



L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1108 - AUTOMNE 2022 - CENT-VINGT-TROISIÈME ANNÉE

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

Setembre agota las fonts... O emporta los ponts ! - Septembre assèche les sources... Ou emporte les ponts !

SOMMAIRE

DOSSIER DU MOIS :

L'ARDÈCHE

AILLEURS QU'EN ARDÈCHE !

- Biennale d'Arts sur Scène p. 2
 - Des "Georgettes" pour les Altesses p. 3
 - L'Ardèche près de l'Ardèche p. 3
 - Charmes n'est pas que le nom d'un village ardéchois p. 4
 - Une maison de l'Ardèche à Paris p. 5
 - Le verre volé p. 5
 - Quelques bonnes adresses... p. 6
 - Terre Adélice s'implante à Paris p. 7
-
- Juste parmi les nations en Ardèche ... p. 8/9
 - Le paradis caché p. 10
 - Les boursiers de l'année 2022 p. 11
 - Souscription pour la remise en état de la côte du Pal p. 12
 - La maison Unal de Labeaume p. 13
 - Informations sur notre repas de rentrée et bulletin d'inscription p. 14
 - Bulletin d'adhésion p. 15
 - Une promenade à toute vapeur à bord du Velay Express p. 16



Nous voilà donc partis pour une nouvelle année. L'Ardèche a eu chaud cet été, comme toute l'Europe. Chaud par la température, mais aussi chaud par ses incendies. Dans les années 70, ils étaient fréquents, mais beaucoup mieux maîtrisés depuis quelques décennies. La canicule et quelques mains criminelles ont de nouveau fait partir des hectares en fumée.

Notre sortie d'été nous a permis de découvrir un village réputé, Labeaume. Tout y est exceptionnel, le site, le village, les jardins, les falaises, ainsi qu'une maison moderne classée alors qu'elle était à peine terminée : la maison Unal.

Labeaume détient aussi un record : elle est la commune qui possède le plus de dolmens : 142 ! À elle seule, elle détient plus de la moitié du nombre de monuments mégalithiques se trouvant en Bretagne.

Ce mois de septembre semble plus faste pour une reprise normale. L'ombre du Covid rôde moins fortement que l'année dernière à la même période. Nous espérons reprendre donc nos activités.

Nous vous proposons un dîner de rentrée exceptionnel : le président des Toqués de l'Ardèche, association qui regroupe les meilleurs cuisiniers du département, viendra parler de son métier et de son association. À ne manquer sous aucun prétexte !

Ce numéro de *L'Ardèche Parisienne* a enfilé une casquette de guide touristique ; l'Ardèche en dehors de l'Ardèche s'y dévoile sans pudeur. Il existe en effet des magasins ou des restaurants qui proposent des produits du département dans d'autres endroits de France. Nous vous les présentons ici. Nous en avons cherché à l'étranger, par exemple un restaurant néerlandais proposant de la marquise ou une épicerie fine à Singapour vendant du picodon. Mais en dehors des frontières hexagonales, nous n'avons trouvé aucune boutique s'étant vivarisée. Dommage ! Cependant, cela ne veut pas dire qu'elles n'existent pas. Si vous en connaissez aux quatre coins du monde, indiquez-les nous.

En espérant vous retrouver rapidement, je vous souhaite une bonne lecture et une bonne rentrée.

Clélia Brunel

Présidente de l'Amicale des Ardéchois à Paris

INSCRIPTION

au repas de rentrée : page 14.

Attention, nombre de places limité !

Pour adhérer, rendez-vous en page 15

NOTRE PROCHAIN NUMÉRO PROPOSERA COMME DOSSIER LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EN ARDÈCHE.

Si vous souhaitez aborder un sujet dans ce domaine, merci de nous contacter en envoyant un mail à l'adresse suivante : bpastis@sfr.fr

Biennale d'Arts sur Scène
Espace Concorde-Francis Delage
27 rue de la concorde - 92600 Asnières sur Seine
Du 26 octobre au 6 novembre 2022



Jean Prévost peintre, invité d'honneur
Arnaud Kasper sculpteur

DES « GEORGETTES » POUR LES ALTESSES

La marque de bijoux fantaisie ardéchoise les Georgettes a inauguré un second point de vente parisien à la gare Montparnasse. Il a ouvert ses portes le 13 avril dernier. Il s'agit du sixième de la marque en France après Lille, Strasbourg, Dijon et Rennes.

Certifiée Origine France Garantie, le bijou les Georgettes est une création de la Maison Altesse. Les Georgettes sont entièrement fabriquées dans les ateliers du Cheylard et de Valamas en Ardèche.

Ce bijou, lancé en 2015 est issu de l'alliance entre Altesse, premier fabricant français de bijoux existant depuis 1905, et du maroquinier breton Texier, fondé en 1951 en Bretagne. Les Georgettes offrent un large choix de matières, de finitions et de couleurs pour permettre à chaque femme de créer sa propre collection.



En 2018, une première boutique ouvre à Paris dans le quartier du Marais. Première manufacture de bijoux en France, la maison Altesse détient une expérience historique dans ce domaine. Elle recherche constamment de nouvelles technologies pour enrichir la qualité de ses créations.

Altesse correspond au titre attribué à une princesse. Ainsi, grâce à une entreprise ardéchoise, toutes les femmes peuvent donc en devenir une. Réveillez-vous, les princes charmants.

*Les Georgettes,
11 rue Sévigné, 75004 Paris
Gare Montparnasse, Av. du Maine, 75015 Paris.*

L'ARDÈCHE PRÈS DE L'ARDÈCHE

***Pas besoin d'aller loin pour retrouver l'Ardèche hors les murs.
Ici, il suffit de traverser le Rhône.***

À Montélimar, entre la gare et le théâtre, le *Café de l'Ardèche* comme son nom ne l'indique pas est l'un des meilleurs restaurants de la ville. L'institution existe depuis cent-cinquante ans, mais le propriétaire actuel, Patrick Quard ne l'a investi que depuis août 2017 après trois ans de fermeture. Ce patron a un parcours atypique : après un passage dans la banque, il reprend des études à Science-Po à quarante ans. Il réussira ensuite le concours de l'IRA (Institut Régional d'Administration), puis travaillera dans la fonction publique territoriale. Dépit par la fermeture du Café de l'Ardèche, il revient à la restauration qu'il avait déjà pratiquée jeune. Après des travaux lourds, il décore les murs avec des œuvres d'art contemporaines. La place ne manque pas pour les accrocher puisque la plus grande salle peut contenir une centaine de couverts.

Les plats ne sont pas spécifiquement ardéchois, mais tout de même la carte propose du « Fregola sarda accompagné d'une émulsion de Chèvre frais » ainsi qu'un « Zéphyr de Fromage de la Chèvrerie des 3 Mûriers ». Bien sûr, la touche locale est de mise. Le « Nougat glacé au Gingembre » peut terminer le repas.

Le restaurant met aussi l'accent sur sa cave, avec une grande sélection de vigneron de la vallée du Rhône.

Passer de l'autre côté du Rhône et abandonner l'Ardèche pendant trois heures pour y être tout de même, ce n'est pas une infidélité, c'est une ouverture d'esprit.

