastorale. Sa configuration, des terrains en pente et peu accessibles, en fait une terre idéale pour l'élevage d'ovins. Pourtant, ceux-ci n'étaient pas abattus sur leur sol natal, ce qui a conduit à engager une réflexion afin de relocaliser cette étape. "Les agneaux ardéchois partaient à Sisteron, dans les Alpes-de-Haute-Provence, pour être abattus", explique Jean-Marie Allix, directeur-régisseur des Abattoirs d'Aubenas. "Outre le bilan carbone que cela représentait, c'était une délocalisation d'un produit spécifique à l'Ardèche et ce n'était pas logique. Cet élevage est son fer de lance en nombre d'exploitations et de têtes ; il fallait donc défendre cela." Depuis 2011, à la suite d'investissements réalisés dans le cadre d'un pôle d'excellence rurale coordonné par Ardèche le goût, les Abattoirs d'Aubenas sont désormais en capacité d'accueillir les agneaux ardéchois, qu'ils proviennent de grosses exploitations ou de fermes plus modestes. "Cette reprise a permis de se réapproprier la filière et a recréé un tissu économique important. Cela a contribué à doper l'élevage d'ovins et à conforter les éleveurs déjà présents. La viande est revalorisée et cela profite à tout le monde." Les Abattoirs d'Aubenas ont aussi la délicate mission de certifier Label rouge l'agneau de l'Adret, une marque à laquelle adhère une partie des éleveurs locaux. Pour Bruno Damiens, éleveur membre de la Coopérative des bergers du soleil et président de l'association de promotion de l'agneau de l'Adret, la récente attribution du Label rouge à l'agneau de l'Adret, en janvier 2013, est une vraie reconnaissance. "Pour le consommateur, c'est un gage de sécurité. Au-delà du cahier des charges, très sévère, sur l'alimentation et les conditions de vie, d'élevage et d'abattage, le Label rouge garantit une traçabilité rigoureuse et assure que vous avez bien un agneau local et de qualité dans l'assiette." L'agneau n'est pas l'unique viande "made in Ardèche" à bénéficier d'une telle consécration : une partie des volailles fermières du département possède aussi son Label rouge. Installée à Félines, la société Les Fermiers de l'Ardèche dispose d'un site d'abattage spécialisé et d'un atelier de découpe de volailles. Elle collabore avec une soixantaine d'éleveurs investis dans le Groupement de qualité des volailles fermières de l'Ardèche, l'organisation collective qui a obtenu, il y a déjà plus de vingt ans, le Label rouge pour ses poulets, pintades et chapons. "Cette certification atteste

Le village de Mézilhac célèbre chaque second samedi d'août la myrtille sauvage : outre la vente directe de myrtilles fraîches, les gourmands peuvent acheter et goûter les nombreuses confitures, jus et tartes à la myrtille proposés par les producteurs locaux, auxquels se rajoutent les plats créatifs de chefs ardéchois.



que la volaille est née et a été élevée, abattue et préparée en Ardèche", insiste Geneviève Plantier, commerciale au sein du groupe LDC, auquel appartient la société Les Fermiers de l'Ardèche. "Le Label rouge possède un cahier des charges exigeant puisque, dès leur naissance, les poussins sont labellisés. D'autre part, il certifie que les volailles ont été élevées en plein air. Et cette rigueur est présente jusqu'à l'abattage où il se passe moins d'une journée entre la sortie de chez l'éleveur et l'expédition du produit entier ou découpé. Aujourd'hui, les consommateurs sont très attachés au Label rouge les fermiers de l'Ardèche. Et à raison !" En résulte que cette filière se porte bien... "Très bien même ! La zone de production des volailles fermières de l'Ardèche se développe d'année en année et nous cherchons encore à aider de nouveaux éleveurs à s'installer car nous n'avons jamais assez de poulets !"

**AMBASSADEURS
DU GOÛT**

**Bénédicte Carrier,
directrice de la laiterie Carrier**

Lorsque Bénédicte Carrier reprend l'entreprise familiale, en 1999, elle entend pérenniser le développement de la marque Areilladou, bien connue des Ardéchois pour sa gamme de produits laitiers dont certains sont agréés Goûtez l'Ardèche® – beurre, lait, crème, fromages blancs et le célèbre yaourt avec son pot en carton. Depuis sa création en 1966, la laiterie Carrier, située à Vals-les-Bains, possède un ancrage régional fort car elle collecte le lait de vache d'exploitations situées sur la montagne ardéchoise et le plateau du Coiron.



**Grégory D'Helft, producteur de picodon
AOP et président de l'Apffaam**

Chaque jour, il reproduit un savoir-faire ancestral dans son atelier installé à Ribes, en Ardèche méridionale. Fromager passionné, Grégory D'Helft connaît tous les secrets de fabrication du picodon AOP et admet qu'il aime cultiver un certain "esprit picodon". C'est cet amour pour son métier qui l'a incité à devenir, en 2010, président de l'Association des producteurs de fromages fermiers et affineurs de l'Ardèche méridionale (Apffaam), dont l'une des réussites fut la création, en juin 2012, de Terra Cabra, le musée de la chèvre et du picodon, à Planzoles.



AMBASSADEURS
DU GOÛT



Geneviève Plantier, commerciale LDC et Les Fermiers de l'Ardèche

Commerciale au sein du groupe LDC, leader sur le marché français de la volaille, Geneviève Plantier s'occupe notamment de vendre et promouvoir les volailles de l'entreprise Les Fermiers de l'Ardèche. Avec son abattoir implanté à Félines, dans le nord du département, cette société compte 110 salariés dont la mission est d'abattre, découper et conditionner près de 5,3 millions de volailles. Parmi elles, figurent les volailles fermières de l'Ardèche Label rouge (poulets et pintades), élevées principalement en Nord-Ardèche dans des exploitations à taille humaine.



À Rochessaube, sur le plateau du Coiron, Estelle Basset élève une centaine de chèvres dont le lait sera transformé en picodons AOP par son époux Jacky, dans la fromagerie installée au sein de leur Gaec de la Caprovine. Ici, à l'heure de la traite, ces dames sont imperturbables...

Le patrimoine dans l'assiette

Pour savourer un agneau ou un poulet fermier ardéchois, rendez-vous dans les restaurants labellisés Goûtez l'Ardèche®, qui se sont engagés à favoriser l'approvisionnement local. "C'est le b.a.-ba", explique Manuel Pailhès, responsable de salle de l'Auberge de Chanaleilles, située à Chassagnes aux Vans, dans le sud. "C'est normal pour un restaurant de proposer en priorité des produits ardéchois mais aussi de connecter les producteurs et les touristes. Souvent, c'est la première approche locale pour eux : goûter les produits du cru et se faire plaisir avec."

Même philosophie dans le restaurant de Richard Rocle, l'Auberge de Montfleury, à Saint-Germain, sur le plateau du Coiron. Chef et maître-restaurateur, il est aussi le président de la toute jeune association Les Toqués de l'Ardèche, créée en 2013, qui réunit une poignée de restaurateurs passionnés. Outre la valorisation des produits du terroir, le credo de l'association est de porter haut les couleurs de la gastronomie ardéchoise. "L'idée de départ était de défendre notre métier et montrer notre engagement à cuisiner sur place des produits frais et locaux", soutient Richard Rocle. "Nos assiettes racontent des histoires : celle d'un produit, d'un vigneron, d'un paysan... Et font vraiment la différence. Donc nous nous sommes regroupés pour promouvoir ce savoir-faire."

Terre d'écogastronomie, l'Ardèche a élevé le simple fait de manger local en véritable art de vivre. Dans sa multitude de saveurs, le picodon AOP (Appellation d'origine protégée) résume à lui-seul cet état d'esprit. Le fromage tire son nom du Picaoudou, ou "Le petit qui pique un peu"! Ce terme occitan nous ramène en ces temps de disette où les chèvres produisaient peu de lait en hiver. Les fermiers ont alors eu l'idée de le conserver sous la forme d'un fromage... De simple laitage pour les paysans modestes, il devient une référence sur les plus grandes tables. En 1983, il obtient l'AOC (Appellation d'origine contrôlée), qui deviendra AOP en 1992.

Historique, le picodon AOP sait aussi vivre avec son temps, comme en



témoigne la création, en 2007, de l'Apffaam, l'Association des producteurs de fromages fermiers et affineurs de l'Ardèche méridionale. "L'Apffaam regroupe 17 fermiers-chevriers et a été créée dans un but coopératif pour fédérer les acteurs du picodon", explique Grégory D'Helft, producteur de picodon AOP et président de l'Apffaam. "Cela nous permet d'avoir une réflexion commune et de créer une entité forte autour de ce fromage." L'association a notamment porté la création de Terra Cabra, le musée de la chèvre et du picodon, réalisé avec de nombreux partenaires locaux dans le cadre du projet de restitution de la Caverne du Pont-d'Arc-Ardèche. "Le picodon fait partie du patrimoine ardéchois. Il était donc essentiel pour nous d'expliquer au public le lien qu'il a avec le terroir et de montrer l'importance de la chèvre dans son histoire. Nous avons donc choisi de créer un espace pédagogique qui décrit les différents métiers liés à sa fabrication : celui de l'éleveur, celui du fromager et celui de l'affineur." Sur le même site, les porteurs du projet ont installé le musée mais également un atelier d'affinage collectif, géré par la Fromagerie Peytot. Les 17 fermiers-fromagers livrent ainsi leurs fromages fraîchement démoulés à l'atelier, qui se charge ensuite de les sécher, de les affiner et de faire évoluer leur goût. "Ce dispositif nous a permis de structurer la filière et, grâce à l'intermédiaire de la SARL (Société à responsabilité limitée) Peytot, de pouvoir vendre en plus grandes quantités, et toute l'année. L'objectif était aussi de revaloriser l'élevage caprin, de montrer qu'il est vivant, pour susciter de nouvelles vocations et envies de produire des picodons AOP. Parmi les futurs projets de l'association, figure la création d'une fromagerie mobile pour inciter de jeunes éleveurs à s'installer. Cette structure permettrait de diminuer la lourdeur des coûts de l'équipement et de donner un cadre sanitaire aux nouveaux arrivants." Ces deux projets s'inscrivent dans le cadre d'un pôle d'excellence rurale coordonné par Ardèche le goût, association qui accompagne les entreprises ardéchoises de l'agroalimentaire dans leur développement.

Dernière innovation dans le petit monde du picodon : la Picobox. Née au

Un décor parfait pour la pâture estivale des chèvres : le village de Balazuc. Accroché sur une falaise qui surplombe la rivière Ardèche, Balazuc fait partie des plus beaux villages de France.

AMBASSADEURS
DU GOÛT

Jean-Marie Allix, directeur-régisseur des Abattoirs d'Aubenas

Fervent partisan du circuit court et d'une traçabilité limpide, Jean-Marie Allix, directeur-régisseur des Abattoirs d'Aubenas, a été l'un des acteurs de la modernisation de cette structure, en 2010, pour permettre à l'Ardèche de conserver l'abattage de ses ovins. D'importants investissements ont donc été entrepris pour mécaniser et automatiser certaines opérations liées aux agneaux. En 2011, le lieu est devenu opérationnel pour pouvoir abattre les agneaux du département, qu'ils soient Label rouge, biologiques ou standards.



AMBASSADEURS
DU GÔT

Annabelle Chanal, agricultrice et secrétaire de l'association La Myrtille sauvage d'Ardèche

Dans la ferme qu'elle gère avec son époux, Annabelle Chanal multiplie les activités agricoles. Installés à Marcols-les-Eaux, ils élèvent des ovins, produisent du bois de chauffage et, une fois l'été venu, deviennent producteurs-cueilleurs de myrtilles. Très impliquée dans la création de La Myrtille sauvage d'Ardèche en 2007, Annabelle Chanal est aujourd'hui la secrétaire de cette association qui regroupe des producteurs-cueilleurs, des transformateurs et des professionnels des métiers de bouche qui œuvrent à redonner à la myrtille sauvage ses lettres de noblesse.



À Champis, non loin de Saint-Péray, l'élevage de Bruno Damiens est officiellement classé Label rouge Agneau de l'Adret depuis 2013. L'agneau qu'il tient dans les bras pourra ainsi, selon son poids et son âge, être labellisé Agneau de l'Adret Label rouge par les Abattoirs d'Aubenas.



début de l'année 2013, cette petite boîte en carton peut contenir deux fromages, à choisir parmi trois affinages différents. Réalisé par le Syndicat de défense et de promotion du picodon, cet emballage commun à l'ensemble de ses producteurs a pour vocation d'ouvrir les frontières "picodonesques" et de le promouvoir en dehors de la région Rhône-Alpes – très friande du petit palet rond! – pour qu'il se forge une identité partout en France mais aussi à l'étranger.

Au pays de l'or blanc

À l'heure des pique-niques estivaux, le picodon AOP est bien souvent le roi sur la nappe. Pourtant, sa notoriété ne saurait éclipser les autres productions fromagères d'Ardèche. Si le sud est une terre caprine par excellence, plus en altitude, il en va tout autrement... Ainsi, sur la montagne ardéchoise et ses innombrables riches prairies fleuries, les vaches laitières sont souveraines! Dans leur sillage, éleveurs et laiteries travaillent main dans la main pour valoriser cet or blanc. Les premiers pour fournir un lait de qualité, les secondes pour le métamorphoser en fromages, crèmes et yaourts. À l'image de la laiterie Carrier, installée à Vals-les-Bains, d'où un camion-citerne part chaque nuit collecter le lait d'exploitations situées en zone de montagne pour revenir, tôt le matin, afin que le lait soit pasteurisé puis transformé. "Nous travaillons avec 42 exploitants locaux, avec lesquels nous sommes engagés", analyse Bénédicte Carrier, directrice de la laiterie Carrier. "Les producteurs nous fournissent le lait de vache et nous, nous leur garantissons une collecte quotidienne, et ce peu importe les conditions météo. S'il neige dru et qu'un camion se met dans le fossé – et c'est déjà arrivé! –, on se débrouillera toujours pour venir chercher le lait. C'est notre image de marque." Aujourd'hui, l'objectif est de préserver la collecte sur ce secteur géographique malgré une faible densité laitière, qui se traduit par des coûts élevés. "Cette démarche repose sur une relation étroite avec les producteurs. Elle a permis de mettre en place une filière "lait bio" au début des années 2000, d'accompagner ainsi les exploitants

Pour fabriquer ses picodons AOP, la fromagerie du Vivarais, située à Désaignes, collecte le lait de chèvres d'exploitations toutes proches. Après avoir été moulés, égouttés, salés, retournés et séchés, les futurs picodons sont ici dans le haloir d'affinage où ils vont acquérir toutes leurs saveurs.



dans leur conversion et de répondre à une forte attente des consommateurs. Malgré l'évolution démographique peu favorable des producteurs laitiers, nous entendons bien continuer à proposer une gamme dont la matière première est produite localement."

L'arboriculture est un autre exemple d'une filière ardéchoise qui entend bien maintenir la tradition. Pendant longtemps, le département a été l'un des premiers producteurs fruitiers – pêches, abricots, cerises, pommes, poires... – de l'Hexagone, mais le déclin amorcé dans les années 80 a entraîné une importante chute des volumes et le nombre d'exploitations arboricoles n'a cessé de décroître. Les coopératives historiques sont pourtant restées, renforçant leur rôle d'outil collectif géré par et pour leurs arboriculteurs. Ainsi, Vivacoop, créée en 1949, collabore avec près de 300 apporteurs pour rassembler, via ses différents dépôts, des fruits cultivés dans le sud ardéchois. "Par exemple, aux Vans, nous collectons chaque jour des cerises pendant toute la récolte. Idem pour la châtaigne à l'automne. Les fruits sont ensuite rapatriés à Saint-Semin, calibrés et vendus partout en France. Le rôle de Vivacoop est vraiment social et de proximité. À sa manière, cette structure permet de lutter contre la crise du fruit", analyse Daniel Vernol, arboriculteur et président de Vivacoop. Soumise elle aussi à la conjoncture difficile de ces trente dernières années, la coopérative a dû s'adapter pour travailler des volumes moindres et faire face à l'abandon des terres. "L'important a été de maintenir le service de collecte qui est proposé aux arboriculteurs, de rémunérer correctement leur travail et de préserver la qualité des fruits. Le défi est désormais de reconquérir l'arboriculture ardéchoise. Et cette idée passe par l'accompagnement et l'aide à la création de nouvelles exploitations car cela fait aussi partie du rôle d'une coopérative."

Aujourd'hui, la châtaigne est le fer de lance de l'arboriculture en Ardèche et constitue une filière porteuse et dynamique. Alors que le mois d'août touche à sa fin, les premières bogues commencent à apparaître sur les châtaigniers. Bientôt viendra l'heure de la récolte mais, pour l'heure, profitons encore de la belle saison et de la saveur incomparable des fruits d'été.

AMBASSADEURS
DU GÔT



Daniel Vernol, arboriculteur et président de la coopérative Vivacoop

C'est au milieu de ses châtaigniers, pêchers et abricotiers que Daniel Vernol parle le mieux des fruits ardéchois et de leur histoire tumultueuse. Installé à Saint-Étienne-de-Boulogne, cet agriculteur a repris l'exploitation familiale fruitière, en 1982, et l'a faite évoluer pour lutter contre le déclin arboricole qui touchait à l'époque le département. Conscient de l'importance de trouver des solutions collectives, il est rapidement devenu coopérateur au sein de Vivacoop puis président de cette coopérative qui collecte les productions fruitières du sud de l'Ardèche, dont certaines sont sélectionnées par la marque Goutez l'Ardèche®.

www.ardèche-tourisme.com



Photo: Antiquités © Rosson

à découvrir



[1]



[2]



[4]

en vacances



[3]



[5]



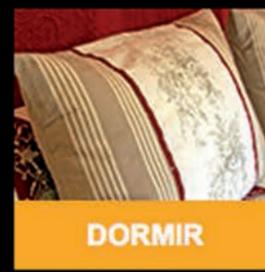
[6]



[7]



[8]



[1] La Picobox

Parce qu'un seul picodon, ça ne dure jamais bien longtemps... Pour satisfaire notre gourmandise, le Syndicat de défense et de promotion du picodon a eu l'idée d'en glisser deux dans une seule boîte ! Élégante, la Picobox est un écrin en carton parfaitement adapté pour la conservation du palet rond et propose trois affinages différents : jeune, affiné ou méthode Dieulefit. Deux picodons de 60 g par boîte, en vente à la fromagerie du Vivarais, chez la plupart des producteurs et dans les grandes surfaces.
Fromagerie du Vivarais.
Pelissan à Désaignes. Tél. 04 75 06 62 71

[3] La crème de pêche de vigne d'Ardèche

Elle donnera du pep à vos cocktails estivaux ! Élaborée de manière artisanale avec les pêches des producteurs ardéchois de Vivacoop, cette crème, sélectionnée par Goûtez l'Ardèche® est obtenue par macération naturelle des fruits. Rafraîchissante et colorée, ajoutez-en une rasade généreuse dans vos salades de fruits, glaces et autres kirs, et retrouvez le parfum des vergers ardéchois ! Bouteille de 50 cl en vente au Village des producteurs (à consommer avec modération).
Village des producteurs. Rue de la Jardinerie à Aubenas. Tél. 04 75 36 65 68 – vivacoop.com

[5] Le caviar aubergines et sésame

Si ce mets n'est pas originaire d'Ardèche, Anne Favé a pourtant su se réapproprier cette recette libanaise en choisissant des aubergines locales et en y ajoutant sa petite touche ardéchoise... Sain et naturel, le caviar est à tartiner sans modération ! Pot de 200 g, en vente directe sur place.
Anne Favé. Bourret à Lagorce.
Tél. 04 75 88 16 25

[7] Les copeaux de Malavieille

Ils nous font craquer de plaisir... Inventé en 1871 pour accompagner le vin blanc pétillant de Saint-Péray, le copeau de Malavieille est un biscuit sucré délicatement parfumé à la fleur d'oranger, désormais fabriqué par Alain Mounier dans sa pâtisserie de Saint-Péray. À l'heure du thé, en dessert ou au goûter, ce joli tortillon sélectionné par Goûtez l'Ardèche® accompagne toutes nos envies ! Boîte de 250 g, en vente à la pâtisserie Mounier.
Pâtisserie Mounier. 85, rue de la République à Saint-Péray. Tél. 04 75 40 30 10

[2] Les chips de légumes

L'apéro fait sa révolution avec ces pétales de légumes aussi insolites que sains ! Imaginés par la société Croustisud, ces fines chips de carotte, céleri, betterave, panais et patate douce sont cuites à basse température, sans sel. Nettement plus diététiques (mais tout aussi savoureuses), elles sont aussi certifiées bio ! Sachet de 70 g. Plusieurs parfums. En vente dans les magasins bio et au magasin d'usine.
Croustisud. 21 Le Flacher à Félines.
Tél. 04 75 32 12 68 – www.croustisud.fr

[4] La glace à la lavande

Marre de la sempiternelle glace à la fraise ? À Ruoms, le maître glacier Thierry Aigon secoue les habitudes et invite l'insolite dans ses glaces artisanales. Lavande mais aussi thym, romarin, tomate... Le sud ardéchois envahit notre palais ! Créées avec des ingrédients locaux, ces glaces, dont certaines sont agrées par la marque Goûtez l'Ardèche®, nous apportent délice, fraîcheur et surprise. À savourer dans l'un des deux glaciers de Thierry Aigon.
Glacier à Ruoms : 28, rue Nationale.
Tél. 04 75 93 29 26 et à Vallon-Pont-d'Arc : 8, rue Jean-Jaurès. Tél. 04 75 38 02 76

[6] La confiture de lait

Elle incarne à elle seule le péché de gourmandise... Gourmande, c'est précisément la caractéristique principale de cette confiture de lait fabriquée à l'ancienne au pied du mont Gerbier-de-Jonc par Nicole et Jean-Lou Chapus, artisans-confituriers qui font également de vraies merveilles avec les fleurs et fruits de la montagne ardéchoise, dont certaines sont agrées Goûtez l'Ardèche®. Pour des tartines à se damner ! Pot de 200 g en vente directe sur place.
Les Confitures de Nicole. Ferme des Echaffis à Sainte-Eulalie.
Tél. 04 75 38 89 82

[8] Le sorbet melon

Si on ferme les yeux, on pense avoir un vrai morceau de melon en bouche... Car tel est le secret des sorbets artisanaux de Terre Adélice : une très haute teneur en fruits (70 %) et une faible adjonction de sucre... Sans oublier que le melon est cultivé en Ardèche et transformé avec soin pour en faire un sorbet fondant et irrésistible ! Pot de 500 ml et 2,5 l en vente en magasins bio et au magasin d'usine, agrées Goûtez l'Ardèche®.
Terre Adélice. Route de l'Eyrleux à Saint-Sauveur-de-Montagut.
Tél. 04 75 65 43 00.
www.terre-adelice.eu



Petit, picodon et costaud



Si le musée de la Châtaigneraie est une étape incontournable à Joyeuse, un autre monstre sacré de l'Ardèche vous attend aussi dans le Pays Beaume-Drobie : le picodon AOP !

Petit mais costaud, le picodon AOP ! Sa saveur sait nous faire oublier la taille de ce joli palet rond, devenu depuis longtemps un fleuron de la gastronomie ardéchoise. Fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier, il témoigne d'un savoir-faire ancestral que reproduisent aujourd'hui de nombreux éleveurs-fromagers. "Les chèvres sont nourries de fourrages produits localement. Cela donne au lait un goût vraiment unique", explique Sylvain Balmelle, jeune agriculteur associé du Groupement agricole d'exploitation en commun de la Serre, situé à Ribes. Après la traite, le lait est

mélangé à une faible quantité de présure puis ce caillé est moulé à la louche. Pendant l'égouttage, les fromages sont retournés puis salés avant d'être démoulés. Direction ensuite la salle de séchage où ils vont s'affiner pendant huit jours et se couvrir d'une croûte fleurie. Il faudra attendre très exactement quatorze jours après la date d'emprésurage pour qu'ils prennent l'appellation picodon AOP. Après cette date, il est possible de les déguster tout de suite mais certains les préfèrent plus affinés. "À quatorze jours, le goût est léger, très doux, avec un arôme fleuri", analyse Christian Moyersoën, directeur de l'atelier d'affinage Peytot. "Après deux mois, il est encore souple à l'extérieur et révèle des arômes de sous-bois. À trois mois, ça se corse ! On commence à sentir le piquant et des arômes puissants." Pour savoir quel affinage a votre préférence, il ne reste plus qu'à goûter !

Au Gaec de la Serre, à Ribes, Sylvain Balmelle élève des chèvres de la race Saanen, célèbres pour leur couleur blanche.

Un chef Dominique Rignanese

Chef de son hôtel-restaurant,
l'Auberge des Murets, à Chandolas

Il est seul en cuisine et il l'avoue : c'est une volonté délibérée de sa part. En réalité, ce chef bénéficie du soutien infaillible de son épouse depuis l'ouverture de leur hôtel-restaurant. En 1996, Dominique et Anne-Catherine Rignanese ont un coup de cœur pour l'Auberge Les Murets, une vieille bâtisse entourée de vignes qu'ils vont moderniser au fil des années. Une vraie étape de caractère où il fait bon dormir et goûter la cuisine traditionnelle du chef. S'il avoue que le picodon a ses faveurs, Dominique Rignanese fabrique également ses propres caillettes et terrines, cuites dans son vieux four à bois. Détenteur du titre de maître-restaurateur depuis 2010 et agréé par Goûtez l'Ardèche®, il travaille en direct avec une dizaine de producteurs locaux, dont un maraîcher installé à 500 mètres, avec qui il a créé une relation privilégiée. "En utilisant des matières premières qui ont du goût, je suis certain que ce sera bon !"



Les Marchés des producteurs de Pays®

Pour faire le plein de picodons AOP et autres spécialités "Made in Ardèche", rendez-vous sur les Marchés des Producteurs de Pays® ! Ces marchés hebdomadaires réunissent uniquement des producteurs fermiers et artisans et garantissent que les produits que vous achetez sont cultivés et transformés localement selon des savoir-faire traditionnels. À découvrir à Rochemaure (les mardis

de 17h30 à 19h30, de juin à août), au Teil (les vendredis de 16h30 à 19h30, de mai à octobre), au Cheylard (les lundis et vendredis de 17h30 à 19h30, de fin juin à mi-septembre), aux Vans (les mardis de 18h à 23h, en juillet et août), à Cruas (les jeudis de 17h30 à 19h30, de mi-juin à fin août) et à Privas (le dimanche 19 octobre pour les Castagnades). www.marches-producteurs.com/ardeche

Une recette Côtes d'agneau rôties au picodon, allumettes de picodon et braisée de légumes de saison

■ POUR 4 PERSONNES

8 côtes d'agneau / 3 picodons / 20 cl de crème liquide / 50 cl de jus de veau / légumes de saison, compter 480 g / sel / poivre

■ PRÉPARATION

Saisir les côtes d'agneau dans de l'huile. Celles-ci doivent être servies rosées. Tailler des allumettes dans deux picodons de l'Ardèche. Paner les allumettes et les passer dans du beurre afin de les faire colorer ; il suffira juste au dernier moment de les enfourner pour bien les faire chauffer. Pour la sauce au picodon : découper un picodon dans un jus de veau, faire chauffer et passer le tout au mixeur pour obtenir une sauce onctueuse qu'il suffira de crémér légèrement. Cuire séparément les légumes de saison qui doivent conserver un côté craquant. Une fois cuits, les rassembler en ajoutant un filet d'huile

d'olive et vérifier l'assaisonnement. Dresser l'assiette en faisant un dôme de braisée de légumes, apposer les côtes d'agneau de chaque côté et napper de sauce au picodon. Enfin, disposer les allumettes de picodon.

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

Un vin

Beaulieu Château de la Selve

Vin rouge

■ APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche

■ CÉPAGES 55 % cabernet-sauvignon, 25 % grenache, 15 % merlot, 5 % cinsault

■ DÉGUSTATION La robe est couleur cerise noire avec des reflets bleutés. Ce vin présente une bonne complexité aromatique avec une pointe de réglisse et mentholée. L'attaque est puissante, sur le fruit. Le vin présente une bonne harmonie en bouche sur le fruité et les épices. Il offre un bon accord de contrastes avec une complémentarité aromatique.

■ PRIX 10,80 € (tarif 2014)

■ DOMAINE Château de la Selve. Florence et Benoît Chazallon, 07120 Grospières. Tél. 04 75 93 02 55. www.chateau-de-la-selve.fr. Leurs vins sont sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®.

■ VISITES Tous les mercredis soirs à 18h en juin, juillet, août. Visite gratuite suivie d'une dégustation. Sur rendez-vous pour les groupes (mini 15 pers.). Prix variables.



Une visite Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon

[De l'herbe à l'assiette, le picodon vous révèle tout]

Situé à Planzolles, à quelques encablures de Joyeuse, Terra Cabra est un lieu insolite, mi-musée, mi-atelier qui plaira aux gourmands, petits et grands. Situé au-dessus des salles d'affinage des Fromagers fermiers du Peytot, cet espace muséographique déroule un parcours de visite de 200 m², créé à l'initiative de dix-sept chevriers qui font affiner collectivement leurs fromages en ces lieux et financé avec l'aide d'un pôle

d'excellence rurale. La visite commence par la découverte de l'élevage et de la production caprine, à travers un film et un parcours ludique. On pénètre ensuite dans les coulisses de la fabrication du picodon avec des panneaux interactifs, des photos et des ateliers pédagogiques. Grâce à une ingénieuse muséographie installée au-dessus des ateliers d'affinage Peytot, on découvre enfin en temps réel toutes les étapes de l'affinage.

Sans oublier la superbe cave en pierre voutée, où sont conservés des milliers de picodons aux affinages très différents. La visite s'achève par la boutique où l'on peut acheter des fromages et picodons de l'atelier ainsi que des produits locaux (jus, miel, confitures, etc.). Un lieu passionnant et très moderne à découvrir en famille ! Visite libre. Adultes : 3 €. Jeunes de 7 à 18 ans : 1,50 €. Enfants de moins de 7 ans : gratuit.



Attendrissant agneau



Depuis la vallée de l'Eyrieux, prenez de la hauteur et rejoignez le village de Saint-Pierreville. Ici, brebis et moutons vous dévoileront tous leurs secrets, et vous serez tenté de déguster l'agneau de l'Ardèche !

Depuis toujours, moutons, brebis et agneaux font partie intégrante du patrimoine ardéchois. Basé sur le pâturage, l'élevage ovin convient bien aux difficiles pentes et zones sèches du territoire, et contribue grandement à sa valorisation. Surtout, il rythme la vie de nombreux agriculteurs ardéchois et leur permet de diversifier leurs activités. Ainsi de nombreux éleveurs du département sont engagés dans la démarche "agneau de l'Adret", qui a obtenu il y a peu le Label rouge. Très strict, son cahier des charges garantit une sécurité sur

la provenance des bêtes, une nourriture irréprochable, des conditions de vie et de transport... mais il permet aussi une vraie reconnaissance du travail des éleveurs. Au-delà du Label rouge, l'abattage des agneaux a récemment été relocalisé à Aubenas pour être au plus près des exploitants. Une décision collective qui est un véritable gage de traçabilité et de qualité : ainsi un agneau né dans une exploitation ardéchoise est élevé en bergerie, nourri du lait de sa mère jusqu'au sevrage puis avec une alimentation végétale produite localement (herbe, foin, céréales...), avant d'être abattu et transformé à Aubenas. Vous savez ainsi précisément ce qu'il y a dans l'assiette, où l'on redécouvre des saveurs authentiques, une texture tendre à souhait et un goût unique qui ne laisse personne indifférent !

