



# L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1102 - PRINTEMPS 2021 - CENT-VINGT-DEUXIÈME ANNÉE

Journal de l'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS (fondée en 1890)  
[www.ardechois-a-paris.org](http://www.ardechois-a-paris.org) - E-mail : [contact@ardechois-a-paris.org](mailto:contact@ardechois-a-paris.org)

Quand on veut faire du bon vin, on met du Chatus dans la cuve.

## SOMMAIRE

### DOSSIER DU MOIS :

#### INATTENDUS EN ARDÈCHE

- [Castagnou aux bulles de la burle ou whisky du Tanargue..... p. 3](#)
- [Escargots de septentrion à l'huile de méridion garnis d'une mousse de truffes d'entre-deux ..... p.4](#)
- [Trou ardéchois à la glace de pays et à l'eau de poire..... p. 5](#)
- [Lit de coucouronis aux herbes du gerbier cuite à la bière de nos rivières..... p. 6](#)
- [Plateau ardéchois de bosson macéré et de caillé doux..... p. 7](#)
- [Pisadou & Chatus de la vallée de l'Ardèche..... p. 8](#)
- [L'abeille, entre ciel et miel ..... p. 10](#)
- [Oliviers, oléiculture et huile d'olive en Ardèche ..... p. 11](#)

#### CULTURE

- [Associations et Défense du patrimoine en ardèche..... p.12](#)

#### SOLIDARITÉ

- [Un incendie enflamme la générosité des habitants..... p.14](#)

#### CULTURE

- [Chronique hydroalcoolique vient de paraître..... p.15](#)
- [Sortie d'un livre sur les ponts ardéchois..... p.15](#)
- [Balade entre Diois et Provence..... p.16](#)



Chers amis ardéchois à Paris,

Le dossier de ce numéro se propose de présenter des produits inattendus en Ardèche, loin de la caillette, du saucisson, du canoë ou de la crème de châtaignes : parler d'autre chose que de ce que l'on connaît si bien.

Or, en le construisant, nous avons eu une surprise : nous pensions faire des découvertes dans tous les domaines, aussi improbables que des bicyclettes à roues carrées ou des brosses à dents en bois de châtaignier. Mais tout ce que nous avons trouvé est destiné à l'estomac. Dans ce domaine, que ce soit du solide ou du liquide, la richesse est très impressionnante. Dans le précédent numéro, nous avons présenté de nombreuses associations attachées à défendre le patrimoine. Mais nous en avons oublié quelques-unes. Nous avons choisi de compléter notre thème de la dernière fois.

La solidarité est aussi un sujet fort en Ardèche ; suite à un sinistre survenu récemment, l'entraide a été générale : les individus, mais aussi les pouvoirs publics, les partis politiques et l'église. Dans un pays où discuter prend parfois le goût de la dispute, montrer que dans l'adversité, tout le monde se retrouve semble une belle leçon. Enfin, notre page culturelle a échangé sa lorgnette contre une longue-vue pour regarder plus loin que dans les frontières du Vivarais.

Difficile en ce moment d'organiser l'avenir. Les évolutions de la pandémie sont imprévisibles. Je ne donne pas aujourd'hui de dates pour le conseil d'administration ni pour l'AG. Mais dès que nous pourrons rationaliser le temps et réparer l'outrage de l'imprévisible, je vous proposerai ces rencontres qui font le lien dans une association.

En attendant, je souhaite à toutes et à tous que le « monde d'après » soit riche dans ces libertés de mouvement qui nous manquent tant en ce moment.

Clélia Brunel

Présidente de l'Amicale des Ardéchois à Paris





# MENU

## "Inattendus en Ardèche"

Apéritif

Castagnou aux bulles de la burle  
ou whisky du Tanargue

◇◇◇◇◇◇◇◇

Entrée

Escargots de septentrion à l'huile de méridion  
garnis d'une mousse de truffes d'entre-deux

◇◇◇◇◇◇◇◇

Intermezzo

Trou ardéchois à la glace de pays  
et à l'eau de poire

◇◇◇◇◇◇◇◇

Plat du maquis cébenol

Lit de coucouronis aux herbes du gerbier  
cuite à la bière de nos rivières

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages

Plateau ardéchois de bosson macéré et de caillé doux

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert

Pisadou

◇◇◇◇◇◇◇◇

Vin

Chatus de la vallée de l'Ardèche



◇◇◇◇◇ Castagnou aux bulles de la burle ou whisky du Tanargue ◇◇◇◇◇

## UN CHAMPAGNE... ARDÉCHOIS !

*Plusieurs régions françaises produisent des vins aériens dont les bulles picotent joliment le palais, comme la célèbre Champagne. Or depuis quelques années, l'Ardèche élabore aussi son vin effervescent.*

**L**es Vignerons ardéchois (UVICA) proposent maintenant une version d'Orélie, un vin blanc que Gault et Millau se plaît à décrire ainsi : « On s'imagine un panier de fruits frais basculés dans la bouteille.

Ses notes humées se retrouvent en bouche sous un aspect gourmand à la finalité de pamplemousse rose. » Orélie est composée à 40% de Chardonnay et 60% de Sauvignon. Si la culture de la vigne se fait en Ardèche, la prise de mousse a lieu un peu plus au sud car la technique de production des vins effervescents demande un appareillage complexe, trop coûteux à mettre en place dans le département au regard de la modeste production. Orélie blanc pétillant offre une belle robe brillante, limpide et jaune avec des reflets verts. C'est un vin frais aux arômes explosifs de fleurs blanches et d'agrumes, sublimés par la finesse des bulles. Les Vignerons

ardéchois ont aussi lancé il y a quatre ans un Orélie rouge, à l'instar des italiens, et un Orélie rosé : toutes les couleurs pour toutes les papilles et toutes les fêtes !

Les vins effervescents étant associés à l'idée de convivialité et de rassemblement joyeux, depuis l'arrivée du coronavirus et l'interdiction de se réunir en grand nombre, la production d'Orélie rouge et rosé s'est arrêtée (mais on peut encore trouver quelques bouteilles), seul l'Orélie blanc tient bon avec 40 000 à 50 000 bouteilles par an.

Toujours prêts à aller plus loin en goût et en qualité, l'UVICA propose aussi un vin effervescent à base de Chardonnay uniquement, Perle d'amandier. Cette préparation de qualité est élaborée avec du chardonnay vendangé à prématurité. Une première vinification a lieu en cuve. Le vin est ensuite embouteillé et stocké pendant environ six mois pour que

la prise de mousse puisse s'effectuer. En verre, la Perle ou plutôt les milliers de perles ont une belle couleur or. L'effervescence est fine et persistante. Le nez évoque encore des fruits jaunes, mais plutôt secs et grillés.

En bouche on retrouve la légèreté du remous gazeux avec des notes fruitées denses et toastées.

Or, tout le monde l'a constaté : quand l'extase fait rigoler les papilles, le plaisir fait pétiller les pupilles.

Clélia Brunel

<https://boutique.vignerons-ardchois.com/accueil/25-orelie-blanc-2018-75cl.html>



© DR

## L'IVRESSE DES MOTS PEUT ÊTRE CONSOMMÉE SANS MODÉRATION

*Les adeptes des circuits courts peuvent se réjouir. Voilà que l'Écosse arrive en Ardèche !*



© Tanargue

**I**l va falloir revoir ses connaissances : jusqu'à maintenant, le nom de Papin (Denis) évoquait la machine à vapeur et celui d'Ollier (Léopold) celui d'un Ardéchois qui fut le premier à abandonner l'amputation et à permettre le maintien et la mobilité des membres. Est-ce pour leur rendre hommage ? François Papin et Cédric Ollier ont mis au point une concoction faisant appel à la vapeur et à la chirurgie : le whisky ardéchois. Mais alors qu'un fabricant précédent faisait venir les ingrédients et ne faisait que fonctionner son alambic dans le département, nos

deux alchimistes n'utilisent que des matières premières locales.

Ivre d'Ardèche ! il fallait y penser. François Papin, précise : « Pour produire, il faut une bonne orge issue de la terre, de l'eau pour le transformer et du feu pour le distiller. Or le Tanargue est le point de rencontre de ces éléments : la pluie y tombe jusqu'à 2000 mm par an et le feu de la foudre le frappe très souvent. Il semble d'ailleurs que le nom de cette montagne vient du « Jupiter Gaulois » : Taranis, dieu du ciel et du tonnerre. L'un des attributs de ce dernier, la roue céleste, se retrouve d'ailleurs sur notre logo ! ». Or, justement, n'est-ce pas la roue qui évoque aussi le mouvement évité par l'amputation et la machine à vapeur ?

Près des tourbières de Montselgues, pendant une soirée arrosée de whisky écossais, l'idée a germé : pratiquer une opération dans le but de condenser une délicieuse vapeur de whisky aux parfums du terroir d'ici. Bingo ! La première opération a eu lieu en 2017, mais il fallut du temps après l'opération pour qu'un coup de piston fasse jaillir de la cuve le premier whisky Tanargue à fin 2020 : pour que le produit ait pleinement de la jambe, la rééducation aura duré trois ans. Le choix de la « chaudière » n'est pas laissé au hasard :

le vieillissement se déroule dans des fûts de chêne ayant servi pour des vins blancs ardéchois vinifiés à partir de cépages locaux. Mais cette première production pose tout de même un problème : les muscles du whisky fonctionnent maintenant si bien qu'il s'est intégralement fait la malle dans des estomacs humains, créant des vapeurs de plaisir. Il ne reste qu'à attendre la prochaine production pour voir si l'opération a réussi avec le même succès.

La maison confectionne aussi du gin, lancé en 2018, produit en partenariat avec la brasserie artisanale Free Mousse de Saint-Jean-de-Muzols qui réalise le moût servant à la distillation. De nombreuses épices sont utilisées pour apporter complexité et longueur en bouche : la cardamome, l'anis étoilé, le clou de girofle, la cannelle, la coriandre et la baie de genièvre donnent à la boisson la passion d'un exotisme tout ardéchois.