*Café de l'Ardèche,
19 avenue Charles de Gaulle, 26200 Montélimar
04 75 52 51 39 - contact@cafedelardeche.com.*



CHARMES N'EST PAS QUE LE NOM D'UN VILLAGE ARDÉCHOIS

Au mois d'août dernier, un journal quotidien parisien et national, Le Figaro, sous la plume de Catherine Foulsham, vantait cinq hôtels de charme ardéchois. Certains étant récents, nous vous donnons un aperçu de ce regard de la capitale sur notre département.



© DR

L'Auberge du Lac à Saint-Marcel-lès-Annonay

À 6 km d'Annonay, Saint-Marcel-lès-Annonay abrite une maison de charme, avec vue imprenable sur le lac de Ternay. Douze chambres d'inspiration florale, une piscine à débordement, une cuisine de tradition exécutée par un chef maître restaurateur et la compagnie d'un lac aux accents canadiens dans lequel se reflète le ciel. Un « Chemin de Ronde » d'environ 4 km bordé de cèdres du Liban et de quelques séquoias fait le tour du lac. À partir de 89 € la nuit pour 2 personnes.

*Auberge du Lac, Le Ternay, 07100 Saint-Marcel-lès-Annonay.
Tél. : 04 75 67 12 03*



© DR

La Mère Biquette à Saint-Pons

À 7 km d'Alba-la-Romaine, la Mère Biquette est une cachette champêtre postée entre vignes et châtaigneraies, au bout d'une petite route tortueuse. Idéale pour souffler le temps d'un court séjour, cette ancienne ferme rénovée en basalte dispose de quinze chambres, d'une piscine dans un grand parc agréablement ombragé et fleuri de quatre hectares, et d'un restaurant de cuisine régionale. On en profite pour découvrir le

hameau perdu au milieu de nulle part de la Roche Chérie et sa curieuse chapelle adossée au neck. À moins de 2 km, le charmant village de Sceautes, construit au pied d'un neck imposant dont l'ascension permet de dominer le paysage alentour. À partir de 70 € la nuit en chambre double.

*Hôtel La Mère Biquette,
3055 route de Sceautes, 07580 Saint-Pons.
Tél. : 04 75 36 72 61*



© DR

Domaine de Chavêches à Faugères

Dans les Cévennes ardéchoises, Faugères, village en pierres de grès rose blotti dans un cirque, offre un environnement préservé dans lequel le Domaine de Chavêches invite ses hôtes à oublier le tumulte du monde et à se reconnecter avec la nature. L'adresse propose outre trois chambres classiques dans le bâtiment principal, des hébergements avec services hôteliers disséminés dans la colline – 10 lodges et 4 tentes sahariennes à l'esprit ethnique chic - pour ceux qui veulent goûter le luxe d'un tête-à-tête avec la nature. Un petit paradis agrémenté d'une piscine, d'un spa aménagé dans une ancienne tour en pierres de 1870, d'un bar et cave à vin, d'un espace snacking et l'été en soirée d'un restaurant. À partir de 205 € la nuit pour 2 personnes en tente saharienne.

*Hôtel Domaine de Chavêches et Spa,
07230 Faugères.
Tél. : 04 75 35 76 16*

UNE MAISON DE L'ARDÈCHE À PARIS ?

Émerveillés par l'Ardèche, la structure qui a pour mission de doper l'attractivité et l'image du département, avait envisagé il y a quelque temps d'ouvrir une *Maison de L'Ardèche* à Paris. Mais le projet n'est pour le moment plus d'actualité.

En effet, cet organisme se recentre actuellement sur l'accueil des nombreux nouveaux habitants qui rachètent toutes les maisons à vendre en Ardèche depuis un an.

De toute façon, la boutique de Laurent Haond qui se trouve dans le Marais en plein centre de Paris (voir dernier numéro de *L'Ardèche parisienne*) et qui est ouverte depuis le printemps dernier joue un peu ce rôle. S'y rendre pour un Parisien est d'ailleurs très tendance : il se retrouve dans son chez lui de cœur à deux pas de son chez lui de vie, donc sans rejeter de CO₂ dans l'atmosphère.

L'Ardèche à Paris,

21 rue Saint Paul - 75004 Paris

LE VERRE VOLÉ

Petit bistrot du 10^e arrondissement de Paris, le Verre volé, maison tenue par un Ardéchois de Viviers, propose des produits du pays.



Quasiment en bordure du canal Saint-Martin, ce petit bistrot-cave offre de nombreux produits ardéchois de saison les plus sains possibles : herbes d'un cueilleur de Saint-Montan, caillettes de Vallon-Pont-d'Arc. La maison propose aussi quatre cents références de vins fabriqués le plus naturellement possible, dont pas mal viennent d'Ardèche. Le patron Cyril Bordarier met beaucoup de soin à trouver des origines de qualité pas forcément vivaroises : terrines de Rodolphe Paquin, viandes d'Hugo Desnoyers... L'Ardèche ne s'affiche pas sur la devanture, mais elle se fond dans la bouche. Adresse à consommer sans modération, même si les murs du bistrot sont garnis de bouteilles de vin complètement pleines.

La maison a égrainé : une cave et une épicerie dans le 11^e arrondissement proposent de nombreux produits, notamment ceux qui se trouvent dans le restaurant.

Le Bistrot du Verre volé,

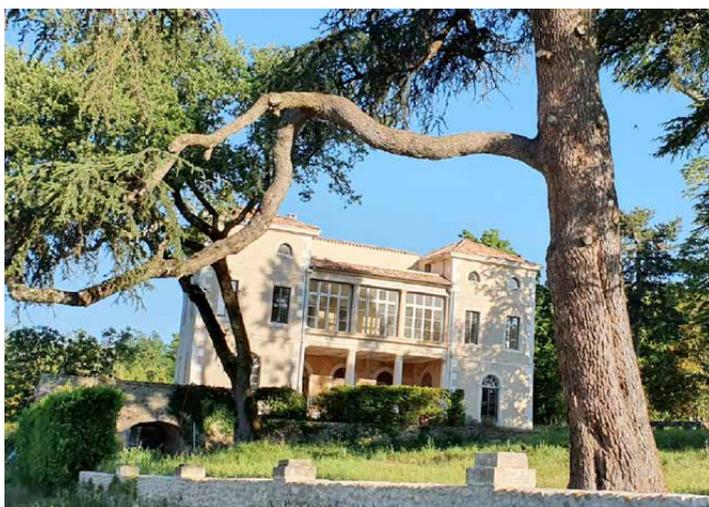
67 rue de Lancry - 75010 PARIS - 01 48 03 17 34

La Cave du Verre volé,

38 rue Oberkampf - 75011 PARIS - 01 43 14 99 46

L'Épicerie du Verre Volé,

54 rue de la Folie Méricourt - 75011 PARIS - 01 48 05 36 55



© DR

Villa Walbaum à Vallon-Pont-d'Arc

Le domaine Walbaum, fondé il y a sept générations, invite à séjourner au cœur d'un vignoble ardéchois sur la zone IGP Ardèche. La villa Walbaum, l'ancienne demeure familiale aux allures de villa palladienne récemment transformée en un merveilleux hôtel offre 12 chambres élégantes, une belle table le soir, une piscine extérieure et un panel d'expériences œnologiques. Protégé par des cèdres centenaires, un bois, des oliviers et des sources, le bâtiment séduit par sa nature préservée et son ambiance intimiste. À partir de 165 € la chambre double.