D'à peine quelques jours, ce jeune agneau passera environ quatre mois dans l'exploitation, avec sa mère, avant d'être vendu.

Un chef

Tanguy Gélin

Chef de La Cerise sur l'agneau, à Saint-Pierreville

D'entrée, Tanguy Gélin tient à préciser une chose : il n'est pas le seul chef en cuisine. Intégré au site d'Ardelaine, ce restaurant possède aussi un fonctionnement coopératif où "l'on essaye d'être polyvalents, de ne pas se cantonner à un seul rôle". Tanguy Gélin et toute son équipe œuvrent donc de concert pour élaborer des menus et gérer en direct l'approvisionnement local. Car c'est là la vraie spécificité de La Cerise sur l'agneau : "92 % des produits que nous travaillons proviennent des fermes locales." Viandes, poissons, légumes, fruits, œufs et fromages sont achetés en direct auprès de producteurs situés dans un rayon de 50 km et majoritairement en bio. Une démarche rare, récompensée par la marque Goûtez l'Ardèche® et qui se traduit dans l'assiette par une cuisine aussi saine que créative, qui n'oublie pas d'être piquante avec quelques épices bio savamment utilisées !



Une recette

L'agneau sucré-salé



■ POUR 4 PERSONNES :

800 g de pièces à ragoût d'agneau détaillées régulièrement pour uniformiser la cuisson / 2 oignons / 2 carottes / 1 navet (si c'est la saison) / 20 g de raisins secs / 20 g d'abricots secs / 2 tomates fraîches (ou coulis si hors saison) / 50 g de farine / 1 cuillère à soupe rase de chaque épice suivante : gingembre, coriandre moulue, piment doux, cumin, cannelle / sel et poivre

■ PRÉPARATION

Saler et poivrer la viande. Couper les légumes en gros dés ou bâtonnets et les tomates en petits dés. Faire revenir

la viande à feu fort dans une cocotte pour la colorer et la saisir. Elle ne doit pas rendre d'eau. Retirer la viande de la cocotte. La réserver et faire suer les oignons. Remettre la viande dans la cocotte et ajouter les épices, les raisins secs et les abricots secs. Mettre la farine et faire revenir quelques minutes en remuant. Ajouter la tomate, les légumes et recouvrir d'eau. Aux trois-quarts de cuisson (30 mn environ), goûter et rectifier l'assaisonnement. Remuer de temps en temps. **Recette proposée par toute l'équipe du restaurant d'Ardelaine, La Cerise sur l'Agneau, 07190 Saint-Pierreville. Tél. 04 75 66 62 66.**

Une bière

La Pesée L'Agrivoise

Bière ambrée

■ DÉGUSTATION Une robe ambrée, un nez de caramel, de caramel au lait et de miel. Une belle attaque qui confirme les arômes. Une bulle élégante, une bière dense et une finale incitative.

■ PRIX 2,50 € (en 33 cl) et 4,50 € (en 75 cl)

■ BRASSEUR Micro brasserie L'Agrivoise. Quartier de la Gare, 07320 Saint-Agrève.

Tél. 04 75 30 70 76 - www.lagrivoise.fr
■ VISITES En juillet/août, les lundis et vendredis à 16h30. Le reste de l'année, le samedi sur rendez-vous.



Une visite Ardelaine

[Rencontrez des artisans de la laine]

Installée à Saint-Pierreville, sur le site d'une ancienne filature, Ardelaine est une coopérative qui collecte les laines de 230 éleveurs, situés principalement en Ardèche et Haute-Loire, pour les transformer en pulls, matelas, couettes et autres chaussettes fabriqués sur place. Ce lieu est aussi un musée vivant qui vous invite à découvrir les métiers de la laine et toutes les étapes qui relient le mouton au pull ! Plusieurs visites guidées permettent d'apprendre ce que

sont la tonte, le cardage et le nappage, d'entrer dans l'ancienne filature pour découvrir la roue à aubes ou encore d'approcher les variétés de moutons présents sur place. À ne pas manquer : la visite guidée de la coopérative où l'on pénètre dans les ateliers de fabrication pour rencontrer des artisans passionnés. Ils vous expliqueront comment sont garnis matelas et couettes en laine, et ce qui fait leurs particularités. Ardelaine propose aussi plusieurs



ateliers à faire seul ou en famille, où l'on apprend à filer la laine. Enfin, étape incontournable : la boutique où l'on retrouve toutes les créations 100% laine sorties des ateliers, de l'écharpe à l'oreiller ! Une visite guidée : 6,80€/adulte ; 4,70€/enfant de 5 à 12 ans. Ateliers : 8€.

A retenir :

Fête de la laine jeudi 7 août à Ardelaine. 07190 Saint-Pierreville. Tél. 04 75 66 63 08. www.ardelaine.fr

Fraîcheur abricot



Pour bien commencer l'été, croquez un abricot d'Ardèche! Et si vous êtes à proximité de Vals-les-Bains, prolongez le plaisir à Ucel en goûtant un vrai sorbet artisanal à l'abricot.

Cultivé en plaine ou en montagne, l'abricot ardéchois pointe le bout de son nez à partir de la fin du mois de juin. Si c'est une saison phare pour les arboriculteurs, il rythme aussi la vie de ceux qui le transforment en produits gourmands. "En juillet, on achète environ deux à trois tonnes d'abricots chez un producteur de Vesseaux, à côté

d'Aubenas, pour fabriquer notre sorbet", explique Michel Morand, directeur des Glaces de l'Ardèche. Situé à Ucel, non loin de Vals-les-Bains, cet artisan-glacier manie avec brio l'art de cette gourmandise glacée. "Le goût et la couleur du sorbet à l'abricot viennent seulement du fruit. Il n'y a pas d'arômes, pas de colorants. C'est là toute notre spécificité d'artisan." Un savoir-faire reconnu par la marque Goûtez l'Ardèche®, attribuée notamment au sorbet à l'abricot des Glaces de l'Ardèche. Pour le déguster, rendez-vous à Ucel, au Chat noir, le glacier de cette société qui propose également de la vente directe.

Un chef David Gricourt

Chef de son restaurant
Le Chat qui pêche, à Aubenas

Un coup de cœur pour l'Ardèche, ses produits et son climat. C'est ce qui a amené David Gricourt et Angélique Simonin à Aubenas. Originaires du Jura, le jeune chef et sa compagne ont repris le restaurant Le Chat qui pêche en 2011. Leur engagement a payé: aujourd'hui, la terrasse et la salle ne désempassent pas. Dans l'assiette, les saveurs des légumes et fruits locaux sont savamment sublimes par une cuisine soignée, qui attire une clientèle ardéchoise fidèle. Un vrai gage de fiabilité et de qualité!



Recette proposée
par David Gricourt,
Restaurant Le Chat
qui pêche,
07200 Aubenas.
Tél. 04 75 36 08 03.

Une visite

La brasserie Bourganel

Les coulisses du malt et du houblon

Après avoir savouré le sorbet à l'abricot du Chat noir, poursuivez la dégustation par une bière de la brasserie artisanale Bourganel. Créée par Christian Bourganel (notre photo) à Vals-les-Bains en 2000, celle-ci fabrique des bières aromatisées avec des ingrédients locaux (marrons et myrtilles de l'Ardèche, miel de châtaignier, etc.) et sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®. De février à novembre, la brasserie propose des visites guidées où l'on découvre le processus de fabrication et les salles où sont situées les cuves de fermentation et de garde. La visite s'achève par une dégustation. Tarif: 3 €. Vente directe des bières dans la boutique.



Une bière

Bière aux myrtilles d'Ardèche Brasserie Bourganel

■ DÉGUSTATION Un nez de myrtille et une fine mousse tout en élégance. Une bière agréable et fruitée avec une bonne complexité.
■ PRIX 2,10 € (en 33 cl) et 5 € (en 75 cl)
■ BRASSEUR Brasserie Bourganel. 7 avenue Claude Expilly, 07600 Vals-les-Bains. Tél. 04 75 94 03 16. www.bieres-bourganel.fr
■ VISITES Durée: 45 mn. Tarifs: 3 €/pers, 2 € pour les groupes (mini. 10 pers). Après la dégustation, vous repartirez avec votre verre "Bières Bourganel".



Une recette

Soupe d'abricots rôtis et son sorbet aux myrtilles d'Ardèche

■ POUR 4 PERSONNES
16 abricots / 2 gousses de vanille / 120 g de sucre en poudre / environ 80 g de sucre glace / 1 verre d'eau / 1 pot de sorbet myrtilles des Glaces de l'Ardèche
■ PRÉPARATION
Cuire les abricots au four, couverts de papier aluminium, pendant 15/20 mn à 180 °C. Une fois sortis du four, dénoyauter les abricots puis les mixer. Ajouter le jus rendu de la plaque de cuisson à la purée d'abricots et un verre d'eau, puis passer le tout au chinois. Ajouter le sucre glace, plus ou moins selon le goût désiré. Réserver 4h minimum au réfrigérateur. Servir très frais avec une boule de sorbet myrtille.

La crème du plateau

Après avoir fait trempette dans le lac d'Issarlès, plongez à la découverte d'une nature riche et volcanique en goûtant ces deux fromages de vache: le goudoulet et le mazan.

Véritable cadeau de la nature, les prairies fleuries de la montagne ardéchoise ont toujours favorisé un élevage laitier traditionnel. Nourries avec ces herbes grasses, les vaches fournissent un lait incomparable, qui fait le bonheur des fromageries du territoire. Parmi elles, la laiterie Gérentes,

à Coucouron, collecte depuis 1947 le lait des exploitations environnantes pour le transformer en fromages. Les plus célèbres d'entre eux sont le goudoulet et le mazan, deux fromages à pâte pressée. Appartenant à la famille des gruyères, le mazan est une petite meule qui mêle finesse et goût fruité, alors que le goudoulet est plus moelleux, entre le munster et le saint-nectaire, avec une croûte morgée, orange, qui lui donne tout son goût. Fabriqués et affinés à Coucouron, ils apportent à eux-seuls toute la montagne ardéchoise... sur un plateau!



Un chef

Jacques Ollier

Chef de l'hôtel-restaurant
Des sapins, à Lanarce

Passionné de cuisine régionale, Jacques Ollier aime préparer des plats gourmands, souvent hérités de sa mère, avec laquelle il a partagé les fourneaux pendant dix ans. Originaire de Lanarce, ce chef a grandi dans le restaurant familial, qu'il a repris et modernisé avec son épouse Élisabeth, il y a une vingtaine d'années. Charcuteries maison, croustade aux champignons locaux, escalope de veau aux myrtilles... Le terroir ardéchois est l'invité d'honneur de son assiette, ce qui lui a valu d'être récemment labellisé Goûtez l'Ardèche®.



l'assiette, napper de sauce au goudoulet et placer les toasts sortis du four. Servir chaud.
Recette proposée par Jacques Ollier, Hôtel-restaurant des Sapins, 07660 Lanarce. Tél. 04 66 69 46 08.

Une visite

La fromagerie Gérentes

Dans les secrets de fabrication du goudoulet!

À Coucouron, la laiterie Gérentes propose en vente directe ses fromages, beurres, crèmes et laits. Elle invite à découvrir comment sont fabriqués le goudoulet et autre mazan. Vous observerez l'atelier de production et verrez en temps réel comment sont conçus les fromages: décaillage, dé lactosage, brassage, moulage, pressage, démoulage... À visiter aux heures d'ouverture du magasin.



Un vin

Orélie Vignerons ardéchois

Vin blanc
■ APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche
■ CÉPAGES 80 % sauvignon et 20 % chardonnay
■ DÉGUSTATION Robe or pâle, limpide et brillante, reflets verdâtres. Nez à dominance exotique avec du pamplemousse et du litchi. Attaque vive en bouche, rétro-olfaction sur le fruité et note finale acidulée.
■ PRIX 3,90 € (tarif 2014)
■ CAVE Ulvica - Vignerons Ardéchois, 07120 Ruoms. Tél. 04 75 39 98 00 - www.ulvica.fr
■ VISITES Libres ou sur rendez-vous (groupe mini. 20 pers.). 6 € (4 € pour groupes, CE, associations), gratuit -18 ans. Consulter les horaires.



Une recette

Truite sauce goudoulet et toast pommes-noisettes gratiné au mazan

■ POUR 4 PERSONNES
4 truites ardéchoises / 4 pommes de terre / 1 baguette de pain de campagne / 400 g de mazan / 200 g de goudoulet / 50 cl de crème fraîche
■ PRÉPARATION

Cuire la truite 20 mn dans un court-bouillon maison. Préparer la sauce au goudoulet: dans une casserole, faire fondre le goudoulet avec la crème fraîche et porter à ébullition pour obtenir un mélange onctueux. Saler et poivrer. Trancher le pain de campagne. Découper quatre pommes-noisettes dans les pommes de terre à l'aide d'une cuillère à pomme-noisette. Les cuire à la vapeur pendant 20 mn. Mettre chaque pomme-noisette sur une tranche de pain et recouvrir d'une tranche de mazan. Passer 3 mn au grill du four. Disposer la truite dans

Chacun sa truite



Après avoir admiré le riche patrimoine du village de caractère de Désaignes, retrouvez le plaisir simple de déguster une truite que vous aurez vous-même pêchée !

Ne soyez pas étonné de voir souvent figurer la truite dans la longue liste des produits du terroir ardéchois. Qu'elle soit arc-en-ciel, la plus fréquente en élevage, ou fario, la préférée des gastronomes avec ses petits pois rouges, la truite est élevée par une poignée de pisciculteurs disséminés sur tout le département.

“Ce poisson d'eau douce est loin d'être fade s'il est élevé dans de bonnes conditions”, analyse Alain Juvet, éleveur installé à Labatie-d'Andaure, à 7 km de Désaignes. Il y a vingt ans, ce passionné a aménagé les canaux d'un ancien moulin pour créer une pisciculture et un domaine de pêche où évoluent truites fario et arc-en-ciel. “Une bonne truite ne doit pas avoir un goût de vase ou être amère. La chair est fine, pas farineuse, et légèrement rosée.” Au four, au barbecue, à la poêle, fumée ou pochée... Vous n'avez plus d'excuse pour ne pas goûter ce pur produit local !

Une visite

Le Moulin de Malfragner

Venez taquiner la truite !

Outre les neufs bassins d'élevage qu'il fait visiter, Alain Juvet a aménagé au Moulin de Malfragner un joli domaine de pêche où il invite amateurs et débutants : truites arc-en-ciel dans un étang ou truites fario dans une béalière. Redevenues sauvages, les truites se nourrissent par elles-mêmes et évoluent dans un site à la biodiversité exceptionnelle. Matériel et appâts fournis. Entrée libre, on ne paye que ce que l'on a pêché. De 10 à 15 € le kilo. Possibilité d'acheter des truites à la pisciculture.



Un vin

Saint-Joseph Blanc Domaine de Gouye

Vin blanc - AOC

■ APPELLATION Saint-Joseph

■ CÉPAGE 100 % marsanne

■ DÉGUSTATION Une robe or clair. Un vin limpide et brillant. Le nez offre une touche florale et exotique. L'attaque en bouche est fraîche et tout en rondeur. Bel équilibre, arômes en rétro-olfaction dont celui de la poire.

■ PRIX 16 € (tarif valable jusqu'en septembre 2014)

■ DOMAINE Domaine de Gouye. Sylvie et Philippe Desbos, Chemin de Gouye, 07300 Saint-Jean-de-Muzols. Tél. 04 75 08 58 24 - www.desbos.com

■ VISITES Sur réservation, toute l'année. Gratuites. Durée : entre 1h et 2h. Possibilité de voir le cheval travailler les vignes.



Une recette

Truite farcie

■ POUR 4 PERSONNES

4 truites / 150 g de filet de truite / 30 g de chapelure / 40 g de beurre / 1 échalote / 25 cl de fumet de poisson / 1 cuillère à soupe de crème épaisse / persil / sel / poivre / vin blanc

■ PRÉPARATION

Ouvrir les truites par le dos, retirer l'arête (ou demander au poissonnier de le faire). Mélanger dans un mixeur les 150 g de filet de truite avec la chapelure, le beurre, l'échalote et le persil. Farcir les truites avec cette préparation et les dresser dans un plat beurré abondamment mouillé de vin blanc. Mettre au four 15 mn à 180 °C. Préparer la sauce pendant la cuisson : dans une casserole, porter le fumet de poisson à ébullition. Ajouter deux cuillères à soupe de beurre et faire fondre, puis une cuillère à soupe de crème épaisse. Laisser réduire et assaisonner avec sel et poivre. Répartir cette sauce autour de chaque truite farcie.

Recette proposée par Cédric Abel et Christophe Gras, Hôtel-restaurant Le Château, 07300 Tournon. Tél. 04 75 08 60 22.



Les chefs

Cédric Abel et Christophe Gras

Chefs de l'hôtel-restaurant Le Château, à Tournon

Si Cédric Abel a opté pour les fourneaux, Christophe Gras avoue préférer “le contact de la salle”, conseiller les vins de la vallée du Rhône et s'occuper du service. Détenteur du titre de maître-restaurateur, il a repris l'affaire familiale avec son épouse en 1993. Depuis cinq ans, ce duo élabore des menus à base de produits frais locaux dans la tradition du terroir, inspirés des recettes du père de Christophe et revisités par Cédric, ainsi que des menus semi-gastronomiques.



Couleur amande



Si vous faites étape à Mirabel, vous pénétrez sur la terre d'Olivier de Serres ! Ce célèbre agronome vous invite à découvrir son domaine et l'amande de pays.

S'ils sont aujourd'hui revenus à l'état sauvage, les amandiers en Ardèche méridionale étaient très cultivés à l'époque d'Olivier de Serres. Né à Villeneuve-de-Berg en 1539, ce dernier est considéré comme le père de l'agronomie française. Au domaine du Pradel, situé à Mirabel, il a ainsi expérimenté de nouvelles techniques de production agricoles. Mais il aimait aussi cuisiner les produits du terroir, dont l'amande ! Dans son

œuvre, Théâtre d'agriculture et message des champs, on trouve ainsi une recette d'un biscuit à l'amande, le tartre de Massepan. “Nous avons remis cette recette au goût du jour et l'avons rebaptisée les Gourmandises d'Olivier de Serres”, explique Aurélie Bouvarel, responsable des animations au domaine du Pradel. “L'idée, c'est de transmettre son héritage à travers des choses attrayantes pour nos papilles !” Aujourd'hui, outre ses nombreuses activités agricoles (voir ci-contre), le domaine fabrique ainsi ces délicieux petits gâteaux qui célèbrent l'amande de pays, cultivée localement à Saint-Marcel-d'Ardèche par Gisèle et Jean-Paul Darnoux. À croquer d'urgence !

Une visite

Le domaine Olivier-de-Serres

Des vignes à la chèvrerie

Situé à Mirabel, entre Alba-la-Romaine et Aubenas, le domaine Olivier-de-Serres (ou du Pradel) est un lieu de production, de formation et de recherche d'une soixantaine d'hectares. Membre du réseau Graines de savoir, il vous invite à venir découvrir son domaine viticole, sa ferme pédagogique (où sont produits picodons et autres fromages), ses élevages et les vestiges laissés par l'agronome. Sans oublier un espace muséal et une boutique où l'on peut acheter les “Gourmandises d'Olivier de Serres”. 4 €/personne la visite commentée de groupe de 15 et plus, 5,50 €/personne individuelle avec audioguide.



Un vin

Cuvée Inès Domaine de Vigier

Vin blanc

■ APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche

■ CÉPAGE 100 % viognier

■ DÉGUSTATION Une robe d'un bel or, avec une belle brillance et un beau jambage. Le nez est discret avec des touches aromatiques d'abricot et de pêche. La bouche est à dominance fruitée. On y retrouve la pêche, l'abricot et le noyau d'abricot même avec une pointe minérale.

Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®

■ PRIX 7,50 €

■ DOMAINE Domaine de Vigier. Vallée de l'Ibie, 07150 Lagorce. Tél. 04 75 88 01 18.

www.domaine-de-vigier.com

■ VISITES Payantes sur rendez-vous, toute l'année, ponctuées d'une dégustation.

Une recette

Tournedos de lotte en croûte d'amandes de l'Ardèche

■ POUR 4 PERSONNES

500 g de lotte de petit bateau / 150 g d'amandes entières d'Ardèche / 150 g de beurre Areilladou / 30 g de jaunes d'œufs / 50 g de chapelure blonde / sel / poivre

■ PRÉPARATION

Préparer le beurre d'amande : torréfier les amandes et les réduire en une fine chapelure. Refroidir et mélanger avec le reste des ingrédients. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais puis détailler quatre cercles de la taille du médaillon de lotte. Façonner les médaillons. Étaler une feuille de film alimentaire, y déposer le tronçon de lotte et le rouler. Fermer les extrémités puis ficeler comme un rôti. Cuire ce boudin en vapeur à 98 °C pendant 6 mn. Laisser reposer 2/3 mn. Démailloter et tailler quatre médaillons.

Retrouvez cette recette en intégralité et la préparation du crémeux citron, du condiment de câpres et de l'écume de lait de coco et amandes sur www.goutezlardeche.fr

Recette proposée par Richard Rocle, Auberge de Montfleury, 07170 Saint-Germain. Tél. 04 75 94 74 13.



Sauvage myrtille



Profitez d'une étape à la cascade du Ray-Pic pour savourer l'une des pépites gustatives de la montagne ardéchoise : la myrtille sauvage.

“Ici les myrtilles sont petites mais délicieuses. Un vrai don de la nature!” s'enthousiasme Simone Sévikian. Installée à Lachamp-Raphaël, au domaine de La Péruchelle, cette éleveuse transforme la myrtille en confitures. Volontairement, Simone Sévikian ne la ramasse pas et l'achète aux cueilleurs locaux afin de respecter leur savoir-faire. Ici, sur le territoire de la

montagne ardéchoise, la myrtille pousse à l'état sauvage à partir de 600 mètres d'altitude. 100 % naturelle, elle ne subit aucun traitement mais ses parcelles demandent pourtant un débroussaillage régulier, assuré par les producteurs-cueilleurs locaux. La saison de la myrtille commence autour du 15 juillet et si c'est fraîchement cueillies que les myrtilles sont les meilleures, ne les récoltez pas sans autorisation dans les sous-bois et préférez acheter celles des ramasseurs locaux. Ils vous donnent rendez-vous à Mézilhac chaque mi-août pour le célèbre marché de la myrtille!

Un chef

Jean-François Chanéac

Chef de l'Auberge Chanéac, à Sagnes-et-Goudoulet

Enfant du plateau ardéchois, Jean-François Chanéac a repris l'auberge familiale - dans laquelle il a grandi - en 1991 avec son épouse Évelyne. Ici, tout est fait maison : du pain au beurre aux plantes. Pour s'approvisionner, ce chef ne va jamais très loin, de la viande de bœuf qu'il achète à son frère éleveur aux myrtilles locales. Son cœur balance entre une cuisine classique “avec la maôche et la crique, et une autre où je revisite le terroir en m'interdisant de le faire de manière traditionnelle!” Sa créativité est reconnue par un menu labellisé Goûtez l'Ardèche®.



Une visite

Le domaine La Péruchelle

De la confiture de myrtilles à la laine

Tout près du mont Gerbier de Jonc, le domaine de la Péruchelle est un havre de paix situé à 1 400 m d'altitude, à Lachamp-Raphaël. Simone Sévikian élève des brebis mérinos et des chèvres angora. En été, elle transforme en confitures, chutneys et autres pâtes la myrtille sauvage. Au cœur de la ferme, une jolie boutique propose les produits issus de la tonte des animaux (laine, pulls, écharpes, plaids... tricotés à la main). La ferme se visite sur rendez-vous.



Un vin

Cuvée de la Bélive Domaine Boissonnet

Vin rouge - AOC

■ APPELLATION Saint-Joseph

■ CÉPAGE 100 % syrah

■ DÉGUSTATION Une robe rubis et des reflets bleutés, un disque fluide et un beau jambage. Le nez est sur les fruits mûrs, la framboise, la myrtille. Bonne complexité aromatique en bouche sur un fruité velouté et épicé. Une finale rafraîchissante et poivrée. Vin sélectionné par Goûtez l'Ardèche®

■ PRIX 19 € à 20 € selon le millésime (tarifs valables jusqu'en septembre 2014)

■ DOMAINE Boissonnet. Rue de la Voûte, 07340 Serrières. Tél. 04 75 34 07 99.

www.domaine-boissonnet.fr

■ VISITES Gratuites du caveau toute l'année. Sur réservation pour groupe à partir de 10 pers. (payant selon la prestation).

Une recette

La truffe du padgel (foie gras en croûte de myrtilles)

■ POUR 4 PERSONNES

Pour les truffes de foie gras : 200 g de terrine de foie gras / 50 g de myrtilles séchées et pilées du plateau ardéchois.

Pour les lauzes de myrtilles : 30 g de beurre en pommade / 60 g de sucre roux / 25 g de farine / 30 g de purée de myrtilles / 10 g de myrtilles séchées et pilées.

■ PRÉPARATION

Former quatre boules de foie gras avec une cuillère à glace et les rouler dans la chapelure de myrtilles séchées. Réserver au frais. Travailler le beurre en pommade avec le sucre, la farine, la purée de myrtilles et les myrtilles séchées. Bien mélanger et étaler cette préparation en fine couche sur du papier cuisson. Former 10 lauzes au couteau. Les enfouir 10 mn à thermostat 7 jusqu'à légère coloration. Laisser cristalliser. Déposer chaque



boule de foie gras sur une tranche de pain aux céréales toasté. Décorer la truffe avec les lauzes de myrtilles. Disposer des myrtilles fraîches autour.

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

il faut y aller...

Un jour, un vigneron

Mois de juillet et d'août à Bourg-Saint-Andéol. OT Bourg-Saint-Andéol. Tél. 06 35 13 00 80

Fête des fruits

Chaque troisième dimanche de juillet à Bozas. OT de Saint-Félicien. Tél. 04 75 06 71 41 www.tourisme-saintfelicien.fr

Fête de la cerise, de la terre et du feu

Chaque premier dimanche de juillet à Empurany. Tél. 04 75 06 70 64 www.empurany-fete-cerise.com

Foire aux paniers, marchés de producteurs à Labatie-d'Andaure

Mairie Tél. 04 75 06 68 62.

Fête de la myrtille

Chaque quatrième samedi de juillet à Péreyres. Tél. 06 79 22 39 93

Fête de l'olivier

Chaque troisième dimanche de juillet aux Vans. OT du Pays des Vans. Tél. 04 75 37 24 48. www.les-vans.com

Fête des vins et des produits du terroir

Troisième vendredi de juillet à Saint-Martin-d'Ardèche. En nocturne. OT Saint-Martin-d'Ardèche. Tél. 04 75 98 70 91 www.ot-stmartin-ardeche.com

Fête de la framboise

Chaque premier dimanche d'août à Nozières. Mairie de Nozières. Tél. 04 75 06 42 64 www.nozieres-ardeche.fr

Fête du pain et de la caillette

Chaque premier week-end d'août à Chanéac. OT des Boutières. Tél. 04 75 64 80 97 www.tourisme-ardeche-boutieres.com

Fête de la batteuse

Dernière semaine d'août à Saint-Agrève. Parc de Bon-Guéret. Tél. 04 75 30 16 37.

Fête des vignerons ardéchois

Premier week-end d'août à Ruoms. Tél. 04 75 39 98 00. www.uvica.fr

Foire aux oignons

Dernier vendredi d'août à Tournon-sur-Rhône. OT du Tournonais. Tél. 04 75 08 10 23 www.ardeche-decouvrir.com

Vin dans la ville d'Aubenas

Chaque troisième vendredi d'août à Aubenas. OT Aubenas. Tél. 04 75 89 02 03 www.aubenas-vals.com

Fête de la chèvre et du Caillé doux

Fin août à Saint-Félicien. Comité des fêtes. Tél. 06 74 02 85 22

Fête des vins et du jumelage, et marché aux vins

Premier week-end de septembre à Saint-Péray. Office municipal animations culturelles. Tél. 04 75 74 77 00 (pour la fête) M. Blache (pour le marché) Tél. 04 75 40 38 10

zoom

Marché de la myrtille de Mézilhac



Si vous aimez la myrtille, plutôt que de la cueillir, filez au grand marché de la myrtille organisé chaque année au mois d'août à Mézilhac par l'association La Myrtille sauvage d'Ardèche. Plusieurs producteurs-cueilleurs réunissent pour l'occasion le fruit de leurs récoltes et proposent à la vente des myrtilles fraîches. Lors de cette journée festive, vous aurez également l'occasion de remplir votre panier de confitures, sirops et autres jus de myrtilles produits par des artisans et producteurs locaux, de vous initier à la cueillette au peigne avec des démonstrations de professionnels ou encore de randonner accompagné pour découvrir les plantes de la montagne ardéchoise. Enfin, les gourmands ont rendez-vous chez la dizaine de restaurateurs partenaires qui auront à cœur de sublimer cette perle bleue pour réjouir vos papilles. Chaque année le deuxième samedi d'août à Mézilhac. Plus d'infos sur www.myrtilles-ardeche.fr



Ardèche



www.ardèche-drome.logishotels.com

30 LOGIS VOUS ACCUEILLENENT POUR UNE ÉTAPE GOURMANDE, UN WEEK-END DÉTENTE, UN SÉJOUR DÉCOUVERTE, UN SÉMINAIRE AU CŒUR DE L'ARDÈCHE...

Les Logis apportent la garantie de qualité et un degré de confort mesuré selon un classement en cheminées  ainsi qu'une classification de la restauration en cocottes  et en Table Distinguée 

le carnet d'adresses

Picodon AOP

Auberge Les Murets

Restaurant fermé le lundi midi d'avril à septembre, les lundis et mardis à midi en octobre. Fermeture annuelle en janvier.

Les Murets - 07230 Chandolas
Tél. 04 75 39 08 32
www.aubergesmurets.com

Château de la Selve

Florence et Benoît Chazallon
07120 Grospièrres
Tél. 04 75 93 02 55
www.chateau-de-la-selve.fr

Fromagerie du Vivarais

Point de vente directe de picodons AOP et de nombreuses autres spécialités fromagères produites sur place. Ouvert toute l'année, du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 17h, le vendredi jusqu'à 16h. Ouverture le samedi de 9h à 12h aux mois de juillet et d'août.

Les Péliçons
07570 Désaignes
Tél. 04 75 06 62 71

Terra Cabra

07230 Planzolles
Tél. 04 75 39 92 31
terracobra.com

Agneau

L'Agrivoise

Quartier de la gare
07320 Saint Agève
Tél. 04 75 30 70 76
www.lagrivoise.fr

Les Bergers des Chaupous

Visite de la ferme et vente directe les jeudis et samedis, de mai à septembre de 17h30 à 19h sans rdv. Le reste de l'année sur rdv.