Bravo, François Denis Papin, bravo, Cédric Léopold Ollier, d'avoir trouvé le moyen de mettre autant de vapeur dans tous nos membres.

Benoit Patisson

Liste des points de vente quand la nouvelle production sera arrivée :

<https://www.tanargue.com/points-de-vente>

## LES ESCARGOTS DE SAINT-FÉLICIEN

*Dès son plus jeune âge, Mike Vergnes a un hobby : « élever des colimaçons ! ». En 1995, ses parents font l'acquisition d'une maison dans la campagne de Saint-Félicien où il peut alors se livrer à sa passion.*



© D.R.

**E**n 2013 Mike Vergnes intègre le lycée agricole de Besançon qui forme à l'héliciculture, l'année suivante la maison de campagne devient « la ferme », où il crée un élevage d'escargots

dans un parc de 500 m<sup>2</sup> labélisé en agriculture biologique, producteur adhérent de « Terroir Pays de Saint-Félicien », le goût du pays ! En 2015-16, il augmente la surface des parcs et installe son atelier-laboratoire de transformation et de préparation pour être entièrement autonome.

### L'HÉLICULTURE, UN TRAVAIL SAISONNIER

En hiver, les parcs sont mis au repos pour éviter tous risques de parasitisme. Pendant ce temps, une certaine quantité d'escargots est placée à l'abri dans la « serre de reproduction » qui doit être en température positive. Les escargots reproducteurs sont alimentés en végétaux et calcium. L'escargot étant un animal hermaphrodite, mâle et femelle, les deux sont fonctionnels en même temps. Mais chaque escargot doit s'accoupler à un de ses semblables pour donner les spermatozoïdes qui féconderont les œufs du partenaire

et recevoir en échange les spermatozoïdes de l'autre qui féconderont ses propres œufs. Si bien qu'après l'accouplement, chacun des deux est à la fois la mère des œufs fécondés qu'il va pondre et le père des œufs du partenaire rencontré. 10 jours après l'accouplement, l'éleveur installe des godets de terreau dans la serre pour recevoir les œufs « perles blanches » afin de suivre l'évolution, la contrôler et éviter les prédateurs : musaraignes, rats, oiseaux, serpents, etc. Dès le printemps, la terre des parcs est retournée pour planter navets, choux, radis, trèfle, qui seront la nourriture des escargots et les protégeront du soleil, tout comme les planches disposées en « tuiles faitières ». Fin avril début mai quand la végétation est suffisante, les escargots « nouveaux nés » sont déposés dans les parcs sachant qu'un élevage BIO ne doit pas dépasser un certain nombre d'individus au m<sup>2</sup>.

L'élevage comporte des « petits gris » et des « gros gris », espèces que l'on trouve dans le sud de la France jusqu'au Maghreb. L'escargot sait se protéger du soleil, il reste au fond de sa coquille et la ferme avec son épiphragme de calcaire. Les nuits sont fraîches, entre 16 et 18°, au plus fort de l'été en Ardèche, les escargots de Mike Vergnes ne manquent pas d'humidité, les plantes des parcs régulièrement arrosées sont leurs plats préférés dégustés la nuit ! Repus, bien

nourris nos gastéropodes devenus adultes vont être ramassés à l'automne et cuisinés à la main à la ferme. Mike Vergnes prépare le court-bouillon avec les légumes du jardin. Pour la persillade, le persil pousse sur place, les échalotes et l'ail sont drômois, le beurre breton, mais doux ! À la différence du saumon et du foie gras, il n'y a pas eu de grandes promotions pour l'escargot. De ce fait il reste un produit que l'on mange une fois par an. L'escargot est un met festif et phare sur les tables à Noël et à la Saint Sylvestre ! L'escargot élevé ici a du goût ! Il n'est pas noyé dans la persillade qui doit juste être une petite sauce accompagnant nos mollusques ! L'héliculteur assure lui-même les ventes en fin d'année, sur place à la ferme, sur les marchés de Saint-Félicien, Davézieux, Saint-Étienne, les magasins de producteurs et épiceries fines de Valence, Tournon, Vernoux, les marchés de Noël, les castagnades et bien entendu les restaurants de renom.

En France, avec 300 éleveurs, la filière est petite, et seulement 31 comme Mike Vergnes sont en agriculture biologique ! Il vous accueille pour des visites guidées de sa ferme aux escargots tout l'été ! Une curiosité à ne pas manquer !

*Odile Prévost*

Mike VERGNES - 345 Route du Besset  
07410 Saint-Félicien - 06.52.37.87.27  
[www.escargot07.com](http://www.escargot07.com)

## LA TRUFFE ARDÉCHOISE

*En se promenant en Ardèche, il est possible de ramasser des outils préhistoriques, des morceaux de volcans et aussi... des truffes. Qui l'eût cru ?*

**L**e champignon le plus prisé au monde pousse dans le Vivarais ! et pas qu'un peu : si l'on remonte un siècle en arrière, 20 tonnes de truffes par an étaient produites dans le département.

Aujourd'hui, le ramassage est quasiment confidentiel. Il existe pourtant un syndicat des trufficulteurs ardéchois, fort de 110 membres, et une fédération Auvergne-Rhône-Alpes. Son président, Didier Roche pratique la trufficulture à Serrières dans le nord du département.

Mais actuellement, moins d'une demi-tonne par an est ramassée. De l'autre côté du Rhône, dans la Drôme, la production est beaucoup plus importante : entre 6 et 8 tonnes chaque année, une véritable manne pour le département. 80 % de la production nationale se fait d'ailleurs dans la Drôme et le Vaucluse, pas dans le Périgord, contrairement aux idées reçues. En Ardèche, les trufficulteurs ne le sont pas à plein temps. Ils sont obligés d'avoir d'autres activités. Pourtant, depuis quelques

années, tout est fait pour relancer la filière. Des plans ont été élaborés, l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) a pris le champignon par ses cornes noires. Cet institut fait depuis deux ans des tests sur un site secret dans le sud Ardèche, avec un suivi technique réalisé par le CRPF (Centre national de la propriété forestière).

L'espoir est de contrôler la poussée des truffes afin de la domestiquer et de l'élever sans que ce ne soit aléatoire comme actuellement. La recherche se fait donc dans le but de rationaliser la pousse. Même le Conseil départemental s'y est mis : une aide de plusieurs centaines de milliers d'euros a été accordée à la filière pour planter de nouvelles truffières, pour expérimenter des techniques nouvelles et pour identification des zones potentiellement les plus adaptées. Enfin, autre raison qui donne du poids au développement de la truffe, remettre en culture des terrains à faible potentiel agricole, sur des terrasses laissées à l'abandon.

La truffe est idéale pour ces terres dont on se sait plus que faire. De plus, en Ardèche, on a planté beaucoup de chênes qui vont avoir une dizaine d'années, l'âge idéal pour le développement des truffes. Pour ceux qui voudraient essayer d'aller en ramasser, voici quelques conseils : la truffe noire, la meilleure, celle que l'on trouve en Ardèche aime pousser sous une variété de chênes qu'on appelle justement « truffiers » dans la chaleur et l'humidité, mais toutefois sans excès d'eau. De plus, il est conseillé pour la trouver d'être accompagné d'un chien bien dressé ou d'un cochon, ces deux animaux pouvant les repérer grâce à leur odorat. La récolte doit se faire entre le 15 novembre et la mi-mars. Enfin, un bébé chêne truffier coûte moins de 20 euros. Il ne faut pas hésiter à en planter un dans son jardin, puis d'attendre dix ans.

*B.P.*

Syndicats des trufficulteurs d'Ardèche :  
<http://www.truffes-ardeche.fr/>

◇◇◇◇◇ Trou ardéchois à la glace de pays et à l'eau de poire ◇◇◇◇◇

## TERRE ADÉLICE, DES GLACES 100 % BIO FABRIQUÉES EN ARDÈCHE

*Jeanne Cherki, directrice de salle Terre Adélice à Lyon, répond à nos questions.*



© Terra Delice

### Pouvez-vous nous décrire Terre adélice en quelques mots ?

Créée en 1996 à Saint-Étienne de Serre par deux frères, Bertrand et Xavier Rousselle, l'entreprise a désormais son siège et son atelier de production à Saint-Sauveur de Montagut. En effet, compte tenu de son succès, l'entreprise a dû trouver des locaux plus vastes et plus faciles d'accès. Elle occupe maintenant les bâtiments d'un ancien moulinage appartenant à la Communauté d'agglomérations du Centre Ardèche. Elle emploie 35 salariés permanents principalement pour la fabrication des glaces et sorbets ainsi que pour les fonctions commerciales et de gestion.

### Quels sont selon vous les facteurs de succès de Terre Adélice ?

C'est en premier lieu la qualité des glaces et sorbets produits, notamment grâce à des produits de base de grande qualité : fruits achetés au moment de la récolte, lait collecté auprès de producteurs installés sur le plateau ardéchois, chocolat provenant de l'entreprise artisanale A Morin à Donzère...

Si les fondateurs de l'entreprise ont eu dès le départ la volonté de travailler avec des producteurs locaux, ils ont résolument donné à leur entreprise une orientation R.S.E. (responsabilité sociale et environnementale) et Terre Adélice est maintenant labélisée BIO ENTREPRISE DURABLE. Toute la chaîne de production est bio : matières premières des glaces et des cornets, emballages écologiques, électricité utilisée 100 % renouvelable... Le management très coopératif de l'entreprise contribue aussi largement à son dynamisme.

### Pouvez-vous nous indiquer l'un de vos prochains grands projets ?

Terre adélice distribue ses glaces et sorbets dans toute la France via des épiceries, pâtis-

series, restaurants et possède deux salons de thé glaciers : un à Lyon et un à Grenoble. L'entreprise va ouvrir à l'été prochain un salon glacier avec quatre-vingts places assises à Saint-Sauveur dans le même moulinage que la fabrication.