Domaine de Walbaum,

615 route des Estrades, 07150 Vallon-Pont-d'Arc.

Tél. : 04 75 88 01 70

Hôtel du Couvent à Vagnas

À la limite du Gard, une belle bâtisse en pierres de deux mille mètres carrés, ordonnée autour d'une cour intérieure plantée de tilleuls centenaires abrite, depuis juin 2018, un hôtel propice à s'extraire du monde. Le sentiment de paix et de sérénité qu'inspire le lieu, un ancien couvent fondé au milieu du XIX^e siècle qui le restera jusqu'en 1992, est accentué par les grands couloirs voûtés et la décoration contemporaine des 29 chambres. Le restaurant la Table de la Boissière a naturellement pris place dans l'ancien réfectoire. L'hôtel propose une piscine, des massages en chambre, une boutique de produits locaux et prochainement un spa de cinq cents mètres carrés. À partir de 195 € la chambre double.

Hôtel du Couvent de Vagnas, La Boissière, 07150 Vagnas.

Tél. : 04 87 22 00 30



© DR

QUELQUES BONNES ADRESSES ...

L'ART DES CHOIX

Un petit coin d'Ardèche, sous un coin de Bretagne...

« On vient du sud de l'Ardèche, où l'on pratiquait l'art de bien manger et de bien vivre-ensemble », confie Justine Delvallé et Lucien Linois, qui ont repris l'établissement. Le restaurant ouvert depuis bientôt trois ans, malgré les difficultés de la période, n'a que de bonnes critiques. L'Ardèche bigoudène élargit le monde : remplacer le chouchen par de la marquisette, ça ouvre des perspectives.

L'Art des Choix,

1, rue Saint-Ronan, 22230 Laurenan

C'est un petit jeu de mots : on vient de l'Ardèche.

Mais l'Art des Choix, c'est aussi le choix du bien manger, du bien vivre ensemble.



© DR

QUAND L'ARDÈCHE DÉBORDE SUR LA HAUTE-LOIRE

La ligne de partage des eaux ne représente pas une frontière pour la nourriture vivaroise...

Chibois, Pic, Loiseau, Robuchon, Ducasse... Ludovic Sinz a travaillé dans de prestigieuses cuisines. En 1993, il a créé le Domaine de Rilhac à Saint-Agrève. Le guide Michelin lui avait attribué une étoile pendant une douzaine d'années. Il a racheté un restaurant à Yssingaux en 2017 qu'il a appelé *l'Ardéchois*. Originaire de Lamastre, formé à l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage, sa passion pour la cuisine lui a été transmise par sa maman Marie-Jeanne. Il succède à Grégory Voulouzan, un autre Ardéchois qui a tenu le restaurant pendant quatre ans. À l'époque, il s'appelait *l'Art des Choix*.

Il propose un menu en semaine, du mardi au vendredi comprenant entrée, plat et dessert. Le week-end, il concocte un menu plus élaboré.

L'Ardéchois,

9 place Carnot,

43268 Yssingaux

Tél. 09 72 82 18 29



© DR

UNE SAVEUR DE VIVARAIS DANS LES BOUCHES DU RHÔNE



© DR

Tous les Ardéchois ne sont pas des marins d'eau douce !

Les *Arômes*, restaurant luxueux, tenu par un Ardéchois, n'évoque pas spécifiquement le département. Cependant, il suffit de prononcer le nom de cet établissement pour être envahi par les odeurs et les saveurs de plateau ardéchois. Et puis, avec un peu d'imagination, la spécialité de la maison, le homard, remémore les écrevisses que l'on trouvait dans les ruisseaux de pays.

Gémenos se trouve dans l'arrière-pays de La Ciotat, à une pincée de Mistral de la mer. Une pincée de Mistral ou une pincée de burle.

Les Arômes,

230 avenue du 2^e cuirassier, 13420 Gémenos

Tél. 09 80 73 06 60

UNE DÉCORATION PRESQUE MILITAIRE POUR L'ARDÈCHE !

Cette brasserie parisienne tenue par un Ardéchois est implantée dans un beau quartier de Paris. Elle a remporté le Prix Lebey du Meilleur Bistrot 2021...



© DR

Stéphane Reynaud, petit-fils de bouchers-charcutiers ardéchois, est à la fois un auteur à succès avec notamment son livre *les Ripailles*. Son restaurant se trouve dans un coin tranquille de la capitale si bien qu'on se croirait un peu à la campagne.

Dans une ambiance bistrot, avec une déco minimaliste, le menu se choisit sur ardoise. Les spécialités de la maison sont françaises : œuf mayonnaise (finaliste des championnats du monde en 2018 !), foie gras, pâté en croûte, charcuterie qui pourrait bien venir du plateau ardéchois.

Pour les desserts, le baba au rhum est une spécialité particulièrement réputée de la maison. Il arrive avec... trois bouteilles différentes pour un arrosage digne d'un tuyau de jardinier ! Sa taille n'a pas d'équivalent à Paris.

Le mot ripaille a deux sens : il peut signifier boire et manger beaucoup et par extension, mener une vie de plaisirs. Les deux sens s'appliquent parfaitement ici.

Oui mon général !

14 rue du Général Bertrand, 75007 Paris - Tél. 01 47 83 76 66
(tenu par un Ardéchois)

UN COUP À PERDRE SA GÉOGRAPHIE !

Si Quincy est une commune se situant près de Bourges, la zone géographique des plats concoctés regarde vers le sud.

L'avis du guide Michelin sur ce restaurant nous ramène dans le sujet : « une ambiance chaleureuse règne dans ce bistrot indémodable, dominé par "Bobosse", son patron truculent et haut en couleur. Depuis 50 ans (à la louche !), les amateurs de bonne chère s'y régalaient des généreuses et savoureuses spécialités du Berry et de l'Ardèche. Une table comme on n'en fait plus. »

Pratique : le restaurant se trouve à deux pas de la gare de Lyon. Avant de partir en train, pour se préparer, ou au retour, pour sécher sa larme à l'œil, un repas au Quincy efface les distances.

Le Quincy,

28 avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris



LE VIVARAIS REMONTERAIT-IL JUSQU'À LYON ?

Le site de l'établissement indique : « notre restaurant Le Vivarais, bouchon lyonnais à Lyon 2^e, vous attend pour une découverte savoureuse de la cuisine régionale de la capitale des Gaules et de la gastronomie française. Venez déguster ici une cuisine traditionnelle et chaleureuse dans un cadre hors du temps, car *Le Vivarais* est ouvert depuis... le 7 novembre 1917 ! Plus de 100 ans d'histoire pour une expérience unique dans votre assiette. »

Les plats sont plus lyonnais qu'ardéchois, mais tout de même, un dessert s'appelle le soufflé glacé à la châtaigne aux éclats de marron confits et un accompagnement de plat principal se constitue de pomme ratte truffée. On ne peut pas imaginer que ces rattes arrivent de Belgique !