Les Chaupous
07270 Lamastre
Tél. 04 75 06 69 96
www.bergerschaupous.e-monsite.com

L'Échoppe paysanne

Magasin de producteurs (pains, viandes, légumes, fruits, charcuteries, fromages, etc.). Ouvert les mercredis et vendredis de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Les jeudis de 9h à 12h30 et samedis de 8h30 à 12h30.

Rue Élie-Reynier - 07000 Privas
Tél. 04 75 64 54 40

La Ferme des cailloux

Vente à la ferme sur rdv.

Le Chier
07190 Saint-Étienne-de-Serre
Tél. 04 75 65 31 62

Restaurant La Cerise sur l'agneau

Situé sur le site d'Ardelaine. Ouvert tous les midis et soirs en juillet/août. Les midis et week-ends (samedi midi et soir, dimanche midi) le reste de l'année.

07190 Saint-Pierreville
Tél. 04 75 66 62 66
www.ardelaine.fr/restau.html

Abricot

Restaurant Le Chat qui pêche

Ouvert toute l'année, du mardi midi au dimanche midi. Fermé le lundi et le dimanche soir.

6, place de la Grenette
07200 Aubenas
Tél. 04 75 36 08 03
www.le-chat-qui-peche.fr

Le Village des producteurs

Vente directe d'abricots d'Ardèche et nombreux autres produits locaux (pains, viandes, légumes, fruits, charcuteries, jus, miel, fromages, etc.). Ouverture du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, et le samedi sans interruption.

Rue de la Jardinerie
07200 Aubenas
Tél. 04 75 36 65 68
www.levillagedesproducteurs.fr

Glacier Le Chat noir et boutique des Glaces de l'Ardèche

Terrasse ouverte tous les jours de 14h à 19h (mai à mi-juin), de 14h à 23h (à partir du 15 juin). Vente directe des Glaces de l'Ardèche au magasin d'usine situé sur place, ouvert du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h (sauf le dimanche matin) de juin à août, et de septembre à mai du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

ZA Chamboulas - 07200 Ucel
Tél. 04 75 37 69 69
www.glacesmorand.com

Brasserie Bourgnel

Visites guidées et ouverture de la boutique du 15 février au 15 novembre. Quatre visites journalières en juillet et en août du lundi au samedi à 10h30, à 15h, à 16h et à 17h. De février à fin juin et de septembre à mi-novembre : deux visites hebdomadaires le vendredi et le samedi à 16h. Tarif : 3€ la visite guidée, dégustation incluse.

7, avenue Claude-Expilly
07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 94 03 16
www.bieres-bourganel.fr

Fromages de vache

Caveau des Vignerons ardéchois (magasins)

Boulevard de l'Europe Unie
07120 Ruoms
Tél. 04 75 39 98 08
Caveau des Vignerons ardéchois
374 Route de Montélimar
07200 Saint Didier-Sous-Aubenas
Tél. 04 75 35 58 19

Vignerons ardéchois

07120 Ruoms
Tél. 04 75 39 98 00
www.uvica.fr

Office de tourisme de Coucouron

Exposition thématique autour du lait avec la présentation de barattes, moules à beurre, pots à lait, écrémeuse, couladou... Divers fromages locaux sont présentés, accompagnés d'une carte des exploitations agricoles du canton. Visites individuelles libres en permanence. Ouvert toute l'année, tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30, sauf les samedis et dimanches.

Place du 14-Juillet
07470 Coucouron
Tél. 04 66 46 12 58
www.coucouron-lacdisseries.com

Laiterie Gérentes

Vente directe de fromages au magasin (goudoulet, mazzan...) et de nombreux produits laitiers. Visite de l'espace découverte pendant les heures d'ouverture du magasin. Gratuit.

Route du Lac-d'Issarès
07470 Coucouron
Tél. 04 66 46 12 12
www.laiterie-gerentes.com

Laiterie Carrier

Route d'Arlix
Chamblas
07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 37 40 20
www.laiteriecarrier.fr

Hôtel-restaurant des Sapins

Restaurant fermé du 15 décembre au 15 février. Ouvert le midi et le soir le reste de l'année.

07660 Lanarce
Tél. 04 66 69 46 08
www.hotel-des-sapins.com

Truite

Domaine de Gouye

Chemin de Gouye
07300 Saint-Jean-de-Muzols
Tél. 04 75 08 58 24
www.desbos.com

Moulin de Malfragner

Pêche à la truite. Matériel et appâts fournis. Entrée libre, vous payez uniquement ce que vous avez pêché. Tarif au kilo. Possibilité d'acheter des truites sur place. Du 1^{er} février au 30 novembre, de 9h à 19h durant les week-ends et vacances scolaires. Le reste de l'année sur rdv.

Ploye - 07570 Labatie-d'Andaure
Tél. 04 75 06 65 34
www.moulinde-malfragner.fr

Hôtel-restaurant Le Château

Fermé pendant les vacances de Toussaint et d'hiver. Ouvert midi et soir le reste de l'année.

12, quai Marc-Seguïn
07300 Tournon
Tél. 04 75 08 60 22
www.hotel-le-chateau.com

Amande

Auberge de Montfleury

Restaurant ouvert toute l'année, du mercredi au dimanche midi inclus.

Quartier de la Gare
07170 Saint-Germain
Tél. 04 75 94 74 13
www.auberge-de-montfleury.fr



Goûtez l'Ardèche® est une marque collective déposée qui permet de distinguer les meilleurs produits du département. Les établissements signalés en vert en sont adhérents.

Domaine de Vigier

Vallée de l'lbie
07150 Lagorce
Tél. 04 75 88 01 18
www.domaine-de-vigier.com

Domaine Olivier-de-Serres

Ouvert tous les jours de 14h à 18h30 en juillet/août (sauf le samedi). Dégustations et visites commentées à 15h tous les jours sauf le samedi. Le reste de l'année sur rdv. Tarifs : 3€ /personne la visite commentée par groupe de 15 au minimum (y compris musée et jardin), 5€ /personne avec audioguide. Gratuit : moins de 6 ans.

Le Pradel - 07170 Mirabel
Tél. 04 75 36 76 56
www.olivier-de-serres.org/pradel.php

Amanline

Vente directe d'amandes, huiles et jus de fruits produits sur place.

Mas d'Aguilhon
07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
Tél. 04 75 04 63 65

Myrtille

Domaine Boissonnet

Rue de la voûte
07340 Serrières
Tél. 04 75 34 07 99

Domaine La Péruchelle

Boutique pastorale (confitures de myrtille, produits issus de la laine, tisanes, etc.) et visite de la ferme sur rdv.

Domaine La Péruchelle
07530 Lachamp-Raphaël
Tél. 04 75 38 78 52

Les Confitures de Nicole

Vente directe de confitures et goûters sur place.

Les Échaffis
07510 Sainte-Eulalie
Tél. 04 75 38 89 82
www.lesconfituresdenicole.com

Auberge Chanéac

Restaurant ouvert tous les soirs en juillet/août. Le reste de l'année, ouvert tous les week-ends (midis et soirs) et jours fériés.

Les Sagnes
07450 Sagnes-et-Goudoulet
Tél. 04 75 38 80 88
www.auberge-chaneac.fr

Festin d'automne

Textes et photos Séverine Baur

L'air encore tiède caresse les vignes qui roussissent, annonçant l'automne. C'est le temps des vendanges ! Sur les coteaux de la vallée du Rhône, on trinque à la récolte, un saucisson, un jambon coupé sur le coin d'une table. Dans les potagers, la terre tire sa révérence tout en couleurs avant le repos hivernal : pommes de terre violines, courges au ton rouille, poireau au blanc tendre, chou vert clair composent des soupes et des plats qui tiennent chaud au corps. Voilà les premiers frimas, le temps de la maûche de la montagne ardéchoise ! Les fleurs de crocus libèrent leurs précieux pistils de safran qui parfument les assiettes. Dans les Cévennes, on ressort alors les pulls afin de se rendre aux Castagnades, où l'on aime griller en toute convivialité la châtaigne, la reine d'Ardèche. Et quand vient le soir, rien de tel qu'un gâteau au miel, un nougat fondant devant la cheminée pour prolonger ce festin d'automne.

À Valgorge, Alexandre Romeyer cultive la pourette, une variété de châtaignes emblématique des Cévennes. Castanéiculteur et chef cuisinier, il propose des week-ends autour de la châtaigne : récolte, ateliers cuisine et repas permettent de découvrir ce fruit sain et naturel !



Chauds, colorés et généreux, les produits d'automne nous invitent à un itinéraire savoureux au fil de l'Ardèche, à la découverte de ses trésors culinaires, de ses petits bijoux gustatifs cultivés avec soin par des amoureux du terroir.

Outre la vigne, la convivialité et le partage sont autant de valeurs que cultive Raphaël Pommier au domaine Notre Dame de Cousignac à Bourg-Saint-Andéol. Dans cet esprit, il produit d'excellents vins AOC côtes-du-rhône et AOC côtes-du-vivarais issus de l'agriculture biologique.

C'est l'automne en Ardèche ! Dans les champs autour d'Annonay, comme dans les potagers des Cévennes, les poivrons, tomates et aubergines de l'été ont laissé place aux lourdes courges aux formes opulentes, aux poireaux tendres, aux pommes de terre fermes, aux carottes et panais qui s'invitent dans les assiettes en gratins, en soufflés, en soupes onctueuses. "J'aime cuisiner le potiron, il s'accorde au sucré comme au salé, c'est chaud, doux, suave. Ça parle de l'automne", confie Alban Guillemin, chef cuisinier du Mas de la Madeleine à Largentière. Sur les étals des marchés, fruits et légumes se mettent au diapason de la saison, s'habillent des tonalités des arbres qui virent ostensiblement du jaune au rouille. Sur le plateau de Vernoux, on récolte les pommes et les poires qui ont mûri l'été. "Le soleil apporte le sucre aux fruits, le froid donne la saveur", explique Stéphane Pesenti, agriculteur. Le climat particulier confère aux goldens, galas, fujis, "un goût acidulé ou sucré selon les variétés", une qualité unique, à croquer. L'automne, c'est le temps des premières tartes aux pommes, des compotes de poires, des confitures de coings, piochées à la cuillère à même le pot. Un peu de soleil et un brin de pluie, et les champignons font aussi leur apparition. C'est le temps des balades en forêt, les pieds dans les feuilles. L'air est encore doux, mais les jours s'abrègent. Plus à l'est, dans la vallée du Rhône, on se prépare à vendanger de fameux crus.

Au royaume de l'excellence

Fleuron viticole, l'Ardèche s'enorgueillit de quatre AOC (appellations d'origine contrôlée) parmi les crus des côtes-du-rhône septentrionaux qui s'étendent sur plus de 60 km, de Limony au nord à Guilherand-Granges au sud. Pour partir à leur découverte, il suffit de suivre le Rhône, le fleuve roi. Les vignobles s'y épanouissent rive droite, sur des coteaux abrupts sculptés en milliers de terrasses et de murets en pierre. Une œuvre d'art minérale à couper le souffle ! Ce royaume de gradins suspendus, bâti à la gloire des cépages, inondé de soleil, léché par le mistral, ravit les yeux et émoustille les papilles des œnophiles de tout rang. Car l'Ardèche y égrène ses appellations prestigieuses, comme autant de perles rares au terroir affirmé. Au nord, l'AOC condrieu, classée parmi les plus grands crus de France, fait partie de ces trésors. Chef à l'auberge de Thorrenc, Éric Dechavanne en est un fervent adepte. "J'adore le viognier avec ses notes florales et fruitées de pêche, d'acacia, d'amande. Il sublime une volaille de ferme farcie au picodon." À l'extrême sud, l'AOC saint-péray, nichée sous la colline de Crussol, cumule également les curio-

AMBASSADEURS DU GOÛT



Le miel, le vin, la châtaigne, le nougat, le safran... Incontournables ou insoupçonnés, ces produits font partie intégrante du patrimoine culinaire ardéchois. Mais leur qualité et leur notoriété sont le fruit de démarches collectives menées par des élus, des agriculteurs et des éleveurs engagés. Leur rôle ? Promouvoir le terroir, soutenir le savoir-faire ardéchois, valoriser les initiatives dans le domaine agroalimentaire. Rencontre avec cinq ambassadeurs pour lesquels l'innovation a du goût.

**AMBASSADEURS
DU GOÛT**



Christophe Pichon, président du syndicat AOC condrieu, Joël Durand, président du syndicat AOC saint-joseph, Benoît Nodin, président du syndicat AOC saint-péray, Vincent Paris, co-président du syndicat AOC cornas

“L’Ardèche recèle des perles rares en matière de vins, avec pas moins de quatre appellations d’origine contrôlée (AOC) parmi les crus des côtes-du-rhône septentrionaux”, annoncent les présidents respectifs des syndicats AOC condrieu, cornas, saint-joseph et saint-péray. Si la diversité des cépages (marsanne, roussanne, viognier, syrah) et des terroirs les distinguent, le dynamisme de la filière viticole, la recherche de la qualité et l’intérêt croissant “des consommateurs pour les petits producteurs nous rassemblent. En témoigne le succès des fêtes des vins que nous organisons chaque année”.

sités. “C’est la plus petite appellation d’Ardèche! Nous produisons le seul vin effervescent de la vallée du Rhône élevé selon la méthode traditionnelle avec prise de mousse en bouteille. Une technique difficile!” raconte, avec un brin de fierté, Benoît Nodin, président du syndicat de l’AOC saint-péray. Ce vin festif, minéral et fleuri pétille de fraîcheur comme son terroir. Testez-le donc en dessert avec un Lou Pisadou®, spécialité à la châtaigne. Un régal! Voisine, l’AOC cornas se démarque à l’opposé. Cultivée en plein soleil, la syrah exprime ici toute sa puissance avec son goût de violette, de poivre et de cassis écrasé. Puis vient le royaume de l’AOC saint-joseph qui colonise les coteaux sud le long des affluents du Rhône. Ce matin du 20 septembre, une certaine fébrilité agite les vignes du côté de Serrières. Un œil sur la météo, Frédéric Boissonnet arpente ses ceps de syrah qui produiront – il l’espère cette année encore – un excellent saint-joseph rouge, dont il parle avec passion et humour. “Pour savoir si le raisin est prêt à être vendangé, il faut le goûter. Quand on ne fait plus la grimace, ça commence à être bon.” Pas si simple en réalité. De nombreux paramètres rentrent en compte: le taux de sucre, l’acidité, l’orientation et l’état de la vigne... “La vigne, c’est comme une femme enceinte, il faut en prendre soin. Les vendanges marquent le début de l’automne, mais aussi l’aboutissement d’une année de travail où se joue la qualité du vin.” Bâtir un vignoble, c’est bien souvent l’œuvre d’une vie. Le classement AOC et à présent AOP (appellation d’origine protégée) de ces crus ardéchois reconnaît au niveau européen l’excellence du terroir et la maîtrise du savoir-faire. “Le travail manuel, le respect du terroir conçu comme un être vivant, le désir de partager nos produits rassemblent la filière viticole”, développe Joël Durand, président du syndicat AOC saint-joseph. Dans cette optique, les crus des côtes-du-Rhône septentrionaux sont rassemblés sous le label « Vignobles et découvertes » afin de proposer une sélection de viticulteurs, restaurateurs, hébergeurs engagés dans une même démarche œnologique. Alors que les fêtes des vins célèbrent tout au long de l’automne les côtes-du-Rhône, une autre récolte se prépare déjà, celle de la reine incontestée d’Ardèche: la châtaigne!

La châtaigne dans tous ses états

Lisse, brillante, brune et dorée, charnue ou, au contraire, petite mais goûteuse, la châtaigne demeure l’emblème de l’Ardèche. Un patrimoine, une institution! Comballe, pourette, bouche rouge, sardonne, aguyane... Dès octobre, près de 65 variétés, cultivées de Lamastre au nord jusqu’aux Vans au sud, arrivent sur les étals avec chacune leurs qualités gustatives spécifiques. “La châtaigne est un fruit familial, on se rassemble pour la ramasser et la préparer en confiture. En cuisine, je l’utilise souvent comme une épice, afin d’apporter une note sucrée et subtile!” évoque Claude Brioude, chante du terroir et chef de l’Hôtel du Levant à Neyrac-les-Bains. Si la



Apiculteur à Vion, Thierry Georjon transhume près de 600 ruches sur tout le territoire ardéchois “dont le caractère préservé permet d’obtenir des miels de qualité”. Ses miels de châtaignier, de montagne, d’acacia expriment ainsi toute la diversité floristique du pays.

châtaigne a forgé l’identité de l’Ardèche, elle incarne aussi une réalité économique. Avec 5000 tonnes récoltées par an, le département demeure le premier producteur en France. “La châtaigne permet de maintenir la vie dans des endroits reculés, défend avec vigueur David Loupiac, président du syndicat interprofessionnel de la châtaigne d’Ardèche. L’obtention de l’AOC en 2006, complétée depuis janvier 2014 par l’AOP, couronne l’engagement de tous les professionnels pour faire valoir la qualité de nos fruits.” Pour l’heure, à Bonnefond près de Désaignes, David Loupiac se prépare à la récolte sur son exploitation baptisée La Castagne. Un clin d’œil à l’esprit combatif dont il faut faire preuve pour s’accrocher à ces pentes caillouteuses où le châtaignier pousse, tirer parti de récoltes difficiles lorsque l’été n’a pas vu de pluie, rester encore quand un insecte ravageur, le cynips, menace d’invasion... “Le plaisir de travailler un produit noble et la qualité de vie compensent le reste.” Sous les arbres, les premières châtaignes chutent dans un concert de « pocs » et de froissements de feuilles sur des filets tendus. Sur tout le territoire, c’est un branle-bas de combat! Ramassées, trempées, triées, calibrées, les châtaignes alimentent alors confiseries, ateliers, moulins et brasseries qui cuisent, épluchent, sèchent, moulinent et transforment les fruits en farine, en brises, en crèmes de marrons, en bières, en biscuits, en pâtes, en glaces, en liqueurs. Les châtaignes fraîches partent aussi sur les marchés et les fêtes des Castagnades qui, sous la houlette du Parc naturel régional des monts d’Ardèche, animent tout l’automne les villages des Cévennes. On y rôtit les châtaignes sur la braise, on s’y noircit les doigts en épluchant les fruits brûlants. “La demande est croissante pour ce fruit sain, naturel, sans gluten”, expose Benjamin Levy, responsable des ventes de la Maison Imbert, à Aubenas, qui fournit les meilleurs pâtisseries de France. Hier considérée comme un fruit rustique, la châtaigne d’Ardèche se hisse dorénavant au rang gastronomique. “Elle révèle des saveurs subtiles de brioche, de pain au lait, de potimarron, de miel, de noisette: c’est un pur produit



**AMBASSADEURS
DU GOÛT**

Paule Ballet, animatrice au syndicat de défense et de promotion du picodon Drôme-Ardèche



Fille d’agriculteurs, Paule Ballet voue une passion au monde rural. Après avoir élevé dans les Bouches-du-Rhône chèvres, brebis, et fabriqué ses fromages, elle propose un jour ses services au syndicat du picodon. Engagée, elle sillonne depuis la Drôme et l’Ardèche afin de contrôler chez les producteurs le respect du cahier des charges exigé pour l’appellation picodon AOP. “Nous accompagnons aussi nos adhérents dans leur promotion en créant cartes postales, livres, supports publicitaires; nous avons encore beaucoup de rêves et de projets pour notre petit fromage.”

**AMBASSADEURS
DU GÔT**

**David Loupiac, castanéiculteur
et président du comité
interprofessionnel
de la châtaigne d'Ardèche**

Installé depuis 1989 à Bonnefond, près de Désaignes, David Loupiac, fait partie des pionniers qui ont œuvré à la relance de la châtaigne d'Ardèche dont il préside le comité interprofessionnel. "Notre rôle est de tisser des liens entre les producteurs, les coopératives, les transformateurs... mais aussi de sensibiliser les chefs de rayons des supermarchés, les scolaires et le public. L'obtention de l'AOP en janvier 2014 est une reconnaissance de toute la filière mais aussi de ce fruit qui est naturel, sain et emblématique de notre territoire."



**Françoise Poujade, présidente
de la communauté de communes
Beaume-Drobie**

"Nous devons regagner les châtaigneraies des Cévennes", annonce Françoise Poujade, présidente de la communauté de communes Beaume-Drobie. "Dans le cadre du pôle d'excellence rurale sur l'agroalimentaire coordonné par Ardèche le goût, nous avons soutenu, à Rocles, la création d'un atelier de transformation de châtaignes sèches en farine qui sera opérationnel fin 2014. Cet outil moderne répond à une demande croissante." Vitrine de cette reconquête, le musée de la châtaigneraie à Joyeuse présentera bientôt une nouvelle scénographie, plus contemporaine, afin de faire le lien entre passé et présent.



Agriculteur à Vernoux, Stéphane Pesenti a choisi d'innover en reprenant l'affaire familiale. Il a converti partiellement ses vergers de pommes et de poires en bio, et intégré des vaches allaitantes dont le fumier nourrit le sol. Il se démarque ainsi par la qualité et respecte l'intégrité du terroir.

d'automne" s'enthousiasme Alain Jacquet, chef du restaurant Le Chêne vert à Rocher. Mais c'est un fait. Victime de son succès, la châtaigne ardéchoise vient à manquer. Pour répondre à cette demande, le Parc naturel régional des monts d'Ardèche a lancé une vaste opération de reconquête. "Sur 35 000 hectares de châtaigneraies, 5 000 seulement sont exploités", commente Lorraine Chenot, du Parc naturel régional. "Notre objectif: récupérer 8 000 hectares. Convaincre les propriétaires de céder des vergers à l'abandon, motiver les producteurs à s'y investir: la tâche est colossale mais nécessaire." Parallèlement, la filière se modernise. On investit dans des ateliers et séchoirs plus performants. "Pour obtenir des produits de qualité, il faut récolter vite et sécher vite", témoigne Patrice Galiana, producteur à Laboule. À Rocles, un atelier de transformation est en cours de construction. À Vernosc-lès-Annonay, la société Concept Fruits a mis au point un procédé technique innovant. La châtaigne est tendance, l'avenir passe par l'innovation. Petits producteurs ou industriels, chacun souhaite pérenniser bien plus qu'une filière agricole, une vraie culture, une civilisation dit-on!

Le goût de « bien-faire »

En Ardèche, il est une autre passion que l'on se transmet entre générations, celle du cochon! L'art de la « charcuterie » se perpétue bien souvent de père en fils, comme un gage de qualité. À Saint-Martial, Vincent Marion fait partie de ceux qui perpétuent cette tradition rurale de la montagne ardéchoise: la salaison. "Tous nos saucissons, pâtés, fromages de tête sont pur porc, sans colorant, afin de garantir une saveur authentique." Avec une patience infinie, sa femme Nadine ficelle les saucissons à la main, soupèse, caresse, examine, passe au suivant. Les saucissons vont par paire au séchage sur de simples barres de bois. Vincent guette le ciel

À Ardoix, Elisabeth Panaye cultive le Crocus sativus, une fleur éphémère et automnale dont les pistils donnent le safran. Cent cinquante fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 g d'épice. Petit secret de cuisine: le safran doit être infusé dans de l'eau ou du lait tiède pour révéler tous ses arômes.



changeant, grimpe d'un pas leste plusieurs fois par jour vers ses séchoirs installés sous les combles de la boutique. "À l'odeur, je sais s'il faut ouvrir ou fermer les persiennes, aérer ou non. Le climat froid et sec est propice à un bon affinage mais tout dépend du vent", lâche-t-il simplement. Une dépression du sud et Vincent ferme tout. Le saucisson n'aime pas l'humidité mais a besoin de temps. "Il faut laisser les ferments naturels de la viande faire leur œuvre." Quatre à cinq mois à surveiller l'hygrométrie, la température, la météo pour que la magie opère. La moisissure de pénicillium, la fameuse « fleur », apparaît alors comme une récompense. Citées dans le Gault et Millau comme l'une des meilleures charcuteries de France, encensées par Jean-Pierre Coffe, le célèbre animateur gastronomique, et sélectionnées par la marque Goûtez l'Ardèche®, les salaisons Marion gardent pourtant le cap, le bon, l'art de bien faire depuis cinq générations. "Mais pour fabriquer un bon saucisson, il faut d'abord un bon cochon." Cela va de soi! Selon cet adage personnel, David Moulin a repris lui aussi la charcuterie familiale à Saint-Étienne-de-Fontbellon. Pointilleux côté qualité, il sélectionne rigoureusement ses bêtes auprès d'éleveurs locaux avec lesquels il entretient des relations de confiance. Ainsi le porc est "issu d'un élevage en plein air garanti sans OGM sur le plateau du Coiron. Les veaux sont élevés au lait maternel sur la montagne, les agneaux arrivent des vallées de Mézilhac, Antraigues ou Burzet et tout est fait maison". En Ardèche, la qualité de la charcuterie passe ainsi par un réseau de producteurs soucieux de leurs bêtes, des circuits courts, des recettes éprouvées, un savoir-faire viscéral, somme de mille expériences, irremplaçables. Pas un restaurant labellisé Goûtez l'Ardèche® où l'on ne puisse se délecter d'une terrine de châtaignes, d'un saucisson parfumé, rosé à souhait, de caillettes agrémentées de blettes. On vous dira bien souvent « c'est fait maison » avec un peu de fierté

**AMBASSADEURS
DU GÔT**



**Fabienne Munoz, présidente
de la chambre de métiers
et de l'artisanat de l'Ardèche**

Chef d'entreprise dans le domaine de la coiffure, Fabienne Munoz connaît parfaitement les besoins des artisans. Présidente de la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche depuis 2010, ses priorités sont "d'intensifier les offres de formation et d'accompagner la modernisation des outils de production afin d'aider les entrepreneurs à pérenniser leurs activités". Notamment dans les métiers de l'agroalimentaire qui représentent 15% des artisans et dont la qualité des produits véhicule une image haut de gamme de l'Ardèche.



À Saint-Martial, Nadine et Vincent Marion perpétuent l'art de la salaison. Leurs saucissons, jésus et rosettes 100 % pur porc et sans colorants sont séchés naturellement à l'air froid et sec de la montagne ardéchoise.

les pentes du mont Mézenc à 1 200 mètres d'altitude. "Arrachez-la de son terroir, plantez-la en plaine, elle perdra sa couleur", assure Georges Murillon, l'ex-maire de Borée à qui l'on doit, avec une poignée d'agriculteurs engagés, la reconnaissance de cette patate unique en France que les chefs mettent à l'honneur dès son apparition. "Sa couleur rare en cuisine surprend dans l'assiette. Sa texture mixte, qui peut être croquante en chips ou onctueuse en purée, étonne en bouche! Elle s'associe à merveille avec l'escargot moelleux de la vallée de l'Eyrieux", détaille le chef Claude Brioude. À l'automne, ce petit gastéropode sort aussi de ses parcs pour s'inviter dans les menus. Beurré et persillé ou court-bouillonné, l'escargot, à la chair riche et tendre, réveille les papilles et les souvenirs d'enfance. À l'Auberge du Pont d'Arc, Yves et Huguette Charmasson revisitent, autour de ce petit animal qu'ils aimaient ramasser en famille, ces recettes rurales qui parlent du pays. Préserver le terroir, c'est aussi cela, faire un pont entre hier et aujourd'hui, mettre au goût du jour plutôt qu'enterrer, réinventer les traditions, innover en somme. En Ardèche, il existe ainsi un produit rare, presque secret, cultivé pourtant depuis des siècles et qui s'offre une nouvelle jeunesse sous la houlette de quelques agriculteurs. C'est le safran. À La Souche, Marja et Hervé Delon ont ainsi planté un champ de Crocus sativus, avec l'envie de valoriser ce patrimoine culinaire. Cette fleur délicate joue les excentriques. "Elle s'ouvre à l'automne un seul jour lorsque la température tombe en dessous de 10°C et abrite trois stigmates qu'il faut couper à la main et sécher pour obtenir le safran." Il faudra encore attendre deux mois pour consommer cette épice ocre et douce comme l'automne, appelée « élixir de gaieté » en raison de ses vertus euphorisantes. L'automne s'achève ainsi, sur un festival de couleurs qui donne du baume au cœur. On rallume la cheminée, en croquant un nougat au miel d'Ardèche, en pensant déjà aux fêtes et à cette moisson de gourmandises dont on se délectera bientôt, très bientôt.

il est vrai, mais avec surtout l'envie de partager le meilleur de soi, à plusieurs.

Trésors du terroir

C'est ainsi. L'Ardèche réveille un enracinement amoureux, un attachement profond au terroir, une envie d'en défendre les petits trésors. En cause peut-être la géographie difficile, la diversité des paysages qui émeuvent, cette sincérité crue qui se dégage de tout. Parmi ces bijoux culinaires que l'automne réserve, voici la violine de Borée! Cette pomme de terre à la chair violette pousse sous

Le goût de l'insolite



[1] Le confit de noisettes

De son premier métier de pâtissier, Olivier Dujardin a gardé le goût des gourmandises et l'envie de les partager. Apiculteur à Dunière-sur-Eyrieux, il élabore des douceurs à base de miel, comme ce confit à la purée de noisettes et au miel toutes fleurs de montagne, mais aussi des pains d'épices moelleux nature ou à l'orange, des nougats aux noix ou aux amandes... Tous ses produits sont bio (mention Nature & progrès) et sains. Un condensé de plaisir!
Api Ferme à Dunière-sur-Eyrieux.
Tél. 04 75 65 31 33.

[2] La mousse d'escargots truffée

Insolite, cette mousse qui associe deux produits de luxe ardéchois, l'escargot et la truffe noire, va donner un goût de fêtes à vos apéritifs! Hélicicultrice à Saint-Remèze, Valérie Delabre la prépare avec ses escargots, des gros gris à chair tendre, du beurre et des truffes fraîches râpées à la main. À tartiner sur du pain grillé. Fondant et irrésistible! Pot de 80 g en vente directe sur place.
Escargot des Restanques – Quartier Charbonnières à Saint-Remèze.
Tél. 06 07 16 06 42.

[3] La crème de violine de Borée

Sucrée et onctueuse, décorée de jaune et de bleu aux couleurs du Vivarais, cette crème violette a de quoi surprendre! Unique en France, cette spécialité ardéchoise est fabriquée à partir d'une pomme de terre qui pousse exclusivement sur les flancs du mont Mézenc: la violine de Borée. Son subtil goût de châtaigne sublime un chèvre frais ou un sorbet. Pot de 250 g en vente en magasins spécialisés: Le Montagnard (Borée), Une Histoire de goût (Privas).
Produit sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.
Les Délices du maraîcher – 222, rue Prés-Château à Peaugres. Tél. 04 75 32 50 05.

[4] La crème de châtaigne au chocolat lait-noisette

Péché mignon suprême, cette crème est concoctée de façon artisanale avec des châtaignes d'Ardèche AOP, des noisettes et du chocolat par Martine et Michel Grange, castanéiculteurs depuis sept générations. Variez les plaisirs insolites avec leur crème châtaigne framboise ou abricot. À tartiner lors de goûters gourmands! Pot de 240 g en vente sur place, à La Main paysanne (Annonay), La Grange (Saint-Péray).
Produit sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.
La Ferme du châtaignier – Le Roux à Lamastre.
Tél. 04 75 06 30 19.