Comme le montre cet entretien, Terre adélice cherche en permanence à se renouveler. L'atelier à Saint Sauveur de Montagut propose une carte riche de 186 parfums classés en six gammes, dont la petite dernière, la glace au foin ! Et si vous allez sur place, profitez-en pour découvrir la vallée de l'Eyrieux dont la corniche est classée trois étoiles dans le guide Michelin.

Enfin, voici quelques élégances improbables propres à la maison : sorbet à la Clairette de Die, kumquat, glace au fromage blanc de chèvre ou de vache, truffe, géranium et romarin. Dire qu'une simple petite boule de glace peut faire découvrir les somptuosités de la vie du palais...

*Marie-Françoise Chabriel*

*Pour profiter des glaces Terre adélice à Paris, vous trouverez la liste des distributeurs (et des parfums !) sur le site Internet : <https://www.terre-adelice.eu/>*

## LA COMMUNE QUI A CANONISÉ LE DÉSIR FABRIQUE DE L'EAU-DE-VIE !

*La distillerie Gauthier à Saint-Désirat propose des nectars qui peuvent faire penser à d'autres régions de France et du monde. Pourtant, nous sommes bien dans le Vivarais !*

**L**e choix des alcools proposés est large. Commençons par le plus doux : les griottines sont concoctées à partir de cerises sauvages dénoyautées et préparées dans une liqueur. La maison propose aussi des apéritifs propres aux fruits de la région : l'un à base de pêche, l'autre avec des poires. Pour le moment, rien d'extraordinaire. Par contre, elle propose du pastis « d'Émile ». Saint-Désirat se situe certes près du Rhône, mais bien loin de Marseille. Pour faire du kir né à Dijon, elle propose aussi de la crème de cassis. Mais tout de même, une touche régionale s'imposait : les crèmes de mûre et de châtaigne rappellent les origines. À la fin du repas, une liqueur est plus adaptée. Elles se déclinent en quinze parfums : ceux déjà vus (poire, pêche, cerise, châtaigne), mais aussi framboise, myrtille, abricot, pomme verte, mandarine, melon, vanille, litchi, citron, génépi, myrtille, et kianco, un mélange de cerises, d'ananas

et de noix de coco. La distillerie propose donc de faire le tour du monde en regardant son verre, ce qui en ce moment, est assez idéal pour voyager.

Enfin, les eaux-de-vie se déclinent en trois parfums : mirabelle, kirsch, et surtout poire williams, la grande spécialité de la maison. Ce fruit est produit dans la vallée du Rhône, il s'agit donc d'un circuit court. La distillerie date de 1968. Elle va fêter ses 53 ans cette année. Créée par le père, Jean, elle est maintenant dirigée par le fils, Denis. Quinze salariés distillent chaque année 500000 litres d'eau-de-vie. Un véritable bain de jouvence ! Enfin, un musée de 1400 m<sup>2</sup> jouxte le secteur réservé à la production : 150000 tickets vendus l'année dernière. Cela donne envie de faire un calcul totalement stupide : pour chaque visiteur, 3,3 litres sont produits. À visiter sans modération.

*B.P.*



© François Bassaget

*P600 route de la Syrah – 07340 - Saint-Désirat  
<http://www.jeangauthier.com/spiritueux/fr/20/eau-de-vie-de-poire-williams.html>*

## LES ARDÉCHOIS NE BRASSENT PAS QUE LA BURLE

*Le brassage de la bière évoque les pays du nord : l'Allemagne, le Royaume-Uni, la Belgique, les Pays-Bas... Fatale erreur, à moins que l'on considère l'Ardèche comme un pays nordique du sud.*

**B**oisson fermentée à base de céréales, la bière se base sur de l'orge ou du blé. Quant au malt, il s'agit d'une céréale dont la germination a été provoquée pour transformer son amidon en alcool lors de fermentation. L'amertume est donnée en ajoutant du houblon. La levure permet aux sucres de se transformer en alcool et en gaz carbonique. Enfin, il ne faut pas oublier le principal ingrédient de la bière : l'eau. Elle apporte ses sels minéraux donnant à chaque brasserie sa propre touche.

Tous ces ingrédients sont très adaptés à l'Ardèche, y compris la levure naturelle que chacun peut produire facilement dans sa cuisine avec des fruits. Pour le houblon, une malterie coopérative existe en Ardèche depuis 2013, les Malteurs Echos, afin d'initier la filière. Un cahier des charges a été défini par la Chambre d'agriculture.

De nombreux brasseurs peuvent donc maintenant fabriquer de la bière bien locale dans le département. Et leurs productions n'ont pas à pâlir – même les versions pale ale ? - face à la concurrence.

Nous vous en proposons ici une liste importante, mais peut-être pas exhaustive, car il est difficile de les connaître toutes.

### La brasserie Clariou, micro-brasserie artisanale en fait voir de toutes les couleurs :

blonde, blanche, rousse, ambrée, noire, miellée ou au safran d'Ardèche. Installé sur la montagne ardéchoise à Mazan L'Abbaye, le nom du lieu-dit, Riouclar, est déjà tout un programme, puisqu'on peut le traduire par la rivière claire : « à la claire fontaine, m'en allant promener, j'ai trouvé la bière si belle que je m'y suis baigné... ».

<http://www.xn--microbrasseries-franaises-dhc.fr/Brasserie%20Clariou.html>

**Ceven'ale brasse à Rosières.** Son fondateur, Patrick Copetti, s'y est installé après avoir obtenu un diplôme « d'opérateur de brasserie ».

Sa femme Annie préside la Brasserie de l'Ardèche méridionale. Chaque bouteille vide rapportée permet de reverser dix centimes d'euros à une association. Boire de l'alcool serait-il bon pour la planète ? le site propose de « redécouvrir le vrai goût de la bière » : <http://www.cevenale.fr/bieres-ardeche.php>

### La Java blonde se revendique comme mélangeant « des bulles et du swing ».

Doit-on en déduire qu'elle offre « le vrai goût de la danse » ? En tout cas, deux trentenaires amoureux s'installent en 2015 dans une vieille grange à Lablachère. Ils redonnent vie aux « vieilles pierres et à la cave voûtée » ; puis Éva et Seb lancent leurs premières bières en 2016.

Leur slogan est déjà une promesse de convivialité : « quand on boit la Java, le samedi à Lablachère, ça swingue dans le verre ! ». Particularité de la maison, ne pas jouer au radin ! les bouteilles ont un format unique : 50cl. Boire avec modération ne veut pas dire boire mesquinement.

<https://www.brasseriejava.com/>

### L'Agrivoise est située plus au nord, à Saint-Agrève.

Mais il ne faut pas en déduire que les habitants de la ville sont plus graveleux qu'ailleurs. Il s'agit plutôt d'une référence à l'ancienne appellation de la bière, encore utilisée en Espagne : la cervoise. Le nom des bières est déjà tout un programme : La Commun'Ale ne veut pas dire qu'on peut la boire à l'école, la Vue Sur L'Amer ne signifie pas qu'elle permet de voir l'Atlantique ou

l'Amérique. La brasserie est installée dans la gare, le bar pour déguster fait donc office de bistro de la gare. Mais attention à ne pas enfiler les verres de bière en attendant le train : il y a belle lurette qu'un chef de gare n'a pas donné un coup de sifflet.

<http://lagrivoise.e-monsite.com/>

**Enfin, Bourganel, la plus grosse de toutes, se trouve à Vals,** la ville internationalement connue pour ses eaux. La maison propose onze types de bière, dont une à la verveine.

Le soir, avant d'aller se coucher, les vieilles dames en raffolent, car elles peuvent ensuite s'endormir comme des bébés. Il existe aussi une bière au nougat, la Nougabel ayant un goût d'amandes et de miel. Tout est fait pour que la modération ait un sens très interprétable.

<https://www.bieres-bourganel.fr/>

Ainsi, pendant que les plantations de vignes remontent vers le nord - il existe maintenant du vin de l'Oise - la bière se méridionalise. L'Ardèche étant dans la zone intermédiaire, tout y devient possible.

B.P.

## L'ITALIE REMONTE JUSQU'À COUCOURON

*Savoir s'adapter à la région où l'on est :*

*c'est ce que réalise Sabine Gros avec beaucoup de subtilité.*

**S**abine Gros s'est spécialisée dans la déclinaison de produits gastronomiques italiens. Mais elle a arrosé leur appellation d'une sauce bien ardéchoise : les Coucouronis. Et comme tout est fait sur place, la fraîcheur est là. Bien sûr, elle a donné à ses fabrications une touche locale : elle propose notamment des raviolis à la caillette et au fromage des vaches du plateau, d'autres à la truite fumée par les soins de la maison, et d'autres encore aux cèpes. Quant aux cannellonis, ils sont montagnards ou encore à la truite. Tout est repensé localement : les tagliatelles, les spaghettis, les corolles sont parfumés avec de l'ail des ours, de la châtaigne, des orties, du romarin ou des cèpes.

La maison propose aussi des feuilles de lasagne. Tous ces produits se trouvent sur les marchés de la région, Coucouron bien sûr, mais aussi au Puy-en-Velay, à Drive, et à Saint-Étienne de Lugdars. Non seulement les produits sont locaux, respectant des circuits courts, mais ils sont écolos : la semoule, les farines de blé, de lentilles de châtaigne sont bio, ainsi que les œufs. La seule maladie transmissible qu'inoculent ces produits est le plaisir et le seul péché qu'ils génèrent est la gourmandise.

« Bio » veut dire « la vie » en grec ancien. Sabine Gros ajoute même : « Nous y avons mis tout notre Amour ! » Il paraît que les Italiens sont jaloux ! Faire des pâtes en Ardèche n'a rien d'une idée nouille.