Le Vivarais,

1 Pl. Gailleton
69002 Lyon
Tél. 04 78 37 85 15



TERRE ADELICE S'IMPLANTE À PARIS

26 magasins dans Paris intramuros proposent maintenant les produits du glacier ardéchois. Le lien suivant propose leur emplacement : <https://www.terre-adelice.eu/ou-nous-retrouver/>. Par ailleurs, 15 restaurants dans Paris intramuros ont mis sur leur carte les glaces du Moulinon, près de Saint-Sauveur-de-Montagut :

Les Domaines qui montent (quatre adresses)

75 Rue Réaumur, 75002

2 Place Lili Boulanger, 75009

136 Boulevard Voltaire, 75011

22 rue Cardinet, 75017

Dune

35 Rue des Jeuneurs, 75002

Le Grand Colbert

2 Rue Vivienne, 75002

Au Lys d'Argent

Rue Saint-Louis en l'Île, 75004

Le Bistro V

56 Boulevard de Port-Royal, 75005

Karavaki au Jardin du Luxembourg

Port du Gros Caillou, Port de la Bourdonnais, 75007

Fluctuart

35 Rue des Jeuneurs, 75002

Le Coup critique

10 rue Thimonnier, 75009

Michèle

111 Rue du Faubourg Poissonnière, 75009

Hôtel des Arts Cavaignac

2 Rue Godefroy Cavaignac, 75011

Les Pipelettes

31 rue Brezin, 75014

Al Forno

29 rue du Général Brunet, 75019

JUSTE PARMIS LES NATIONS EN ARDÈCHE

Avec sa faible densité et ses montagnes, le département se prêtait bien pour cacher des Juifs pendant la guerre. Beaucoup ont été sauvés par des habitants.

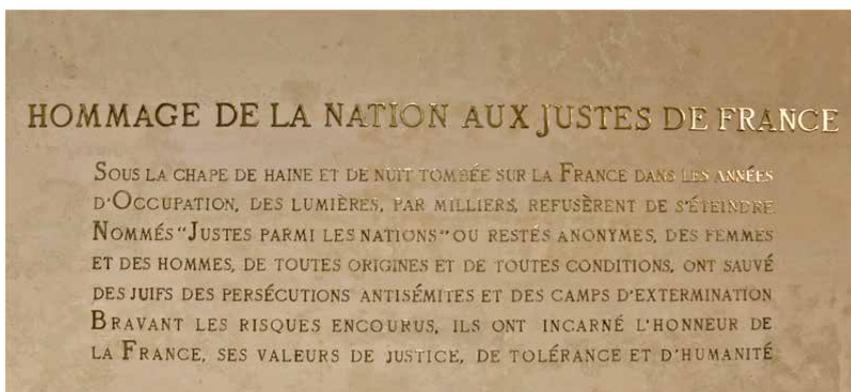
Le sauvetage des Juifs fait d'abord penser dans le Massif central au Chambon-sur-Lignon, petite ville de Haute-Loire limitrophe de l'Ardèche. Environ trois mille ont échappé au camp de la mort grâce aux habitants. Normalement, le titre de Juste est attribué à des individus, mais il existe cinq exceptions dans le monde : la distinction a été donnée à l'ensemble du village du Chambon-sur-Lignon, à celui de Nieuwlande aux Pays-Bas, au réseau polonais d'aide aux Juifs Zegota, à la grève de février 1941 à Amsterdam et à l'ensemble de la Résistance danoise qui a sauvé l'intégralité de la communauté juive du pays.



Mais qu'est-ce qu'un Juste ? En 1953 est créé le mémorial de Yad Vashem, l'institut international pour la mémoire de la Shoah, consacré aux victimes de la Shoah. Il décide d'honorer « les Justes parmi les Nations qui ont mis leur vie en danger pour sauver des Juifs ». Ce n'est qu'à partir de 1963 que le mémorial enclenche une politique d'identification des « Justes ». Le Yad

Vashem s'appuie sur des critères précis, principalement des témoignages. Le futur Juste doit « avoir apporté une aide dans des situations où les Juifs étaient impuissants et menacés de mort ou de déportation vers les camps de concentration, avoir été conscient qu'en apportant cette aide, il risquait sa vie, sa sécurité ou sa liberté personnelle et n'avoir recherché aucune récompense ou compensation matérielle en contrepartie de l'aide apportée. » Une personne reconnue comme « Juste » reçoit une médaille à son nom, un diplôme officiel, une pension mensuelle et son patronyme est gravé sur le Mur d'Honneur dans le « Jardin des Justes » de Yad Vashem en Israël. Des aides sanitaires et sociales lui sont aussi accordées ainsi qu'à son conjoint. Un « Juste » en difficulté est aidé par la « Fondation juive pour les Justes ». Enfin, le Fonds Anne Frank prend en charge tous frais médicaux. *Juste parmi les Nations* est la plus haute distinction honorifique délivrée par l'État d'Israël à des civils. Toujours au Chambon-sur-Lignon, quatre-vingts Justes ont été honorés à titre individuel. La commune était à la veille de la guerre très majoritairement calviniste. Cette communauté a beaucoup aidé les Juifs. D'ailleurs, onze pour cent des Justes de France sont protestants alors qu'ils ne représentent que trois pour cent de l'ensemble de la population. Et puisqu'on est dans les chiffres, notons que soixante pour cent des Justes sont des femmes.

Plaque rendant hommage aux Justes située dans le Panthéon à Paris.



Des Ardéchois ont aussi été distingués du titre de « Juste parmi les Nations » décerné par le Yad Vashem. Les 55 justes reconnus (dont 2 nouveaux depuis mars 2022) ne sont pas concentrés dans une ville, mais dans des communes disséminées partout dans le département. Certaines se trouvent sur le plateau, d'autres dans la vallée du Rhône, certaines sont des villes, d'autres des petits villages. L'implantation des Justes montre que des Juifs se cachaient partout en Ardèche pendant la guerre. C'est à Saint-Sauveur-de-Montagut que l'on trouve le plus de Justes : neuf, répartis dans cinq familles. Quant aux cachés du Chambon-sur-Lignon, ils débordaient sur l'Ardèche : quatre Justes sur Devesset, trois sur Intres. Une précision tout de même : beaucoup d'anonymes n'ont jamais été déclarés comme Justes. Ceux qui ont sauvé des Juifs ne sont pas tous répertoriés par le mémorial de Yad Vashem. Mais la liste n'est pas close, des demandes se font encore. Malheureusement, avec le temps, les témoins sont de moins en moins nombreux.

N'oublions pas tout de même que beaucoup de Juifs ont été déportés d'Ardèche ; leur nombre est inconnu, mais plusieurs rafles donnent déjà quelques indications : une massive a eu lieu le 26 août 1942. Les 135 déportés ont tous été exterminés. À Alboussière le 18 février 1944, 57 juifs ont été arrêtés. Aucun ne reviendra. À Vernoux, le 13 avril 1944, sur 11 personnes déportées, cinq ne reviendront pas. Personne ne sait aujourd'hui quel est le nombre de familles juives dans des villages ayant été arrêtées.

Changeons d'échelle et regardons par pays. Celui qui avait le plus de Justes au premier janvier 2021 est celui qui détenait avant-guerre le plus de Juifs : 7177 décorés en Pologne. Viennent ensuite les Pays-Bas (5910) la France (4152) et l'Ukraine (2673).