[5] La soupe d'antan

Onctueuse à souhait, cette soupe remet au goût du jour butternut et topinambour. Avec leurs légumes bio, Emmanuel et Christèle Perrier inventent de délicieux potages artisanaux à l'ortie, aux courgettes, à la tomate... De quoi se régaler quand on n'a pas le temps de cuisiner! Boutelle d'1 l en vente dans les magasins de producteurs: La Main paysanne (Annonay), La Grange (Saint-Péray) et dans le réseau Biocoop. Soupe sélectionnée par Goûtez l'Ardèche®.
Les Délices du maraîcher – 222, rue Prés-Château à Peaugres. Tél. 04 75 32 50 05.

[6] Le jus de pommes-myrtilles

Aussi rafraîchissant que parfumé, ce jus met à l'honneur deux fruits emblématiques de l'Ardèche: la pomme et la myrtille! À Meyras, Roland et Nicole Prunaret surprennent ainsi le palais en mélangeant les fruits de leurs vergers et de producteurs locaux. Leurs jus 100 % purs fruits marient la pomme à la framboise, au cassis, au kiwi, au coing... À boire frais et presque à croquer! Boutelle en verre de 1 l en vente dans les grandes surfaces et épiceries fines.
Produit sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.
Les Vergers des Combes à Meyras.
Tél. 04 75 94 52 27 / 06 23 65 18 94.

[7] Le vinaigre de vin rouge à l'échalote

D'une bouteille de vin oubliée dans sa cave est née l'idée de produire du vinaigre. Ingénieur agroalimentaire, Sylvain Petit élabore à Aizac d'excellents vinaigres à base de vins naturels aromatisés à l'échalote, à la myrtille, à l'estragon fermentés dans des fûts de chêne ou de châtaignier selon la méthode traditionnelle orléanaise. Et tout est ardéchois! Boutelle de 250 ml en vente en grandes surfaces et épiceries fines.
Produit sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.
ES vinaigrerie – Le Col à Aizac.
Tél. 04 75 88 34 23 / 06 21 11 42 08.

[8] Les pistils de safran

Précieux et rare, le safran fait partie des produits inattendus du terroir ardéchois. Cette épice est issue des pistils séchés d'une fleur, le Crocus sativus. À Ardoix, Elisabeth Panaye produit un safran de première qualité qu'elle propose dans des fioles contenant environ 450 stigmates. Trois stigmates par personne suffisent pour parfumer et colorer plats et desserts pour longtemps! De quoi ravir les yeux et les papilles! Fiole d'1 g de safran en vente sur place ou sur le site www.safranvalday.fr.
Produit sélectionné par Goûtez l'Ardèche®.
Maison Panaye à Ardoix. Tél. 04 75 34 54 97.

Châtaigne, reine d'Ardèche



Rien ne vaut une balade panoramique sur le massif du Tanargue, pour saisir d'un coup d'œil le pays des Cévennes où pousse, la reine d'Ardèche : la châtaigne AOP !

“Une bonne châtaigne doit être pleine, lourde au toucher et brillante”, explique Patrice Galiana en soupesant une poignée de Pourrettes, une variété goûteuse et sucrée, tout juste tombée de l'arbre. Fin octobre, c'est le temps des récoltes. De vastes filets verts couvrent le sol sous les châtaigniers qui s'épanouissent entre 350 et 800 mètres d'altitude comme ici, sur les flancs sud du Tanargue. Amoureux de ces reliefs escarpés, Patrice a choisi de vivre là comme castanéiculteur, au grand air. “Le châtaignier s'adapte parfaitement aux terres acides et filtrantes des vallées cévenoles.” Si le terrain est pauvre, il y pousse pourtant de l'or avec pas moins de 65 variétés de châtaignes cultivées en Ardèche.

Roussette, Comballe, Garinche... Chacune a son caractère et son goût spécifique. Aujourd'hui, les filets sont ramenés en boules et les châtaignes AOP aspirées. “Pour obtenir des produits de qualité, il est indispensable de récolter et de sécher rapidement. Les fruits sont d'abord trempés pour éliminer les véreuses qui flottent. Puis les châtaignes sont calibrées.” À chaque taille son usage. Les grosses rempliront des bocaux de châtaignes au naturel, délicieuses à picorer à l'apéritif. Les petits calibres sont séchés et transformés en farine, brises, ou en cruses. “Ce sont des châtaignes sèches entières : un produit ardéchois historique !” Mais le vrai plaisir de Patrice, c'est d'inventer de nouvelles préparations, “afin d'utiliser la châtaigne toute l'année”. La tendance va à la châtaigne salée qui se décline en biscuits apéritifs, en pâtes, en crème alcoolisée, en céréales... Sans gluten de surcroît ! Emblème de l'Ardèche, la châtaigne, célébrée par une AOP depuis janvier 2014, continue d'émoustiller les papilles.

Lorsque le terrain trop pentu ou caillouteux ne permet pas d'étendre des filets, la récolte des châtaignes se fait encore à la main.

Un chef

Alain Jacquet

Chef de son hôtel-restaurant
Le Chêne vert, à Rocher

“J'ai grandi dans les casseroles ! Ma mère et ma grand-mère tenaient cette auberge qui existe dans la famille depuis 1839”, raconte Alain Jacquet, d'une voix chaude et rocailleuse, comme ce pays cévenol où s'enracine le village de Rocher. Avec sa femme Lise et leur fils Arnaud, cet enfant du cru a transformé, au fil des ans, cet ancien relais de poste en véritable étape de charme. On y cultive l'art du bien-être, avec sa terrasse ensoleillée ouverte sur la piscine et le jardin fleuri. Avec les légumes du potager, Alain Jacquet revisite les recettes familiales en “une cuisine de terroir gastronomique qui évolue selon les saisons et le goût des clients”. Créatifs et réactifs, Lise et Alain Jacquet bichonnent leurs hôtes avec aussi des confitures et une crème de châtaignes maison. Cette démarche qualité leur vaut d'être estampillé Maître-restauteur et Goûtez l'Ardèche® : mieux vaut réserver !



Les fêtes de la châtaigne

Chaque automne, de mi-octobre à mi-novembre, l'Ardèche vit au rythme des Castagnades. Impulsées par le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche et organisées dans les villages, ces fêtes célèbrent la récolte de la châtaigne et rassemblent producteurs, artisans, artistes, restaurateurs autour de marchés, de balades, et d'animations qui invitent à découvrir l'univers de la châtaigne, sa culture, sa gastronomie... L'occasion pour les gourmands de croquer de délicieux



marrons chauds mais aussi de rapporter des châtaignes fraîches et quelques douceurs – crème ou purée – pour l'hiver.

Une recette

Tuiles aux amandes, mousse de châtaignes, marrons confits



■ POUR 8 PERSONNES
Pour les tuiles : 100 g de sucre en poudre / 50 g de farine / 50 g de beurre / 2 blancs d'œufs / 40 amandes

effilées / 1 gousse de vanille
Pour la mousse de châtaignes : 100 g de pâte de marrons / 50 g de crème de châtaigne / 15 g de crème fraîche liquide / 1 feuille de gélatine / 5 g de rhum / 25 g de brisure de marrons / 200 g de crème fraîche liquide

■ PRÉPARATION

Les tuiles : battre le sucre et les blancs d'œufs 3 mn, mélanger la farine, le beurre fondu et les amandes. Étaler des ronds avec une cuillère à café sur une plaque en silicone. Cuire à four bien chaud (200 à 220 °C) durant 4 à 5 mn. Aussitôt sortis, lever les tuiles avec une spatule et leur donner la forme souhaitée (en les appliquant sur le goulot d'une bouteille par exemple). La mousse de châtaignes : mélanger la pâte de marrons et la crème de châtaignes, ajou-

ter les 15 g de crème fraîche liquide et la gélatine. Incorporer le rhum, le reste de crème fraîche montée à part et les brisures de marrons. Mettre l'appareil dans une poche et remplir les tuiles.

Recette proposée par Alain Jacquet, hôtel-restaurant Le Chêne vert, 07110 Rocher. Tél. 04 75 88 34 02 www.hotelchenevert.com.

Un vin

Mas de Bagnols - Chardonnay Mas de Bagnols

Vin blanc

■ APPELLATION IGP - Coteaux de l'Ardèche

■ CÉPAGE 100 % chardonnay

■ DÉGUSTATION Robe or clair, reflets argentés, beau jambage. Nez fruité ananas, noisette. Attaque franche, rétro-olfaction sur une pointe beurrée et amande grillée.

■ PRIX 7,30€ (tarif 2014).

■ DOMAINE Mas de Bagnols. Les Cotes, 07110 Vinezac. Tél. 04 75 36 51 99. www.mas-de-bagnols.com

■ VISITE gratuite de la cave et dégustation du lundi au samedi de 9 à 12h et de 14 à 18h sauf les jours fériés. Groupes sur rendez-vous.



Une visite Le musée de la châtaigneraie à Joyeuse

[Tout savoir sur les us et coutumes entourant le châtaignier]

Savez-vous ce qu'est une fourcole, une pise, une clède ? À travers plus de 500 objets usuels et agricoles, le musée de la châtaigneraie, à Joyeuse, révèle toutes les pratiques liées à la culture du châtaignier, également appelé “arbre à pain” pour avoir nourri les Ardéchois depuis le Moyen Âge. Situées dans l'ancien collège des Oratoriens datant du XVII^e siècle, cinq salles présentent ainsi une vaste

collection de mobiliers rustiques en bois de châtaignier et d'outils anciens, utilisés autrefois pour l'entretien de la châtaigneraie, la greffe, la récolte des fruits, le séchage ou le décorticage... On y découvre notamment des berles, ces armoires typiques aménagées dans des troncs creux de châtaigniers, mais aussi des soles, ces lourdes chaussures aux pointes métalliques qui servaient à éplucher les châ-

taignes. Cette incursion dans le passé permet de saisir comment cet arbre emblématique a traversé les siècles pour demeurer, grâce aux nombreux castanéiculteurs encore en activité, un symbole fort de l'identité ardéchoise. Ce musée, financé avec l'aide d'un pôle d'excellence rurale, se modernisera fin 2014 avec une nouvelle scénographie. Entrée adulte : 4,60€ - enfant : 1,50€.



Douceur safran



Après une remise en forme dans les thermes de Neyrac-les-Bains, variez les plaisirs et émoussiez vos papilles en goûtant une épice précieuse et délicate cultivée dans les Hautes-Cévennes : le safran !

J eudi 10 octobre. Au petit matin, Marja et Hervé Delon, installés à La Souche, guettent dans le champ sous leur maison l'ouverture d'une fleur violette, qui annonce la récolte du safran. Une récolte, ou plutôt une course contre la montre : le *Crocus sativus* fleurit un seul jour et doit être alors cueilli à la main. "Il y en a parfois 8000 ! On coupe ensuite les stigmates au ciseau qui, une fois séchés, donnent le safran."

Cette épice colorante, à l'odeur douceâtre, et au parfum boisé proche du foin, serait arrivée en Ardèche au XVI^e siècle, du lointain Cashmere dans la besace des Croisés. Héritage historique, le safran a trouvé dans les Cévennes un terroir idéal. Des hivers froids, des étés chauds, un brin d'altitude et une terre filtrante, voilà le secret de son épanouissement. Et nul besoin d'arrosage, le safran se suffit de la pluie. Séduits par cette agriculture raisonnée, Marja et Hervé Delon produisent ainsi un safran naturel de première qualité, qu'ils marient à des confitures d'abricot, des soupes de potiron, des sirops de pêche... "Exhausteur de goût, le safran révèle à merveille les produits d'Ardèche !"

Chef Claude Brioude

Chef de l'Hôtel du Levant, restaurant Brioude, à Neyrac-les-Bains

Dans la cuisine de l'hôtel familial, Claude Brioude hume du safran. "C'est chaud, suave, ça parle de l'automne. Le safran de La Souche a des notes acidulées qui se marient bien à la châtaigne." Ce maître-restauteur émérite puise son inspiration dans la diversité des paysages ardéchois et qualifie modestement sa cuisine de "locale". Chaque semaine, sur le marché d'Aubenas, il sélectionne des produits frais et bio auprès d'agriculteurs fidèles. Ce chantre du terroir compose ses assiettes savoureuses Goûtez l'Ardèche® comme des tableaux où le beau sert le goût et vice-versa.



Une visite Le safran des monts d'Ardèche

Du bulbe au pistil : le safran vous révèle tout !

Producteurs passionnés, Marja et Hervé Delon vous accueillent au fil des saisons, dans leur exploitation où vous apprendrez tout sur l'histoire et la culture du safran. En été, les visiteurs découvrent l'arrachage et la plantation des bulbes de *Crocus sativus*. Et s'initient, à l'automne, à la récolte manuelle des fleurs, à l'émondage et au séchage des filaments. Après démonstration et pratique, la visite se termine par une dégustation autour d'un thé, de macarons et de confitures safranées en vente sur place. Visite sur réservation. Tarif adulte : 5 €, enfants - 12 : 2 €.



Un vin

Chardonnay
Domaine du Grangeon

- VIN blanc IGP Coteaux de l'Ardèche
- APPELLATION Chardonnay
- CÉPAGE 100 % chardonnay
- DÉGUSTATION Belle robe or soutenu, reflets argentés, disque onctueux. Nez intense, sur le chèvrefeuille et le miel d'acacia. Bouche agréable et aérienne. Finale élégante sur le fruité et le floral.
- PRIX 10,50 € (75 cl). Tarif 2014.
- DOMAINE Domaine du Grangeon. Église, 07260 Rosières. Tél. 04 75 89 32 14. domainedugrangeon.free.fr
- VISITES du vignoble et de la cave sur rendez-vous. Dégustation tous les jours de 17 à 19 h.



Recette Raviole de châtaigne au butternut/safran

- POUR 8 PERSONNES
- 100 g de farine T65 / 100 g de farine de châtaigne / 2 œufs / 2 g de sel / ¼ de butternut / ½ oignon doux / 8 à 10 stigmates de safran
- PRÉPARATION
- Réunir les deux farines et le sel, mélanger. Casser les œufs, battre légèrement. Bien travailler, rendre élastique. Laisser reposer 1 h. Diviser en deux pâtons. Abaisser la pâte à 0,5 cm. Cuire le butternut coupé en petits dés. Ciseler fin l'oignon. Dans une poêle beurrée, faire revenir l'oignon, le butternut, le safran, saler. Laisser compoter à feu très doux. Marquer la pâte à l'emporte-pièce et placer une noix de compotée. Badigeonner avec très peu d'eau au pinceau entre les rangées et placer la deuxième pâte dessus. Bien coller la pâte et découper à l'emporte-pièce. Cuire 3 mn dans l'eau frémissante. Servir en versant un bon bouillon de légumes dessus. Note : cette recette peut agrémenter un plat plus complexe à base de truite, visible sur le site www.claudebrioude.fr
- Recette proposée par Claude Brioude, restaurant Brioude, 07380 Neyrac-les-Bains. Tél. 04 75 36 41 07 - www.claudebrioude.fr

Pur nougat

Profitez d'une halte dans le village de caractère de Vogüé, au bord de l'Ardèche, pour explorer ses ruelles sous arcades et son château, mais aussi découvrir les secrets du nougat fondant aux arômes ardéchois.

"Le nougat n'aime pas les dépressions, il tire mieux par temps sec quand souffle le vent du nord !" confie Christophe Saby qui, après avoir été cadre dans l'automobile, a décidé de revenir à Saint-Genest-Lachamp, sur les terres familiales, pour changer de vie. Formé auprès du confiseur Fargier à Vals-les-Bains, il crée l'Ardéchois gourmand et confectionne nougats, confise-

ries et biscuits artisanaux au miel de châtaignier, de myrtille, de framboise ou d'abricot... "De purs produits ardéchois comme moi !" aime-t-il plaisanter en surveillant d'un œil expert son chaudron. À l'intérieur, un savant mélange de glucose, de miel, de blancs d'œufs battus en neige et de sucre chauffé au bain-marie. "Le nougat exige précision et savoir-faire. Reste à ajouter les amandes grillées pour que l'alchimie opère." C'est d'ailleurs au XVI^e siècle, lorsque l'agronome Olivier de Serres préconise la plantation d'amandiers dans le Vivarais, que l'amande remplace la noix dans le nougat et contribue au succès de la recette. "Le nougat est donc bel et bien ardéchois !"



Chef Marc Bonneton

Chef du Grand Hôtel de Lyon, restaurant Les Arcades, à Vals-les-Bains

Marc Bonneton et sa femme Inès cultivent la convivialité "tant dans l'accueil que dans l'assiette !" Cette valeur se traduit en cuisine par un fort attachement au terroir ardéchois. Lorsqu'il y a 18 ans Marc Bonneton reprend l'hôtel de ses parents, il décide ainsi de perpétuer les recettes paternelles, comme la truite au cornas. Secondé aux fourneaux de son petit cousin et complice, Stéphane Dhimoïla, ce maître-restauteur reconnu travaille aussi des produits nobles, comme la Saint-Jacques, le foie gras, la truffe et misonne "une cuisine traditionnelle haut de gamme" dont plusieurs recettes Goûtez l'Ardèche®.



Une visite Le Genêt d'or Dans les secrets de fabrication du nougat

Bienvenue au pays de la gourmandise ! À Vogüé gare, Le Genêt d'or ouvre - gratuitement - les lundis, mercredis et vendredis de 9 h à 12 h, son atelier de fabrication du nougat au public. Accueillis par Cédric et Viviane, les visiteurs assistent librement à la cuisson à l'ancienne, dans un chaudron en cuivre où les nougats artisanaux tendres ou mi-durs sont élaborés avec des produits ardéchois (myrtille, amande, miel de châtaignier ou de lavande). Cédric crée aussi des nougats exotiques, à la noix de coco râpée ou au chocolat, que l'on savoure dans la boutique attenante lors d'une dégustation gratuite qui clôture la visite. Et à proximité, découvrez le Domaine Casimir Gascon, à Rochecolombe, dont certains vins sont sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®.



Une bière

Bière au nougat
Brasserie Bourganet

- BIÈRE agréée par la marque collective Goûtez l'Ardèche®
- APPELLATION Bière blonde
- DÉGUSTATION Robe or soutenu, reflets argentés, finesse de bulle, persistance de la mousse, nez d'une belle complexité avec une pointe de grillé. En bouche, attaque souple, rétro-olfaction sur le nougat et finale subtile.
- PRIX 2,10 € (33 cl), 5 € (75 cl). Tarifs 2014.
- BRASSERIE Brasserie Bourganet. 7, avenue Claude-Expilly, 07600 Vals-les-Bains. Tél. 04 75 94 03 16 - www.bieres-bourganet.fr
- VISITES Septembre-novembre et de février à juin : vendredis et samedis à 16 h. Juillet-août : du lundi au samedi à 10 h 30, 15 h, 16 h, 17 h, 18 h. Groupes + de 10 personnes : réserver. Brasserie fermée du 15 novembre au 15 février.



Une recette

Joue de bœuf à la bière et au nougat de l'Ardèche

- POUR 6 PERSONNES
- 2 kg de joue de bœuf / 1 c. à s. rase de cumin / 1 c. à s. de cannelle / 1 c. à s. rase de ras el Hanout / 1 c. à s. de massalé doux / 1 grosse c. à s. de miel / 150 g d'amandes concassées / 1 l de bière Bourganet au nougat / 25 cl de vin blanc / 5 carottes / 2 oignons / sel / poivre
- PRÉPARATION
- Couper la joue en cubes de 2 cm. Faire sauter la viande dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter les épices, les oignons coupés finement et les carottes en dés, puis le miel et les amandes. Mouiller avec le vin blanc. Une fois évaporé, mouiller à la bière et cuire 45 mn à feu doux. Ajouter de l'eau si besoin.
- Recette proposée par Marc Bonneton, Grand Hôtel de Lyon, 07600 Vals-les-Bains. Tél. 04 75 37 43 70. www.grandhoteldelyon.fr



Farandole de légumes



Profitez d'une escapade dans le village de caractère de Balazuc, pour longer à pied l'Ardèche vers le hameau du Viel Audon où sont cultivés en terrasses, plantes aromatiques et légumes de saison. Du sud au nord, l'Ardèche se fait maraîchère, comme par exemple à Peaugres.

Aux premiers frimas, les soupes deviennent reines de nos repas. C'est justement à l'automne que Christèle Perrier, passionnée de cuisine, invente de savoureux potages avec les légumes issus de l'agriculture biologique qu'Emmanuel, son mari, cultive sur leur exploitation Les Délices du maraîcher. "Les légumes sont cueillis à maturité optimale et trans-

formés rapidement, afin de conserver toute leur saveur." Producteurs installés près de Peaugres, au cœur de l'Ardèche verte, tous deux récoltent ainsi pommes de terre, poireaux, potirons, butternuts et topinambours. Et fabriquent artisanalement des soupes onctueuses dont certaines labellisées Goûtez l'Ardèche®, avec un désir: partager leur goût du bien manger. Découvrir les légumes de saison, c'est aussi possible au Viel Audon. Dans ce hameau niché au bord de l'Ardèche, sous les falaises, plusieurs associations pratiquent le jardinage naturel, transforment sur place le fruit de leurs plantations et accueillent le public autour de découvertes pédagogiques et gourmandes. Une étape pour les gourmets engagés à ne pas manquer! (cf. visite)

Un chef Alban Guillemin

Chef de l'auberge Mas de la Madeleine, à Largentière

"Petit, je jouais avec des casseroles dans mon bain. J'ai toujours voulu devenir cuisinier." Fort de sa passion, Alban Guillemin fréquente de grands chefs, seconde en cuisine Marc Veyrat, s'initie à l'usage des plantes auprès de Marie-Chantal Plaisance... Puis revient à Largentière créer une auberge gourmande avec ses parents, Geneviève et Gérard. Depuis 12 ans, ce jeune chef invente une cuisine dynamique, colorée, savoureuse: "Ça doit partir beau, chaud, bon!" Il pioche dans le potager les saveurs et fleurs qui parfument ses assiettes.



Une visite

Le hameau du Viel Audon

Du jardinage au fromage, découvrez un village coopératif

Accessible uniquement à pied, le hameau du Viel Audon regroupe une production agricole, un élevage caprin et porcin, et organise des événements d'éducation à l'environnement. Trois associations animent et gèrent le hameau reconstruit depuis 40 ans par des milliers de bénévoles. Les visiteurs peuvent découvrir des terrasses cultivées de plantes aromatiques, d'oliviers, de légumes, transformés et vendus sur place. Mais aussi participer à des animations sur l'eau, les déchets, les jardins ou assister en été à la traite des chèvres dont le lait sert à produire des fromages. Engagés, les habitants du hameau transmettent un savoir-faire lié à l'identité ardéchoise et un savoir-vivre ensemble. Visite libre et gratuite toute l'année, formations, classes découvertes, week-end thématique...



Un vin

Terrasse de Chateau Domaine de Pécoulas

- Vin rouge
- APPELLATION AOP côtes du vivarais
- CÉPAGE 60 % grenache - 40 % syrah
- DÉGUSTATION Robe rubis, reflets bleutés, disque fluide. Nez fruité et épicé. Bouche ferme et minérale, finale épicée.
- PRIX 5 € (75 cl). Tarif valable jusqu'en mars 2015.
- DOMAINE de Pécoulas. Pécoulas, 07150 Lagorce. Tél. 04 75 37 12 01. www.domainedepecoulas.com
- VISITES: caves + vigne le jeudi à 18 h en juillet-août, sur rendez-vous. Horaires non définis le reste de l'année: sur rendez-vous.



Une recette

Soufflé au potimarron et aux épices

- POUR 6 PERSONNES
- 900 g de potimarron /
- 200 g de sucre en poudre / 75 g de farine / 8 œufs / 20 cl de lait / 2 gousses de vanille / 2 étoiles de badiane / 2 bâtons de cannelle. Pour les moules: 15 g de beurre fondu / 15 g de sucre
- PRÉPARATION

Chemiser les moules, les beurrer à l'aide d'un pinceau. Mettre au frais puis ajouter le sucre à l'intérieur sur toute la surface. Répéter l'opération. Éplucher le potimarron, le couper en cubes, les cuire 20 mn avec le lait et les épices. Retirer les épices et mixer finement. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la farine. Ajouter à la purée et chauffer 4 mn en remuant au fouet. Monter les blancs en neige et ajouter au mélange. Remplir les moules aux 2/3, enfourner 10 à 15 mn à 200°C. Servir aussitôt avec une glace vanille. Recette proposée par Alban Guillemin, Mas de la Madeleine, restaurant sélectionné Goûtez l'Ardèche®, 07110 Largentière. Tél. 04 75 39 23 18. www.masdelamadeleine.com



Miel couleur nature

Sauvage et préservé, le massif du Tanargue abrite de véritables trésors écologiques: tourbières d'altitude, hêtraies sapinières, vastes pâturages où paissent plus de mille brebis en estive... Ces écosystèmes remarquables favorisent le butinage des abeilles qui produisent un nectar prisé: le miel d'Ardèche! Ce trésor doré se produit dans toute l'Ardèche. Arrêt plus au sud, à Saint-Alban-Auriolles.

"Comme les abeilles, nous avons la chance de sortir lorsqu'il fait beau et de changer chaque jour d'endroit!". Apiculteurs installés à Saint-Alban-Auriolles, Élodie et Nicolas Leullier ont démarré en 2008 avec 20 ruches et l'envie de travailler

ensemble en pleine nature. Aujourd'hui, ils transhument près de 400 ruches sur tout le territoire ardéchois "en veillant à choisir des lieux préservés où l'abeille peut vivre en équilibre. Encore faut-il viser une fenêtre météo élémentaire et partir de nuit pour ne pas perdre les butineuses!". Ce jeune couple récolte ainsi du miel de lavande crémeux et aromatique dans le sud de l'Ardèche, du miel de châtaignier au bouquet puissant sur les pentes des Cévennes, de l'acacia doux et clair comme l'or au bord des rivières, du sapin sur la montagne ardéchoise... Produit naturel par excellence, le miel exprime à lui seul la diversité floristique des paysages ardéchois et reste à ce titre l'un des produits emblématiques du pays!



Un chef Jean-Luc et Évelyne Roux-Coste

Responsables de leur hôtel-restaurant Le Tanargue, à Valgorce

"Ici on travaille en symbiose!" Voilà 18 ans que Jean-Luc et Évelyne Roux-Coste ont repris avec cette philosophie l'établissement des parents d'Évelyne. Jean-Luc met en œuvre sa fibre artistique dans l'élaboration des entrées et desserts. À l'accueil, Évelyne distille sa gentillesse et sa connaissance du pays. En salle, discret et attentif, Laurent sert les clients. Et Christian, le fidèle cuisinier, réalise à merveille les menus raffinés conçus par les propriétaires. Tout participe à donner une âme à cette maison familiale



classée Logis, nature et silence. On en part avec l'envie de revenir se régaler d'une omelette aux cèpes du Tanargue, de charcuterie et de dessert aux châtaignes du pays...

Une visite

Les ruchers du moulin

S'initier à la vie des abeilles

Apiculteur à Laval-d'Aurelle, au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Gérard Delenne invite petits et grands à s'immerger dans le monde des abeilles et de l'apiculture cévenole. Habillés d'une tenue protectrice, les visiteurs découvrent ainsi un patrimoine rural rare: d'anciennes ruches creusées dans des troncs de châtaigniers et couvertes d'une lauze. À l'intérieur, vit la colonie. On peut y voir la reine, l'élevage des abeilles, la fabrication du miel. Cette incursion passionnante se poursuit par une dégustation de miel de châtaignier, de bruyère, de garrigue... En vente sur place. Visite de juin à mi-septembre. 6 € sur réservation.



Une bière

Ceven'ale Brasserie de l'Ardèche méridionale

- APPELLATION Bière ambrée et miel de châtaignier
- DÉGUSTATION Robe ambrée aux reflets brun orangé. Mousse épaisse. Puissance olfactive sur des arômes de miel de châtaignier. Une bouche de caractère avec une pointe d'amertume agréable et une finale miellée.
- PRIX 2,40 € (33 cl), 5 € (75 cl).
- BRASSERIE Ceven'ale. Zone commerciale Les Vernades, 07260 Rosières. Tél. 04 75 93 46 08. www.cevenale.fr
- VISITES Gratuites avec dégustation chaque jeudi à 18 h en juillet-août. Sur rendez-vous le reste de l'année.



Une recette

Mignon de porc sauce au miel et vinaigre de framboise

- POUR 10 PERSONNES
- 1,5 kg de filet mignon de porc / 25 cl de vin rouge des Coteaux de l'Ardèche / 25 cl de fond de veau / 5 cl de miel de châtaignier / 2,5 cl de vinaigre de framboise / 500 g de carottes / 500 g de courgettes / 6 œufs / 10 cl de crème liquide
- PRÉPARATION

Laisser réduire le vin rouge, ajouter le fond de veau. Incorporer le miel et le vinaigre. Saler, poivrer. Cuire la viande dans une cocotte au four 25 mn à 170°C. Blanchir les carottes, bien les égoutter. Mixer en ajoutant 3 œufs et 5 cl de crème. Assaisonner. Procéder de la même manière avec les courgettes. Verser les deux appareils dans un moule à terrine, en commençant par les carottes. Cuire au four au bain-marie 1 h environ à 150°C. Dresser le mignon de porc coupé en médaillons. Napper de sauce et accompagner d'une tranche de terrine.

Recette proposée par Jean-Luc et Évelyne Roux-Coste, Le Tanargue, 07110 Valgorce. Tél. 04 75 88 98 98. www.hotel-le-tanargue.com

Pomme de la terre d'ici



Village de caractère bâti sur une coulée basaltique, Thueyts distille sites naturels grandioses et trésors d'architecture, comme le château de Blou et son parc, où chaque année, on met à l'honneur un patrimoine culinaire: les pommes de terre d'Ardèche!

Pays de cognac, l'Ardèche est aussi le royaume de la patate. Parmi les nombreuses variétés cultivées, la violine de Borée est même unique en France. Cette pomme de terre d'altitude à la peau noire pousse à 1150 mètres sur les versants sud du mont Mézenc depuis le XVI^e siècle. "Nous avons voulu valoriser ce patrimoine gustatif. En 2002, nous avons envoyé des colis aux grands chefs de l'Hexagone", ra-

conte Georges Murillon, l'ancien maire de Borée. Sa couleur violette, son onctuosité, son goût de châtaignes séduisent. Les chefs étoilés comme Michel Bras à Laguiole la déclinent à la braise, en purée, en chips... et Georges Murillon invente même une crème sucrée labellisée Goûtez l'Ardèche®. À présent, cinq agriculteurs unis en association la cultivent. Grâce à des démarches collectives, les pommes de terre d'Ardèche bénéficient également d'autres marques: la Gerzenc® rassemble des producteurs du plateau, la Truffole® ceux des cantons de Saint-Félicien et de Satillieu, garantissant un savoir-faire et des saveurs uniques, et la pomme de terre des Échamps de l'Eyrieux® qui se récolte dès le printemps dans la vallée de l'Eyrieux.

Un chef Pascale Van der Linden

Chef de sa ferme auberge
Les champs d'Aubignas, à Chirols

"Pendant 20 ans, mes enfants ont mangé des nouilles! Lorsque j'ai décidé avec mon mari Stéphane d'ouvrir une ferme auberge et de m'occuper des fourneaux, tout le monde crut à une blague", se souvient Pascale Van der Linden. Pourtant, voici 10 ans que l'adresse fait salle comble. "J'ai commencé avec des recettes de ma mère puis je me suis formée chez Claude Brioude." Inventive et gourmande, Pascale a également rejoint l'association des Menus curieux, et récolte ainsi des plantes sauvages. Orties et mauves rehaussent ses créations où les légumes bio du potager sont parfumés d'épices du monde.