B.P.

Sabine Gros : 06.01.96.84.51

◇◇◇◇◇ Plateau ardéchois de bosson macéré et de caillé doux ◇◇◇◇◇

## LE BOSSON MACÉRÉ

*Qui connaît cette préparation faite à partir des restes de fromage, de vin, d'aromates et d'eau-de-vie ?  
Aujourd'hui, elle n'est pas facile à trouver !*

**C**ette « recette » paysanne traditionnelle est une spécialité du Vivarais et de la Crau. L'existence de cette préparation fromagère date de l'époque où les transhumances n'étaient pas un souvenir ancien. Les troupeaux venaient du sud vers le Vivarais. Cette préparation prend comme matière première des fromages de chèvre ou de brebis qui n'étaient pas vendables, parce que trop secs, trop défraîchis, ou des produits ayant connu des accidents au moment de la fabrication. Il fallait ensuite rajouter du vin blanc de

pays et de l'eau-de-vie de marc, puis de l'ail, des oignons, du poivre, à l'époque la reine des épices, et ajouter ensuite des herbes aromatiques. Quelques gouttes d'huile d'olive terminaient la préparation. La mixture est ensuite abandonnée pendant au moins trois mois dans une cave, afin d'obtenir une pâte jaunâtre. Mélangée de temps en temps, la fermentation bonifiait doucement la mixture. Enfin, elle pouvait être consommée avec des pommes de terre, en général en l'étalant sur du pain noir. Cette spécialité ne se trouve

malheureusement plus dans le commerce depuis une trentaine d'années. Cependant, au hasard des marchés, il est possible de trouver des fromagers qui en proposent. Son côté confidentiel ne peut rajouter que de l'intensité à son goût. Si vous en trouvez, vous pourrez dire à vos amis : « moi, j'en ai mangé » ! Bosson, mousseron : est-ce vraiment par hasard si cette préparation a quasiment un nom de champignon ?

B.P.

*Aucune adresse à proposer...*

## LE CAILLÉ DOUX, COMME UNE CARESSE

*Le Caillé doux de Saint-Félicien est un fromage de chèvre pour initiés...*

**P**our le trouver sur les marchés, il faut quasiment le débusquer : il se cache sur les étals incognito ; sans étiquette, cet élégant palet blanc au léger quadrillage est perdu parmi les rustiques picodons. Sa taille même varie : petite galette dont on fait deux bouchées ou grande galette pour six ... Son histoire remonte à des milliers d'années, inséparable de celle des éleveurs de chèvres.

Le Caillé doux de Saint-Félicien est un fromage qui a perdu toute acidité, fabriqué tout de suite après la traite, avec le lait encore chaud. Autrefois les femmes le laissaient épaissir sur le coin du fourneau, aujourd'hui il est caillé, égoutté, retourné et affiné 15 jours. Ce sont les femmes qui depuis toujours le fabriquent. Cette subtile alchimie n'est pas à la portée de toutes. Il faut avoir l'œil, « sentir le moment ». Produit d'abord pour la consommation familiale, son goût délicat, son parfum subtil le fait vite repérer. Dans les années soixante, les coquetiers (les éleveurs, pas les ronds pour tenir les œufs à la coque droits !) apprécient particulièrement ce caillé doux pour approvisionner les marchés stéphanois et lyonnais. Pas une ferme alors qui ne leur livre son panier de fromages ! Il gagne en notoriété : des concours sont organisés, des diplômes délivrés, des talents sont reconnus. Au point que des industriels s'emparent du nom de « Saint-Félicien » pour lancer un fromage... de vache !!

Le Caillé doux de Saint-Félicien entre en résistance. En 1980, Charles Fourel de la ferme de Chomaize à Préaux, dépose une marque. Thérèse Fourel est celle-là même dont les fromages raflent tous les premiers prix dans les concours ! Commence alors pour cette produc-

tion une existence au grand jour : il a un nom, un syndicat pour le défendre et une charte pour le définir comme caillé présure, exclusivement au lait de chèvre.

En 1983, sa vie redevient difficile : les normes impérieuses édictées par l'Union européenne mettent à mal sa fabrication. Les producteurs l'abandonnent les uns après les autres. Il devient si confidentiel - il reste 2 producteurs - que l'on craint sa disparition. Mais le projet Terroir de la Communauté de communes du pays de Saint-Félicien en 2008 relance l'attention sur les savoir-faire locaux. Les Entretiens du Terroir le mettent à l'honneur. Gilles Fumey, professeur de géographie à la Sorbonne, vient le soutenir.

Le Caillé doux de Saint-Félicien continue une vie toute de discrétion... mais non sans ambition. En 2017, le syndicat, présidé par Rolande Fourel, productrice, dépose une demande d'AOP auprès de l'INAO et commence alors pour le fromage une longue marche vers la reconnaissance nationale. Un technicien de la chambre d'agriculture de l'Ardèche qui soutient le dossier entreprend l'étude technique nécessaire à la constitution du cahier des charges. L'association Terroir Pays de Saint-Félicien, depuis sa création en 2015, œuvre à faire de ce fromage un emblème pour le territoire. Elle accompagne le syndicat pour sa promotion. Mais la discrétion notoire du caillé doux continue à le rendre confidentiel. Est-ce dû à sa fabrication qui réclame autant de chance que de talent ou à son prix de revient ? Il faut un litre de lait pour un palet de quatre-vingts grammes. Toujours est-il qu'il reste le mal-aimé des producteurs. Un coup de tonnerre va les réveiller

brusquement : le « Saint-Félicien », celui au lait de vache, fabriqué industriellement en Isère, demande une IGP. Peut-il y avoir 2 fromages à porter légitimement le nom de Saint-Félicien ? Le syndicat du caillé doux de Saint-Félicien effectue alors une mutation. Il modifie ses statuts pour accueillir les voix de non-producteurs. En septembre 2020, un nouveau président, Jean-Luc Boulon, éleveur-producteur à Jaunac, entre en croisade pour redynamiser la filière. Ils sont 5 producteurs seulement à être inscrits au syndicat. Il faut trouver des forces vives. Les nouveaux élus de la Mairie de Saint-Félicien, avec le maire Yann Eysautier, s'engagent activement à leurs côtés pour valoriser activement ce patrimoine vivant. L'association Planète Terroir fournit une aide technique précieuse. Terroir pays de Saint-Félicien continue sa mission de promotion : un ouvrage sur le Caillé doux de Saint-Félicien est en préparation et une Confrérie du Caillé doux de Saint-Félicien verra le jour prochainement.

Ce fromage, si discret soit-il, a déjà tout d'un grand cru : un goût réservé aux palais des gourmets qui savent apprécier la subtilité, une notoriété qui s'est faite sans publicité et qui s'ancre au profond des mémoires et une fête qui lui est consacrée, la fête de la chèvre et du caillé doux en août à Saint-Félicien. Le Caillé doux de Saint-Félicien ne va plus quitter la pleine lumière. La longue marche vers l'AOP lui rend définitivement la place qui est la sienne au cœur de la gastronomie ardéchoise. Vraiment, le caillé doux peut maintenant jouer au dur !

*Élisabeth Meyrand*

◇◇◇◇◇ PISADOU ◇◇◇◇◇

## LOU PISADOU, PEUCHÈRE !

*Il existe un gâteau particulier qu'il n'est possible de ne trouver qu'en Ardèche et dans la Drôme. Sa technique de fabrication est déposée.*

**L**ou Pisadou ne se trouve pas dans toutes les pâtisseries, mais seulement dans celles qui sont accréditées. La marque est déposée à l'INPI et elle est la propriété du Syndicat des Pâtisseries-Confiseurs-Glacières de l'Ardèche et de la Drôme.

Le verbe occitan pizar qui signifie « battre » a engendré toute une série de mots : le pisado est le gourdin prolongé de pointes de métal qui servait à faire éclater l'écorce des châtaignes. Le pisair ou la pisaira est la personne qui bat. Le pisador fait référence au sac où les châtaignes étaient battues ; et la pisada signifie « la battue ». En 1994, le syndicat des commerçants-pâtisseries ardéchois a collabo-

ré avec la société d'industrie agroalimentaire Sabaton pour mettre au point cette galette à la crème de châtaigne. Le logotype « Goûtez l'Ardèche » doit être présent sur le gâteau et un packaging spécifique a été conçu et mis à la disposition des commerçants-pâtisseries qui s'engagent à respecter la recette collective. Le gâteau est constitué d'une pâte sablée, d'un fond de frangipane parfumée au rhum, de crème de châtaigne ainsi que de châtaignes entières concassées, le tout surmonté d'un biscuit aux amandes, la dacquoise. Il peut se servir froid ou réchauffé au four comme une galette. Les concepteurs conseillent d'accompagner Lou Pisadou d'un vin blanc moelleux,



© DR

ce qui n'est pas forcément une bonne idée, car la quantité de sucre alors ingurgitée n'est pas tendance. En tout cas, la richesse gustative de ce gâteau fait vraiment « pizar » le cœur d'émotions.

BP.

Liste des Boulangers-Pâtisseries confectionnant Lou Pisadou : <https://goutezlardeche.ardechelegout.fr/wp-content/uploads/sites/3/2018/08/Plaquette-fabricants-LOU-PISADOU-2.pdf>

◇◇◇◇◇ CHATUS DE LA Vallée de l'ARDÈCHE ◇◇◇◇◇

## CHATUS, UN CÉPAGE ARDÉCHOIS RESSUSCITÉ

*En 1599, dans la première édition de son Théâtre d'agriculture et mesnage des champs, Olivier de Serres, Ardéchois et précurseur de la viticulture moderne, cite le chatus parmi une des 38 variétés de vignes composant le vignoble du royaume...*



© DR

**A**u XIX<sup>e</sup> siècle, le Chatus était le principal cépage cultivé sur les terroirs légers et gréseux de la bordure cévenole du Bas Vivarais, d'Aubenas à Bessèges, dans le sud du Massif central. Il était aussi assez répandu dans les Alpes (Dauphiné, Savoie) et dans le nord de l'Italie (Piémont). D'où d'autres appellations telles que Chatelus, Houron à Saint-Péray, Charos dans l'Ardèche, Corbel dans la Drôme, Corbesse dans l'Isère ou encore Negro en Italie. D'autres noms existent tels que Vert Chenu ou Vert Chanu, Gros Chanu ou Gros Chenu, Persagne-Gamay, Provareau ou Prouveraeau, Syram(h)use... En Italie de nouveau, il porterait aussi le nom de Nebbiolo di Dronero. Le « s » de Chatus ne se prononce pas.