À Paris un député de l'Ardèche, Xavier Vallat, a pris la tête du Commissariat général aux questions juives en 1941. Il a organisé le second statut des juifs, très restrictif ainsi que leur recensement qui facilitera l'organisation des rafles. Il a également créé la loi du 22 juillet 1941 qui organisa l'appropriation et la liquidation des biens juifs par le régime de Vichy. Ardèche, terre de contraste !

Benoit Pastissou



Voici la liste des Justes établie en fonction des communes pour cet article

(entre parenthèses, le nombre de famille(s) concerné) :

- Saint-Sauveur-de-Montagut 9 (5), Devesset 4 (2), Alboussière 3 (2), Genestelle 3 (1), Intres 3 (2), Lamastre 3 (2), Saint-Apollinaire-de-Rias 3 (3), Chalencon 2 (1), Charmes-sur-Rhône 2 (1), Châteauneuf-de-Vernoux 2 (1), Juvinas 2 (1), Labégude 2 (1), Le Cheylard 2 (1) Saint-Agrève 2 (1), Saint-Laurent-du-Pape 2 (1), Saint-Martin-le-Supérieur 2 (2), Saint-Pierre-de-Colombier 2 (2), Aubenas 2 (1), Baix 1, Gilhoc-sur-Ormèze 1, Saint-Félicien 1, Saint-Mélany 1, Saint-Michel-de-Chabrilanoux 1*

QUI A-T-IL DE PLUS JUSTE QUE L'AMOUR ?

**Entre les Justes cacheurs et les Juifs
cachés, de belles histoires
se sont parfois nouées...**



Les deux derniers Ardéchois à ce jour ayant reçu la distinction de Justes parmi les Nations - en mars 2022 - méritent que leur histoire soit racontée.

Herminie et Maurice Delubac vont cacher chez eux, au Cheylard, en février 1944 André Samuel et son fils Jean âgé de 20 ans. Les deux hommes s'étaient enfuis précipitamment de Nice après l'arrestation de la femme d'André, de leur second fils alors âgé de 17 ans et des beaux-parents d'André, Jules et Pauline.

Ils avaient été dénoncés par un collaborateur étant tailleur de profession et ayant agi ainsi afin de ne pas avoir à payer une échéance commerciale à Jules, un marchand de tissus originaire du Nord de la France. Ce délateur avait organisé un traquenard via un rendez-vous pour soit disant régler sa dette. À la Libération, il a été condamné à 20 ans de travaux forcés. Il semble qu'il ait purgé toute sa peine. Il est mort en 1975 à Antibes.

Après avoir été parqués dans un hôtel de Nice, les quatre personnes arrêtées ont été transférées à Drancy d'où elles ont été déportées le 10 février 1944 par le convoi 68. Aucune n'est revenue d'Auschwitz où elles ont été gazées dès leur arrivée trois jours après, le 13 février. Une incertitude existe : il est possible que les beaux-parents d'André, très âgés, soient décédés pendant le voyage de déportation. En tout cas, André perdait d'un coup ses beaux-parents, sa femme et l'un de ses deux fils.

La suite de l'histoire est heureusement plus joyeuse. Jean, donc le fils d'André, et Josette, la fille d'Herminie et de Maurice, se sont épris l'un de l'autre. En 1951, six ans après la fin de la guerre, ils se sont mariés et ont eu deux enfants, Madeleine en 1952, et Jean-Michel en 1956. Ainsi, l'horreur de la guerre peut faire naître aussi des passions. On peut être la fille de parents Justes et devenir juste amoureuse.

Maurice est décédé en 1976 à 83 ans, Herminie en 1969 à l'âge de 71 ans, leur fille Josette en 2011, mais Jean vit toujours. Il a actuellement 98 ans et habite toujours au Cheylard. Enfin Jean-Michel est un pilier de l'Amicale. Nous félicitons toute la famille pour la distinction qu'ils viennent de recevoir.

Benoit Pastisson

Liste des Justes ardéchois en septembre 2022

Les 55 Justes parmi les Nations de l'Ardèche :

Lévy Bayle (Alboussière)
Simone Bayle (Alboussière)
Renée Cachard Gimenez (Alboussière)
Émile Chastagner (Aubenas)
Marie Chastagner (Aubenas)
Alice Sérusclat (Baix)
Noémie Dejour (Chalencon)
Samuel Dejour (Chalencon)
Louis Dallièrè (Charmes-sur-Rhône)
Marie Dallièrè (Charmes-sur-Rhône)
Gaston Allibert (Châteauneuf-de-Vernoux)
Lina Allibert (Châteauneuf-de-Vernoux)
Daniel Lebrat (Devesset)
Yvonne Lebrat (Devesset)
Léon Morel (Devesset)
Pauline Morel (Devesset)
Alphonse Mazoyer (Genestelle)
Firmin Mazoyer (Genestelle)
Noémie Mazoyer (Genestelle)
Eugénie Brunel (Gilhoc-sur-Ormèze)
Jean Brottes (Intres)
Édouard Picot (Intres)
Judith Picot (Intres)
Georges Vialle (Juvinas)
Noémie Vialle (Juvinas)
Émile Mandon (Lamastre)
Noémie Mandon (Lamastre)
Rosa Ranc (Lamastre)
Henri Martin (Labégude)
Noélie Martin (Labégude)
Hermine Delubac (Le Cheylard)
Maurice Delubac (Le Cheylard)
Albert Pradier (Saint-Agrève)
Lucie Pradier (Saint-Agrève)
Lydie Chapus (Saint-Apollinaire-de-Rias)
André Péatier (Saint-Apollinaire-de-Rias)
Léa Rochedieu (Saint-Apollinaire-de-Rias) (Vernoux-en-Vivarais)
Marie Banc (Saint-Félicien)
Madeleine Tartier (Saint-Laurent-du-Pape)
Roland Tartier (Saint-Laurent-du-Pape)
Berthe Nègre Lantheaume (Saint-Martin-le-Supérieur)
Zoé Nègre (Saint-Martin-le-Supérieur)
Marcel Roux (Saint-Mélany)
André Chave (Saint-Michel-de-Chabrillanoux)
Édouard Vigne (Saint-Pierre-de-Colombier)
Julia Vigne (Saint-Pierre-de-Colombier)
Madeleine Faure (Saint-Sauveur-de-Montagut)
René Faure (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Lucien Frachon (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Marthe Frachon (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Paulette Merland (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Paul Merland (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Paule Merland (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Hortense Rey (Saint-Sauveur-de-Montagut)
Marthe Royer (Saint-Sauveur-de-Montagut)

LE PARADIS CACHÉ

Les Ardéchois à Paris et quelques membres de la Société de Sauvegarde du Patrimoine ardéchois se sont retrouvés pour la sortie du premier jeudi d'août. Labeaume en sud Ardèche était le village retenu cette année.



© STEPHANE CAZALET

Il est normal que l'une des sept merveilles du monde se trouve dans le département 07 : les participants ont été accueillis dans les jardins suspendus de Récatadou, au-dessus du village. Il s'agit d'une prouesse à la fois naturelle, des falaises tombant à pic dans la rivière, et d'un exploit humain, des jardins ayant été aménagés en escaliers (les fameuses faysses ardéchoises) dans une pente plus qu'improbable.

La visite du village s'est faite dans la seconde partie de la matinée. Labeaume qui a gardé intact tout son cachet, se trouve sous de grandes grottes qui ont donné son nom au village (Labeaume en langue d'oc veut dire grotte).