Une visite

La fête de la patate

Découvrez la diversité des pommes de terre d'Ardèche

Chaque année, mi-novembre, le parc du château de Blou à Thueyts est animé d'un grand marché dédié à la pomme de terre et aux produits du terroir. Venu de l'Ardèche et de la Loire, les producteurs exposent sur les étals des variétés anciennes méconnues, comme la fleur de pêcher, ou la violine de Borée mais aussi ratte, mona lisa, roseval, bintje... Animations festives, danse folklorique et repas traditionnel rythment cette journée gourmande. De quoi faire le plein pour l'hiver de pommes de terre savoureuses et locales!



Une eau

Chantemerle Les Sources du Pestrin

- **APPELLATION** Eau minérale naturelle non gazeuse agréée Goutez l'Ardèche®.
- **DÉGUSTATION** Robe limpide, translucide et brillante. En bouche, une belle attaque avec une pointe de minéralité; une finale douce et veloutée.
- **PRIX** 6€ les 12 bouteilles de 1 l + 6€ de consigne. Tarif usine 2014.
- **SOURCE** Les Sources du Pestrin. Le Pestrin, 07380 Meyras. Tél. 04 75 94 41 04.
- **VISITES** Pas de visite de l'usine.



Une recette

Quenelle d'automne

- **POUR 4 PERSONNES**
- 1 grosse pomme de terre /
- 1 yaourt Areilladou /
- 150 g de Mazan /
- ½ chèvre frais / 1 grosse c. à s. de mascarpone /
- ¼ d'oignon / 1 gousse d'ail /
- 1 c. à c. de vinaigre



de noix / 1 c. à s. d'huile de noix / tamarin / graines de tournesol grillées / graines de cumin / fenouil en poudre / quelques lamelles de poivron confit / olives / câpres / giroles au vinaigre / persil / ciboulette

■ **PRÉPARATION**
Tuiles: râper du Mazan, faire des petits tas sur un papier cuisson. Enfourner 8 mn à 170 °C.
Quenelles: cuire la pomme de terre. L'écraser au presse-purée. Ciseler l'oignon et l'ail. Mélanger tous les ingrédients. Faire une quenelle avec deux cuillères à soupe. Servir froid avec une salade et les tuiles.

Recette proposée par Pascale Van der Linden, ferme auberge Les champs d'Aubignas. Tél. 04 75 94 56 01.

www.leschampsdubaignas.com

À la santé des crus



Du château médiéval de Crussol à Saint-Péray, remontez la vallée du Rhône à la découverte des vignobles en terrasses, des producteurs et des caves qui élaborent en Ardèche des vins prestigieux: les crus des côtes du Rhône septentrionales.

Vigneron à Serrières, Frédéric Boissonnet a hérité de vignes de saint-joseph de son père qui les tenait de son père... Une affaire de famille qui explique son attachement à cette fameuse AOC issue du cépage syrah qui s'étend sur 50 km, de Chavanay à Guilhaud-Granges. Riche berceau viticole, l'Ardèche du nord compte également trois autres crus classés: l'AOC saint-péray, un blanc fin et pétillant issu des cépages marsanne et roussanne, l'AOC cornas,

un rouge charpenté et puissant, et l'AOC condrieu qui, doré et élégant, rend hommage au viognier. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif central, ces vignobles s'épanouissent le long du Rhône, sur des coteaux sculptés en terrasses escarpées, ensoleillées à souhait. Dans cet immense théâtre de gradins qui émerveille la vue, le travail est constant et délicat. "Remonter les murets, enherber, tailler, effeuiller, vendanger en vert... tous nos efforts visent à récolter des raisins parfaitement mûrs." Afin d'obtenir un grand vin, Frédéric Boissonnet élève son saint-joseph rouge en fûts dans les caves voûtées du domaine. Sa prestigieuse cuvée La Bêlive lui valut d'ailleurs d'être consacré vigneron de l'année 2013 lors des Trophées de la Gastronomie à Lyon. Santé!

Un chef Éric Dechavanne

Chef de son restaurant l'Auberge de Thorrenc, à Thorrenc

On enjambe un petit pont où un ruisseau fredonne et nous voilà dans une bâtisse avec ses vieilles pierres, son lierre, ses salles et terrasses qui épousent la pente, à fleur de roc. Isabelle et Éric Dechavanne tiennent là, depuis plus de 30 ans, une auberge, où ils ont transformé leur bar crêperie en un antre gourmand et de douillettes chambres d'hôtes. Les habitués apprécient la tranquillité, l'accueil sincère, la table où Éric marie "traditions et inventions avec des produits locaux" dont certains Goûtez l'Ardèche®. Surprise, à la carte figure une rareté qu'Éric et Isabelle élaborent au village avec des amis: le vin de Thorrenc!



Une visite

La maison des vins

Histoire, appellations, cépages... Découvrez les vins de la vallée du Rhône

À Tain-l'Hermitage, la maison des vins a été créée afin de réunir les professionnels de la filière vini-viticole de la vallée du Rhône mais a aussi ouvert au public un espace œnotouristique! Le bâtiment au design contemporain rassemble une bibliothèque spécialisée, des vidéos sur les appellations, des informations pratiques sur les routes des vins, des photos en vitrophanie des vignobles de la vallée du Rhône... Et organise également des ateliers de dégustation. De quoi composer son propre séjour et partir à la découverte des terroirs! Entrée libre.



Un vin

Les Vieilles Vignes Domaine Alain Voge

- Vin rouge AOC
- **APPELLATION** Cornas
- **CÉPAGE** 100% syrah
- **DÉGUSTATION** Une robe cerise noire et des reflets bleutés de jeunesse. Le nez est sur le fruit noir, le cassis, la cerise Burlat. L'attaque en bouche est franche et élégante, et montre une belle présence de tanins. Finale réglisse et épicée.
- **PRIX** 38€ (75 cl).
- **DOMAINE** Domaine Alain Voge. 4, impasse Équerre, 07130 Cornas. Tél. 04 75 40 32 04. www.alain-voge.com
- **VISITES** Réservation pour visiter le caveau ou les vignes. Caveau fermé les dimanches et jours fériés.



Une recette

Demi-pigeonneau rôti aux poires, jus réduit au saint-joseph

- **POUR 4 PERSONNES**
- 2 pigeonneaux / 6 échalotes /
- 3 lardons / 1 gousse d'ail /
- 1 c. à s. de miel d'acacia /
- 4 poires / 1 bouteille de saint-joseph-Boissonnet /
- sel / poivre / thym frais
- **PRÉPARATION**



Désosser les pigeons, réserver les carcasses. Rôtir au four 30 mn à 180°C les carcasses enrobées de miel, les poires épluchées coupées en deux et une garniture aromatique (échalotes entières, ail, thym, sel, poivre). Sortir du four, déglacer avec une demi-bouteille de saint-joseph, laisser mijoter à couvert à feu doux. Filtrer le jus de cuisson. Poêler les demi-pigeonneaux. Les filets doivent être rosés. Réserver. Réduire le jus de cuisson dans la poêle jusqu'à épaississement. Napper les filets de sauce et dresser avec une demi poire chacun et du thym frais.

Recette proposée par Éric Dechavanne, Auberge de Thorrenc, 07340 Thorrenc. Tél. 04 75 34 21 02. www.auberge-thorrenc.com

Maôche, l'héritage



Carrefour historique entre Viviers et Le Puy-en-Velay, la ville d'Aubenas abrite un riche patrimoine bâti mais aussi d'excellents artisans et restaurateurs qui mettent à l'honneur une spécialité ardéchoise : la maôche !

“Coupez en morceaux des feuilles de chou vert frisé, des oignons, des pommes de terre, de la pomme et mélangez à de la chair à saucisse. Remplissez un estomac de porc dégraissé, couvrez l'ouverture à l'aide d'une ficelle et mettez à bouillir quatre heures. Vous obtiendrez une maôche !” Cette recette typique du plateau ardéchois labellisée Goûtez l'Ardèche®, David Moulin l'a héritée de ses parents qui

tenaient une charcuterie boucherie à Cros-de-Gérand, en 1946, avant de s'installer à Saint-Étienne-de-Fontbellon. Ce jeune artisan talentueux a repris l'affaire familiale et tient fermement à la qualité de ses produits. “Le porc est issu d'élevage en plein air garanti sans OGM, nos séchoirs sont situés à 1000 mètres d'altitude et tout est fait maison.” Outre la maôche labellisée Goûtez l'Ardèche®, la charcuterie Moulin fabrique des saucissons et autres jésus, caillettes, terrines, pâtés à la châtaigne... Désireux de partager son goût des bons produits, David, titulaire d'un BTS tourisme, œuvre aux côtés d'Ardèche le goût à la création d'un “bus des saveurs” qui sillonnera bientôt le département.

Un chef Jérémy Clavier

Chef de son restaurant
Notes de saveurs, à Aubenas

Jérémy Clavier a exaucé son rêve d'enfant. Après des années d'expériences auprès de grands chefs, lui en cuisine et sa femme Sylvie en salle, tous deux ouvrent en 2011 leur propre enseigne à Aubenas. Leur envie ? Proposer de la gastronomie en toute simplicité. Leurs valeurs ? Respecter et magnifier le produit. Résultat ? Jérémy Clavier est devenu maître-restaurateur ! Sa carte mensuelle fait la part belle aux châtaignes, au fin gras du Mézenc AOP, aux myrtilles... À déguster dans la salle voûtée très intime où ils aiment recevoir “comme chez eux”.



Une visite

La ferme de Coste cigale

Découvrir un éleveur porcin

Sous le plateau basaltique de Mirabel, Didier Boyrel nous fait découvrir ce qu'on croyait ne plus exister : un élevage de cochons en plein air ! Déterminé à produire de la viande de qualité et soucieux du bien-être animal, cet éleveur engagé a installé ses porcs dans des parcs sous les chênes verts, où “ils gambadent librement en se nourrissant de glands et de céréales sans OGM”. Il livre 200 à 300 porcs par an à des artisans locaux exigeants, dont la charcuterie Moulin près d'Aubenas, conquis par le goût incomparable de sa viande. Visites ponctuelles sur demande.



Un vin Domaine Vigne

Vin rosé

- APPELLATION AOP côtes du vivarais
- CÉPAGE 80 % grenache, 20 % syrah
- DÉGUSTATION Robe framboisée, reflets bleutés. Nez à dominance fruitée sur la cerise et le cassis. Belle harmonie de bouche avec une rétro-olfaction sur noyau de cerise.
- PRIX 4,50 € (75cl). Tarif valable jusqu'en mars 2015.
- DOMAINE Domaine Vigne. Vallée de l'ibie, 07150 Lagorce. Tél. 04 75 37 19 00. www.domaine-vigne.com
- VISITES En juillet-août, le jeudi à 17 h : vignes + caves + dégustation. Sur réservation, le reste de l'année.



Une recette

Bouchées de joue de porc, châtaignes et chou frisé

- POUR 4 PERSONNES
- 400 g de joue de porc /
- 100 g de châtaignes grillées /
- 8 feuilles de chou / 1 carotte /
- 1 oignon / des cèpes séchés /
- 1 gousse d'ail / 8 tranches de saucisson / 2 dl de vin rouge

■ PRÉPARATION

Saisir les joues de porc. Ajouter la carotte coupée, l'oignon ciselé, l'ail écrasée, faire revenir 5 mn. Mouiller avec le vin. Mijoter 5 mn. Mouiller avec de l'eau à hauteur, ajouter les châtaignes grillées. Cuire à feu doux et à couvert 2 h. Filtrer et réserver le jus de cuisson, effiloquer les joues de porc. Cuire les feuilles de chou à l'anglaise, refroidir, découper des cercles de 8 cm, poser sur un papier film, ajouter la farce, former une boule. Passer les tartines au four avec un filet d'huile d'olive 5 mn. Ôter le film des boules et les passer 10 mn au four à 180 °C. Les poser sur les tartines, arroser de jus de cuisson. Servir avec une salade frisée et des bâtonnets de saucisson.

Recette proposée par Jérémy Clavier, restaurant Notes de saveurs, 07200 Aubenas. Tél. 04 75 93 94 46.



Charcuterie de caractère



Après une virée à skis ou en raquettes à la station de la Croix de Bauzon, reprenez des forces en goûtant une sommité culinaire de la montagne ardéchoise : la charcuterie !

L'anarce, 1200 mètres d'altitude. Un vent glacial du nord, la burle, lèche la vitrine de la charcuterie Puzzi qui borde la N102 depuis 1987. À l'intérieur, Aurélien Puzzi se réjouit du temps en tâtant des saucissons pur porc et sans colorant, des saucisses sèches, des jésus et autres jambons. “L'air sec et froid de la montagne est indispensable afin d'obtenir un bon affinage.” Après un BTS en agroalimentaire, il reprend en 2001 l'affaire familiale avec l'envie de pérenniser “ce savoir-faire identi-

taire du plateau ardéchois”. Car un bon saucisson ne s'improvise pas. Tout est question d'équilibre. “Il faut d'abord doser à l'œil le mélange de gras et de viande. On utilise de l'épaule, du jambon, de la poitrine. Puis on embosse dans un boyau naturel.” Après trois jours d'étuvage, vient la phase délicate du séchage naturel. “Le but est de développer les arômes sans croûter le saucisson.” Un œil sur la météo, Aurélien tâte ses salaisons, hume, ventile ses séchoirs par intermittence, ferme par temps humide. La qualité est à ce prix. Déjà estampillés Goûtez l'Ardèche®, les saucissons Puzzi ont obtenu en 2013 une médaille d'or au concours général agricole. Une sacrée reconnaissance pour tout le plateau ardéchois !

Un chef Thierry Champel

Chef de l'Auberge du Bez, à Borne

La cuisine de Thierry Champel est à son image : sincère et vraie. Attaché à son territoire, il vit avec Marie-Pierre, son épouse, dans un ancien relais muletier tenu par ses aïeux depuis le XVIII^e siècle. Tous deux perpétuent la tradition d'accueil et les recettes charcutières typiques de la montagne : boudin, saucisse, caillette, maôche... “Tout est fait maison avec nos cochons !” Servir les produits du terroir, c'est pour Thierry une façon de préserver l'authenticité. L'agneau vient de Borne, le fromage de Saint-Étienne-de-Lugdarès, les myrtilles du Tanargue... Le label Goûtez l'Ardèche® témoigne ici d'un engagement pour ces valeurs rurales et gourmandes.



Une visite

Auberge du Bez

Apprenez à fabriquer les caillettes du Bez

Fils de fermier et de restaurateur, Thierry Champel transmet sa passion pour la charcuterie. Il organise des ateliers (sur réservation) de fabrication de caillette, une spécialité ardéchoise à base de porc et de chou. On découvre l'énorme chaudron où pommes de terre, châtaignes et farine d'orge cuisent au feu de bois pour engraisser cinq à six cochons qui sont transformés en jésus, saucisses et boudins servis à l'auberge. Puis direction les cuisines où Thierry révèle sa recette. Chaque participant met la main à la pâte et repart avec sa propre caillette.



Un vin

Parcelle Nord
Domaine
Notre-Dame-de-Cousignac

- Vin rouge agréé par Goûtez l'Ardèche®
- APPELLATION AOP côtes du vivarais
- CÉPAGE 50 % syrah, 40 % grenache, 10 % carignan
- DÉGUSTATION Belle intensité de robe sur le rubis avec des reflets bleutés et un jambage dense. Nez sur la garrigue avec une pointe mentholée. Attaque franche, minéralité en bouche et rétro-olfaction sur thym frais et mélisse.
- PRIX 8 €. Tarif valable jusqu'en mars 2015
- DOMAINE Notre-Dame-de-Cousignac. Quartier Cousignac, 07200 Bourg-Saint-Andéol. Tél. 06 16 17 61 64. www.ndcousignacvillegiature.fr
- VISITES Ouvert de 9 à 19 h tous les jours l'été. Hors saison : ouvert du lundi au samedi de 14 à 19 h et sur rdv en dehors de ces horaires. Balades vigneronnes sur rdv.



Une recette

La caillette du Bez

- POUR 8 PERSONNES
- 1 kg de chair à saucisse aillée / 1 crépine /
- 1 chou frisé moyen /
- 4 carottes / 1 grosse pomme de terre / le blanc d'un petit poireau / sel / poivre / cannelle / muscade

■ PRÉPARATION

Couper le chou en quatre, enlever le cœur dur, l'émincer finement. Détailler les carottes. Couper en rondelles le blanc de poireau. Cuire la pomme de terre à l'eau salée avec la peau. Blanchir chou, carottes et poireau. Rafraîchir les légumes et les presser dans une passoire pour éliminer l'eau. Écraser la pomme de terre en purée, ajouter les légumes et peser. Ajouter la chair à saucisse. Puis 8 g de sel par kilo de légumes, une prise de cannelle et de muscade. Mélanger. Rincer la crépine à l'eau tiède, l'étaler sur une planche. Former des boules de pâte et envelopper chaque boule dans la crépine. Enfourner sur une plaque 30 mn à 180 °C.

Recette proposée par Thierry Champel, Auberge du Bez, 07590 Borne. Tél. 04 66 46 60 54 www.aubergedubez.com



Noble escargot



Après la découverte incontournable des gorges de l'Ardèche, faites une halte gourmande au Pont d'Arc où une autre curiosité, petite mais savoureuse, vous attend : l'escargot !

“Je voulais être agriculteur, mais je n'avais ni terre, ni argent. J'ai alors pensé à élever des escargots !” Cette idée lumineuse, toute pragmatique, conduit ainsi Marc Lafosse, après un BTS agroalimentaire à Carcassonne, à se former en Savoie à l'héliciculture. De retour en Ardèche, il s'installe à Saint-Fortunat-sur-Eyrieux où “avec seulement deux hectares, j'éleve

un million de gros gris !” Pour ses gastéropodes, Marc a aménagé des parcs tout confort. Des palettes les abritent du soleil, un système d'arrosage recrée une pluie quotidienne nécessaire à leur équilibre, et le sol est planté de radis, trèfle et de colza dont ils raffolent. Après six mois d'abondance, les escargots sont récoltés, mis à la diète, précipités dans l'eau bouillante, rincés, décoquillés et, enfin, cuisinés. Cassolettes aux champignons des bois, à la tomate, salmis ou feuilletés à la persillade... Toutes les préparations d'Hélix Eyrieux sont labellisées Goûtez l'Ardèche® et régaleront les plus fins gourmets !

Un chef Huguette Charmasson

Chef de son restaurant L'Auberge du Pont d'Arc, à Vallon-Pont-d'Arc

Huguette adore les fleurs, Yves les truffes et les oliviers, et tous deux sont passionnés de cuisine. Autodidactes, enfants de paysans, ils puisent leurs inspirations culinaires dans la terre et les parfums du sud Ardèche où ils sont nés. “L'hiver, nous aimons cueillir nos olives et faire notre huile” qui relève des assiettes ensoleillées, servies dans leur auberge aux couleurs provençales, située face au site classé du Pont d'Arc. Parmi leurs spécialités Goûtez l'Ardèche® : la caillette maison, la terrine de foie gras aux figues et châtaignes, la charcuterie des Cévennes, rendent hommage au terroir ardéchois.



Une visite Escargot des Restanques

Initiez-vous à l'élevage hélicicole

“L'escargot pond au niveau du cou, est nocturne, hermaphrodite, sourd et ne voit pas à plus d'un millimètre !” raconte Valérie Delabre, hélicultrice à Saint-Remèze. Lors de ses visites guidées, on découvre tout sur l'élevage et la vie de cet étonnant gastéropode : les œufs, les naissains et les parcs extérieurs où les adultes sont élevés selon leur cycle naturel. Ouverte toute l'année, une boutique documentée de panneaux propose de nombreux produits à base d'escargots et complète de façon gourmande cette visite passionnante. Visite d'avril à fin septembre.



Un vin

Cellier du Pont d'Arc
Les Chais du Pont d'Arc

Vin blanc agréé par Goûtez l'Ardèche®
■ APPELLATION IGP Coteaux de l'Ardèche
■ CÉPAGE 50 % chardonnay - 50 % viognier
■ DÉGUSTATION Robe or pâle, limpide et brillante. Nez floral avec un soupçon de violette et de fruits secs. Bouche équilibrée sur du fruité et du floral avec une pointe de minéralité.
■ PRIX 3,40€ (75 cl).
■ CAVE : Cave des vigneronnes Sud Ardèche - Les Chais du Pont d'Arc. Route de Ruoms, 07150 Vallon-Pont-d'Arc. Tél. 04 75 88 02 16.
www.leschaisdupontdarc.com
■ VISITES Pas de visite proposée.



Une recette

Escargots de l'Ardèche
aux girolles façon auberge

■ POUR 8 PERSONNES
Une centaine d'escargots court bouillonnés en bocaux / 4 échalotes moyennes / 8 cl d'huile d'olive / 8 cl de pastis / 1 l de crème liquide / 800 g de girolles fraîches (ou congelées entières) / sel / poivre / thym / fenouil en grains / baies roses / fenouil frais / crème de balsamique
■ PRÉPARATION
Faire suer les échalotes ciselées à la poêle dans de l'huile d'olive. Ajouter les escargots tout en remuant. Flamber au pastis. Dans une poêle à part, saisir à feu vif les girolles, assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les girolles à la préparation. Arroser de crème liquide tout en remuant. Ajuster l'assaisonnement : sel, poivre, thym, fenouil en grains. Faire réduire la crème pour obtenir une sauce onctueuse. Servir très chaud, décorer de baies roses, de fenouil frais et de crème de balsamique.
Recette proposée par Huguette Charmasson,
Auberge du Pont d'Arc, 07150 Vallon-Pont-d'Arc.
Tél. 04 75 88 01 57. www.ardeche-restaurant.com



Il faut y aller...

Délices d'automne

Le vendredi de la semaine du goût, le 17 octobre 2014 à partir de 18h30 à la salle des Aymards à Saint-Fortunat-sur-Eyrieux. Démonstration de recettes, initiation accords mets et vins, stand de légumes de saison...
Mairie. Tél. 04 75 65 23 96
www.saint-fortunat-sur-eyrieux.fr

Fête des vins primeurs

Sortie officielle des vins primeurs IGP Ardèche le troisième jeudi d'octobre. Dégustation avec les producteurs le vendredi soir (17 octobre 2014) à l'espace Lienhart et le samedi dans les rues d'Aubenas.
Association 2000 vins d'Ardèche
Tél. 04 75 89 04 86.
www.lesvinsdardeche.com

Foire aux champignons

Deuxième dimanche d'octobre, le 12 octobre 2014 à Saint-Cirgues-en-Montagne. De 8 à 18h.
Marché aux champignons, exposition mycologique...
Comité des fêtes
Tél. 04 75 94 09 35
06 50 52 61 04

Les gourmandises d'Ardèche

Le deuxième week-end de novembre, les 8 et 9 novembre 2014, place des Cordeliers à Annonay.
Salon de produits du terroir.
Association Les gourmandises d'Ardèche
Tél. 06 08 43 64 99 / 06 70 14 93 97

Fête de la patate

Le 11 novembre 2014. Marché de producteurs de pommes de terre et produits locaux, animations folkloriques, repas. Parc du château de Blou à Thueyts.
Mairie de Thueyts. Tél. 04 75 36 41 08

Marché aux vins

Le 1^{er} week-end de décembre, les 6 et 7 décembre 2014 à la salle des fêtes à Cornas, de 9 à 19h.
Marché aux vins des AOC côtes du Rhône septentrionales, initiation à la dégustation et à l'œnologie.
Rhône Crussol tourisme. Tél. 04 75 40 46 75
www.rhone-crussol-tourisme.com

zoom

La maison du châtaignier

À Saint-Pierre-ville, la maison du châtaignier retrace d'hier à aujourd'hui, l'histoire et les usages de l'arbre providence des pentes ardéchoises. Sur trois niveaux d'exposition, on découvre ainsi l'intérieur d'une ferme ardéchoise du XIX^e siècle, une collection d'outils anciens utilisés pour le ramassage et la conservation des châtaignes, mais aussi les nouvelles techniques de récolte et de transformation, des informations sur l'AOP Châtaigne d'Ardèche... Bien plus qu'un musée, c'est une vitrine moderne sur la châtaigneraie ardéchoise qui est proposée !
Ouvert les mercredis, samedis et dimanches d'avril à fin novembre.
Tous les jours en juillet-août et jours fériés (sauf le 1^{er} mai).
11h-12h30 et 14h30-18h30.
Tarifs : adulte 4,50€ / enfants (de 5 à 11 ans) : 2,50€ gratuit pour les moins de 5 ans. Tél. 04 75 66 64 33. www.maisonduchataignier.fr



Marché gourmand

La première semaine de novembre, samedi 8 novembre 2014 à Saint-Martin-d'Ardèche.
Office de tourisme. Tél. 04 75 98 70 91
www.ot-stmartin-ardeche.com

Salon du goût

Mi-octobre, les 11 et 12 octobre 2014 à Saint-Péray
Stands de produits locaux, spécialités culinaires, atelier dégustation de vins. Omac (office municipal d'animation culturelle). Tél. 04 75 74 77 00
www.st-peray.com/ville-culturelle-omac.htm

Week-ends Bistrot de pays®

Les 13, 14 - 20, 21 - 27, 28 septembre et les 4, 5 octobre.
Quatrième édition. 15 bistrot de pays accueillent des concerts « musique du monde » et des repas terroir. Programme détaillé sur le site. Pays de l'Ardèche méridionale
Tél. 04 75 38 08 03. www.bistrotdepays.com

Les castagnades

Du 4 octobre au 2 novembre 2014 : samedi 4 Lentillères et dimanche 5 Ailhon, samedi 11 et dimanche 12 octobre Jaujac et Saint-André-Lachamp, samedi 18 et dimanche 19 octobre Joyeuse, Privas et Désaignes, samedi 25 et dimanche 26 octobre Antraigues, Chalencon et Saint-Laurent-les-Bains, samedi 1er et dimanche 2 novembre Vesseaux et Gluiras.
Fête de la châtaigne.
Programme sur le site internet.
Parc naturel régional des monts d'Ardèche.
Tél. 04 75 36 38 60. www.castagnades.fr

Foire d'automne

Le dernier samedi de septembre. Le 27 septembre 2014 à Lamastre. Présence de nombreux producteurs locaux.
Mairie. Tél. 04 75 06 41 92.
www.lamastre.fr



Goûtez l'Ardèche® est une marque collective déposée qui permet de distinguer les meilleurs produits du département. Les établissements signalés en vert en sont adhérents.

Les thermes d'Ardèche vous accueillent

Toutes les propriétés de l'eau thermale au service de la santé et du bien-être



Les bienfaits du soin thermal scientifiquement prouvés

Pour une cure ou pour des soins de bien être la médecine thermale vous offre le meilleur de la nature. Séjourner à Vals les Bains pour maigrir ou à Neyrac les Bains ou à Saint Laurent les Bains pour réduire ses douleurs articulaires ça fonctionne, c'est scientifiquement prouvé. Les études MAATHERMES et THERMARTHROSE démontrent que la cure thermale est plus efficace plus durablement que le traitement habituel. Et, grâce à l'EDUCATION THERAPEUTIQUE vous bénéficiez d'une prise en charge pluridisciplinaire et personnalisée qui améliorera durablement les effets de votre pathologie.

Crédit photos : Studio l'Oiseau Vert Vals et Fotolia

Thermes de Neyrac les Bains- Meyras

04 75 36 30 00

Cures médicales **Rhumatologie - Dermatologie** (psoriasis - eczéma)

Séjours bien-être / **mini cures BOUGER +** / Soins à la carte / cosmétique thermale esthétique

Thermes de Saint Laurent les Bains

04 66 69 72 72

Cures médicales **Rhumatologie**

Mini cures sur mesure / soins à la carte / SPA / esthétique

Thermes de Vals les Bains

04 75 37 46 68

Cures médicales **Diabète Surpoids Affections digestives**

Séjours et soins bien-être / **cures Minceur** - Hammam SPA / cosmétique thermale **LPG**

Je souhaite recevoir gratuitement et sans engagement une documentation sur
Les cures thermales **les soins et séjours bien être**

À Neyrac les Bains

Saint Laurent les Bains

Vals les Bains



Nom, Prénom :

Adresse :

Courriel :

À retourner à SITHERE BP 90 - 07600 Vals les Bains - 0475376380 - sithere@sithere.fr

le carnet d'adresses

Châtaigne

Gaëc Marron Châtaigne

Visite sur rendez-vous.

La Sauvette, 07110 Rocles
Tél. 06 68 39 86 47

Le Chêne vert

Ouvert d'avril à octobre.
Restaurant fermé le lundi.

07110 Rocher
Tél. 04 75 88 34 02
www.hotellechenevert.com

Mas de Bagnols

Ouvert tous les jours
sauf le dimanche, de 9h à 12h
et de 14h à 18h.

Les Cotes, 07110 Vinezac
Tél. 04 75 36 51 99
www.mas-de-bagnols.com

Marrons Imbert

Ouvert du lundi au vendredi
8h-12h et 13h30-17h30.
Fermé la semaine du 15 août.

Chemin du Lac
07200 Aubenas
Tél. 04 75 35 13 39
www.marrons-imbart.com

Musée

de la châtaigneraie
Fermé le lundi.

07260 Joyeuse
Tél. 04 75 39 90 66
www.musee-chataigneraie.fr

Safran

Le safran des monts d'Ardèche

Vente sur place. Visite en juillet
et certains jours en sept./oct./nov.
Sur réservation.

Grandval, 07380 La Souche
Tél. 04 75 37 93 40
www.le-safran-des-monts-ardeche.fr

Le Safran du val d'Ay

Beauvoir 1090 B
Route de Coupier, 07290 Ardoix
Tél. 04 75 34 54 97
www.safranduvalday.fr

Restaurant Brioude - Hôtel du Levant

De décembre à fin mars : ouvert
du jeudi au dimanche midi.
D'avril à mi-novembre : ouvert
du mercredi au dimanche midi

Neyrac-les-Bains, 07380 Meyras
Tél. 04 75 36 41 07
www.claudebrioude.fr

Domaine du Grangeon

Tous les jours de 17h à 19h.

Route de l'Église, 07260 Rosières
Tél. 04 75 39 54 84
domainedugrangeon.free.fr

Nougat

L'Ardéchois gourmand

Ouvert en juillet/août 7j/7 de 11
à 19 h et visite gratuite jeudi et
vendredi à 17h30. Ouvert d'avril
à novembre du mardi au samedi
de 11 à 19 h.

Le Village
07190 Saint-Genest-Lachamp
Tél. 04 75 65 69 80
www.ardechois-gourmand.fr

Le Genêt d'Or

Ouvert toute l'année.
Visite de groupe sur réservation.
Visite libre les jours de fabrication
du nougat de 9 à 12h.

Vogüé Gare, 07200 Vogüé
Tél. 04 75 93 16 91
www.ardeche-nougat.com

Grand hôtel de Lyon Restaurant Les Arcades

Ouvert d'avril à octobre

11, avenue Paul-Ribeyre
07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 37 43 70
www.grandhoteldelyon.fr

Brasserie Bourganel

Voir le détail page 53.