Dès 1869, la crise du Phylloxéra bouleverse la viticulture française. Le choix est fait d'arracher les plants de vignes parasitées par ce puceron venu des États-Unis qui provoque la mort des pieds de vigne en quelques années seulement. La majorité des plants de Chatus disparaît alors.

Cependant quelques viticulteurs en conservent quelques-uns, comme la famille Allamel qui va replanter quelques hectares dès 1883 sur ses terres de Rosières. Il est

aussi sauvé in extremis de la disparition par les vigneron de Vernon entre 1880 et 1940 qui l'apprécient pour son degré, sa couleur et son corps. Mais cette culture reste confidentielle et en 1950, le Chatus n'est même plus référencé dans le nouveau répertoire des cépages français. Pourtant en 1958, il couvrait en France, 60 hectares.

Il faudra attendre la fin des années 1980 pour que le Chatus fasse son grand retour dans la région. Les vigneron de la « Cévenole de Rosières » (dont le gérant n'est autre que le petit fils Allamel) lancent une cuvée de Chatus. En 2000 est créé le Syndicat des Vignerons de Chatus. Un programme de sauvegarde et de replantation est entrepris par les vigneron de la cave coopérative la Cévenole (à Rosières) et par Jean-Paul Sévenier, directeur du Centre Œnologique de Vallon Pont d'arc.

Le cépage a désormais retrouvé sa place dans le catalogue officiel des cépages français et fait alors partie des produits du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche (dont un petit film fait une belle présentation : <https://www.youtube.com/watch?v=UU0UM2AsPeM>)

Aujourd'hui, on dénombre une soixantaine d'hectares dans le Piémont Cévenol, des Vans au nord-est de Largentière. C'est sur les

hauteurs de la commune de Vernon que l'on peut observer la plus ancienne parcelle de Chatus en Ardèche, environ 25 ares plantés en 1883 il y a près de 140 ans. Les vignes sont situées sur les « faysses » (autre fierté locale), terrasses de grès retenues par des murets typiques de la viticulture cévenole. Cette particularité ardéchoise est même labellisée en 1992 « paysage de reconquête » par le ministère de l'Environnement.

De nos jours, une trentaine de vigneron produit environ 150 000 bouteilles de chatus par an dont les 2/3 sont vendues dans le département. Ce cépage rouge tardif doit être taillé en arcature en laissant de longs bois sur chaque cep attaché en arc de cercle sur le fil de fer, la vendange est manuelle, la fermentation malolactique et l'élevage se fait en fût de chêne.

Au nez, selon les spécialistes, on distingue la nèfle et les fruits trop mûrs, voire confits, comme la pâte de coing, la figue ou le pruneau à l'alcool. On y trouve également des notes liées à son élevage en sous-bois : tabac, café, vanille cannelle et poivre. Enfin, le Chatus confère à ses vins une puissance, une structure, une belle acidité et une richesse tannique étonnante. C'est un vin de garde qu'il faut attendre au moins 3 ans et environ une demi-journée en carafe avant de le déguster. Attention et patience pourraient caractériser les exigences de ce cépage... un peu comme pour une femme !

Clélia Brunel

## LA VENTE AUX ENCHÈRES DU FOND DE LA TERRE ! NOUVELLE DATE : LE 11 DÉCEMBRE 2021

Prévue initialement le 21 mars 2020, le premier confinement a entraîné l'annulation de cette manifestation : une vente aux enchères de vins de l'UVICA sous les racines des vignes, au cœur de la grotte de l'Aven d'Orgnac. L'ensemble des bénéfices doit aller à des associations caritatives. Maître Pauline Ribeyre, commissaire-priseur, a donc reprogrammé cette vente pour le 11 décembre prochain, sous réserve des conditions sanitaires. Réjouissons-nous : les vins vendus auront eu le temps de vieillir un an et neuf mois supplémentaire.

B.P.

### Les producteurs de Chatus :

- **UVICA – Vignerons Ardéchois**

BP 8 – 07120 Ruoms Tél. 04 75 39 98 00 – Fax 04 75 39 69 48

Mail : [uvica@uvica.fr](mailto:uvica@uvica.fr) - [www.uvica.fr](http://www.uvica.fr)

<https://boutique.vignerons-ardechois.com/selections-parcellaires-reserve/3-chataignier-chatus-reserve-rouge-2017-75cl.html> (mon préféré)

- **Cave coopérative La Cévenole** (cave adhérente à UVICA-Vignerons ardéchois)

Le Grillou – 07260 Rosières Tel. 00 33 (0)4 75 39 52 09

[caveaulacevenole@wanadoo.fr](mailto:caveaulacevenole@wanadoo.fr)

[www.cavelacevenole.com](http://www.cavelacevenole.com)

<https://www.cavelacevenole.com/produit/chatus-1883/>

- **Cave coopérative Lablachère La Vignolle**

07230 Lablachère - Tél. 04 75 36 65

Il s'agit du « berceau » du Chatus et la possibilité de goûter à une vigne d'au moins 130 ans, une expérience exceptionnelle !

[www.cave-lablachere.fr](http://www.cave-lablachere.fr)

[contact@cave-lablachere.fr](mailto:contact@cave-lablachere.fr)

<https://www.cave-lablachere.fr/cave/6-chatus-vin-cevennes-ardechoises>

- **Domaine de Grangeon / Christophe Reynouard**

Balbiac – 07260 Rosières

Tél. / Fax 00 33 (0)4 75 39 54 84

À déguster chez Marcon notamment



## L'ABEILLE, ENTRE CIEL ET MIEL

*Le miel est plus simple à tartiner qu'à récolter. Entre le combat contre des prédateurs et la dégustation par des amateurs, le parcours n'est pas une longue béalière tranquille...*



© DR

C'est la visite de printemps. Les ruches attendent, positionnées comme des sentinelles, sur le versant des adrets de La Combe du Four, près de Thines. David Perrier, artisan plombier, passionné par l'apiculture, vient s'assurer de l'état de ses colonies d'Apis Melifera à la sortie de l'hiver. Revêtu d'une combinaison que ne bouderait pas un spationaute, il ouvre avec méticulosité chacune de ses 50 ruches. Spectacle fascinant. Activité improbable. Des milliers d'abeilles s'y affairant comme entraînés dans le tourbillon d'un ballet insensé.

Avec le ton assuré et l'érudition d'un universitaire, son enfumoir à la main pour calmer cette agitation, David décrypte la complexité de cet univers qui fascine les hommes depuis les temps immémoriaux.

Les ruches sont des livres d'images. Les parties jaunes sur les cadres contiennent le pollen, de couleur plus foncée c'est le nectar qui sert à la fabrication du miel, et souvent, quasiment au centre, d'un aspect plus opaque, le couvain. C'est dans ces mêmes alvéoles, ces délicates constructions de rayons de cire, que l'on observe les nymphes, les larves et les œufs. Moment d'émotion, quand parmi elles émerge de sa chrysalide une jeune abeille dont la durée de vie n'excède pas quelques semaines. Moment solennel, quand dans cette effervescence permanente la reine apparaît. Majestueuse, avec son abdomen élégamment effilé comme la robe de traine d'une souveraine médiévale, que les apiculteurs marquent au feutre de couleur pour mieux les repérer et en connaître l'année de naissance en ouvrant leurs ruches. Je découvre des reines bleues, nées l'année dernière. Des vertes pour la précédente. Mais cette année, immaculées et lumineuses, les reines nouvellement sacrées sont toutes parées de blanc. Présence éclatante et hiératique pour ces jeunes souveraines au destin programmé, mais souvent tragique.

Sur le marché des Vans, Olivier Belval vient de terminer l'installation de son étal. La nuit pro-

chaine, comme un berger organise la transhumance de son troupeau, il emmènera ses ruches à la rencontre des bruyères blanches du côté de Paysac. Apiculteur de père en fils, labellisé Bio depuis 2008, Olivier constate avec plaisir une augmentation sensible de la demande, même s'il déplore une baisse ponctuelle de la fréquentation des marchés due à la Covid 19. En revanche il est surtout préoccupé par les nombreux prédateurs menaçant ses colonies. L'ennemi numéro 1, le Varroa destructor, minuscule petit crabe rougeâtre, véritable squatter niché à l'intérieur des ruches, planqué dans les alvéoles, ce serial killer se nourrit ainsi des nymphes et des larves voire des abeilles elles-mêmes. Largement répandu, il est la hantise de tous les apiculteurs.

Plus spectaculaire, à l'extérieur, ce sont les hordes de frelons asiatiques qui font la loi. Ces insectes, reconnaissables à leur livrée foncée, n'hésitent pas à s'attaquer aux abeilles à l'entrée des ruches ou sur les fleurs qu'elles butinent, ils leur dévorent le thorax riche en protéine. La parade est délicate et incertaine. Le piégeage et la destruction des nids sont pour l'instant les seules et très aléatoires ripostes à ce fléau. Dans ce contexte, le dérèglement climatique n'arrange rien. Les hivers moins rigoureux acoquinés comme un couple mal assorti à des sécheresses désinhibées de toute retenue, bousculent un rythme de fonctionnement qui sem-

blait immuable. Si l'abeille a de réelles facultés d'adaptation, les fleurs qu'elles butinent en revanche abdiquent rapidement sous les fortes chaleurs. De même que dans un environnement gorgé de soleil, une ruche nécessitant dix litres d'eau par an aura beaucoup de mal à rafraîchir ses locataires.