Le repas du midi s'est passé à l'Ardenave, un restaurant du village au bord de la rivière, sous les arbres, en présence du maire.



© STEPHANE CAZALET

LES BOURSIERS DE L'ANNÉE 2022

Lors de notre sortie d'été à Labeaume, nous avons eu le plaisir de remettre la bourse Jean Nohain à une jeune fille, Fadwa El Bayane et la bourse Marc Seguin à un jeune homme, Théo Théron. Les deux lauréats étaient accompagnés par leur père au déjeuner et lors des visites.

Théo est originaire du Pouzin et a poursuivi ses études secondaires au lycée Marius Bouvier de Tournon, dans la filière des métiers de l'électricité (le bac professionnel MELEC) avec une prédominance en électrotechnique. Son investissement a été particulièrement remarqué tout au long de sa présence au lycée Marius Bouvier, tant dans les instances du lycée qu'auprès de la Maison des lycéens. Théo a obtenu son baccalauréat avec la mention très bien après un parcours de réussite exceptionnel lors de sa scolarité au lycée. Théo s'est inscrit en BTS électrotechnique et vise la licence professionnelle avec l'intention de se spécialiser dans le nucléaire.



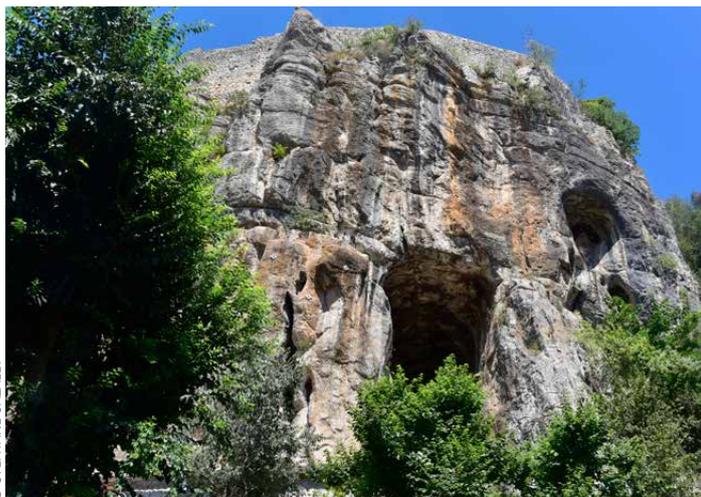
© STEPHANE CAZALET

Fadwa est arrivée en Ardèche au Teil il y a 3 ans après un parcours difficile du Maroc à la France en passant par l'Italie. Cette jeune fille méritante a fait ses études secondaires au lycée Mallet du Teil où elle a aussi découvert la langue française. Après avoir obtenu son baccalauréat professionnel de la filière ASSP avec la mention bien, Fadwa a été reçue à l'école d'infirmières de Montélimar et souhaite pouvoir exercer son métier en Ardèche, afin de lui exprimer sa reconnaissance pour l'accueil qui lui a été fait.

Nous souhaitons une belle entrée dans les études supérieures à ces deux jeunes gens !

Depuis quelques années, nous avons fait le choix de privilégier les candidats-bacheliers venant des lycées professionnels ou agricoles ayant un projet professionnel qui se réaliserait en Ardèche. Nous constatons que les derniers boursiers ont notamment été des lauréats de baccalauréat des domaines du soin à la personne au sens large (futurs pompiers, infirmières), ou de l'environnement (énergies, qualité de l'eau, conduites agricoles). Ces deux bourses entrent donc parfaitement dans l'esprit que nous essayons d'impulser.

Clélia Brunel



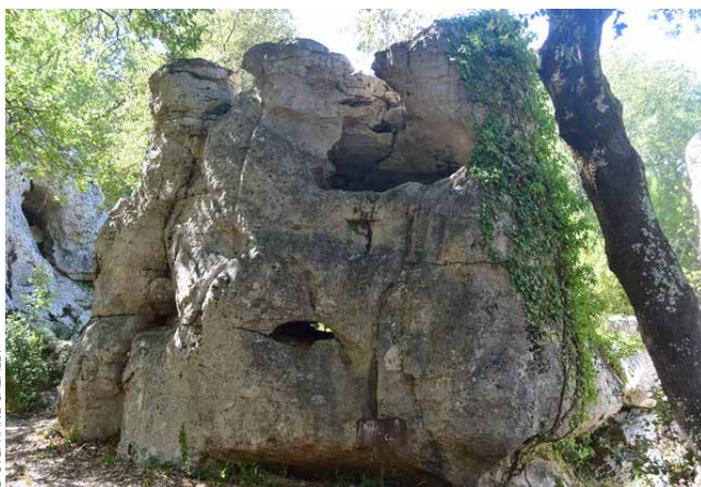
© STEPHANE CAZALET

L'après-midi, nous avons visité... la maison la moins ardéchoise du département : la villa Unal. Construite entre 1970 et 1990, elle n'a pas de ligne droite. Tout y est circulaire, d'où la métaphore de maison bulle. Elle est classée depuis une dizaine d'années. Madame Unal a eu la gentillesse de nous accueillir en plusieurs groupes, car un seul n'aurait pas été possible. Normalement, elle ne fait plus visiter son incroyable maison, mais elle a accepté de le faire pour les Ardéchois à Paris. Enfin, certains ont pu découvrir le hameau de Chapias, dont un rocher creux a servi de cachette pendant la Révolution.

Pendant cette journée, nous avons été accueillis par madame Balazuc, auteure de plusieurs livres sur la commune ainsi que par monsieur Jean-Claude Fialon, adjoint s'occupant du patrimoine. Les deux nous ont guidés en nous installant à l'ombre, notamment des figuiers, la commune ayant un conservatoire pour les différentes espèces de cet arbre.

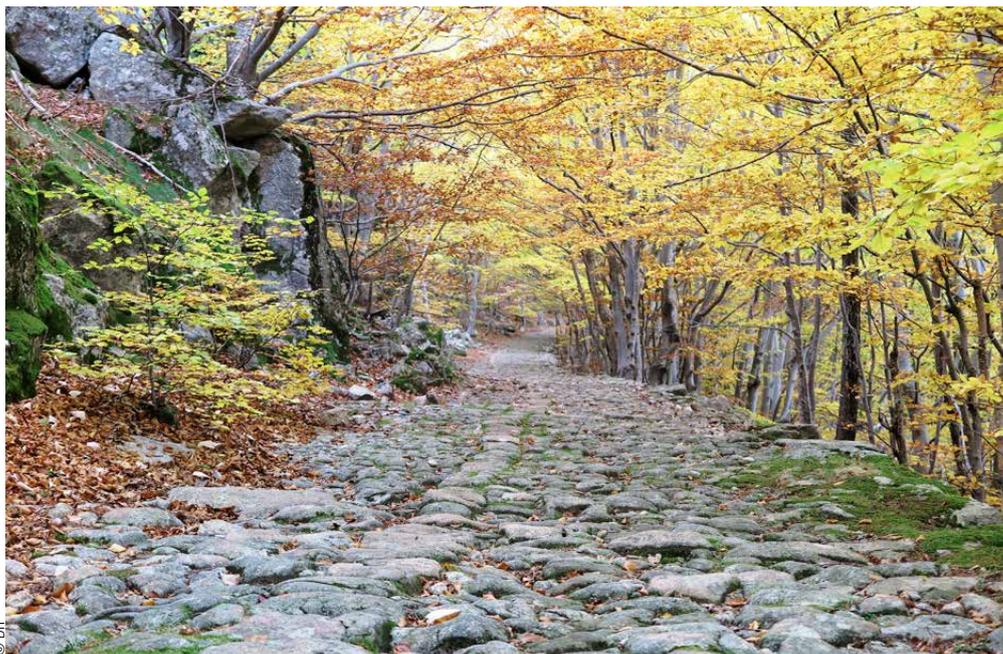
L'ensemble de l'équipe des Ardéchois à Paris remercie chaleureusement toutes les personnes qui nous ont aidés à organiser cette journée et qui ont participé à sa réalisation.