7, avenue Claude-Expilly
07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 94 39 39
www.bieres-bourganel.com

Légumes d'automne

Hameau Le Viel Audon

Point de vente. Ouvert tous les
jours. Petite restauration d'avril à fin
septembre. Visite libre du hameau
toute l'année.

La Ferme du Viel Audon (plantes
aromatiques, élevage caprin et
porcin).
Tél. 06 77 97 39 63
Le Viel Audon
07120 Balazuc
www.levielaudon.org

Mas de la Madeleine

Ouvert d'avril à novembre

07110 Largentière
Tél. 04 75 39 23 18
www.masdelamadeleine.com

Domaine de Pécoulas

Pécoulas, 07150 Lagorce
Tél. 04 75 37 12 01/
06 03 43 53 66
www.domainepecoulas.com

Les Délices du maraîcher

222, rue Près-Château
07340 Peaugres
Tél. 04 75 32 50 05
www.lesdelicesdumaraicher.com

Miel

Les ruchers du moulin

Vente sur place. Visite,
sur réservation.

Hubac, 07590 Laval-d'Aurelle
Tél. 04 66 46 09 44

La Source au miel

Vente sur place sur rendez-vous.

Les Grandes Vignes
07610 Vion
Tél. 04 75 08 26 46

Les ruchers de Bizac

Vente sur place sur rendez-vous.

60, impasse des Falaises
07120 Saint-Alban-Auriolles
Tél. 06 86 72 45 11

Le Tanargue

Ouvert de fin mars à novembre.

07110 Valgorge
Tél. 04 75 88 98 98
www.hotel-le-tanargue.com

Brasserie de l'Ardèche méridionale

Point de vente et visite. Ouvert du
mardi au samedi. Visite gratuite le
jeudi à 18h en juillet/août.

Zone commerciale Les Vernades
07260 Rosières
Tél. 04 75 93 46 08
www.cevenale.fr

Pomme de terre

Violine de Borée

07310 Borée
Tél. 06 76 32 01 24

Les Champs d'Aubignas

07380 Chirols
Tél. 04 75 94 56 01
www.leschampsdubignas.com

Société des eaux minérales du Pestrin

Le Pestrin, 07380 Meyras
Tél. 04 75 94 41 04

Ferme de Suchasson

Vente de pomme de terre de la
marque Gerzenc®.

Suchasson
07450 Sagnes-et-Goudoulet
Tél. 04 75 38 85 56
www.suchasson.fr

Truffole

La Collange, 07410 Saint-Victor
Tél. 04 27 42 00 95
www.truffole.com

Crus des côtes du Rhône

La Maison des vins

Ouvert de 9h-12h30 et 14-17h
du lundi au vendredi.

485, avenue des Lots
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. 04 75 07 88 81
www.vins-rhone.com

Domaine Boissonnet

Voir le détail page 29.

Le village
07340 Thorrenc
Tél. 04 75 34 21 02
www.auberge-thorrenc.com

Domaine Alain Vogé

Accueil du lundi au vendredi de 9h
à 18h. Le samedi sur rendez-vous.

4, impasse de l'Équerre
07130 Comas
Tél. 04 75 40 32 04
www.alain-voge.com

Maôche

Note de saveurs

16, rue Nationale
07200 Aubenas
Tél. 04 75 93 94 46

Domaine Vigne

Caveau ouvert du lundi au samedi
de 9h à 19h et le dimanche de
9h à 12h.

07150 Lagorce.
Tél. 04 75 37 19 00
www.domaine-vigne.com

La ferme de Coste cigale

Élevage de porc en plein air. Visite
sur réservation.

07170 Mirabel
Tél. 04 75 36 76 43

Boucherie Charcuterie Moulin

Ouvert lundi 8h-12h30
et du mardi au samedi 8h-12h30
et 14h30-19h30.

Les Champs
07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon
Tél. 04 75 93 33 93
www.charcuteriemoulin.com

Charcuterie

Salaisons Marion

Tous les jours sauf le dimanche.

Le village, 07310 Saint-Martial
Tél. 04 75 29 13 34
www.salaisons-marion.fr

Charcuterie Puzzi

Ouvert tous les jours,
(sauf du 15 janvier au 1^{er} mars).

RN 102, 07660 Lanarce
Tél. 04 66 69 44 79
www.charcuterie-puzzi.fr

Auberge du Bez

Fermé samedi et vacances
de Toussaint

Le Bez, 07590 Borne
Tél. 04 66 46 60 54
www.auberge-du-bez.fr

Domaine Notre Dame de Cousignac

Tous les jours de 9h à 12h
et de 15h à 19h.

Quartier Cousignac
07700 Bourg-Saint-Andéol
Tél. 04 75 54 61 41
www.ndcousignacvillegiature.fr

Escargot

Auberge du Pont d'Arc

Ouvert de Pâques à mi-octobre.
Fermé le mardi. Ouvert 7j/7
en juillet-août.

Route du Pont-d'Arc
07150 Vallon-Pont-d'Arc
Tél. 04 75 88 01 57
www.ardeche-restaurant.com

Escargots des Restanques

Visite d'avril à fin septembre.
Du lundi au samedi 9h-12h.

Quartier Charbonnières
07700 Saint-Remèze
Tél. 04 75 98 86 75

Helix Eyrieux

Pont Pierre,
07360 Saint-Fortunat-sur-Eyrieux
Tél. 04 75 65 21 80

Cave des vigneron Sud Ardèche

Route de Ruoms
07150 Vallon-Pont-d'Arc
Tél. 04 75 88 02 16
www.leschaisdupontdarc.com

L'hiver en fêtes

Textes et photos Séverine Baur

Noël approche ! On met les petits plats dans les grands. C'est le moment de partir bonnet sur la tête et bottes au pied, en quête des spécialités ardéchoises qui garniront la table des réjouissances. Sortis des fûts, les vins primeurs lancent les festivités. Place aux vins de l'Ardèche méridionale riches et variés. À l'apéritif, rien de tel qu'un rosé fruité des côtes du Vivarais pour bien démarrer, avec une poignée d'olives vertes de Payzac. À moins qu'on ne préfère un Chatus charpenté avec un fromage de chèvre des Boutières sur une baguette ardéchoise croustillante et farinée. Miracle de la terre, la truffe, reine de l'hiver, pointe son nez ! Avec elle, le luxe s'invite à table en toute simplicité. Mais gardez une place pour un dessert fondant à la châtaigne et un marron glacé, sublime avec un viognier ! Et pour trinquer à cette nouvelle année, autant se réserver une eau-de-vie de poire parfumée. L'hiver gourmand ne fait que commencer.

Au domaine du Pigeonnier à Payzac, les olives se récoltent jusqu'à Noël. Selon leur maturité, les différentes variétés - rougette d'Ardèche, négrette, blanche de Payzac, aglandau - seront pressées en huile extra vierge de première qualité.



Terre de gourmets, l'Ardèche affiche l'hiver à sa carte avec une panoplie de spécialités gourmandes, luxueuses et raffinées. À partager pendant les fêtes, en toute convivialité !

A l'auberge de Thorrenc, Eric et Isabelle Dechavanne nous ont accueillis pour reconstituer une élégante table de fêtes avec des produits 100% ardéchois. Complice, le chef Raymond Laffont a apporté sa collection de guirlandes, mais aussi un gratin de cardons, des escargots de l'Eyrieux, de la truite fumée... On y a ajouté des kiwis, des poires, des pommes, du safran, de l'eau minérale gazeuse Reine des Basaltes, des macarons de Joyeuse, de l'eau-de-vie de poire. Des amis voisins, Zabou et Yves Bruyère ont trinqué avec un délicieux vin blanc AOC saint-péray, puis un AOC condrieu... Un grand merci aussi au jeune Gauthier de s'être prêté au jeu de la dégustation des marrons glacés!

Les récoltes terminées, l'hiver est consacré aux transformations. Sous la main d'artisans, de vignerons, d'industriels et d'agriculteurs talentueux, les châtaignes se métamorphosent en crèmes et marrons glacés, le raisin se mue en vin, les céréales en farines dans les moulins, les olives en huiles parfumées, les poires en eaux-de-vie... Plus que toute autre saison, l'hiver célèbre le savoir-faire de ces Ardéchois de cœur, de ces artisans du terroir, de ces producteurs qui font l'âme du pays et nous mettent l'eau à la bouche. Pour les fêtes, l'Ardèche met les petits plats dans les grands. Les vitrines lumineuses se remplissent de douceurs à croquer, de délicieux gâteaux : Lou Pisadou®, Lou Chastanha® et autre Délices ardéchois® qui mettent à l'honneur le parfum subtil des châtaignes d'Ardèche AOP. Pourette, comballe, bouche rouge ou garinche... Parmi les 65 variétés estampillées, les pâtisseries ont le choix. Chaque recette est jalousement gardée en marque déposée. Pas question de divulguer le secret du terroir, mais on le partage volontiers.

Le luxe se met à table

Parmi ces bijoux gourmands, le marron glacé illumine les fêtes. Évoquez-le et les yeux pétillent. C'est bientôt Noël et, justement, dans les entreprises familiales séculaires qui ont fait sa réputation, comme les Marrons Imbert, Sabaton et les Ets Clément Faugier, c'est le coup d'envoi ! Le marron glacé est un produit frais qui n'attend pas. Digne héritier de cette tradition, Christophe Sabaton emploie plus de 120 personnes pour les fêtes durant lesquelles la moitié de la production est envoyée en dix jours. Pourtant, pas de concession sur la qualité. L'exigence est une priorité. "Je privilégie des variétés traditionnelles ardéchoises comme la sardonne, fine en goût et aromatique." Triées, séchées, épluchées, cuites à l'eau, enveloppées dans un voile de tulle, confisées, égouttées, glacées, emmaillottées à la main, les châtaignes subissent une transformation délicate pour se muer en un produit de luxe dont "l'art est de conserver le fruit entier". Croquer un marron glacé relève dès lors du privilège, presque du miracle. C'est tout le savoir-faire ardéchois qu'on croque dans une bouchée. Bouillon de saveurs, l'Ardèche méridionale abrite plus encore qu'ailleurs une mosaïque de terroirs, de caractères, les pieds plantés dans la garrigue languedocienne, la tête couronnée par

AMBASSADEURS DU GOÛT



Engagés, solidaires, bio convaincus, novateurs... Les ambassadeurs d'Ardèche



se mobilisent collectivement pour faire valoir le savoir-faire ardéchois,



promouvoir les richesses d'un territoire diversifié, développer les filières



locales, porter des valeurs sociales et environnementales pour tous. Artisans, éleveurs,



industriels, agriculteurs, tous défendent mordicus leur spécialité, leur terroir, croyant dur



comme fer à son devenir et au développement durable de l'Ardèche.



Découverte de huit ambassadeurs du goût qui donnent un coup de fouet à l'agroalimentaire ardéchois !



**AMBASSADEURS
DU GÔT**



**Lorraine Chenot, présidente
du Parc naturel régional des monts
d'Ardèche**

Passionnée par le développement du territoire, Lorraine Chenot s'est engagée à la tête du Parc naturel régional des monts d'Ardèche afin de mettre en œuvre les objectifs définis dans la nouvelle charte 2013-2025. Dans le domaine agroalimentaire, le parc intègre huit communes de la Haute-Loire et ainsi toute l'aire de production de l'AOP fin gras du Mézenc. Multiplier par trois les surfaces en agriculture biologique et reconquérir 8 000 hectares de châtaigneraies sont aussi au programme. "Nous désirons promouvoir un territoire attractif, productif, solidaire !"



**Philippe Costet, éleveur
et associé de la SCIC
de D'Ardèche & de saison**

Éleveur laitier à Arlebosc, Philippe Costet croit fermement à l'avenir des filières agricoles de l'Ardèche et du circuit court. "Consommer ardéchois, c'est notre choix !" Tel est le slogan de la SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) D'Ardèche & de saison. Cet organisme créé en 2013 vise à fédérer et à organiser la filière agricole afin d'approvisionner en produits locaux les restaurations collectives, traditionnelles et les ménages. Avec une volonté forte : "Pratiquer un prix juste et équitable pour tous, respecter la saisonnalité et faire vivre durablement notre terroir."

le Massif central. La vigne, l'huile d'olive et la truffe s'y partagent le podium des honneurs. De ce vaste territoire arlequin, composé de terre calcaire et argileuse sur le plateau des Gras, de grès et de schiste sur les pentes des Cévennes, de galets roulés sur les coteaux du Rhône, de basalte noir sur le massif du Coiron, est née une incroyable palette de vignobles où chaque cépage a trouvé son terroir. "La richesse de nos vins tient à la diversité des sols, des climats, des altitudes", livre André Mercier, président des Vignerons ardéchois® qui, avec 14 caves vinicoles, est le premier producteur de vins IGP en Rhône-Alpes. Dans les chais, cavistes et vignerons assemblent l'hiver, négocient les sens en éveil, le meilleur parti des cépages. "Les assemblages du sud Ardèche offrent une gamme étendue de structures qui permet de multiplier les accords mets et vins", s'émerveille Annie-Françoise Crouzet, Ardéchoise de cœur et maître sommelier émérite. Sur la table de Noël s'invitent ainsi les AOC côtes du Vivarais, les AOC côtes du Rhône et les nombreux IGP vins de pays de l'Ardèche. Pour arroser un repas de fête, testez donc une cuvée d'Orélie blanc aux arômes de pamplemousse et d'acacia, siretez un Beaumont des Gras rosé, frais et aromatique, trinquez avec un syrah rocaillieux et minéral... Chacun y trouvera son terroir intime, son accord parfait, son diapason.

Compagnon des vignes, l'olivier s'enracine aussi dans ce sud Ardèche pluriel. Rougette de l'Ardèche, blanche de Payzac, béchude, ubac, pointue, roussette, négrette... Trente-quatre variétés emblématiques poussent des Vans à Saint-Marcel-d'Ardèche et profitent là encore d'un terroir particulier. Car l'Ardèche marque la limite nord de la culture de l'olivier et, avec lui, la fin de la Méditerranée. Oléiculteur à Payzac, Jocelyn Vigouroux aime "le climat, la fraîcheur et l'altitude qui donnent ici des huiles plus parfumées". Récoltées au fil de l'hiver selon leur maturité, ses olives extraites à froid libèrent des fruités verts, mûrs ou noirs, tour à tour herbacés, ronds ou ardents. "C'est un produit noble et précieux qui exprime la cuisine méditerranéenne et ajoute une note de soleil dans les assiettes. J'adore le velours d'un fruité mûr sur une truite d'Ardèche", glisse Jean-Pierre Schlosser, chef de son restaurant Le Relais du Vivarais à Viviers. Mosaïque de terroirs, l'Ardèche forte de ses savoir-faire a su ainsi développer des produits d'exception. Mais pour de nombreux exploitants et artisans ardéchois, leur existence repose sur le maintien des paysages et de la biodiversité.

Quand biodiversité rime avec identité

Joyau gastronomique, diamant noir des forêts de chênes, de cades et de noisetiers, la truffe a toujours fait partie intégrante du patrimoine ardéchois. "Elle avait pourtant tendance à disparaître en raison de la déprise agricole,



Depuis le XV^e siècle, la famille Vincent cultive des fruitiers à Lussas qui bénéficie d'une terre profonde et d'un ensoleillement optimum. Bruno et Franck Vincent ainsi que Sébastien Duchamp y produisent avec leurs kiwis bio, leurs pommes et poires, des jus et nectars de fruits, labellisés Goûtez l'Ardèche®.

de la fermeture des milieux, du passage des sangliers", raconte Serge Barruel, président du syndicat des producteurs de truffe noire du Vivarais. Pour sauver ce trésor culinaire qui s'enracine dans les terres argilo-calcaires du sud et les clapas du plateau des Gras, le syndicat œuvre à encourager sa culture. "Respectueuse de l'environnement, elle contribue au maintien des paysages ruraux, préserve des îlots de biodiversité et stimule une économie locale." Symbole du renouveau de la truffe, un marché spécialisé a rouvert à Ruoms en 2011. De novembre à février, on y négocie en toute discrétion à l'arrière des voitures des courtiers, deux variétés, la Tuber brumale et la Tuber melanosporum, la plus prisée. Un brin mystérieuse, la truffe exacerbe les passions et l'appétit des cuisiniers qui, dès sa sortie de terre, la mettent à l'honneur. Pour Yann Espenel, chef de son restaurant Carabasse à Beaulieu, la truffe rappelle "les balades en forêt de mon enfance, l'odeur des feuilles mouillées". Pour Jean-Pierre Schlosser à Viviers, "c'est un produit de fête par excellence. Rien ne vaut un gibier en sauce avec un écrasé de pomme de terre truffée devant la cheminée. La truffe parle de l'hiver, de chaleur et de convivialité". À la cave coopérative de Rosières, on a aussi cette fierté d'avoir contribué à ressusciter un joyau du terroir en voie d'extinction. Il s'agit en l'occurrence du plus vieux cépage ardéchois, rien que cela ! Un vin rouge de garde charpenté qu'on nomme le chatas. "En 1989, il ne restait que deux hectares de vignes centenaires lorsqu'on a décidé, avec des vignerons, de sauver ce cépage atypique identitaire du Piémont cévenol, raconte Frédéric Allamel, directeur de la cave La Cévenole. Il fallut régénérer des plants de vignes et retrousser ses manches pour remonter les murets des terrasses." Aujourd'hui, 50 hectares sont cultivés en terrasses sur le trias cévenol. La relance du chatas a ainsi contribué à maintenir un patrimoine rural et paysager. Classé IGP et estampillé de la marque Produit du parc naturel régional des monts d'Ardèche®, ce vin aux arômes puissants a récupéré ses lettres de noblesse. Au-delà de sa valeur historique, le chatas, fruit d'un travail collectif, est devenu l'emblème d'un territoire vivant où l'on aime

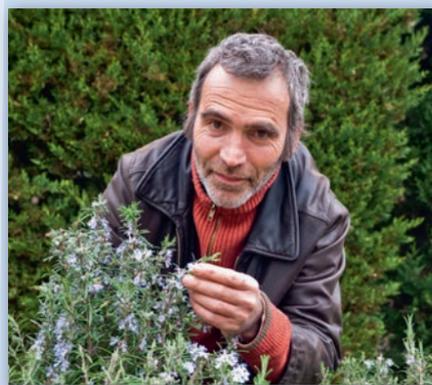
**AMBASSADEURS
DU GÔT**

**Marie-Pierre Curinier, directrice
de la société des Eaux minérales
de Vals**

Lorsqu'elle a repris la société des Eaux minérales de Vals héritée de son père, Marie-Pierre Curinier a décidé de moderniser image et emballage ! "Nous avons créé des bouteilles en plastique afin d'intégrer la grande distribution. Les bouteilles en verre encore réservées à la restauration ne sont plus consignées, mais en verre perdu et donc recyclables. Enfin, l'étiquette est relookée." Seule n'a pas changé la composition de cette eau naturellement gazeuse qui reste "une fervente ambassadrice de l'Ardèche".



**AMBASSADEURS
DU GOÛT**



Philippe Fraisse, agriculteur et président d'Agri Bio Ardèche

Producteur de plantes aromatiques et médicinales à Étables, Philippe Fraisse pratique l'agriculture biologique par conviction. C'est naturellement qu'il s'est engagé en 2013 à présider l'association Agri Bio Ardèche, membre du réseau national de la Fnab (Fédération nationale de l'agriculture biologique). Aide aux agriculteurs, action de sensibilisation auprès des restaurations collectives, organisation de la foire bio à Vernosc-lès-Annonay, conduiront, il l'espère, "à développer davantage l'agriculture biologique en Ardèche et initier de nouveaux modes de consommation".



Cyril Jaquin, viticulteur et président de 2000 vins d'Ardèche

"Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !" Selon cet adage, Cyril Jaquin, viticulteur à Saint-Montan, multiplie les actions collectives. Depuis 2007, il préside l'association 2000 vins d'Ardèche. À son actif : la création de quatre itinéraires vigneron, du site interactif lesvinsdardèche.com utilisable sur smartphone, de tables d'interprétation du vignoble... Également membre du comité vins Rhône-Alpes, il est convaincu que "la promotion des vins d'Ardèche passe par le développement de l'œnotourisme".



À Saint-Cyr, la charcuterie Largeron perpétue une recette traditionnelle de la Haute Ardèche : la jambonnette ! Il s'agit d'une couenne de porc farcie de chair de cochon assaisonnée d'ail pilé. Placée trois jours dans une saumure puis cuite lentement, elle conserve ainsi toute sa saveur.

dire que "les vignes écartent les pierres mais rapprochent les hommes". La richesse du terroir ardéchois est ainsi constituée d'un puzzle de spécificités, entretenues, mises en valeur par des Ardéchois aux cœurs fidèles comme chantait Jean Ferrat et qui, par leur ténacité, forgent l'identité du pays. C'est le cas de Jean-Luc Boulon, éleveur caprin et fromager à Jaunac. Passionné par son métier, fervent défenseur du terroir, il a mis des années à constituer son troupeau en collectant de ferme en ferme des chèvres du Massif central qui étaient en voie d'extinction. "C'est une race rustique qu'on trouvait avant partout dans les Boutières. Mon envie était de préserver le patrimoine génétique, la biodiversité mais aussi de restaurer les paysages d'autrefois." Il s'attèle alors à bâtir 28 km de clôtures, défriche des châtaigneraies envahies par les résineux, débroussaille à tour de bras pour permettre à ses chèvres de brouter en plein air ! "Les chèvres entretiennent à présent les paysages et produisent un lait riche et gras." D'une qualité exceptionnelle, ses fromages ont le goût des saisons, des prairies, des ravins granitiques, de la terre volcanique du rocher de Brion. C'est toute la richesse d'un terroir vivant et renouvelé qui s'invite dans l'assiette.

Consommer ardéchois, c'est notre choix !

Du nord au sud de l'Ardèche, les filières locales s'organisent ainsi autour de producteurs désireux de valoriser leurs produits, en s'appuyant sur la notoriété de l'Ardèche. C'est le cas du groupement des pâtisseries ardéchois qui a créé Lou Pisadou®, un gâteau moelleux et gourmand fourré de frangipane, d'éclats de châtaignes et de crème de marrons AOP. Croquer un morceau et vous ne pourrez plus vous en passer. Il remplacera allègrement la bûche de Noël. Croustillante et moelleuse à la fois, la Baguette ardéchoise® fait aussi partie de ces spécialités nées d'une démarche collective. Ce pain composé de farines de seigle, de blé et de châtaigne



Historiquement, l'Ardèche fut le premier département de France à cultiver le kiwi et à le convertir en bio. À Saint-Sernin, Vivacoop, coopérative fruitière, conditionne et expédie près de 400 tonnes de kiwis ardéchois par an dont la chair vitaminée redonne en hiver le plein d'énergie.

regroupe toute une filière : producteurs de céréales, boulangers, meuniers. Tous sont engagés dans une charte de qualité et de traçabilité rigoureuse pour créer un pain qui concentre le meilleur de l'Ardèche. "Un pain 100 % terroir qui, des matières premières à sa fabrication, revendique son origine", explique Thierry Schuler, président de l'Association pour la promotion du pain ardéchois. Au nord, dans l'Ardèche verte, voici plus de 45 ans que la distillerie Gauthier joue aussi la carte du local. Les poires, cerises, kiwis, cultivés autour d'Annonay et de Saint-Désirat, sont transformés dans des alambics en spiritueux de prestige. Ambassadeurs du pays, ces apéritifs et digestifs ont le goût des vergers ardéchois. En Ardèche, peut-être plus qu'ailleurs, on mange local, on boit local, on vit local. À Arlebosc, Philippe Costet, éleveur de vaches laitières, est lui aussi un fervent adepte des circuits de proximité qui impliquent, au maximum, un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Élu à la Chambre d'agriculture, il est associé de la SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) D'Ardèche et de saison dont le slogan est « Consommer ardéchois, c'est notre choix ». "Notre objectif est d'approvisionner en produits locaux les restaurations collectives (écoles, maisons de retraite, hôpitaux), mais aussi les particuliers en s'appuyant sur les points de vente collectifs, en initiant des rencontres entre producteurs et consommateurs, en informant le public..." Pour cet Ardéchois pur jus, né dans la ferme de ses parents, pas question de manger une tomate en hiver. Le goût s'ancre dans la saisonnalité. "Promouvoir la proximité, c'est aussi permettre aux producteurs de vivre correctement de leur travail en pratiquant des prix équitables et justes pour tous, afin que notre terroir vive durablement."

Bio et local, c'est l'idéal

Et si pour les fêtes on optait pour un panier bio ? Bio et local, c'est

**AMBASSADEURS
DU GOÛT**



Jean-Louis Mermet, directeur général de Concept Fruits

Membre d'Ardèche le goût, Jean-Louis Mermet a à cœur de promouvoir le savoir-faire ardéchois mais aussi d'innover. Homme d'action, il dirige à Vernosc-lès-Annonay la société Concept Fruits, spécialisée dans la transformation de la châtaigne, qui a réussi à adapter à la châtaigne le chauffage ohmique utilisé pour certains fruits. Cette innovation permet "une meilleure qualité organoleptique du produit, de conserver sa couleur et d'économiser de l'énergie". Une première mondiale !



Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier

Ardéchoise de cœur, petite-fille de vigneron et de boulanger, Annie-Françoise Crouzet a en mémoire toute la gamme des vins d'Ardèche. Maître sommelier émérite, elle parcourt la planète, des cornas, des saint-joseph, des IGP Coteaux de l'Ardèche plein ses valises. En Turquie, au Japon, à New York avec le chef Paul Bocuse ou à la Réunion, elle enseigne avec passion les accords mets et vins qu'elle a réalisés également pour ce magazine. Son engagement inconditionnel pour l'Ardèche lui valut d'être décorée du titre de Chevalier de l'ordre national du mérite en 2013 à Peaugres !



AMBASSADEURS DU GOÛT

Didier Perreol, président-directeur général d'Ekibio

Fils d'agriculteur, pionnier de la bio et du quinoa en France, Didier Perreol dirige à Peaugres le groupe Ekibio qui initie, transforme et commercialise des produits biologiques et écologiques issus du végétal. Actif et engagé, Didier Perreol préside aussi depuis février 2014 la CGPME (Confédération générale des petites et moyennes entreprises) en Ardèche. Son idée ? "Créer une sorte de club d'échanges entre entrepreneurs, mais aussi alerter sur les surréglementations qui gênent le développement." Son dessein profond : "Mettre en action un monde meilleur."



Le jambon Boucher-charcutier au Teil, Thierry Veyrenche a mis des années à mettre au point sa recette de jambon. Pour qu'il soit bon, il utilise uniquement la noix de jambon et se fournit auprès d'un petit éleveur de Guiras, Sébastien Fougier, qui lui aussi mise sur la qualité en nourrissant ses bêtes d'une alimentation 100% végétale.

l'idéal! Favoriser des circuits courts solidaires, préserver l'environnement, manger des produits sains, voilà de quoi bien démarrer une nouvelle année! Parmi les adhérents de Goûtez l'Ardèche®, de nombreux éleveurs et agriculteurs ont fait ce choix par conviction. Fromages de la ferme Boulon à Jaunac, farine et crème de châtaigne de Rocles, jus de kiwi ou nectar de poire de la famille Vincent à Lussas, vins du domaine Notre-Dame-de-Cousignac à Bourg-Saint-Andéol, lait de la laiterie Carrier... La liste est longue et permet aux adeptes de composer un menu bio et local, bénéfique pour l'économie du pays et la santé. "Avec son agriculture de montagne peu mécanisable, sa diversité agraire, notre territoire est propice à l'agriculture biologique", dépeint Philippe Fraisse, président d'Agri Bio Ardèche, membre du réseau de la Fnab (Fédération nationale pour l'agriculture biologique). Avec près de 500 agriculteurs certifiés, l'Ardèche est devenu le deuxième département de la première région bio de France. "Une installation sur deux se fait en bio et les conversions sont nombreuses."

Face à une demande croissante, le Parc naturel régional des monts d'Ardèche se mobilise et désire "multiplier par trois les surfaces cultivées en bio", déclare Lorraine Chenot, sa présidente.

À Bourg-Saint-Andéol, la ferme de Patrick et Élisabeth Roustan fait figure de modèle en matière de gestion écologique. Céréales, légumineuses, huiles : tout est bio et rien ne se perd. Le son des blés transformés en farines, le tourteau des tournesols et du colza pressés en huiles nourrissent les cochons élevés en plein air. La rotation des cultures, l'utilisation des variétés anciennes, robustes et adaptées au terroir, la vente en circuits courts expérimentent une agriculture intelligente, locale et durable.

En Ardèche, l'agriculture biologique s'ancre aussi dans une démarche de consommation solidaire et responsable qui privilégie les rapports de coopération plutôt que de compétition. Développer des filières biologiques, éthiques et solidaires, c'est le credo de Didier Perréol et de son groupe Ekibio, spécialisé dans la distribution et la transformation de produits bio. Après avoir déniché le quinoa bolivien, ce fils de paysan autodidacte de Saint-Désirat est devenu un entrepreneur mondialement reconnu. Depuis 20 ans, il soutient, guidé par des valeurs d'équité et d'écologie, la filière châtaigne d'Ardèche afin de pérenniser cette ressource locale emblématique. Sa marque Priméal® décline ainsi la châtaigne en farine, en crème, en céréales pour petit-déjeuner, en potage, en biscuits, en pâtes, exportant l'image de l'Ardèche hors des frontières.

Plurielle et novatrice, l'Ardèche du goût et des saveurs invente l'avenir, cultive un esprit défricheur, dessine les contours d'un monde qui repose sur la solidarité, les valeurs sociales et environnementales. Qu'on soit adepte ou non du bio, partout en Ardèche, les foires, marchés locaux, fêtes, magasins collectifs célèbrent des produits du terroir de qualité. Partons dès lors à la rencontre de ces artisans du goût, ces industriels innovants, ces producteurs de convictions, ces restaurateurs talentueux Goûtez l'Ardèche® qui, en toute convivialité, nous invitent à fêter en beauté une nouvelle année !