Et puis il y a l'ennemi dont on parle à demi-mot comme on évoquerait une armée invincible rôdant alentour. Celle-ci ne viendrait pas du nord comme une déferlante de barbares, mais de la pointe de la botte italienne, de Calabre et de Sicile. Il s'agit du Aethina Tumida, alias le Petit Coléoptère. Le combat s'annonce redoutable. Tous les apiculteurs du monde entier le guettent en espérant ne jamais rien voir venir.

Ce printemps, les abeilles semblent enthousiastes pour butiner et gorger leur jabot de nectar, à l'image du miel de l'année passée exposé sur les étals des artisans. Élégant, même racé avec ses couleurs allant du jaune clair au brun dense, en passant par des teintes ambrées et rougeâtres.

Et si nous savons avec Victor Hugo que "les abeilles n'ont pas d'autres proies que les parfums", nous devons saluer le rôle désormais essentiel des apiculteurs pour accompagner leur histoire extraordinaire née il y aurait plus de cent millions d'années.

Jean-Marie Bayle

### LES RUCHES-TRONCS

On les dirait venues d'ailleurs. D'un monde oublié. Ces ruches-troncs sont nées ici-même au début du siècle dernier, voire ancrées encore plus profondément dans notre histoire lointaine. Leur bois qui porte avec élégance les stigmates du temps et les violences des intempéries est du châtaignier. Imputrescible, dur et résistant, les abeilles affectionnent particulièrement ses tanins qui les protègent des parasites. Le poids conséquent de tous ces troncs aux allures débonnaies invite à une apiculture sédentaire et non de transhumance. La ruche proprement dite est confectionnée dans une excavation dont les parois peuvent atteindre 15cm d'épaisseur, protégeant ainsi les abeilles de toutes les agressions climatiques. La coquetterie de son toit se limite à une large lauze emmagasinant la chaleur pendant la journée pour la restituer la nuit. Autant dire qu'avec ce type



© DR

de ruches naturelles, la finalité n'est pas de pousser les abeilles à la course à la croissance pour produire, mais plus humblement de s'intégrer dans le rythme de la nature.

J-M. B.

# OLIVIERS, OLÉICULTURE ET HUILE D'OLIVE EN ARDÈCHE

*L'olivier en Ardèche, c'est l'histoire d'une culture séculaire, d'une passion, d'un savoir-faire que la fatalité a failli pulvériser au milieu du siècle dernier. Mais cet arbre à l'espérance de vie exceptionnelle a su récemment générer de nouvelles vocations pour l'oléiculture, permettant ainsi aux moulins à huile de reprendre du service.*

Quand les vents dégringolant des hauts plateaux viennent ébouriffer la frondaison d'une oliveraie, certains affirment entendre la mer à travers le murmure du feuillage. Normal ! Les oliviers sont nés avec la Méditerranée et ne cessent depuis d'en raconter l'histoire. En Crète, l'olivier de Vouves, fort de ses quinze mètres de circonférence, peut témoigner de plus de 3000 ans d'observation de la Grande bleue. Il en est de même sur la rive opposée, en



*Un olivier prêt à être taillé -  
Commune de Chassagnes*

Algérie, où Saint Augustin méditait ses futures Confessions sous un olivier du même âge. Plus modestement, aujourd'hui en Ardèche, l'olivier s'efforce de retrouver une aura perdue au milieu du siècle dernier.

C'est dans la partie méridionale du département, le Bas Vivarais, que se concentre la totalité de ses vergers. Aucun olivier n'a jamais tenté de franchir le col de l'Escrinet ou de s'aventurer au nord d'Aubenas. Le froid et l'altitude sont ses adversaires réhabilités. La douceur du climat méditerranéen en revanche est inhérente à son essence, et le sol calcaire de la région lui convient parfaitement. Ainsi, bien exposés dans cet environnement, les oliviers en Ardèche offrent une variété de 35 espèces d'olives. Un record.

Mais ce chiffre masque mal une réalité économique beaucoup moins reluisante. La production oléicole ardéchoise représente seulement 1% de la production nationale, qui elle-même ne couvre que 10% de la consommation du pays. L'Ardèche n'est pas

pour autant un mauvais élève. Il a surtout été une véritable victime. 1956 marquera la fin d'une époque. Ce fut l'année d'un grand malheur.

Depuis le moyen-âge jusqu'à cette année-là, malgré quelques agressions significatives du froid, l'olivier restait une des dominantes des exploitations agricoles. En plus de l'huile de consommation, l'or vert servait de cosmétique, il permettait aussi la conservation des aliments, comme il aura partagé bien des veillées en entretenant la flamme de petites lampes. Et puis il y eut 1956. Cette année-là la douceur de janvier laissait présager un printemps précoce. La nouvelle s'était répandue d'un olivier à l'autre, et tous ensemble s'étaient empressés d'irriguer leurs branches d'une sève déjà impatiente. Février fut un désastre. Un gel improbable s'acharna sur la région. Les températures naviguaient entre -12° & -14°. Cela dura plus d'une quinzaine de jours. C'est ainsi qu'au terme de cette furie climatique, plus de 300 000 oliviers, la quasi-totalité recensée à cette époque, se retrouvèrent figés par la glace et le gel, statufiés comme les 6000 soldats d'argile de la garde rapprochée de l'empereur Qin Shi Huangdi.

Mais comme l'olivier d'Hérodote, dont une pousse jaillit aussitôt du tronc brûlé dans l'incendie du temple par les barbares, les oliveraies ardéchoises illuminent de nouveau de leur feuillage argenté le Bas-Vivarais. Cela est sensible depuis le début de ce millénaire. La majorité de ces nouveaux oléiculteurs sont des retraités, des passionnés comme Maurice Folcher, ancien médecin. Ajourant régulièrement la taille de ses 700 arbres pour épauler ses confrères dans la campagne de vaccination anti-covid, il assure seul leur entretien.

Cet érudit de la filière oléicole produit essentiellement pour une consommation familiale. Mais Maurice Folcher est surtout devenu par son approche scientifique et



*Les vergers d'oliviers s'invitent parfois  
dans les villages - Banne, l'été dernier*



*Thomas Fabre au moment de la taille*

médicale un remarquable avocat pour plaider les qualités nutritionnelles de l'huile d'olive. Ses articles sont une mine de renseignements et de conseils.

Et puis il y a les jeunes oléiculteurs. Ceux qui se lancent dans l'aventure avec l'intention de produire pour vendre. Installé sur une commune voisine, à Banne, Thomas Fabre fait partie de ceux-là. Depuis une pincée d'années, il gère ses 250 oliviers disséminés sur plusieurs parcelles. Leur rentabilité est aussi fragile que chronophage. Pour vivre de la cueillette de ses "Rougettes de l'Ardèche", il faut, selon lui, en être à la fois le producteur et le vendeur. La cherté de la main-d'œuvre et une mécanisation trop onéreuse pour un jeune exploitant impliquent donc une grande disponibilité. La taille des arbres étant l'activité la plus exigeante. Fataliste, il reconnaît que même bien géré, son verger d'oliviers ne peut être, pour le moment, qu'une des composantes d'une exploitation agricole.

L'histoire des oliviers de l'Ardèche entame donc un nouveau chapitre. Si on s'en réfère aux 3000 ans de l'olivier de Vouves qui produit toujours ses fruits, on peut être rassuré. Cet arbre aux feuilles persistantes qui se sent si bien dans notre département nous réservera sans nul doute encore de belles surprises.

*Jean-Marie Bayle*

*Fête des Amis des oliviers du Pays des VANS :  
Dimanche 18 juillet 2021*

*Journées de taille : les samedis 13 & 27 mars*

*Malgré la richesse du dossier de notre dernier numéro, les associations défendant le patrimoine sont si nombreuses que certaines ont été oubliées. Nous leur consacrons ces pages.*

## « JE M'EN VAIS AU VENT MAUVAIS »

*Ce titre reprend un vers de Verlaine. Il est régulièrement d'actualité en Ardèche.*

Une fois de plus, plusieurs projets éoliens d'envergure menacent le patrimoine naturel ardéchois. L'association Serre de Gruas



© gras-vent-libre.fr

Vent Libre alerte en ce moment sur une installation prévue sur la crête à l'est de Privas. Dans une question posée au Parlement, le sénateur Pierre Louault indique le 18 juin 2020 que la situation du secteur éolien, notamment sur les subventions publiques octroyées, limite la souveraineté énergétique nationale en favorisant l'installation d'éoliennes non rentables sur notre territoire. Il précise aussi que la Cour des comptes met en relief le fait que l'impact du secteur éolien dans la lutte contre le réchauffement climatique est plus que contestable. Dans son rapport, la Cour expose deux principales critiques : celle du coût et celle de l'impact sur l'environnement. Les promoteurs éoliens ont ainsi gagné près de 4 milliards d'euros de subventions pour une production excédentaire exportée à perte. Le secteur éolien n'est pas rentable et rend les subventions publiques à long terme caduques. Enfin, le député note que l'impact sur l'environnement et sur les territoires est fort : pollution

sonore et visuelle, mise en danger de l'écosystème de proximité.

Récapitulons : l'implantation d'une éolienne nécessite 1,5 tonne de béton minimum, les pales tuent chaque année de nombreux oiseaux. Les éoliennes détruisent la beauté des sites, elles rapportent surtout aux sociétés qui les installent par des subventions de l'État, elles ne peuvent fonctionner en permanence, l'électricité produite n'est pas consommée localement, mais est envoyée sur le réseau national. Enfin, terminons en précisant que le tourisme est une ressource très importante pour notre département.