Benoit Pastisson



© STEPHANE CAZALET

SOUSCRIPTION POUR LA REMISE EN ÉTAT DE LA CÔTE DU PAL



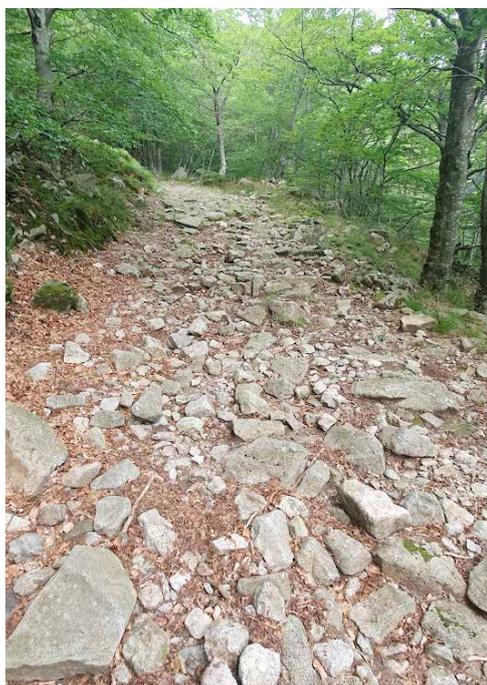
© DR

Au pied du talus cévenol ardéchois, Montpezat est un bourg routier qui a toujours favorisé les échanges commerciaux et la complémentarité des ressources entre les montagnes d'Auvergne et la vallée du Rhône. Les hommes ont aménagé depuis l'Antiquité ces pentes abruptes pour franchir le rempart des Cévennes. Il s'agissait de se hisser de 600 à 1200 m d'altitude en quelques kilomètres pour accéder au Plateau ardéchois. Plusieurs tracés se sont succédés au cours des siècles sur les flancs des montagnes qui dominent le bourg de Montpezat.

Au carrefour de trois routes antiques qui se dirigeaient vers le Velay, le Gévaudan et le bas Vivarais, le bourg développa au Moyen Âge des activités artisanales en lien avec la tannerie, la coutellerie et le textile. Un important péage fut installé au pied et au sommet de la Côte du Pal, source d'importants revenus pour la famille seigneuriale de Montlaur. Le tracé médiéval de la Côte du Pal correspondait au tronçon le plus raide de la route Avignon – Le Puy. Il était fréquenté par de nombreux pèlerins qui se rendaient à la Cité mariale du Puy. D'innombrables caravanes de mulets, chargés de marchandises, transitaient aussi par Montpezat qui était devenue une ville-étape, avec de nombreuses auberges, foires et marchés. Seuls les mulets pouvaient emprunter la côte du Pal, étroite et raide.

Pour favoriser le transit par charrettes, la Côte est réaménagée entre 1680 et 1720 par les États du Languedoc : entièrement pavée, pourvue de virages en épingle, sa pente est adoucie et la voirie portée à une largeur de quatre mètres, serpentant dans les châtaigneraies puis dans une forêt de hêtres.

Soutenue par des murs parfois monumentaux, cette voie pavée est aujourd'hui fortement dégradée dans certaines portions du tracé. La mairie de Montpezat a donc décidé de restaurer ce monument original, de le mettre en valeur, dans le cadre de l'aménagement touristique de ses « Chemins de l'histoire ». Les travaux visent à remonter certains murs de soutènement de la route ainsi que de rénover son pavé, durement endommagé sur de nombreux tronçons. La première campagne de travaux, d'un montant de 64 390 € se déroulera dès l'automne 2022, pour les interventions les plus urgentes.



En parallèle des travaux de restauration, un aménagement pédagogique du tracé est envisagé, avec une mise en valeur du patrimoine géologique (5 anciens volcans sur le territoire de Montpezat), historique, botanique et ethnologique. La Côte du Pal sera reliée aux réseaux de chemins et GR qui passent à proximité. Des visites guidées seront organisées pour faire découvrir ce patrimoine d'exception. Les associations de défense du patrimoine local, mais aussi les habitants de Montpezat sont mobilisés pour soutenir le projet.

Elips, association spécialisée dans la restauration des murets en pierres sèches et des chemins pavés, a réalisé un diagnostic détaillé de la partie la plus sensible de la Côte du Pal. Des zones d'intervention d'urgence absolue ont été mises en évi-

dence et nécessitent des actions rapides dès l'automne 2022. Il conviendra de reconstruire de grands murs de soutènement, de reprendre et nettoyer des tronçons de voie pavée et de débroussailler les abords du chemin. À partir de 2023, d'autres travaux devront être entrepris sur des tronçons qui ont été identifiés. Un entretien annuel sera ensuite nécessaire pour prévenir des dégradations des murs de soutènement et des pavés de la Côte. Ces interventions permettront de transmettre les savoir-faire liés aux murs en pierres sèches et calades traditionnelles, au travers de stages d'apprentissage et de chantiers participatifs.

Pour financer ces travaux de restauration, la mairie de Montpezat a fait appel à la Région Auvergne-Rhône-Alpes, au Département de l'Ardèche, au PNR des Monts d'Ardèche. L'inscription de la Côte du Pal au titre des Monuments historiques est en cours et une souscription publique a été lancée auprès de la Fondation du Patrimoine, pour compléter les fonds publics qui seront mobilisés pour ces travaux de l'automne 2022.

La collecte des fonds est disponible sur le site internet de la Fondation du Patrimoine et accessible via ce lien :

<https://www.fondation-patrimoine.org/cote-de-pal-a-montpezat>

Merci pour votre générosité et à très bientôt sur les pavés de la Côte du Pal.

Laurent HAOND

© DR

LA MAISON UNAL DE LABEAUME

Pour la comprendre, il faut remiser ses certitudes au vestiaire, car ici, le chemin le plus court entre deux points est la courbe.

Au début des années 70, dans l'esprit de l'après 68, un couple cherche un terrain pour bâtir une maison sortant des sentiers battus, expression à prendre au propre et au figuré. Après un premier échec dans les Alpes, ils se trouvent un bout du monde à vendre à Labeaume.

Débutent alors la réalisation d'une maison conçue par Claude Häusermann-Costy et construite par Joël Unal pendant 36 ans, entre 1972 et 2008. Deux contraintes sont à respecter : pas d'angle droit, pas de ligne droite verticale (pour le sol, il n'y a pas le choix). Sort alors de terre une chose étrange, toute biscornue, une sorte de vaisseau de martiens atterri sur les cailloux de la garrigue. Le petit homme vert aux commandes de l'engin ne s'aperçoit même pas que son bidule sur pilotis s'installe juste au-dessus d'un dolmen à couloir, comme si on posait une purée malaxable sur un rocher.

Car c'est la bonne image : tous ceux qui mangent du chewing-gum ont déjà réalisé des bulles sortant de leurs lèvres. Sans le savoir, ils fabriquent en modèles réduits des maisons Unal. Elle s'inscrit dans un courant architectural appelé « l'architecture sculpture ». Pour tous les volumes de la maison, un voile de béton sans coffrage est posé à la main. La bouillie est appliquée sur un grillage soutenu par un treillis de fer, planté directement dans la roche pour éviter les fondations. Probablement pour que l'aéronef puisse se renvoyer un jour, les murs ne font pas plus de 12 centimètres d'épaisseur. Le chewing-gum est complètement intégré dans le site naturel. La maison ne présente aucun plan préalable. Elle se modèle au fur et à mesure de ce qui sort, un peu comme quand on tripatouille de la pâte à modeler. Au fur et à mesure que la construction avance, les bulles sont reliées les unes aux autres si bien que le résultat finit par pétiller comme du champagne.

Quand on se risque à découvrir l'intérieur, on se dit d'abord qu'une bouteille de lait doit y tourner d'un coup. Mais on s'habitue. Les rondeurs évoquent les feux de camp où un Sioux fait passer le calumet de la paix. Il n'y a que cinq portes en tout, aucune dans les WC. Cela a un intérêt : sans serrure, on ne risque pas de perdre ses clés ou de déformer ses poches. Les fenêtres sont des hublots comme dans un Airbus ou un steamer sur le Mississippi. Dans la maison Unal, on avance sans très bien savoir où l'on va. Pas de porte, donc pas de meubles, ce serait idiot de se les faire piquer. Les rangements et tables sont en dur. Seules les chaises sont déplaçables.

Apercevoir un OVNI en passant dans la région n'est donc pas une vue de l'esprit. Mais celui-là, inutile de le déclarer au Groupe d'Études et d'Information des Phénomènes Aérospatiaux Non identifiés (GEIPAN) et de se faire passer pour un pauvre humain alcoolique. Pourtant, voir la maison Unal consiste un peu à mettre un pied sur la lune.

Benoît Pastisson



© STEPHANE CAZALET



© STEPHANE CAZALET



© STEPHANE CAZALET



© STEPHANE CAZALET



© STEPHANE CAZALET

Les Ardéchois à Paris

Diner de rentrée



le 15 novembre prochain

Aux Noces de Jeannette

*14 Rue Favart, 75002 Paris
(sur le côté de l'Opéra-comique)
À 19h30*

Richard Rocle

*le chef étoilé de l'auberge de Montfleury à Saint-Germain-en-Ardèche,
Président des Toqués d'Ardèche,
montera spécialement pour les Ardéchois à Paris.
Il nous parlera de la cuisine ardéchoise
et nous présentera son association.*

**50 euros par personne
30 euros pour les moins de 30 ans.**



Attention, il est très important de réserver avant le 30 octobre,
*soit en passant par le site internet,
soit en envoyant inscription et chèque à Odile Prévost,
245, route de Giraton - 07410 Saint-Félicien. Tel. : 06 80 06 29 59*



**Le nombre de places étant limité par la taille de la salle,
les inscriptions se feront dans l'ordre d'arrivée.**



INSCRIPTION AU DÎNER DE RENTRÉE DU 15 NOVEMBRE

Nom : Prénom :

Nombre de personnes :

Prix : 50 € X (nombre d'adultes) = €

Prix : 30 € X (nombre de moins de 30 ans) = €

Total = €

Attention, il est très important de réserver avant le 30 octobre, soit en passant par le site internet,
soit en envoyant inscription **et chèque** à Odile Prévost,
245, route de Giraton - 07410 Saint-Félicien. Tel. : 06 80 06 29 59

Le nombre de places étant limité par la taille de la salle, les inscriptions se feront dans l'ordre d'arrivée.



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

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

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 2022* : 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 courriel ; 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*

UNE PROMENADE À TOUTE VAPEUR À BORD DU VELAY EXPRESS

Si le Mastrou est le train historique le plus connu de notre département, un autre train à vapeur, le Velay Express a son terminus en Ardèche.

Ce chemin de fer, construit au tout début du 20^e siècle, qui a été inauguré en 1902, reliait la vallée de la Loire à la vallée du Rhône. Il était surnommé « la Galoche » car il tenait son nom des paysans de l'époque, chaussés de galoches ou de sabots, qui arrivaient en ville par le train. La ligne ferme en 1968. Devenu depuis le Velay Express, il a été remis en service, par des bénévoles, sur le trajet entre Raucoules, en Haute-Loire, à Saint-Agrève en Ardèche en passant par Tence et le Chambon-sur-Lignon.

Confortablement installés dans le train qui possède un coin « bar et petite boutique », les passagers peuvent savourer un instant de sérénité en pleine nature, au rythme tranquille des locomotives d'antan. Le train traverse un paysage de prairies et de forêts ponctué de jolies fermes avec des échappées sur le massif du Mézenc et le Mont Gerbier, les Monts du Velay et les gorges du Lignon.

En chemin, il est possible de s'arrêter, de visiter le Chambon-sur-Lignon ainsi que le lieu de mémoire dédié à la mémoire des Justes et à l'accueil des réfugiés sur le Plateau pendant la Seconde Guerre mondiale.



Sur réservation, le vélo se prend à bord du train. Il permet de continuer le périple en utilisant des connexions :

- À Raucoules avec la Via Fluvia, qui à terme rejoindra Lavoûte-sur-Loire à la vallée du Rhône et qui pour l'instant permet de rejoindre Annonay en véloroute.
- À Saint-Agrève avec la Dolce Via qui suit le tracé de l'ancienne voie de chemin de fer de la vallée de l'Eyrieux. Puisqu'on parle de train, l'Ardèche va de nouveau avoir une gare qui va accueillir des voyageurs. En 2024, celle du Teil va reprendre du service avec des trains venant du sud. Pour le moment, la ligne vient d'être rouverte jusqu'à Pont-Saint-Esprit, au nord du Gard. Il est envisagé qu'en 2026, le trajet relie le Teil à Roman-sur-Isère. Peut-être que cette ligne s'appellera le Picodon Express !

Marie-Françoise Chabriol



Les personnes désirant faire part d'évènements (naissances, mariages, décès), peuvent transmettre leur texte par mail à l'adresse suivante : odile.prevost75@gmail.com

Si vous avez un courrier à envoyer, adressez-le maintenant à l'adresse suivante :
Les Ardéchois à Paris - 3, rue de Provence - 75009 Paris

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
Rédacteur en chef : Benoit Pastisson
Comité de rédaction : Jean-Marie Bayle,
 Clélia Brunel, Marie-Françoise Chabriol,
 Odile Prévost.

Mise en page et impression :
 ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert
Anciens présidents :
 P. Auzas, J.-C. Bouvier, P. Caillet, G. Chaurand,
 G. Ladreit de Lacharrière, P. de Lafarge,
 P. de Lauzun, Dominique Ribeyre.