Le meilleur

de la chandeleur



[1] La préparation pour crêpes à la châtaigne
Pour faciliter la préparation des crêpes, le Gaec Marron Châtaigne a eu l'idée judicieuse de créer un mélange composé de 60 % de farine de blé et de 40 % de farine de châtaigne d'Ardèche AOP issues de l'agriculture biologique. Ajouter une pincée de sel, cinq œufs, un litre de lait, mélanger et c'est prêt. Paquet de 500 g en vente dans 80 magasins de producteurs, musée de la châtaigneraie (Joyeuse), La Chavade (col de la Chavade). Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Gaec Marron Châtaigne, La Sauvette à Rocles.
Tél. 06 68 39 86 47

[2] La confiture de framboises d'Ardèche
40 % de sucre de canne et 60 % de framboises : un point c'est tout ! C'est le secret de la délicieuse confiture artisanale de Laurence Seychal qui cultive à Saint-Jean-Chambre ses propres fruits bio. Pot de 360 g en vente en magasins bio : Eau vive à Lyon / Nature et vous à Pertuis / magasin de producteurs La Banaste à L'Isle-sur-la-Sorgue. Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Ferme de Grimaudier - Les Rabarieres
À Saint-Jean-Chambre
Tél. 09 64 47 28 96 / 06 83 65 25 50.
www.grimaudier.com

[3] La crème de marrons d'Aubenas®
Onctueuse à souhait, cette crème de châtaignes raffinée révèle tout le savoir-faire des marrons Imbert à Aubenas qui nous régale depuis 1920. Parfumée de vanille naturelle, elle a séduit les plus fameux pâtisseries de France. Petit secret de fabrication : les châtaignes sont soigneusement épluchées pour ôter toute amertume et nous faire fondre de plaisir ! Pots de 525, 350 ou 120 g et tubes en vente sur place, en magasins spécialisés, épicerie fines, boulangeries. Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Marrons Imbert - Chemin du lac à Aubenas.
Tél. 04 75 35 13 39. www.marrons-imberty.com

[4] La farine de châtaigne
Elle renouvelle crêpe, gâteau, pain et béchamel ! Sans gluten, cette farine de châtaigne d'Ardèche AOP est issue de variétés traditionnelles cultivées dans les Cévennes par Jean-François Laffert. Pour l'utiliser, remplacer 1/3 de farine de blé par celle de châtaigne. Délicieuse à cuisiner, elle est aussi riche en vitamine C, oligoéléments et sucres lents excellents pour la santé. En vente à la maison du Gerboul à Thines, marché des Vans. Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Domaine du bois de belle - Le Nozier
Thines à Malarce-sur-la-Thines. Tél. 04 75 36 94 85.

[5] Le miel de lavande
On s'en lèche les babines ! Crémeux, fortement aromatique, ce miel de lavande jaune doré sent le terroir ensoleillé du sud Ardèche où il est récolté. Soucieux de la qualité, Élodie et Nicolas Leullier, apiculteurs, transhumant leurs ruches dans des zones préservées et sauvages. Outre la lavande, ils produisent ainsi du miel de châtaignier, de printemps, d'acacia... À tartiner généreusement ! Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Les ruchers de Bizac
60 impasse des Falaises
À Saint-Alban-Auriolles. Tél. 06 86 72 45 11.

[6] La farine de blé ancien
Un retour aux origines du blé avec cette farine bio fabriquée de manière artisanale par le domaine des Mûres à Bourg-Saint-Andéol. Issue d'une variété de blés anciens (les touselles) et moulue à la meule de pierre, cette farine rare et parfumée donnera un goût unique à vos préparations ! Paquet de 1 kg en vente sur place le mercredi ou dans les points de vente collectifs La Clef des champs à Bagnols-sur-Cèze et Pierrelatte, la ferme des Rayols aux Vans. Produit sélectionné par la marque Goûtez l'Ardèche®
Domaine des Mûres - Bourg-Saint-Andéol
Tél. 04 75 54 71 05.
domainedesmures.free.fr

[7] La «Blanche Biquette» bière artisanale d'Ardèche
La biquette de l'étiquette invite à ouvrir la bouteille ! Pschitt... À l'intérieur, une bière blanche artisanale brassée par les Chopes du moulin, à Lamastre. On aime sa belle mousse avec un nez de citron, sa robe blonde légèrement voilée par le malt de blé, et son pétilllement limé aux notes d'agrumes. Apéritif et rafraîchissant, à partager entre 5 et 8 °C ! Bières sélectionnées par la marque Goûtez l'Ardèche®
Les Chopes du moulin
21 bis, avenue Vincent-d'Indy à Lamastre
Tél. 04 75 06 56 60.
www.leschopesdumoulin.com

[8] Le lait paysage bio
Avec ses montagnes enneigées, cette brique de lait bio demi-écrémé de la laiterie Carrier respire le grand air. Celui des vaches nourries d'herbe, de foin ainsi que de céréales certifiées AB. Parfumé, digeste et facile à conserver, ce lait stérilisé est à verser fumant dans du chocolat ou dans une pâte à crêpe à la châtaigne. Brique de 1 l en vente dans les grandes surfaces.
Laiterie Carrier
Route d'Arlix - Chamblas à Vals-les-Bains
Tél. 04 75 37 40 20.
www.laiteriecarrier.fr

Retrouvez les adresses des points de vente de produits de la marque Goûtez l'Ardèche® en téléchargeant le guide Miam Miam sur www.ardechelegout.fr

Cep au sud !



Profitez d'une halte à Ruoms en hiver pour parcourir en toute tranquillité les défilés spectaculaires de la Beaume et les itinéraires œnotouristiques à la découverte des vins de l'Ardèche méridionale !

Des Cévennes à la vallée du Rhône, des gorges de l'Ardèche au massif basaltique du Coiron, les vignobles de l'Ardèche méridionale s'étendent sur une mosaïque de terroirs, les pieds dans les garrigues languedociennes et la tête dans le Massif central. "La richesse de nos vins tient à la diversité des géographies, des altitudes, des climats", explique André Mercier, président des Vignerons ardéchois® qui regroupent 14 caves vinicoles et près de 500 producteurs et, au sein de cette union coopérative, produisent en moyenne plus de 400 000 hectolitres/an, exportant l'Ardèche partout dans le monde, de la Belgique jusqu'au Japon. Trois appellations se partagent ainsi cet échiquier où chaque cépage a trouvé son terroir. Au sud-est, à la confluence du Rhône et de l'Ardèche, voici les AOC côtes du Rhône et côtes du Rhône villages. "Coteaux ensoleillés, sols de galets roulés conviennent à

la production de vins rouges fruités, issus de grenache, syrah, mourvèdre..." En remontant les gorges de l'Ardèche vers le plateau des Gras, le paysage bascule. La vigne s'enracine dans l'argile et le calcaire, flirte avec chênes truffiers, cades et micocouliers. C'est le domaine de l'AOC côtes du vivarais. Place aux vins rouges "de montagne, gourmands et rocailleux", aux rosés aromatiques d'une grande fraîcheur comme le mistral qui souffle le plateau. Mais derrière la vigne, il y a les hommes qui travaillent le terroir. Des Vans, au sud, à Viviers, au nord, l'Ardèche égrène un chapelet d'IGP coteaux de l'Ardèche dont la palette traduit l'excellence des vigneron. On y trouve des perles rares sur les terrasses des Cévennes. Comme le chatus, "le plus vieux cépage ardéchois aux arômes de fruits surmûris, de pâte de coing et de tabac". Mais aussi d'excellents merlots, gamays, pinots... dont certains labellisés Goûtez l'Ardèche®. Un viognier doux sur une glace de Terre Adélice, un grenache aux notes poivrées sur un saucisson, un chatus sur une maôche ou un picodon: l'accord parfait est histoire de goût. À chacun de trouver le sien !

Au domaine du Pigeonnier à Payzac, Jocelyn Vigouroux cultive en famille gamay, merlot, mais aussi chatus, un cépage unique en Ardèche. Il organise régulièrement des visites thématiques à travers vignes et oliviers afin de partager son métier.

Un chef Nicolas Blanchard

Chef de son restaurant Au Levant, à Saint-Maurice-d'Ibie

Venus en vacances, ils ont eu un coup de cœur pour ce coin d'Ardèche et "cet établissement qui pouvait accueillir notre vie de famille". Élodie Ement et Nicolas Blanchard ont quitté ainsi la cité toulousaine pour adopter la vallée sauvage de l'Ibie. Leur envie ? "Proposer une cuisine fine et familiale accessible à tous". Pour cela, ils privilégient les circuits courts et les produits locaux de qualité. Le vin est issu de la cave coopérative de Montfleury, les fromages de Villeneuve-de-Berg, leur primeur est à Lagorce... Autodidacte, toujours en quête de nouveautés, Nicolas aime demander conseil à sa mère Élisabeth, chef gastronomique, et échange avec son petit frère Ludovic qui, chef et pâtissier, rejoint l'équipe en cuisine l'été. Leur restaurant fait partie des Bistrot de pays®. Concerts, théâtre ou lecture associent ainsi aux plaisirs de la bouche un peu de culture !



La reconquête du chatus

Le chatus est un vin typiquement ardéchois figurant parmi les plus anciens cépages de France. Ravagé au XIX^e siècle par le phylloxéra, il faillit disparaître, lorsqu'en 1989, des vigneron et La Cévenole – la cave coopérative de Rosières – décidèrent de ressusciter ce vin rouge de garde élevé en fûts. Estampillé de la marque "Produit du Parc des Monts d'Ardèche" et reconnu IGP coteaux de l'Ar-

dèche, le chatus a regagné ses lettres de noblesse. Il s'épanouit à présent sur 50 hectares sur les terrasses du trias cévenol, de Payzac à Largentière. Chaque année, début décembre, La Cévenole célèbre le nouveau millésime : le symbole d'une reconquête réussie !

Une recette

Baba au vin sec et émulsion au chèvre d'Ardèche

■ POUR 4 PERSONNES

1 bouteille de viognier sec / 2 fromages de chèvre à cuire demi-sec / 50 cl de crème fraîche / sel / poivre.
Baba: 100 g de farine T45 / 5 g de levure de bière / 4 cl d'eau / 1 pincée de sel / 10 g de sucre semoule / 1 œuf / 50 g de beurre

■ PRÉPARATION

Vider le vin dans une casserole, laisser mijoter 1h30 à feu très doux, saler, poivrer. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre ramolli. Délayer la levure dans l'eau puis l'ajouter et mélanger. Laisser reposer 30 mn. Remplir des moules à savarin puis enfourner 25 mn à 200 °C. Porter à ébullition la crème fraîche, la mixer avec les fromages de chèvre. Refroidir l'appareil à l'aide de glace, saler, poivrer. Placer le mélange dans un siphon, réserver au frais. Tremper les baba cuits dans la réduction de vin. Laisser imbiber 30 mn puis les égoutter sur une grille. Dresser en posant la crème montée sur le baba, décorer de persil, servir frais.

Recette proposée par Nicolas Blanchard, restaurant Au Levant, 07170 Saint-Maurice-d'Ibie. Tél. 04 75 94 70 89.



Un vin

Monnaie d'or Cave de Rosières

Vins rosé et rouge

■ APPELLATION IGP Ardèche

■ CÉPAGE 100 % chatus

■ DÉGUSTATION Robe soutenue, reflets bleutés. Nez fruits rouges et noirs comme la cerise. Une bonne structure en bouche, rétro-olfaction sur la figue et finale réglisse.

■ PRIX 7,60 € (rouge 75 cl) ; 4,90 € (rosé 75 cl). Tarifs 2014.

■ CAVE Cave La Cévenole.

Grillou, 07260 Rosières.

Tél. 04 75 39 90 88.

■ VISITES Point de vente ouvert tous les jours, sauf le dimanche : 9h-12h30 et 14h30-18h30..



Une visite Néovinum

[Une immersion dans les vignobles ardéchois]

Entrez, découvrez, dégustez ! Telle est l'invitation de Néovinum à Ruoms. Ouvert en juin 2013, ce bâtiment moderne rassemble sur 1500 m² un espace de découverte œnologique et le caveau de l'Uvica (Vignerons ardéchois®), financé avec l'aide d'un pôle d'excellence rurale. Une heure de visite guidée (en français ou en anglais) nous entraîne dans un parcours ludique et interactif à travers trois salles scénogra-

phiées dédiées à la découverte des terroirs, à la fabrication des vins dans un chai et aux accords mets et vins. Ce voyage œnologique est suivi d'une vraie dégustation commentée de trois vins afin de s'initier ou d'approfondir ses connaissances. Pour les plus jeunes, un espace multimédia et pédagogique propose des jeux de manipulation, des coloriages, puzzles et quiz sur le thème de la vigne et du travail du vigne-

ron ainsi que des mobiliers qui permettent d'exercer son goût et son odorat. À l'entrée, le caveau des Vignerons ardéchois® présente une large gamme de vins d'Ardèche en bouteilles ou en Bag-in-box®. De quoi poursuivre la découverte !
Visite : 6 € / adulte, gratuit -18 ans.
Tarif groupe : 4 € dès 20 personnes.
Tél. 04 75 39 98 08



Maîtresse baguette



Profitez d'une journée ensoleillée pour grimper à la Dent de Rez : cette curiosité géologique tabulaire offre un point de vue imprenable sur le Vivarais où l'on produit des céréales et des farines de qualité 100% Ardèche !

Une croûte dorée et irrégulière, une mie aérée mouchetée de brun et de blanc, une note subtile de châtaigne en bouche : voici la Baguette ardéchoise® ! "Un pain qui parle du terroir fabriqué en Ardèche avec des céréales 100% locales", explique Philippe Rieubon, minotier à Saint-Maurice-d'Ardèche. Créée par l'association pour la promotion et la valorisation du pain ardéchois,

la Baguette ardéchoise® rassemble toute une filière engagée collectivement dans une démarche de qualité avec l'envie "de rassembler le meilleur de l'Ardèche dans une baguette". Producteurs de céréales, minotiers et artisans boulangers suivent un cahier des charges strict qui détermine les variétés à cultiver, le temps de pétrissage, le mode de cuisson... Croustillant et savoureux, ce pain disponible auprès de 39 boulangers agréés est ainsi composé de farines de blés, de seigle et de châtaigne d'Ardèche AOP. Un pur produit Goûtez l'Ardèche® qui en accompagne bien d'autres : crème de châtaigne, picodon ou saucisson !

Un chef

Jean-Pierre Schlosser

Chef de son hôtel-restaurant
Le Relais du Vivarais, à Viviers

Sa cuisine à fort tempérament lui ressemble. Saucier de métier, Jean-Pierre Schlosser aime "les saveurs prononcées, concentrer les jus pour obtenir la quintessence du goût". En 2001, avec sa femme Michèle, il jette son dévolu sur l'Ardèche avec "l'envie de renouer avec nos racines paysannes". Depuis, tous deux ont sélectionné de petits producteurs de qualité qui valent au restaurant d'être labellisé Goûtez l'Ardèche®. Le terroir y est revisité avec une pointe d'exotisme, des saveurs sucrées salées et le plaisir de partager.



Une visite

Le domaine des Mûres

Des champs à la farine...

À Bourg-Saint-Andéol, Patrick et Élisabeth Roustan cultivent, sur 170 hectares, céréales, légumineuses, oliviers, vignes... Tout en bio ! Leurs visites guidées nous invitent à découvrir le fonctionnement de leur exploitation "respectueuse de la terre et de l'homme". Dans un moulin à meule de pierre, ils fabriquent leurs propres farines de blés issus de variétés anciennes, de seigle et même de pois chiche sans gluten ! Et aussi leurs huiles de colza et de tournesol pressées à froid. Rien n'est gaspillé, sons et tourteaux nourrissent les cochons élevés en plein air par leur fils Nicolas qui fabrique aussi caillettes et saucisses, vendues en boutique. Visites les mercredis, sur réservation. Tél. 06 09 59 86 50



Un vin

Côtes du Vivarais Domaine du Bréchon

Vin rosé

- **APPELLATION** AOP côtes du vivarais
- **CÉPAGE** 60% grenache, 30% syrah, 10% cinsault
- **DÉGUSTATION** Robe pétale de rose, reflets saumonés, limpide. Nez fruits rouges comme la framboise. Une bouche aromatique, une touche minérale et une finale épicée.
- **PRIX** 6€ (75 cl). Tarif 2014.
- **DOMAINE** Domaine du Bréchon, 07700 Gras. Tél. 04 75 04 23 49 - domainedubrechon@orange.fr
- **VISITES** Sur rendez-vous.



Une recette

Tuiles aux pois chiches du domaine des Mûres

■ **POUR 6 PERSONNES**

250 g de pois chiches entiers / 250 g de farine de pois chiche / 50 cl d'eau chaude / 1 œuf entier / 1 c. à c. de fleur de sel / une pointe de bicarbonate de soude / 5 c. à s. d'huile d'olive

■ **PRÉPARATION**

Concasser grossièrement les pois. Les chauffer dans un sautoir avec l'huile d'olive. Les torrifier sans trop les colorer puis ajouter l'eau et remuer quelques minutes à feu doux pour obtenir une cuisson des pois al dente. Tuiles : Batre au fouet le reste des ingrédients. Laisser reposer la pâte 2 h au froid. Sur une plaque antiadhésive chaude, former des ronds de 4 à 5 cm et dorer de chaque côté. Garnir les tuiles avec les pois torrifiés et les tenir fermées à l'aide d'un pic en bois. Passer 3 mn au four à 200 °C et servir aussitôt.

Recette proposée par Jean-Pierre Schlosser, restaurant Le Relais du Vivarais, 07220 Viviers. Tél. 04 75 52 60 41

La poire, spiritueuse

Pourquoi ne pas s'offrir l'Ardèche vue du ciel ? D'Annonay, décollez pour un vol en montgolfière. Vous découvrirez une terre de vergers où l'on distille, comme à Saint-Désirat, la poire en eau-de-vie parfumée.

Petite douceur de fin de repas, sois-digestive, l'eau-de-vie de poire Williams se classe parmi les spiritueux de fête et de prestige ! À Saint-Désirat, la distillerie Jean Gauthier, qui porte le nom de son fondateur, en a fait depuis 1968 sa spécialité. "De tous les fruits utilisés, c'est le plus parfumé !" révèle Denis Gauthier, son fils et actuel directeur. Trois à cinq mille tonnes de poires par an issues des vergers

ardéchois et de la vallée du Rhône sont ainsi sélectionnées – la qualité de l'eau-de-vie en dépend –, broyées, fermentées naturellement puis distillées dans un alambic. Seul l'alcool récolté, appelé cœur de chauffe, sera vieilli, assemblé, dilué à 40% avec de l'eau de source et enfin embouteillé. Sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®, certains produits de la distillerie Jean Gauthier concentrent ainsi toutes les saveurs des fruits du terroir. Celle-ci distille chaque année 500 000 litres d'eau-de-vie. Outre la poire, ses eaux-de-vie de cerise, framboise, mirabelle, ses liqueurs de châtaigne, de litchi ou de melon, ses crèmes et apéritifs de fruits sont autant de cadeaux à offrir et à partager... avec modération !



Un chef

Pierre-Alain Bousset

Chef de son restaurant
Le 7 de table, à Limony

Pas question de rester seul en cuisine ! Pierre-Alain Bousset, dit Pilou, aime montrer ce qu'il fait. Dans son restaurant, ce chef créatif a installé un four à bois dans la salle et "cuisine absolument tout dedans, devant ses clients". Pas de pizza pourtant au menu. Ici, on mitonne du traditionnel revisité en gastro à la chaleur des flammes. Un simple coup d'œil, une main devant l'âtre lui suffisent pour connaître température du four et temps de cuisson. Alchimiste des saveurs, Pilou aime surprendre le palais et marier l'insolite.



Une visite

Le musée de l'alambic

Remontez au temps des bouilleurs de cru

Attenant à la distillerie Jean Gauthier, le musée de l'alambic retrace l'histoire d'un passé disparu, celle des bouilleurs ambulants. Trente tableaux scénarisés avec des personnages, des alambics en cuivre et des outils authentiques qui s'éclairent et s'animent, à l'aide de boutons presseur, expliquent l'élaboration des eaux-de-vie et l'existence itinérante des bouilleurs de cru. En circulant, on découvre aussi à travers des vitres les coulisses de l'actuelle distillerie. Une dégustation clôt en boutique la visite. Entrée libre et gratuite. Tél. 04 75 34 23 11 - www.jeangauthier.com



Une eau de vie

Eau de vie de poire Williams Distillerie Gauthier

Poire Williams

■ **DÉGUSTATION** Robe limpide, brillante, disque onctueux, beau jambage. Nez sur le fruit frais, croquant. Bouche onctueuse, savoureuse, rétro-olfaction sur la Williams, bouche délicate qui correspond à cette belle poire prisonnière mais qui reste vivante.

■ **PRIX** 21,90€ (70 cl). Tarif 2014.

■ **DISTILLERIE** Distillerie Gauthier, 600, route de la Syrah, 07340 Saint-Désirat. Tél. 04 75 34 23 11 www.jeangauthier.com

■ **VISITES** Entrée gratuite au Musée de l'alambic pour les particuliers. Durée 60-90 mn. Dégustation gratuite. Lun-ven : 9 h-12 h et 14 h-18 h ; sam : 10 h-12 h et 14 h-18 h 30 ; dimanche et jours fériés : 14 h-18 h 30. Du 14 juillet au 15 août : 9 h-19 h.



Une recette

Foie gras poêlé, mille-feuilles de panais frits aux poires pochées

■ **POUR 4 PERSONNES**

400 g de foie gras cru / 2 poires Williams / 2 petits panais / 1 bol de farine de châtaigne / sel au romarin / Sirop : 200 g d'eau / 200 g de sucre / 5 feuilles de menthe / 20 g de noisettes moulues

■ **PRÉPARATION**

Sirop : mélanger eau et sucre, porter à ébullition, incorporer la menthe. À ébullition, retirer du feu. Éplucher les poires, les couper en lamelles et les infuser dans le sirop. Couper le foie gras en tranches de 100 grammes. Éplucher et laver les panais, les couper en rondelles et les frire 5 mn dans une sauteuse. Fariner le foie gras et le saisir dans une poêle bien chaude 30 s puis ajouter

les poires égouttées en retournant le foie gras. Déglacer avec un peu de sirop. Égoutter les panais. Dresser en alternant rondelle de panais, de poires, disposer le foie gras avec du sel de romarin. Décorer de noisettes moulues.

Recette proposée par Pierre-Alain Bousset, restaurant Le 7 de table, 07340 Limony. Tél. 04 75 34 01 02



Hivernales douceurs!



Classée site remarquable du goût, la ville de Privas rassemble de nombreux artisans talentueux et une industrie de la châtaigne de renommée mondiale. Épicerie fines, boutiques spécialisées «terroir», pâtisseries et entreprises mettent à l'honneur des douceurs à croquer!

Son nom tout doux met l'eau à la bouche... Lou Pissadou® parle de l'Ardèche aux gourmands depuis 20 ans! Moelleux et légèrement croustillant, ce gâteau bien connu, fourré de frangipane, d'éclats de châtaignes et de crème de marron AOP, est né en 1994 de l'imagination et du savoir-faire du groupement des pâtisseries de l'Ardèche. "Nous voulions créer un

gâteau de voyage qui représente notre identité et que l'on puisse emporter comme un souvenir", livre Alain Mounier, président du syndicat. Pari réussi! Vingt pâtisseries le proposent toute l'année, de Vallon-Pont-d'Arc en passant par Privas et Annonay. Sucrée et parfumée, la châtaigne est l'ingrédient fétiche de bien d'autres gourmandises devenues des spécialités locales. Comme le Délice ardéchois®, un biscuit léger et aéré à l'amande et à la crème de marron réalisé par la maison Baudouin à Vernoux-en-Vivarais. Ou encore Lou Chastanha® et le pavé de Saint-Régis de la pâtisserie Brunel à Lalouvesc... Autant de douceurs estampillées Goûtez l'Ardèche® à ramener chez soi!

Un chef Florian Descours

Chef du restaurant Porte des suds, hôtel La Chaumette, à Privas

Inventif, Florian Descours qualifie sa cuisine "de spontanée, renouvelée chaque semaine selon le marché". Ici, pas de carte. Le meilleur du terroir est revisité "d'instinct". On ferme les yeux et on se laisse guider par Florian et Monique Teyssier-Napoletano, la directrice des lieux. Tous deux passionnés par l'Ardèche et les voyages nous convient au pays des sens: la décoration raffinée aux couleurs des cinq continents fait écho aux plats épicés du chef qui s'inspire de produits Goûtez l'Ardèche®, mais aussi de ses expériences culinaires à Mayotte et aux Antilles. Un pur bonheur!



Une visite Les établissements Clément Faugier

La châtaigne dans tous ses états

Véritable institution qui exporte ses produits aux quatre coins du monde, les établissements Clément Faugier invitent le public, près de leur usine, à Privas, à découvrir une boutique et un petit musée qui permettent à la fois de s'approvisionner et de s'informer. D'un côté, est présentée une large gamme de produits à base de châtaigne (crèmes, marrons - glacés, confits ou au naturel - purées, bonbons, farine...). De l'autre, des vidéos, panneaux explicatifs et outils anciens brossent l'histoire de la castanéiculture ardéchoise, de la fabrication délicate des marrons glacés et de cette entreprise familiale pérenne depuis 1882! Visite libre. Tél. 04 75 64 07 11. www.clementfaugier.fr



Un vin

Esprit d'automne
Domaine de Mermès

Vin blanc, agréé par la marque collective Goûtez l'Ardèche®
■ APPELLATION IGP Coteaux de l'Ardèche.
Vendange en surmaturité
■ CÉPAGE 90 % viognier, 10 % muscat petit grain
■ DÉGUSTATION Robe or clair, reflets argentés, disque onctueux, beau jambage. Nez qui "muscate" et présence de notes de badiane. Attaque souple. Rétro-olfaction sur le fruité et l'anis étoilé.
■ PRIX 7,90 € (75 cl). Tarif 2014
■ DOMAINE Domaine de Mermès. Mermès, 07700 Gras. Tél. 04 75 04 37 79 - www.domainedemermes.com
■ VISITES Vignoble + cave + dégustation de vins et de produits du terroir, le jeudi à 18 h en juillet-août. Gratuit. Durée: 90 mn. Caveau ouvert tous les jours de 9 à 20 h.



Une recette Châtaigne, orange sanguine et safran d'Ardèche

■ POUR 8 PERSONNES
Chantilly châtaigne: 100 g de crème de châtaigne nature / 50 g de crème fraîche. Mélanger le tout et placer dans un siphon avec une cartouche.
Sablé chocolat: 125 g de beurre / 125 g de farine / 100 g de sucre / 1 g de fleur de sel / 2 jaunes d'œufs / 4 g de levure / 50 g de cacao. Batta tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Reposer 2 h au frais. Abaisser la pâte à 1 cm, cuire 10 mn à 160 °C et émietter à la sortie du four.
Oranges parfumées au safran: 6 oranges sanguines / 500 g d'eau / 250 g de sucre / 4 pistils de safran
Dans une casserole, mélanger eau, sucre et safran. Porter à ébullition. Réserver. Peler les oranges. Détailler des segments et laisser reposer 2 h dans le sirop. Dresser sablé, chantilly et oranges avec une crème glacée à la châtaigne.
Recette proposée par Florian Descours, restaurant Porte des suds, 07000 Privas. Tél. 04 75 64 30 66



Frais, comme le grand air!



Depuis Le Cheylard, prenez de la hauteur et grimpez vers le rocher de Brion. Là, les chèvres nourries en plein air autour de ce dyke basaltique sont à l'origine d'une autre pépite des Boutières: le fromage frais.

Éleveur fromager à Jaunac, Jean-Luc Boulon a du caractère et des convictions qu'il met en action. Fervent défenseur du terroir ardéchois, il a décidé de sauvegarder une race caprine du pays en voie de disparition. Il a collecté dans les fermes les dernières chèvres du Massif central, "rustiques et productives",

et fabrique avec des fromages frais à la perfection. Comme le Saint-Pierre-de-Pise ou le Brion, des palets doux au lait entier qui ont fait sa réputation. En quête de qualité, il sort ses chèvres toute l'année pour obtenir un lait riche et varié. Sauf en hiver où elles se régalaient, à l'abri, de luzerne et de céréales germées. Pour permettre à son troupeau de gambader, cet éleveur engagé a planté, en 20 ans, 28 km de clôtures à la force du poignet sur les sommets et les ravins des Boutières. Ses fromages frais expriment toute la palette des saisons, des terroirs, des versants... Un concentré de biodiversité et de grand air à savourer!

Un chef Hervé Ayroulet

Chef de son hôtel-restaurant Le Provençal, au Cheylard

Il est l'oncle du chef ardéchois Claude Brioude. Une filiation qui en dit long: la cuisine est une passion dans laquelle Hervé Ayroulet est tombé tout petit. Avec sa femme Jocelyne, il a cumulé les expériences en famille et aussi dans des restaurants de Savoie. Puis ils sont revenus au pays. Dans sa cuisine, de bons produits Goûtez l'Ardèche®, des fruits et légumes de la vallée de l'Eyrieux, et un sacré savoir-faire. "J'aime la cuisine traditionnelle, les plats qui mijotent sur le coin du fourneau." Terrines, pâtés, confitures: tout est fait maison.



Une visite La ferme Boulon

S'initier à la vie d'éleveur caprin

À la ferme Boulon, l'élevage est une passion qui se partage. Jean-Luc Boulon et sa fille Thérèse proposent aux visiteurs de suivre leur quotidien. On commence par emboîter leur pas pour chercher les chèvres qui brouillent dehors, puis on assiste à la traite mécanisée du troupeau et à celle, manuelle, des huit vaches de l'exploitation. Direction ensuite la fromagerie où démarre la fabrication des caillés doux (emprésurage du lait à chaud après la traite) pour le Saint-Pierre-de-Pise et le Brion, des caillés acides qui donneront des picodons AOP... En vente sur place et à croquer! Visite gratuite sur réservation. Tél. 04 75 29 38 59



Un vin Terre d'Églantier Vignerons ardéchois

Vin blanc
■ APPELLATION IGP Coteaux de l'Ardèche
■ CÉPAGE 100 % viognier
■ DÉGUSTATION La robe est or clair et le disque est fluide. Le nez est très fruité avec des touches d'abricot et de violette. C'est un vin intense, chaleureux en bouche à dominance fruitée.
■ PRIX 7,10€ la bouteille ou 40,47€ les 6 (tarifs 2014).
■ DOMAINE Uvica - Vignerons ardéchois, 07120 Ruoms. Tél. 04 75 39 98 00 - www.uvica.fr
■ VISITES Libres ou sur rendez-vous (groupe minimum 20 personnes). 6€ (4€ pour groupes, CE, associations), gratuit -18 ans. Consulter les horaires.



Une recette Tourte au fromage de chèvre frais aux herbes et fourme de pays

■ POUR 6 PERSONNES
Pâte Brisée: 85 g de farine de châtaigne / 165 g de farine de blé / 1 œuf / 100 g de beurre ramolli. Appareil: 150 g de blanc de poireaux / 25 cl de crème fraîche / 25 cl de lait / 2 œufs + 2 jaunes / 100 g de fromage frais aux herbes / 100 g de fourme coupée en dés / 20 g de beurre / sel / poivre / noix de muscade
■ PRÉPARATION
Mélanger les ingrédients de la pâte brisée. Reposer au frais. Faire suer les blancs de poireaux, ajouter la crème, laisser compoter. Étaler la pâte brisée dans un moule beurré et cuire à blanc 10 mn. Séparer les blancs des jaunes, ajouter deux œufs entiers au blanc puis sel, poivre et noix de muscade. Ajouter le fromage frais, le lait et les poireaux. Disposer les dés de fourme au fond du plat, verser l'appareil et enfourner 30 à 40 mn à 200 °C selon l'épaisseur.
Recette proposée par Hervé Ayroulet, Le Provençal, 07160 Le Cheylard. Tél. 04 75 29 02 08



L'âme sacrée de l'huile d'olive



À Bourg-Saint-Andéol, après avoir visité le Palais des évêques, fleuron architectural du Vivarais, poursuivez votre découverte du sud Ardèche où vous attend un autre trésor : l'huile d'olive.