Quand l'Ardèche sera magnifiquement couverte partout de métal et d'hélices, les voyageurs saisonniers iront-ils chercher la puissance de la nature ailleurs, dans les Pyrénées ou à l'étranger ?

*Benoit Pastisson*

*Association Serre de Gruas Vent Libre – 0652455137-  
contact@gruas-vent-libre.fr*

## VMF = VRAIS MONUMENTS FABULEUX ?

*Créée en 1958 reconnue d'utilité publique en 1963, l'association VMF*

*(le sigle veut dire en fait Vieille Maison Française) se consacre à la sauvegarde et à la mise en valeur du patrimoine bâti et paysager depuis plus de 60 ans.*

Cette association mène ses missions grâce à ses délégués bénévoles, ses adhérents, ses donateurs, et une équipe salariée. 18 000 adhérents font vivre cette structure. Par ailleurs, elle a remis 1550 prix depuis 1980 soit environ 40 par an. Elle a sensibilisé plus de 80 000 enfants du primaire au patrimoine depuis 2016.

L'association VMF est le plus grand réseau français d'amateurs de patrimoine. Les adhérents découvrent les richesses de leur région par un programme d'activités culturelles dans chaque département (conférences, visites de lieux habituellement fermés au public, etc.).

L'association mène des actions afin de défendre tout type de patrimoine : privé, public, protégé, non protégé, historique, de proximité. Elle œuvre à préserver le bâti et son environnement. Ce patrimoine fait l'objet de menaces constantes : destructions et altérations de lieux emblématiques, étalement urbain, défiguration des entrées de villes et centres-bourgs, implantation anarchique d'éoliennes, notamment en Ardèche. Elle participe activement au sauvetage de lieux menacés. L'association VMF sou-

tient des travaux de restauration utilisant les services d'artisans d'art détenteurs de savoir-faire souvent rares et menacés de disparition, et elle encourage les propriétaires de maisons de caractère en remettant de nombreux prix à travers tout le territoire afin de récompenser des travaux de restauration exemplaires notamment Hauts-Ségur à Meyras. Elle édite un magazine dédié au patrimoine et des livres d'art sur des monuments emblématiques. Sur le site de l'association, il est possible de faire des

visites virtuelles de monuments extraordinaires en France. Si rien n'est proposé en Ardèche, l'église Sainte Austremoine d'Issoire donne un premier aperçu : <https://www.vmfpatrimoine.org/nos-actions/culturecheznous-le-patrimoine-vient-a-vous/>

*B.P.*

*Délégués en Ardèche :*

*Françoise de BEAULIEU, 06 64 92 68 64, et Didier DUS-SER, 06 07 33 11 36*

<https://www.vmfpatrimoine.org/delegation/auvergne-rhone-alpes/ardeche/>



© www.vmfpatrimoine.org

## LES AMIS DE VEYRINES : UNE OUVERTURE SUR L'ÉTERNITÉ ?

*À l'origine, la veyrine était un orifice par lequel il fallait passer pour se débarrasser d'un mal et pour renaître. Il s'agissait donc la fois d'une croyance pseudo-religieuse et thérapeutique. L'association des Amis de Veyrines, qui défend le hameau éponyme, se bat pour qu'il passe par un autre trou tout aussi glorieux, celui de la réhabilitation.*

À quelques kilomètres au sud d'Annonay, sur la commune de Saint-Symphorien-de-Mahun, le hameau de Veyrines, malgré un passé particulièrement riche, s'enfonçait dans la dégradation. L'église romane est le seul monument restant d'un prieuré, une des plus anciennes fondations bénédictines du Haut-Vivarais. À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, elle est abandonnée. Son classement en 1939 en tant que Monument historique ne change rien à la situation. Un rapport d'un délégué au recensement des Monuments historiques de 1947 fait état d'une église romane classée qui « s'écroule littéralement, plus de toit sur la nef et le portail porte à faux ». Créée en 1966, l'association va très largement contribuer à la « résurrection » de cette église. Mais l'association des Amis de Veyrines s'implique aussi sur l'ensemble du hameau. Sa dernière action est tout à fait d'actualité : il s'agissait de remettre en état la croix de peste, très dégradée, de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle dont le but était d'exorciser les grandes épidémies ayant dévasté le Haut-Vivarais. Après un long travail de restauration, la croix a été remontée le 17 novembre dernier.

L'autre grand projet du moment consiste à restaurer un ancien corps de ferme ardéchois contigu à l'église de Veyrines pour en faire un lieu d'accueil du public et y abriter une activité artisanale, touristique ou culturelle. Marcel Mourier assurait l'accueil des visiteurs de l'église. Après son décès en 2016, la maison et la grange-étable attenante ont été achetées par un mécène et confiées aux Amis de Veyrines via un bail emphytéotique. En contrepartie, l'association assure la restauration de la ferme. En 2018, la Maison de Marcel, dont le toit s'effondrait, a été sélectionnée par la Mission Bern



*Quand une croix se transforme en aéronef, elle nous rapproche encore plus du ciel.*

pour recevoir une aide financière à la restauration grâce aux recettes du Loto du Patrimoine. Une nouvelle porte côté sud et des fenêtres ont été posées en mars 2020. Enfin, l'association propose des spectacles culturels, qui tournent en ce moment au ralenti à cause de la pandémie. Un concert a été organisé l'été dernier par le Quatuor Debussy, ainsi que des rencontres avec Jean-Loup Chifflet et Alain Baraton. En mélangeant les trois, il est doux de penser qu'il s'agissait d'une conférence sur l'humour des plantes à cordes, mais ce n'est qu'une vue de l'esprit.

Personne ne sait si à l'origine, l'église de Veyrines a été construite sur un orifice sacré, peut-

être druidique, qui lui aurait donné son nom, mais ce qui est sûr, c'est que l'association a fait passer le hameau par le trou d'un avenir multicolore. Or comment appelle-t-on une ellipse aux couleurs de l'arc-en-ciel ? La gloire\* !

B.P.

*Pour se faire du bien, l'adhésion, 10 euros, peut être prise en entrant sur la toile par l'alvéole suivante : <https://www.helloasso.com/associations/les-amis-de-veyrines/adhesions/adhesion-2021>.*

*\* une gloire n'est pas seulement l'honneur qui suit une grande action. C'est aussi un phénomène optique entourant un objet matériel et ayant la forme d'une ellipse aux couleurs de l'arc-en-ciel...*

## UNE ASSOCIATION POUR LE PATRIMOINE CLASSÉ

La Demeure Historique (DH) est une association française fondée en 1924. Reconnue d'utilité publique en 1965, elle regroupe des propriétaires de monuments historiques privés. Elle a son siège dans l'hôtel de Nesmond, au 57 quai de la Tournelle à Paris. Elle œuvre pour « la défense et la sauvegarde du patrimoine architectural, historique, artistique et naturel, ses abords et plus largement tout ce qui concerne la protection des perspectives et paysages ». Fin 2016, 44 675

immeubles étaient classés ou inscrits au titre des monuments historiques, la moitié appartenant à des propriétaires privés. La Demeure historique représente ces propriétaires auprès des pouvoirs publics. Son but est donc d'agir au nom de ceux qui possèdent un édifice classé ou inscrit aux Monuments historiques ou susceptibles de l'être.

B.P.

Délégué ardéchois : Bernard Liaudois - 04 75 65 15 02 – [bernard.liaudois@fontblachere](mailto:bernard.liaudois@fontblachere).

## LA FÊTE DU PATRIMOINE INDUSTRIEL

Elle aura lieu cette année les 26 et 27 juin 2021. Cet événement, organisé par Patrimoine Rhônalpin, permet de découvrir la place et l'importance du patrimoine industriel en Auvergne-Rhône-Alpes. Cette nouvelle édition se déroulera dans le cadre des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins : <http://www.patrimoineaurhalpin.org/fete-du-patrimoine-industriel-26-27-juin-2021/>

B.P.

## UN INCENDIE ENFLAMME LA GÉNÉROSITÉ DES HABITANTS

*Fin février, un incendie ravageait une habitation sur le hameau de ABEAU au sud de l'Ardèche. La famille qui l'habitait y perdait une partie de son histoire et la totalité de ses biens matériels. Une chaîne de solidarité inter-communale se mettait aussitôt en place.*



© DR

C'était la dernière soirée de février. La nuit avait déjà gommé toutes les subtilités du hameau de l'Abeau. Il s'agit de quelques maisons esseulées dans un paysage enchâssé entre deux cours d'eau. La famille Ferrier était réunie autour de la table. Il y avait là trois des enfants et leurs parents, auxquels s'étaient joints les grands-parents dont l'un est nonagénaire. Et soudain l'improbable. Le feu fait son apparition. Il aurait fomenté son attaque à partir des combles de la bâtisse que ce père de famille

avait mis près de vingt ans à rénover. Aussitôt des flammes se sont ruées dans les étages. Elles prendront rapidement possession des lieux. En quelques minutes, malgré les efforts des pompiers venus de plusieurs casernes, les projets et la totalité de ce qui constituait la vie affective et matérielle de cette famille devaient disparaître dans un brasier de plus de mille degrés. Le maire du village de Malbosc, Christian Manificier, dont le hameau de l'Abeau dépend, passait la nuit sur place. La présence de l'édile,

attentif et impliqué, annonçait déjà le début d'un vaste élan de solidarité. Dès le lendemain des communes se sont aussitôt mobilisées, Malbosc bien sûr, Gagnières, Banne, comme de nombreuses associations, des particuliers aussi, et le conseil départemental fera don de 2000 euros. Parallèlement, des cagnottes et des collectes étaient rapidement mises en place. La population de la commune se manifestera en tentant de parer au plus urgent. Une braderie de vêtements destinés prioritairement à la famille était organisée à Banne, "l'équipe association paroissiale" sollicitait ses fidèles quand "Les Insoumis" faisaient appel de leur côté à la générosité de leurs sympathisants et militants. Sans préjuger de l'efficacité de toutes ces initiatives, une cible était atteinte, celle de l'émotion, de la mobilisation et d'une réelle solidarité.