Arbre mythique, l'olivier fait partie intégrante du patrimoine paysager du sud de l'Ardèche qui marque la limite septentrionale de sa culture. Près de 33 variétés d'olives profitent d'un terroir particulier "où l'altitude et la fraîcheur donnent aux huiles des arômes plus prononcés", révèle Jocelyn Vigouroux, oléiculteur au domaine du Pigeonnier à Payzac. Il y cultive avec soin et respect les oliviers

plantés par son père Michel. Sitôt récoltées, les olives sont pressées à froid pour conserver leurs valeurs nutritives. Trois huiles vierges de qualité supérieure sortent ainsi du moulin familial. "Les arômes varient selon les olives et l'époque de la récolte", détaille l'oléiculteur. Laglandau et la frantoïo ramassées vertes donnent un fruité herbacé idéal en salade. Les olives récoltées plus tardivement libèrent un fruité mûr légèrement ardent. Mais Jocelyn attend aussi Noël pour réaliser avec des nêgrettes en surmaturité, puis fermentées, un fruité noir aux parfums de truffe et de fruits confits... Autant d'huiles rares et précieuses qui relèveront vos repas des fêtes!

Des chefs

Jean-Luc Charmasson et Benoît Bouchet

Chefs et traiteurs
Au fin gourmet, à Ruoms

Tous deux travaillent au diapason. Ardéchois pur jus, Jean-Luc Charmasson cultive l'esprit terroir, hérité de ses parents qui tenaient une auberge à Bessas. Perfectionniste, Benoît Bouchet élabore une cuisine gastronomique et esthétique. Depuis neuf ans, ils associent leurs talents pour "proposer un service de traiteur haut de gamme". Traditionnelle, provençale ou ardéchoise, leur cuisine se démarque par "le choix de produits nobles travaillés avec respect". Une bonne adresse Goûtez l'Ardèche®!



Une visite

Lou Mouli d'oli

Tout savoir sur la fabrication de l'huile d'olive

Oléiculteurs à Bourg-Saint-Andéol, Ingrid et Olivier Pradal nous invitent à découvrir leur moulin à huile où ils transforment leur récolte, mais aussi celles de près de 3000 producteurs et particuliers locaux. Leur spécialité : le fruité vert, une huile extraite avec des olives récoltées en début de maturité. Pesée des olives, nettoyage, broyage, malaxage, décantage... Toutes les étapes de fabrication sont révélées, dégustation à l'appui. Dans leur boutique, on pourra également se procurer huiles, savons, tapenades... Visite gratuite toute l'année, sans réservation. Tél. 04 75 54 70 54



Un vin

La Fleur des buis (millésime 2012) Domaine Alain Dumarcher

Vin blanc, agréé par la marque collective Goûtez l'Ardèche®

- APPELLATION IGP Ardèche blanc
- CÉPAGE 100 % chardonnay
- DÉGUSTATION Robe or pâle, reflets argentés. Vin limpide et brillant. Disque fluide. Nez à dominance de fruits blancs comme la poire et la pomme. Attaque vive. Rétro-olfaction sur le fruité et le citronné.
- PRIX 5€ (75 cl). Tarif valable jusqu'en mars 2015.
- DOMAINE Domaine Alain Dumarcher. Le clos de Prime, 07700 Gras. Tél. 04 75 04 31 82. domaine.alain.dumarcher.chez-alice.fr

■ VISITES Dégustation au caveau tous les jours de 10 à 20 h. Fermé le mercredi, de septembre à mars.

Une recette

Tartare de truite, pistou à l'ail des ours et huile d'olive

- POUR 4 PERSONNES
- 200 g de truite fumée / 200 g de filets de truite fraîche / 1 échalote / 1 citron pressé / huile d'olive de pays / pistou à l'ail des ours / 16 pointes d'asperges vertes / persil / ciboulette / sel

■ PRÉPARATION Hacher finement en cubes 100 g de truite fumée et la chair de la truite crue. Ajouter le jus de citron, ciseler échalote, persil et ciboulette. Monter le tout à l'huile d'olive et mouler à l'emporte-pièce en pavés. Cuire les asperges 3 mn à l'eau bouillante. Tailler en fines tranches dans le filet de truite fumée restant et rouler avec les asperges bien serrées. Tailler en biseaux les rouleaux. Décorer de ciboulette, de salade et d'ail des ours. Servir frais.

Recette proposée par Jean-Luc Charmasson et Benoît Bouchet, Au fin gourmet, 07120 Ruoms. Tél. 04 75 93 99 40



Chaleureux marrons glacés !

En passant aux Ollières-sur-Eyrieux, montez au belvédère de l'Eyrieux qui surplombe la rivière en empruntant la route de Saint-Michel-de-Chabrilanoux. Deux tables d'interprétation décryptent la faune, la flore et les paysages en pente où l'on cultive la châtaigne mais aussi l'art raffiné du marron glacé.

Douceur suprême de fin d'année, "le marron glacé se déguste comme un grand cru", glisse Christophe Sabaton, dont la famille de confiseurs travaille ce fruit identitaire de l'Ardèche depuis 1907. On le délivre soigneusement de son papier doré, on admire sa brillance, on le croque en sentant

les morceaux qui s'effritent... Divine en bouche, cette gourmandise de luxe réclame cependant "une fabrication longue et délicate dont l'art consiste à conserver le fruit entier". À Aubenas, l'usine Sabaton, fleuron ardéchois de l'industrie de la châtaigne, sélectionne pour cela des châtaignes de gros calibre issues au maximum de producteurs locaux. Trempés dans de l'eau huit jours, séchés, les fruits sont épluchés, emmaillottés deux par deux dans un voile de tulle et cuits à l'eau. Puis confits à cœur dans un sirop de sucre vanillé. Les châtaignes restées entières sont glacées et font un bref passage au four... Et emmaillottées enfin à la main, dans un papier doré. Comme un cadeau prêt à être savouré.



Une visite

La Ferme de pisse renard

De la récolte au confisage : les dessous de la châtaigne

À Saint-Étienne-de-Serres, Marie Bazin et Thomas Mery cultivent la qualité : des châtaignes d'Ardèche AOP et bio mais aussi l'art du marron glacé. De la récolte à la confection, tout est fait à la main. Lors de visites guidées, ils partagent leur savoir-faire : découverte des châtaigneraies, de la récolte, de l'atelier où les fruits sont pesés, calibrés, séchés selon leurs usages. Les petits sont transformés dans leur moulin en farine, les moyens en crèmes, soupes et sirops et les gros réservés au confisage... À découvrir dans leur boutique ! Visite gratuite en été ou sur réservation. Tél. 04 75 64 54 88



Un vin

Vendanges d'octobre Caveau des vigneron de Valvignères

Vin blanc

- APPELLATION IGP Ardèche blanc. Vendange en surmaturité.
- CÉPAGE 100 % viognier
- DÉGUSTATION Robe or soutenu, reflets argentés, disque onctueux, très beau jambage, vin limpide et brillant. Premier nez, complexité aromatique, deuxième nez gelée de coing, amande fraîche et fruits secs. Attaque souple, bel équilibre en bouche et longue persistance aromatique intense.
- PRIX 10,90€ (75cl). Tarif 2014.
- CAVE Caveau des vignerons de Valvignères. Le village, 07400 Valvignères. Tél. 04 75 52 60 60. www.caveaudevigneronsvalvignerons.com
- VISITES Promenade dans les vignes, visite des caves, dégustation de vins et de produits régionaux. Tous les jours sauf le dimanche. Sur rdv. Aucune visite en septembre.



Une recette

Gâteau de courge au miel de châtaignier et châtaignes confites

- POUR 8 PERSONNES
- 400 g de chair de courge / 100 g de châtaignes confites / 200 g de miel de châtaignier / 100 g de farine de châtaigne / 100 g farine T65 / 4 œufs / 10 cl de lait entier / 10 cl d'huile d'olive / 1 sachet de levure / sucre glace

■ PRÉPARATION Fouetter les œufs et le miel, ajouter l'huile et le lait. Mélanger à part les farines et la levure puis tamiser dans un saladier. Creuser un puits et verser le premier appareil. Ajouter la chair de courge et mixer. Chemiser 21 ramequins de 100 ml, les remplir aux trois-quarts et ajouter une châtaigne confite dans chacun. Cuire 30 mn environ. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace. Servir avec une crème anglaise ou un coulis de myrtille d'Ardèche !
Recette proposée par Christian Gamet, Le relais de Sully, 07190 Gluiras. Tél. 04 75 66 63 41



Un chef

Christian Gamet

Chef de son auberge restaurant
Le relais de Sully, à Gluiras

Il le dit lui-même : "Nous sommes des dinosaures." Entendons par là que Christian Gamet, maître-restaurateur, travaille « comme avant » : il fait tout lui-même. "Nous proposons du gastro avec des produits frais et locaux, nous fabriquons notre foie gras, nous servons de vraies côtes de bœuf..." Sa femme Monique, sommelière, a rempli la cave d'excellents vins du terroir. Cette quête de la qualité vaut au restaurant d'être labellisé Goûtez l'Ardèche®. Un vrai repaire de gourmets ouvert sur le Ventoux et les Alpes !

La petite magie de la truffe !



Le sud de l'Ardèche recèle dans son sous-sol calcaire bien des trésors, comme la célèbre grotte Chauvet-Pont-d'Arc, dont la restitution est attendue en 2015, mais aussi un produit de luxe auréolé de mystère : la truffe !

On l'appelle en patois la rabasse mais aussi le diamant noir, en raison de sa rareté, de son prix qui frise les mille euros le kilo au moment des fêtes, mais aussi de sa couleur ébène et brillante. Merveille gastronomique et naturelle, la truffe noire, de son nom savant *Tuber melanosporum*, est le fruit d'une rencontre improbable, celle d'un champignon (le mycélium) et d'un arbre. On

en trouve sur les terres argilo-calcaires de l'Ardèche méridionale au pied des chênes verts et blancs, des noisetiers et du cade. "C'est un patrimoine de notre terroir à préserver", défend Serge Barruel, président du syndicat des producteurs de truffes noires du Vivarais. Grâce à l'action de plusieurs personnes du syndicat et de la municipalité de Ruoms, un marché de la truffe d'été et d'hiver a rouvert à Ruoms. Pas de stands ni d'étals. Devant le café Arnaud, deux courtiers négocient le vendredi matin, en toute discrétion, la récolte des "apporteurs". Les particuliers peuvent aussi s'en procurer. "Une truffe doit être ferme, bien noire et veinée de blanc à l'intérieur." L'occasion de s'offrir un diamant noir pour les repas de fin d'année !

Un chef Yann Espenel

Chef de son restaurant Carabasse, à Beaulieu

Si Carabasse rime avec rabasse, c'est le fruit du hasard ! Carabasse, c'est le nom d'un rocher de la montagne de La Serre où s'adosse Beaulieu. C'est là que Yann Espenel, fils de cuisinier, et sa femme Christelle ont retapé une grange voûtée en pierre afin d'ouvrir leur restaurant en 2013. Elle, créative et manuelle, a décoré la salle de verres peints et d'un lustre monumental. Lui, aux fourneaux, s'inspire "des beaux produits du marché" et désire que sa cuisine "soit une vitrine du terroir". Labellisée Goûtez l'Ardèche®, leur enseigne dédiée à la truffe un menu spécial en hiver !



Une visite

Rando Bistrot « Truffe » À la recherche du diamant noir

Glissez-vous dans la peau d'un rabasseur ! Dans le cadre des Journées Rando Bistrot®, organisées par le réseau Bistrot de pays®, l'auberge La Farigoule, à Bidon, propose une balade à pied. Le maître des lieux, Guy Fabrègue, et un accompagnateur en montagne vous entraînent à travers la garrigue pour une démonstration de cavage avec un chien truffier. Ils racontent en chemin les aléas de la récolte, les différences entre une truffière sauvage et une plantation ainsi que les mystères qui lient la rabasse à l'arbre. Au retour, la découverte se prolonge par un repas entièrement truffé ! Tarifs : 60 € ; -12 ans : 15 €. Tél. 04 75 04 02 60.



Un vin

Cuvée Claïas Domaine de la Croix-Blanche

Vin rouge
 ■ APPELLATION AOP côtes du Rhône
 ■ CÉPAGE 50 % syrah, 40 % grenache, 10 % mourvèdre
 ■ DÉGUSTATION Robe cerise noire, disque fluide, reflets intenses. Nez fruit noir et épice. Belle mâche. Rétro-olfaction sur la réglisse et les épices.
 ■ PRIX 6 € (75 cl). Tarif 2014
 ■ DOMAINE EARL Archambault. Domaine de la Croix-Blanche. Chemin Neuf, 07700 Saint-Martin-d'Ardèche. Tél. 04 75 04 65 07. www.domainedelacroixblanche.com
 ■ VISITES En juillet-août : escapade "vignes et histoire" le mardi à 9 h 30 ; circuit en VTT dans les vignes le samedi à 9 h 30. Toute l'année, sur rdv pour groupe à partir de 8 personnes : visite commentée de la cave et dégustation.



Une recette

Gnocchis de Carabasse aux truffes

■ POUR 4 PERSONNES
 1 truffe de 20 g / 500 g de pommes de terre / 100 g de farine / 1 jaune d'œuf / 16 pousses d'épinard / 16 fines tranches de jambon cru / 30 g de parmesan / 40 cl de crème fraîche liquide / muscade / sel

■ PRÉPARATION
 Infuser la truffe dans la crème 48 h à l'avance. Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée. Les éplucher et les passer au presse-purée. Ajouter la farine, le jaune d'œuf, 1 c. à c. de sel et de la noix de muscade. Mélanger. Confectionner des boudins d'une vingtaine de centimètres de long puis les couper en tronçons. Sur le dos d'une fourchette, rouler les gnocchis avec votre index. Réserver la truffe et chauffer légèrement la crème avec le parmesan. Faire revenir rapidement les feuilles d'épinard dans un peu d'huile d'olive. Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les verser dans la crème. Dresser avec les pousses d'épinard et le jambon cru. Terminer avec quelques lamelles de truffe.



Recette proposée par Yann Espenel, restaurant Carabasse, 07460 Beaulieu. Tél. 06 17 89 73 58

Le carnet d'adresses

Les farines ardéchoises

Association pour la promotion du pain ardéchois
 70, allée des Ondines, BP 319
 07302 Guilherand-Granges
 Tél. 04 75 07 54 53

Domaine des Mûres
 Vente à la ferme (farines, charcuterie, huile...) le mercredi 9h-12h et 14h-18h.
 Visite le mercredi sur réservation.

Les Mûres
 07700 Bourg-Saint-Andéol
 Tél. 04 75 54 71 05
 domainedesmures.free.fr

Hôtel-restaurant Relais du Vivarais
 Restaurant ouvert lundi soir, du mardi au samedi midi et soir, dimanche midi.

31 RD 86, faubourg des Sautelles
 07220 Viviers.
 Tél. 04 75 52 60 41

Domaine du Bréchon
 Le Bréchon - 07700 Gras
 Tél. 04 75 51 29 79

Minoterie Rieubon et fils
 Point de vente (farines, produits du terroir)

07200 Saint-Maurice-d'Ardèche
 Tél. 04 75 37 70 56

La poire

Distillerie Jean Gauthier Musée de l'Alambic

Horaires du musée (gratuit) et du magasin d'usine : en semaine 9h-12h et 14h-18h / samedi 10h-12h et 14h-18h30 / dimanche et jours fériés : 14h et 18h30. Journée continue jusqu'à 19h du 14 juillet au 15 août.

600, route de la Syrah
 07340 Saint-Désirat
 Tél. 04 75 34 23 11
 www.jeangauthier.com

Restaurant Le 7 de table
 Fermé le dimanche soir et le mercredi.

1, rue de Fontailloux - RN86
 07340 Limony
 Tél. 04 75 34 01 02
 www.7-de-table.fr

Douceurs hivernales

Au pavé de Saint-Régis
 2, rue des Cévennes
 07520 Lalouvesc
 Tél. 04 75 32 25 28
 www.pave-saint-regis.fr

Hôtel La Chaumette Restaurant Portes des suds
 Fermé le lundi, le mardi soir, le samedi midi et le dimanche soir.

Avenue du Vanel
 07000 Privas
 Tél. 04 75 64 30 66
 www.hotelchaumette.fr

Domaine de Mermès
 Ouvert tous les jours. De novembre à mars : 9h-12h et 14h-19h. Le reste de l'année : 9h-20h.

07700 Gras
 Tél. 04 75 04 37 79
 www.domainedemermes.com

Syndicat des pâtisseries, confiseurs, glacières de l'Ardèche

70, allée des Ondines
 BP 319
 07503 Guilherand-Granges
 Tél. 04 75 07 54 54

Pâtisserie Baudouin
 8, place de l'Église
 07240 Vernoux-en-Vivarais
 Tél. 04 75 58 14 80
 delice-ardechois.com

Pâtisserie confiserie Yvan Baudouin
 98, rue Jean-Jaurès
 07600 Vals-les-Bains
 Tél. 04 75 37 45 66

Ets Clément Faugier
 Le logis du Roy BP 125
 07001 Privas Cedex
 Tél. 04 75 64 07 11
 www.clement-faugier.fr

Chocolaterie Patouillard
 Dates des stages pâtisserie détaillées sur le site.

ZI Le Lac - 07000 Privas
 Tél. 04 75 64 77 38
 www.kko-chocolat.com

Fromage frais

Hôtel restaurant Le Provençal
 Hors saison fermé le vendredi soir, dimanche soir et lundi. Fermé

premières quinzaines de janvier et d'octobre.

17, avenue de la Gare
 07160 Le Cheylard
 Tél. 04 75 29 02 08
 hotelrestaurantleprovençal.com

Ferme Boulon
 Vente sur place (chèvres frais, picodon, tomme de vache...). Visite gratuite sur réservation.

La Grange
 07160 Jaunac
 Tél. 04 75 29 38 59
 fermeboulon.wordpress.com

Société anonyme d'exploitation des sources - Arcens
 La Source - 07310 Arcens
 Tél. 04 75 30 42 00

Vignerons ardéchois Uvica

Du 1^{er} avril au 30 septembre : du lundi au samedi 9h30-13h et 15h-19h. Dimanche et jours fériés 9h30-13h. Du 1^{er} octobre au 31 mars : le lundi 14h-18h, le mardi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

Boulevard de l'Europe unie
 07120 Ruoms
 Tél. 04 75 39 98 00
 www.uvica.fr

L'huile d'olive

Au Fin Gourmet
 Services traiteur pour mariages, buffets, cocktails et réceptions.

Quartier Bevennes
 07120 Ruoms
 Tél. 04 75 93 99 40
 www.traiteurardeche.com

Domaine Alain Dumarcher

Caveau ouvert tous les jours : 10h-20h. Fermé le mercredi de septembre à mars.

Le clos de Prime
 Quartier Mermès, 07700 Gras
 Tél. 04 75 04 31 82
 domaine.alain.dumarcher.chez-alice.fr

Lou Mouli d'Oli

Ouvert toute l'année sauf vacances de février. Du mardi au samedi 14-18h. En saison de trituration, ouvert aussi le matin et le lundi. Visite guidée individuelle ou groupe.

Domaine de la Souteyranne
 07700 Bourg-Saint-Andéol
 Tél. 09 52 68 60 88
 www.paroledolive.com



Goûtez l'Ardèche® est une marque collective déposée qui permet de distinguer les meilleurs produits du département. Les établissements signalés en vert en sont adhérents.

Domaine du Pigeonnier

Vente directe d'huile d'olive, olives, tapenade, fruits et légumes de saison. Balades thématiques "A travers vignes et oliviers" sur réservation.

Le Barsac - 07230 Payzac
 Tél. 04 27 94 45 47

Restaurant Carabasse

Ouvert hors saison vendredi, samedi soir et dimanche midi. En été 7/7 le soir.

Pléoux - 07460 Beaulieu
 Tél. 06 17 89 73 58
 www.restaurant-carabasse.fr

Les Bistrots de pays de l'Ardèche méridionale

Château Julien - 07110 Vinezac
 Tél. 04 75 38 08 03
 www.bistrotdepays.com

Domaine de la Croix Blanche

Tous les jours. En hiver : 9h-12h et 15h-18h. En été : 9h-12h et 15h-19h.

Chemin Neuf
 07700 Saint-Martin-d'Ardèche
 Tél. 04 75 04 65 07
 www.domainedelacroixblanche.com

Châtaignes confites / marrons glacés

Ferme de Pisse renard

Point de vente (crème de châtaigne, sirop, marron entier...) et visites sur rendez-vous.

07190 Saint-Étienne-de-Serres
 Tél. 04 75 64 54 88
 fermepisserenard.free.fr

Le Relais de Sully

Ouvert en juillet/août 7/7 midi et soir. Hors saison : fermé le dimanche soir, le lundi, le mercredi soir. Fermé du 1^{er} février au 15 mars.

Place de la Liberté
 07190 Gluiras. Tél. 04 75 66 63 41
 www.lerelaisdesully.com

Cave coopérative de Valvignères

Tous les jours 9h-12h et 14h-18h (en juin, juillet et août, 9h-12h et 14h-19h, sauf dimanche 14h-18h).

Quartier Auvergne
 07400 Valvignères
 Tél. 04 75 52 60 60
 caveaudevigneronvalvigneres.com

Ets Sabaton

Magasin ouvert du lundi au vendredi 8h-12h30 / 13h30-18h30. Ouvert le samedi en décembre.

La Plaine - 07200 Aubenas
 Tél. 04 75 87 83 87
 www.sabaton.fr

La truffe

Syndicat des producteurs de truffes noires du Vivarais
 Tél. 04 75 35 20 17
 truffesnoiresduvivarais.e-monsite.com

Auberge la Farigoule

Le village - 07700 Bidon
 Tél. 04 75 04 02 60
 aubergelaFarigoule-bidon07.com

Les vins d'Ardèche méridionale

Néovinum

Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre du lundi au samedi 9h30-13h / 15h-19h, dimanche et jours fériés 9h30-13h. Du 1^{er} octobre au 31 mars : du mardi au samedi 9h-12h / 14h-18h. Tarif : 6 € (gratuit pour les -18 ans).

Boulevard de l'Europe-Unie
 07120 Ruoms
 Tél. 04 75 39 98 08
 www.neovinum.fr

Vignerons Ardéchois Uvica

BP 8, 07120 Ruoms
 Tél. 04 75 39 98 00
 www.uvica.fr

Cave La Cévenole

Tous les jours, sauf le dimanche : 9h-12h30 et 14h30-18h30. A partir du 12/07 et jusqu'au 23/08 : 9h-13h et 14h30-19h.

Le Village - 07260 Rosières
 Tél. 04 75 39 52 09

Restaurant Au Levant

Ouverture selon saison (détails sur le site internet). En juillet-août tous les jours / septembre fermé le lundi / janvier-février du vendredi midi au dimanche midi.

Le village
 07170 Saint-Maurice-d'Ibie
 Tél. 04 75 94 70 89
 www.restaurantaulevant07.com

LES PARTENAIRES

Centre du développement agroalimentaire

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
Produits et restaurants sélectionnés sur www.goutezlardeche.fr
Le Centre de 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 des métiers et de l'artisanat de l'Ardèche). Il est soutenu par le Conseil général de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe.

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, 070008 Privas Cedex, Tél. 04 75 64 04 66. adt07@ardeche-guide.com - www.ardeche-guide.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 Largentière

Route de Tauriers, 07110 Largentière. 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 : Frédéric Miguet

LES AMBASSADEURS

PRINTEMPS

Bonnefoy Bernard - Fin Gras du Mézenc
Le Bourg - 43430 Fay-sur-Lignon
www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

Desbrus Ludovic - Corabio
contact@corabio.org

Guezze Christophe - Association de défense et de promotion des produits de charcuterie
COIT de l'Ardèche Parc des Platanes
07100 Annonay

Schuler Catherine - Au pain d'Antan
Le village 07410 Arieboosc

Chupin Laurent - Nectardechois
Le Calvaire 07410 Pailhères
04 75 06 12 18 nectardechois.fr

Paraghmanian Christine - FDCIVAM
Domaine Olivier de Serres 07140 Mirabel
04 75 36 77 64 www.defermeferme.com

Rousselle Véronique - CDRA Valdac
www.valdac.fr

ÉTÉ

Vernol Daniel - Vivacoop - 91, chemin des fruitiers 07200 Saint-Semin - 04 75 87 80 00

Carrier Bénédicte - Laiterie CARRIER
Chambias 07600 Vals-les-Bains
04 75 37 40 20

D'Heffit Grégory - Association des Producteurs
Fermiers de la Filière Affineur-Ardèche Méridionale
Rue du cimetière 07230 Planzolles
04 75 89 04 81

Sabatier Pierre - Régie Municipale des Abattoirs
38 chemin de la source 07200 Aubenas
04 75 35 37 23

Chanal Annabelle - Association La Myrtille
Sauvage d'Ardèche
Mairie 07190 Marcols-les-Eaux

Plantier Geneviève
LDC Les fermiers de l'Ardèche
12 Le Flacher, 07340 Félines - 04 75 34 82 55

AUTOMNE

Loupiau David - Comité Interprofessionnel
de la Châtaigne d'Ardèche
Avenue de l'Europe unie 07000 Privas
04 75 64 04 61 www.chataigne-ardeche.com

Christophe Pichon - Syndicat Vin AOC Condrieu
www.vin-condrieu.fr

Durand Joël - Syndicat Vin AOC Saint-Joseph
www.aoc-saint-joseph.fr

Nodin Benoît - Syndicat Vin AOC Saint-Péray
www.saint-peray.net

Vincent Paris - Syndicat Vin AOC Cornas
www.vins-rhone.com/fr/appellation/cornas
04 75 07 88 81

Ballet Paule - Syndicat de défense et de promotion du picodon Drôme-Ardèche
04 75 56 26 06 www.picodon-aop.fr

Munoz Fabienne
Chambre de métiers et de l'artisanat
70, allée des Ondines
07503 Guilhaud Granges - 04 75 07 54 00

Poujade Françoise
Communauté de communes Beaume Drobie
Montée de la Chastelanne 07260 Joyeuse
04 75 89 80 80 www.pays-beaumedrobie.com

HIVER

Chenot Lorraine
Parc naturel régional des monts d'Ardèche
04 75 36 38 65 www.parc-monts-ardeche.fr

Costet Philippe - Chambre d'agriculture
4 avenue de l'Europe Unie 07000 Privas
04 75 20 28 00

Fraisse Philippe - Agribio
04 75 64 82 96 agribioardeche@corabio.org

Jacquin Cyril - 2000 vins d'Ardèche
Route de Ruoms 07150 Vallon-Pont-d'Arc
www.lesvinsdardeche.com

Mermet Jean Louis - Concept fruit ZA du Mas
60, rue du bosquet des chênes 07430 Davezieux
04 75 67 08 63 www.concept-fruits.com

Perreol Didier - Euronat
Zone d'Activité La Boissonnette 07340 Peaugues
04 75 32 43 68 www.ekibio.fr

Crouzet Annie Maître sommelier
Les Aloubers - Le Balcon 38250 Villard-de-Lans
06 33 98 6151 www.annie-francoise-crouzet.com

Curnier Marie-Pierre
Société des Eaux Minérale de Vals
33 Bd de Vernon 07600 Vals-Les-Bains
04 75 94 04 20 www.eaudevals.com

Gagnez des cadeaux à savourer

Répondez aux questions et soyez peut-être l'un de nos 20 gagnants.

1. Qu'identifient les étapes savoureuses®? :

- a) Des producteurs
- b) Des producteurs, transformateurs, restaurants, musées et manifestations
- c) Des magasins

2. Dans quel département, trouvez-vous les étapes savoureuses®?

- a) En Mayenne
- b) En Lozère
- c) En Ardèche

3. Que vous proposent de découvrir les étapes savoureuses®?

- a) Des sites touristiques
- b) Des sites naturels
- c) Des richesses agricoles, alimentaires et culinaires

Bulletin - réponse

Nom
Prénom
Adresse
Code postal
Ville
Téléphone
E-mail

Vos réponses...

- Question n° 1 a) b) c)
Question n° 2 a) b) c)
Question n° 3 a) b) c)

« J'accepte de recevoir des actualités sur les produits ardéchois, des recettes et des infos sur la démarche Ambassadeur d'Ardèche le goût. »

Les réponses sont à envoyer avant le 15 septembre 2014 à :
Centre du développement agroalimentaire « **Ardèche le goût** »
4, avenue de l'Europe-Unie, BP 321, 07003 Privas Cedex

Extrait du règlement :

L'association Centre du développement agroalimentaire, « Ardèche le goût », dont le siège social est situé à la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, 4 avenue de l'Europe Unie (BP 321) à 07003 PRIVAS Cedex (France), organise, dans le cadre de l'édition d'un magazine en partenariat avec les Éditions Le Dauphiné Libéré et de la brochure Miam Miam, un jeu gratuit sans obligation d'achat, ni paiement quelconque qui débutera le dimanche 15 juin 2014 et se terminera le lundi 15 septembre 2014. À gagner, 55 lots d'une valeur totale de 355 €.

L'accès au jeu :

La participation au jeu concours « étape savoureuse » est libre. Ce jeu est ouvert à tous. Une seule réponse par foyer est autorisée. 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 15 septembre 2014 ne seront pas prises en considération. Il est rappelé que le jeu concours « étapes savoureuses » est un jeu gratuit sans obligation d'achat, ni paiement quelconque. Un règlement est disponible sur simple demande auprès du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût », 4 avenue de l'Europe Unie, (BP 321) à 07003 PRIVAS Cedex.

Les conditions de participation :

La participation au jeu concours « étapes savoureuses » implique l'acceptation sans réserve du présent 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 « étapes savoureuses » se déroule selon le schéma suivant :

Découper et remplir le bulletin de participation présent dans le magazine en indiquant son nom, prénom, adresse, code postal, ville, numéro de téléphone et adresse mail. L'envoyer à l'adresse indiquée sur le bulletin de participation.

OU remplir le formulaire de participation disponible sur le site www.lesetapes savoureuses.fr et le valider par voie électronique, après avoir renseigné son nom, prénom, adresse, code postal, ville, numéro de téléphone et adresse mail.

Un tirage au sort sera effectué parmi les bonnes réponses, à la fin de la durée du jeu, soit entre le 16 septembre 2014 et le 15 décembre 2014. Les réponses sont à envoyer à : Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » - 4 avenue Europe Unie - BP 321 - 07003 Privas cedex.

Chaque gagnant sera avisé personnellement du résultat. La remise des lots sera effectuée par voie postale et ceux-ci seront transmis dans un délai raisonnable. Les gagnants seront au préalable individuellement informés par mail dans un délai de deux mois après le tirage au sort.

Le tirage au sort déterminera le lot gagné. Les résultats seront diffusés dans un délai d'un mois après le tirage au sort par l'intermédiaire du site internet d'Ardèche le goût accessible à l'adresse : www.ardechelegout.fr.



Gîtes ruraux



Gîtes de Groupe



J' LES VACANCES

avec



Chambres d'hôtes



Campings et Insolites



www.gites-de-france-ardeche.com

04 75 64 70 70

contact@gites-de-france-ardeche.com

Pour votre santé,
limitez les aliments
gras, salés, sucrés.

L'abus d'alcool
est dangereux
pour la santé,
à consommer
avec modération.



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Action financée par l'État dans le
cadre du Pôle d'Excellence Rurale



Action financée par la région
Rhône-Alpes dans le cadre
du Grand Projet Rhône-Alpes

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

ardèche
LE GOÛT

le dauphiné libéré

L 14469 - 24 H - F: 5,00 € - RD