Pour Emmanuel et Guilianna et leurs cinq enfants qui ont tout perdu dans cette nuit dantesque du 28 février, cet élan de solidarité les a "agréablement surpris". Au-delà de l'aide matérielle si précieuse dans ces moments de panique et d'incertitude, ce soutien devrait les aider à alimenter cette force indispensable pour penser à la reconstruction de leur demeure. Cette maison était plus qu'un lieu de vie. Elle était pour cette famille le véritable projet de toute une vie.

*Jean-Marie Bayle*



**BANQUE  
DELUBAC & CIE**

Fondée en 1924

Société en commandite simple au capital de 11.695.776 Euros

**Une banque privée ardéchoise fondée en 1924**  
**Partenaire de vos ambitions et de votre gestion patrimoniale**  
**Siège social : 07160 LE CHEYLARD**

Succursale de Paris 10, rue Roquépine 75008 PARIS

Téléphone : 01 44 95 86 21

Contact : Jean-Michel SAMUEL-DELUBAC Associé Gérant

[www.delubac.fr](http://www.delubac.fr)

## CHRONIQUE HYDROALCOOLIQUE VIENT DE PARAÎTRE

C'est un journal personnel fait de rencontres et d'imagination, de ressentis et de confidences. On y pénètre en vélo. Le cycliste en est l'auteur. Nous sommes en janvier 2020. Ce sont d'abord ses impressions dans les rues d'un Paris à la fois réel et improbable proche de l'univers de Jacques Tati. Une religieuse en vélo électrique qui grille les feux rouges, la traversée de quartiers abritant comme un musée le souvenir du passage ou du séjour de Verlaine, Rimbaud, Céline ou Henry Miller. Ce carnet de bord rythmé par un enchaînement méticuleux de réflexions au quotidien va évidemment être percuté par l'annonce du premier confinement. Toujours avec la même approche poétique accompagnée par une plume alerte et drôle, Benoit Pastisson continue de dis-

tiller ses impressions inspirées par la journée en cours, des souvenirs aussi peuvent éclore dans ses récits comme des analyses dénuées de prétention viennent alimenter le débat sur des points d'actualité. C'est un livre qui peut se lire d'une traite, comme on peut venir y piocher des journées prises au hasard entre janvier et décembre 2020. Les textes sont courts, incisifs, ils devraient permettre à de nombreux lecteurs de percevoir différemment les aléas de la vie quotidienne. Et comme tous y trouveront leur compte, la suite est déjà en cours de fabrication.

Jean-Marie Bayle

*Chronique hydroalcoolique*, éditions Ma Bastide, 13 €, 307 pages - 61, rue Tartary 07200 Aubenas - 04 75 35 15 59.

### CHRONIQUE HYDROALCOOLIQUE

Benoit Pastisson



DISPONIBLE  
DÉBUT AVRIL

307 pages  
Prix : 13€ TTC

**Un regard satirique  
sur la crise sanitaire**

La phrase du regretté Pierre Desproges est connue : « On peut rire de tout, mais pas avec n'importe qui ». Or l'humoriste, revenant sur terre, a affirmé en se parodiant : « On peut rire de tout, même de la Covid, mais pas avec n'importe quels morts ». Comme il ne donne pas de restriction pour les autres, il faut donc comprendre que tous les vivants peuvent entrer dans ce livre sans risque d'attraper un mauvais virus. Il s'agit donc bien d'une chronique hydroalcoolique.

Qui a dit que les lavages de cerveaux étaient néfastes ?

A retrouver dans nos bureaux au 61, rue de Tartary - 07200 AUBENAS  
(6€ de plus pour une expédition partout en France métropolitaine - 04 75 35 15 59)

Éditions **Ma Bastide**

## SORTIE D'UN LIVRE SUR LES PONTS ARDÉCHOIS

Nous vous avons indiqué dans le dernier numéro le site de Gérard Robert qui recense les ponts ardéchois. Voilà qu'aujourd'hui, il sort un livre sur le sujet. Si vous avez la passion des ponts qui dans le département sont à la fois très nombreux et pour certains magnifiques, voilà un ouvrage que nous vous recommandons : *L'Ardèche des Ponts* 37 € (28 € + 9 € de port). Contact : Gérard ROBERT, 242 Chemin de Charlieu – 07100 Boulieu-lès-Annonay – France – 04 75 32 00 89 – 06 72 55 50 08

### NOUVELLE ADHÉSION

Thomas AUTHIER  
demeurant à Paris dans le XIV<sup>e</sup>  
cadre bancaire  
attache ardéchoise :  
07340 - Félines  
[thomas.authier@wanadoo.fr](mailto:thomas.authier@wanadoo.fr)

### Bulletin d'adhésion à l'association de l'Amicale des Ardéchois à Paris

Année 2021

Mme (nom de jeune fille) ..... Prénom : ..... Profession : ..... Née le :

M. .... Prénom : ..... Profession : ..... Né le :

Courriel(s) pour les activités de l'amicale : .....

**Ile-de-France :** Adresse : .....

Tél. fixe : ..... Tél. mobile : .....

**Ardèche :** Adresse : .....

Origines et attaches ardéchoises : ..... Tél. fixe : .....

Prénom(s) et année(s) de naissance des enfants : .....

Pour une première adhésion, parrain : .....

Si vous n'avez pas de parrain et que vous voulez adhérer, contactez-nous.

Cotisation 2021\* :  Couple ou association : 50 €  Personne seule : 40 €  Moins de 30 ans : 20 €

Bulletin à adresser par courrier au Siège de l'Amicale des Ardéchois à Paris, accompagné du règlement : *Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre)*, 3, rue de Provence, 75009 Paris

IBAN : FR76 1287 9000 0114 1159 4900 171 - BIC : DELUFR22XXX - Lien direct : <https://www.ardechois-a-paris.org/adhesion/>

\*La cotisation d'adhésion à l'Amicale des Ardéchois à Paris inclut l'envoi du journal de l'amicale par courrier ; toutefois, les adhérents sans internet recevront par la Poste un journal au format A4.

N'oubliez pas d'aller vous promener sur notre site pour visiter l'Ardèche en restant dans votre lit : <https://www.ardechois-a-paris.org/>  
et de nous liker sur Facebook afin que nos informations soient largement diffusées : *Ardéchois à Paris*

## BALADE ENTRE DIOIS ET PROVENCE

*Puisque les musées et châteaux ne sont pas encore ouverts à la visite, pourquoi ne pas profiter des premiers beaux jours pour une échappée dans quelques beaux villages de la Drôme.*



© DR

À quelques kilomètres de Loriol et de la nationale 7 se trouve le village de Mirmande classé parmi les Plus Beaux Villages de France. Il se découvre en flânant dans ses pittoresques ruelles médiévales abritant de nombreux ateliers d'artistes et menant jusqu'au sommet du village qui offre une très jolie vue sur la vallée du Rhône et au-delà, sur les Monts d'Ardèche. Le village qui s'était développé grâce à la sericulture avait décliné en même temps que cette activité. Il doit sa renaissance au peintre cubiste André Lhote qui en tomba amoureux dans les années 30, y créa une école d'art l'été et lui redonna une nouvelle vie. Le vulcanologue Haroun Tazieff fut son maire pendant quelques années et contribua à son tour à en préserver le cachet.

Quelques kilomètres plus loin, le charmant petit village perché de Cliousclat est connu de longue date pour ses poteries. À côté, le vieux bourg fortifié de Marsanne est lui aussi tout en hauteur. Son sommet offre un vaste point de vue qui s'étend des Monts d'Ardèche aux Trois Becs du Diois. Là se trouve le prieuré Saint-Félix qui bénéficie cette année de subsides de la mission Stéphane Bern pour en aménager l'accès. Marsanne a vu la naissance d'Émile Loubet qui

fut président de la République au moment de l'affaire Dreyfus. Il y fréquenta l'école mutuelle (l'inscription est encore visible sur le bâtiment) : sous la direction d'un seul maître, les élèves plus avancés enseignent à ceux qui ont un niveau inférieur.

Un artiste local, Paul Georges, a créé et mis en scène un village miniature d'inspiration provençale 100 % fait main avec des constructions en argile, pierres et bois qu'il se fait un plaisir de commenter.

À côté, le vieux village de Soyans est dominé par l'Église Saint Marcel et les ruines d'un château qui fut l'un des plus gros de la région. Un peu plus loin, le joli village Saoû est réputé

pour ses picodons (dont la dégustation lorsqu'ils sont affinés n'est possible que pour des palais entraînés...) et sa forêt. Cette dernière, qui fut un lieu de refuge pour les protestants puis pour les maquisards, permet maintenant de faire de superbes et tranquilles randonnées.

Cette promenade peut se terminer par un village qui fait partie lui aussi des plus beaux villages de France, le Poët-Laval.

Son ancienne commanderie de Malte abrite un hôtel de charme et son très intéressant musée du protestantisme dauphinois retrace l'histoire de cette religion de la Réforme à nos jours.

Marie-Françoise Chabriol



© DR

AMICALE  
DES ARDÉCHOIS  
À PARIS

**Siège social :**

Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre)  
3, rue de Provence 75009 Paris

**Présidente et directrice de la publication :**

Clélia Brunel, clelia.brunel@gmail.com

**Secrétaire général :**

Benoit Pastisson, bpastis@sfr.fr

**Trésorier général :** Jacques Ranchin

**Responsable de publication :** Clélia Brunel

**Comité de rédaction :**

Rédacteur en chef : Benoit Pastisson

Jean-Marie Bayle, Clélia Brunel, Marie-Françoise Chabriol, Élisabeth Meyrand, Odile Prévost.

**Mise en page et impression :**

ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert