





Ardèche Hermitage



Une édition ARCHE Agglo et AH! Tourisme

### **ARCHE AGGLO**

WWW.ARCHEAGGLO.FR 04 26 78 78 78 BP103 07305 TOURNON-SUR-RHÔNE CEDEX

### OFFICES DE TOURISME AH!

WWW.ARDECHE-HERMITAGE.COM WWW.AKDECHE-HERMITAGE.CC 04 75 08 10 23 TAIN L'HERMITAGE TOURNON-SUR-RHÔNE SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE SAINT-FÉLICIEN

DIRECTEURS DE PUBLICATION FRÉDÉRIC SAUSSET ET BRUNO FAURE

COMMUNICATION MARIE-CHRISTINE GIRAUD

TOURISME CHRISTOPHE BONIN

COORDINATION ÉDITORIALE FRANÇOISE MONNET RÉDACTION : FRANÇOISE MONNET, RÉMI BARROT

TRADUCTION HILARY RODDIER

PHOTOGRAPHIE

NINA FOURQUET, SOPHIE FOROT, NICOLAS DUPIEUX,
JEAN-C-HRISTOPHE CORDARA, PATRICK GARDIN,
LAURENT VU POUR VALRHONA, ANNE FAURE

MAQUETTE ET GRAPHISME ANNE FAURE

IMPRESSION BAYLON VILLARD TIRAGE 20000 EXEMPLAIRES

NUMÉRO ISSN 978-2-916910-94-9 DÉPÔT LÉGAL À PARUTION ÉDITION JUILLET 2019







Dix femmes, dix vins divins



Le Panyol, la référence du four à bois

10



13 Les nouveaux mécanos du Mastrou



Le seigneur du château n'a que 23 ans



22 Un coin de japon dans le jardin zen



26 « Mon Rhône à moi... »



Le chocolat prend sa source sous le soleil des tropiques



34 Danse avec les loutres dans les Gorges du Doux



Le diamant noir n'en fait qu'à sa tête



Nouvelle vie, mode d'emploi



Faire du vélo... autrement



CARACTÈRE

# Dix femmes, dix vins divins

Ces dix divines ont un dieu commun, le vin et plus particulièrement ceux du territoire Ardèche-Hermitage, à savoir les hermitages, crozes-hermitages et saint-joseph. Nous avons soumis viticultrices, cavistes, œnologues, au même questionnaire: elles s'y livrent en toute franchise et intimité sur leur passion, leur travail, leur marque de fabrique.

### **Christelle Betton**

### VITICULTRICE AU DOMAINE BETTON À LA ROCHE-DE-GLUN

Votre première rencontre avec le vin ? En repas de famille, enfant, où tous les convives devaient partager le même verre !

Votre accord mets-vin préféré ? Une syrah et un bon chocolat noir.

**Qu'aimez-vous dans le vin ?** Pour moi, le vin, c'est le partage d'un terroir et d'une philosophie.

Votre dernier coup de cœur ? J'ai dégusté récemment un clôt vougeot 78 de toute beauté, accompagné d'un lièvre à la royale. Inoubliable !

Quelle est votre devise ? La curiosité et la création nous construisent ; « espiègle gourmandise taquine les papilles ».

What sort of relationship do you have with your terroir? The most important thing for me personally and I always keep that in mind, is the protection and sharing of our heritage.

What is your favourite food and wine combination ? A glass of syrah and fine dark chocolate.

What is your motto? "A keen delicacy teases your tastebuds".

### **Mathilde Chapoutier**

### DIRECTRICE COMMERCIALE ET RESPONSABLE DU DÉVELOPPEMENT À LA MAISON M. CHAPOUTIER À TAIN L'HERMITAGE

Votre première rencontre avec le vin ? À la maternité, mais je ne sais pas si on a le droit de le dire...

Quelle est la nature de votre relation avec votre territoire? Née ici, grandi ici, partie pour mieux revenir...

Quel est l'aspect le plus sympa de votre activité ? L'aspect relationnel – on ne rencontre que des bons vivants, des gens qui aiment vivre, bien manger, bien boire et avec qui on a plaisir à partager de bons moments de convivialité autours de beaux produits... Et le moins sympa ? La crainte de la météo.

Votre accord mets-vin préféré ? Le plus simple du monde : un bon picodon avec une marsanne.

**Votre dernier coup de cœur ?** Egon Muller Spatlese 99 ! Pour la pureté de l'équilibre et la fraicheur.

Quelle est votre devise ? Fac&spera (fais et espère), la devise familiale.

What sort of relationship do you have with your terroir ? Born here, brought up here, then leaving only to come back better and stronger.

What is your favourite food and wine combination? The simplest possible: a fine Picodon cheese with a marsanne.

What is your motto ? Fac&spera, a family motto meaning "do it and hope".

### **Natacha Chave**

### VITICULTRICE À MERCUROL

Votre première rencontre avec le vin ? Tous les week-ends, notre père nous faisait découvrir lors des déjeuners des vins hors région ou étrangers, à l'aveugle, afin que nous n'ayons pas le palais formaté par la syrah du Rhône Nord...

Quelle est la nature de votre relation avec votre territoire ? Très forte, j'ai besoin d'aller voir mes parcelles même le dimanche en saison, je suis malheureuse loin de mes terres...

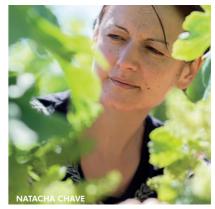
Le côté le plus sympa de votre activité ? Ce rappel constant que c'est la déesse Déméter « la mère de la Terre » qui décide et façonne le millésime. Le vent de la vallée du Rhône est souvent un atout pour le vigneron.

... Et le moins sympa ? La fin du décuvage ou le blues du vigneron, où une saison est achevée, un millésime est rentré et où on attend de retrouver les vignes pour la taille en début d'année.

Votre accord mets-vin préféré ? Cardon aux truffeshermitage blanc / Picodon-crozes-hermitage blanc.







7

Votre dernier coup de cœur ? Weingut Riffel Scharlachberg Riesling Trocken 2017, Mas d'Alezon Faugères blanc cuvée Cabretta 2016.

Quelle est votre devise ? « Vingt fois sur le métier, remettez votre ouvrage », le métier de vigneron nous apprend la patience.

What sort of relationship do you have with your terroir ? Extremely close. I feel the need to take a look at my vineyards during the season, even on Sundays. I am unhappy far from my vineyards.

What is your favourite food and wine combination? Cardoon with truffles – white hermitage or Picodon cheese – white crozes-hermitage.

What is your motto? "It will never rain roses; when we want to have more roses, we must plant more roses" we're in a trade that teaches us patience.

### **Sylvie Chevrol**

VITICULTRICE AU DOMAINE MICHELAS-SAINT-JEMMS À MERCUROL

Votre première rencontre avec le vin ? Lors des repas de fin de vendanges, mais c'était quand j'étais étudiants

Quelle est la nature de votre relation avec votre terroir ? Je suis née sur le territoire Ardèche-Hermitage, j'y ai fait ma scolarité, et j'habite sur le domaine. Donc ma terre et mon territoire, c'est toute ma vie!

Quel est l'aspect le moins sympa de votre activité ? Je déteste les journées sans visiteur au domaine...

Votre accord mets-vin préféré ? Un crozes-hermitage blanc et un ris de veau poêlé avec quelques champignons.

Votre péché mignon ? Un vin doux naturel.

Votre dernier coup de cœur ? Un Mont-louis brut pétillant.

Quelle est votre devise? « Nos racines sont notre sève ».

What sort of relationship do you have with your terroir ? I was born in the Ardèche-Hermitage area, I went to school there and I live on the estate. Therefore my land and my region

are my whole life

What is your favourite food and wine combination? Pan-fried sweetbread and mushrooms with a white crozes-hermitage.

What is your motto? "Our roots are our sap"

### Laëtitia Coniglio

DEMI-FINALISTE AU CONCOURS 2018 DES MEILLEURS CAVISTES DE FRANCE, CO-DIRIGEANTE DE RHÔNE-MAGNUM À PONT-DE-L'ISÈRE

Quel est l'aspect le plus sympa de votre activité ? Quand les clients me disent : « Je n'y connais rien, j'ai besoin de vos conseils ! », je me sens utile. Et surtout quand ils reviennent en me racontant qu'ils ont passé un bon moment et que le vin était bon !

Votre accord mets-vin préféré ? Des ravioles du Dauphiné avec une sauce à la crème aux morilles accompagnées du crozes-hermitage blanc « Perle Ivoire » 2017 de Jean Esprit. Un délice!

Votre péché mignon ? Quand je m'installe dans mon fauteuil avec un verre de vin blanc, riche et tendre en même temps, savoureux, qui laisse une sensation d'opulence en bouche, et que mes pensées défilent.

Qu'aimez-vous dans le vin ? Sentir les arômes, observer la couleur, imaginer le travail du vigneron, déguster le vin pour le vin. J'aime connaître l'histoire du vin avant son arrivée dans mon verre.

**Votre dernier coup de cœur ?** Le Corton Charlemagne Grand Cru 2014.

Quelle est votre devise ? « On ne voit bien qu'avec le cœur, l'essentiel est invisible pour l'œil », Antoine de Saint-Éxupéry.

What sort of relationship do you have with your terroir? I love this area for its landscapes and the kindness of the people I have met in the world of wine.

What is your favourite food and wine combination ? "Ravioles du Dauphiné" with creamy morel mushroom sauce and "Perle d'Ivoire" 2017 from Jean Esprit, a white crozes-hermitage .

What is your motto ? "Essential things are invisible to the eye, perfect vision comes from the heart", Antoine de Saint-Éxupéry.

### Claire Darnaud

DIRECTRICE TECHNIQUE ADJOINTE À LA MAISON DELAS À TAIN L'HERMITAGE

Quelle est la nature de votre relation avec votre territoire ? Ayant grandi en Allemagne et ayant vécu cinq ans en Australie, je me sens néanmoins assez enracinée dans la région qui est ma région d'origine coté paternel.

Quel est l'aspect le plus sympa de votre activité ? Suivre le cycle naturel de la vigne et des vins, travailler avec un produit 'vivant'.

Votre accord mets-vin préféré ? Crostini au beurre de truffes avec un vieil hermitage blanc.

Votre péché mignon ? ... Désolée, le Champagne!

Qu'aimez-vous dans le vin ? Le cycle naturel et éternel, qui contraste avec tant de préoccupations vaines, l'enracinement de la vigne et l'histoire qui nous contemple des grands terroirs anciens, tel que l'Hermitage, puis la capacité de procurer du plaisir aux dégustateurs, indépendamment de leur niveau et de leur expérience.

**Votre dernier coup de cœur ?** Une syrah australienne de la région de Heathcote, dans le Victoria.

Quelle est votre devise ? Je me permets de citer la devise de la maison Delas : « Fais bien, laisse dire... »

What sort of relationship do you have with your terroir? Although I was brought up in Germany and spent five years in Australia, I feel quite at home in the area with it being my region of origin from my father's side.

What is your favourite food and wine combination  $\ref{thm:prop}$  Truffle butter crostini with an old white hermitage.

What is your motto ? I'd like to use the motto of the Delas Wine business: Do it well, leave them say...

### Émilie Desmeure

VITICULTRICE AU DOMAINE LES REMIZIÈRES À MERCUROL

Votre première rencontre avec le vin ? Je suis née dedans!

Quelle est la nature de votre relation avec votre terroir? Je suis très attachée à mon lieu de vie qui est aussi l'endroit où je travaille, je ne m'en éloigne jamais très loin! Votre accord mets-vin préféré ? Un crozes-hermitage blanc et un picodon.

Qu'y a-t-il de plus féminin dans votre vin ? L'élégance des tanins.

**Votre péché mignon ?** Un très bon vin blanc ou rouge à apprécier à l'apéritif.

Votre dernier coup de cœur ? Les vins corses.

Quelle est votre devise ? C'est avec de beaux raisins que l'on fait du bon vin.

What sort of relationship do you have with your terroir? I have very close ties to the place where I live which is also where I work: I never stray for!

What is your favourite food and wine combination ? A white crozes-hermitage with Picodon cheese.

What is your motto? A great wine comes from fine grapes.

### Marie-Josée Faure

RESPONSABLE DE TERRES DE SYRAH, DÉPARTEMENT ŒNOTOURISME DE LA CAVE DE TAIN À TAIN L'HERMITAGE

Votre première rencontre avec le vin ? Je suis née au milieu des vignes de crozes-hermitage, puis j'ai grandi rue de l'Hermitage dans les locaux d'une grande maison productrice de vins. Mais la vraie rencontre a eu lieu à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse où j'ai fait mes études. Ma première dégustation dans l'ancienne chapelle du Château a été une révélation!

Quelle est la nature de votre relation avec votre territoire? Je suis très attachée à nos paysages, aux points de vue que l'on a lorsqu'on monte en haut des collines d'Hermitage ou de Saint-Joseph. Je n'y vais pas que pour mon travail, c'est aussi l'endroit où je me ressource, où je coupe avec le bruit et l'agitation du monde.

... Et le moins sympa ? Aucun! Je me lève chaque matin en me disant que je fais le plus beau métier du monde.

Votre accord mets-vin préféré ? Un saint-joseph blanc avec un quasi de veau aux légumes de printemps et petits oignons de Tournon confits!

**Votre péché mignon ?** Déguster un verre d'hermitage rouge avec un carré de chocolat Valrhona en lisant un bon bouquin.











**Votre dernier coup de cœur ?** Les vins italiens, et plus particulièrement un Brunello di Montalcino DOCG.

Quelle est votre devise ? On ne sait jamais de quoi demain sera fait, alors profitons de chaque instant de la vie... et de chaque bouteille qu'on déguste!

What sort of relationship do you have with your terroir? I have very close ties with our landscapes and the scenic views we get at the top of the Hermitage and Saint-Joseph hillsides. What is your favourite food and wine combination? Rump of veal, spring vegetables and caramelized Tournon onions with a white saint-joseph.

What is your motto? We never know what's ahead of us so make the most of each moment... and of each bottle we savour!

### **Lucie Fourel**

### VITICULTRICE AU DOMAINE DES 4 VENTS À MERCUROL

Votre première rencontre avec le vin ? Je ne m'en souviens pas mais c'était sûrement un crozes-hermitage ou un saint-joseph. J'ai en revanche le souvenir des fêtes de famille chez mes grands-parents maternels, charcutiers au Cheylard : je faisais toujours un « canard » dans du marc de syrah, et j'adorais ça!

Votre accord mets-vin préféré ? Étant issue de trois générations de charcutiers, je dirais sans hésiter : une caillette avec un crozes-hermitage blanc ou du saucisson ardéchois avec un saint-joseph rouge!

Votre péché mignon ? Du marc de syrah!

Qu'y a-t-il de plus féminin dans votre activité ? Dans la vigne, le travail en vert demande beaucoup de délicatesse et de patience, et les femmes sont plus adroites sur ces tâches-là. Au niveau du vin, la vinification est chaque année pour moi comme un accouchement!

Qu'aimez-vous dans le vin ? Quand je déguste, je voyage, j'aime imaginer les vignes, le sol, le ciel, le millésime, et quand je rentre en cave, j'essaye de deviner le type de matériau puis l'élevage... en bois ? en foudre ? en béton ? Et le partage bien sûr...

Votre dernier coup de cœur ? J'adore les blancs du Jura. Des jeunes vignerons travaillent en bio et ont de superbes expressions de leurs chardonnay ou savagnin.

**Quelle est votre devise ?** « Carpe Diem », profite du moment présent.

What sort of relationship do you have with your terroir ? I am proud of the traditions and family land round Mercurol and proud too of my "ardéchoises" origins!

What is your favourite food and wine combination? Coming from three generations of pork butchers, I would say without hesitation: a 'caillette' with a white crozes-hermitage or ardèchois saucisson with a red saint-joseph!

What is your motto? Carpe Diem, seize the day.

### **Caroline Frey**

### CENOLOGUE DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ À LA ROCHE-DE-GLUN

Votre première rencontre avec le vin ? Je suis née et j'ai grandi en Champagne. Je n'étais pas bien grande quand j'ai bu ma première gorgée de champagne, je ne dirais pas « au berceau » mais pas loin!

Votre accord mets-vin préféré ? Un hermitage avec un pigeonneau rôti de chez Chabert et sinon, tout simplement, picodon et condrieu!

Votre péché mignon lié au vin ? Yquem!

Qu'y a-t-il de plus féminin dans votre activité ? Il y a un côté maternel avec la vigne et le vin qui me touche beaucoup, je suis une vraie maman poule!

Qu'aimez-vous dans le vin ? La proximité avec la nature, mais aussi essayer de la protéger. Toutes nos vignes sont cultivées en biodynamie et nous avons créé plusieurs refuges de biodiversité avec la Ligue de Protection des Oiseaux. Comprendre la vigne, c'est aussi introduire du temps long là où le temps court ne cesse de vouloir s'imposer.

**Votre dernier coup de cœur ?** Un barolo de chez Bruno Giacosa 1990, sublime !

**Votre devise ?** « La nature fait les choses sans se presser et pourtant tout est accompli », Lao-Tse.

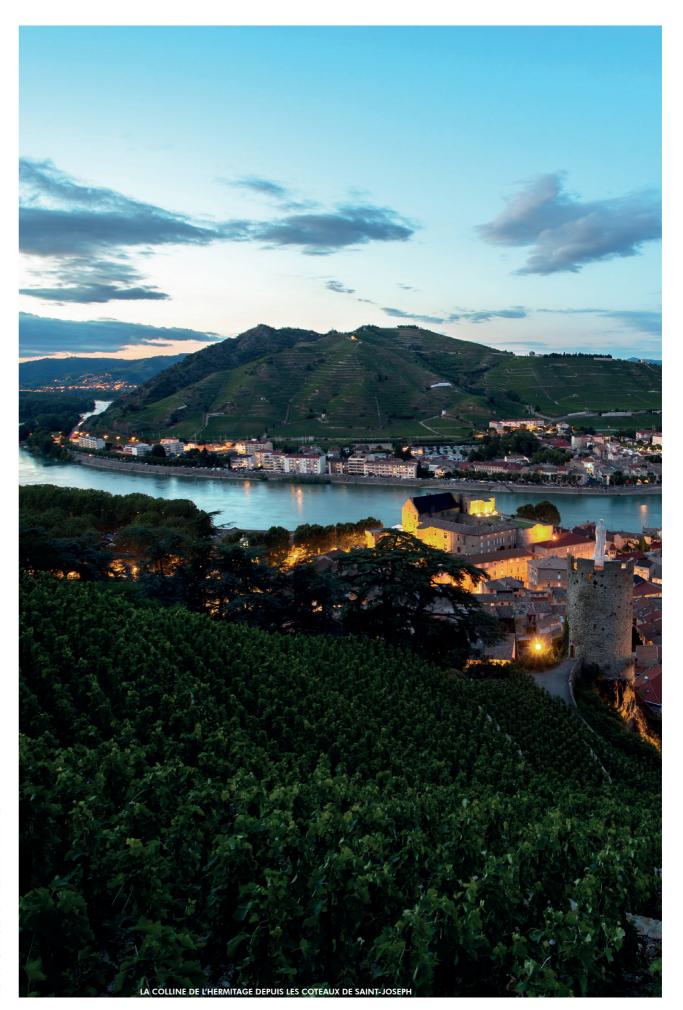
What sort of relationship do you have with your terroir? I'm fascinated with land shaped by a complex geological system resulting in a diversity that is one on its own in the world.

What is your favourite food and wine combination? A hermitage wine with Chabert's roast pigeon or, other than that, quite simply Picodon cheese and condrieu!

What is your motto? Nature does not hurry, yet everything is accomplished, Lao-Tse







3US D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



INNOVATION

# Comment le Panyol est devenu la référence du four à bois

Depuis 1840 à Tain l'Hermitage, les fours à bois en terre cuite font le bonheur des boulangers et des restaurateurs. Fabriqués avec de la terre, de l'eau et du feu, ils existent désormais en version domestique. Voici comment ils sont devenus indispensables et pourquoi ils sont vendus partout dans le monde.

### UN SAVOIR-FAIRE SUR SEPT GÉNÉRATIONS

En 1840, la famille Terrassier, qui possède des carrières de terre blanche à Larnage, décide de l'exploiter sur place et de lancer la première fabrique de pièces en terre réfractaire pour les fours de boulangers. En 1880, l'activité est déplacée à Tain l'Hermitage , sur le site que l'usine occupe encore aujourd'hui. Faute de descendants directs, l'entreprise familiale passe en 1964 dans les mains de son contremaître Jacques Fayol qui en assure la continuité pendant une vingtaine d'années, préserve le savoir-faire du four à bois, mais diversifie les fabrications menacées par l'arrivée, dans les boulangeries, des fours électriques. En 1990, Jean Pivard, l'actuel patron, rachète l'entreprise Fayol et poursuit l'aventure. Expertcomptable, valentinois, fils et petit-fils d'entrepreneurs, il apprend le métier de céramiste sur place, développe une gamme de fours pour l'usage domestique et dépose en 1996 la marque **Le Panyol**, contraction de « pain » et de « Fayol ». Toute connotation provençale ou évocation de Marcel Pagnol n'est évidemment pas fortuite!

### **UNE TERRE UNIQUE EN FRANCE**

Dans cet extrême est du Massif central, on fait de la poterie, notamment culinaire, depuis l'époque romaine avec cette terre blanche qu'on trouve ici, à Larnage, et nulle part ailleurs. « Elle est composée de sable, de felspath, d'argile, de kaolin, et c'est ce mélange gavé d'alumine qui est absolument unique, car il est pur et résiste au feu », explique Jean Pivard. Dès le début du 19° siècle, on utilise cette terre naturellement réfractaire chaque fois que l'industrie a besoin de cuire à haute température : locomotives, bateaux, machines à vapeur... L'entreprise, qui possède toujours la carrière de Larnage, en retire 5000 tonnes chaque année et on estime sa capacité d'exploitation suffisante pour tenir encore deux générations.

### **UNE FABRICATION 100% NATURELLE**

Dès son arrivée à l'usine, la terre est traitée de façon à séparer le felspath du kaolin, puis stockée, mélangée avec de l'eau (les proportions sont tenues secrètes!), extrudée, coupée en formes, pressée, séchée puis cuite à 1200° pendant 30 heures dans un fourtunnel qui fonctionne sans interruption. « De la terre, de l'eau, du feu, on n'a rien inventé! » assure Jean Pivard. Aucun produit ajouté, retraitement de tous les déchets, séchage au vent du Rhône, panneaux solaires photovoltaïques, récupération de chaleur... lci, la fabrication est éco-responsable. Depuis 2006, l'entreprise est labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant, une distinction attribuée par le ministère de l'Économie aux entreprises sachant perpétuer un savoir-faire d'excellence.

### DES PERFORMANCES INÉGALÉES DE CUISSON

Le Panyol sait tout faire : griller, saisir, dorer, braiser, cuire à l'étouffée, mijoter, gratiner, confire et même sécher. Il remplace donc le four traditionnel mais aussi le barbecue et la plancha pour vos meringues, votre gigot de sept heures, votre côte de bœuf (en trois minutes à 400° par exemple), votre pizza, à poser directement sur la pierre. La chauffe est rapide : une heure à une heure trente suffisent pour le faire monter en température. La chaleur est ensuite accumulée dans la terre cuite réfractaire et l'inertie réglée en fonction du résultat souhaité. Détail important : le Panyol ne nécessite aucun entretien, puisque porté à haute température (plus de 400°), il garantit une pyrolyse naturelle.



FOURS LE PANYOL 2 ROUTE DE LARNAGE À TAIN L'HERMITAGE

### DES BOULANGERS AUX GRANDS CHEFS, **ET JUSQUE DANS VOTRE CUISINE**

La clientèle professionnelle se partage entre paysans boulangers, boulangers traditionnels attachés au four à bois et restaurateurs exigeants. « Les pizzerias représentent un gros marché, mais très concurrentiel », explique Jean Pivard. Parmi les chefs étoilés, Régis et Jacques Marcon ainsi que Marc Veyrat se sont équipés. Un tiers de la production est exporté dans dix-sept pays : Allemagne, Autriche, Bénélux et désormais Japon, Australie, Afrique du Sud et États-Unis. Désormais, le Panyol se décline aussi dans une gamme miniaturisée de cinq fours pour les particuliers (de 1500 à 7000 euros), vendus en kit et faciles à monter : il existe même une version pour « non bricoleurs », le four « Sérénité » et son poids « modique » de 650 kilos. « L'idéal, c'est de l'installer au plus près de la cuisine, en intérieur ou en extérieur », recommande Jean Pivard. Mais surtout pas au fond du jardin, ce serait dommage!

LE BON PLAN. PENDANT LA SAISON TOURISTIQUE, RENDEZ-VOUS À « MIDI CHEZ PANYOL » : SUR INSCRIPTION, EN GROUPE DE QUINZE, VENEZ PRÉPARER, FAIRE CUIRE ET DÉGUSTER VOTRE PIZZA !



Since 1840 in Tain l'Hermitage, wood-fired ovens, made from refractory terra cotta by the company Fayol, have delighted bakers and restaurant owners. Their manufacture has always used water, fire and the white Larnage clay, coming from the nearby quarry. You can now find a home version thanks to the idea of the new manager, Jean Pivard. He remains loyal to the craft and eco-friendly production which the company owes its reputation to : no added product, waste processing, drying naturally with the Rhône valley wind, heat recovery, etc... As for the oven itself, it can do everything: grill, sear, fry, braise, steam, stew, brown and dry. It can replace the traditional oven like it can the barbecue!





TRADITION

# Les nouveaux mécanos du Mastrou

13

Chauffeurs-mécaniciens, David Géranton, Alexis Hachette et Jean-Luc Gillieron sont des amoureux de la machine à vapeur et du Train de l'Ardèche. Voici pourquoi...

TRAIN DE L'ARDÈCHE GARE DE TOURNON-SAINT-JEAN-DE-MUZOLS

### PARCE QUE C'EST UN MIRACULÉ

Le Train de l'Ardèche a eu plusieurs vies. De 1891 à 1903, les premières machines du Chemin de fer du Vivarais ont desservi les villes de Tournon-sur-Rhône, Lamastre, Le Cheylard, Saint-Agrève, Dunières, Lavoûte-sur-Loire. Des quatre lignes d'origine, seule la dernière, Tournon-Lamastre, dans la vallée du Doux, a fonctionné jusqu'en 1968 pour le transport de voyageurs et de marchandises. Pour la sauvegarder, un groupe de bénévoles passionnés a lancé l'année suivante l'exploitation touristique du réseau, une ligne de 33 km qui a permis d'emmener plus de 50000 voyageurs chaque année et a fonctionné jusqu'en 2008, quand le déficit d'exploitation a sonné le glas de la circulation. En 2011, dans l'attente du retour de la traction vapeur, des vélorails ont emprunté la voie ferrée sur douze kilomètres. Et en 2013, la vallée du Doux a pu à nouveau entendre siffler le Mastrou, repris par la société Kléber-Rossillon ; après contribution financière du département de l'Ardèche et d'ARCHE Agglo.

### PARCE QUE C'EST UN MÉTIER À L'ANCIENNE

Les deux locomotives, la 403 (de 1903, construite en Suisse) et la 414 (de 1932, construite en Alsace) sont deux vieilles dames coquettes que les mécanos bichonnent amoureusement : « On veut qu'elles soient belles, que leurs cuivres brillent ». Trois autres locos sont en cours de restauration à Lamastre. « Pour chaque trajet, on est toujours deux dans la locomotive : à droite, le mécanicien conduit et à gauche, le chauffeur fabrique la vapeur au fur et à mesure du trajet ». Ici, pas de nouvelle technologie : de l'eau, du charbon, de l'huile de





coude. Ce n'est pas un métier qui s'apprend à l'école... « On apporte le charbon à la brouette, et trois heures avant le départ, on procède aux 50 points de graissage, on démarre le foyer avec du bois et du charbon jusqu'à ce qu'il atteigne 1300°, puis on continue de le monter en pression pour que la vapeur monte dans les pistons. »

### PARCE QUE C'EST UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

« Une locomotive, c'est vivant, c'est capricieux. C'est comme un animal puissant et potentiellement dangereux. Dans la cabine, on est obligé de s'entendre, de s'entraider, on est copains, mais on est sérieux, car on conduit une petite bombe. Aucun trajet ne ressemble au précédent, il faut faire attention au départ, parce que la montée est raide, ou quand il a plu et que le rail est mouillé... C'est dur, on est debout dans le bruit avec des vibrations toute la journée, et l'été, il peut faire 60° dans la cabine. Mais le meilleur moment, c'est le barbecue, quand on fait griller des saucisses sur la pelle à charbon... Cet hiver, on a même fait une raclette! »

### PARCE QU'ON VEND DU RÊVE

« Quand **le Mastrou** s'est arrêté en 2008, c'était un drame national... Alors aujourd'hui, on est fier de maintenir ce patrimoine vivant, de vendre du rêve. C'est tellement beau ici, et ça change toute l'année, les saisons modifient le paysage, regardez ces gorges du Doux, la montée à Colombier-le-Vieux, ou le village de Boucieu-le-Roi, on ne s'en lasse pas! »

Train mechanics-drivers, David Géranton, Alexis Hachette and Jean-Luc Gillieron are true enthusiasts when it comes to steam engines and the Ardèche Train which, to the delight of tourists, started back in action in 2013 in the Doux valley, between Tournon and Lamastre. The trio love pampering the two locomotives dating back to 1903 and 1932: "we want them to look beautiful and their coppers to shine". Each journey needs two techniciens in the machine: the train driver to drive and the stoker for making the steam along the journey. Water, coal and determination, just like in the good old days! "A locomotive is like an animal, powerful and dangerous. In the cabin we need to work together and no two journeys are the same. We are proud to keep this heritage alive and to be able to sell a dream."

### Le saviez-vous?

Pour une journée de trajet de 50 km (Tournonsur-Rhône-Lamastre), il faut 6 m³ d'eau, et plus d'une tonne de charbon.

Le train se compose de une à onze voitures pouvant réunir chacune de 30 à 50 passagers.

Le train possède 6 roues motrices et roule à la vitesse de 20 km/h.

Le charbon utilisé est un charbon russe de Sibérie.

### Les mécanos

### **DAVID GÉRANTON**

23 ans, né à Tournon-sur-Rhône. Son père et son grand-père étaient déjà à la manœuvre du Mastrou. Il est embauché depuis 2016 comme mécanicien.

### JEAN-LUC GILLIERON

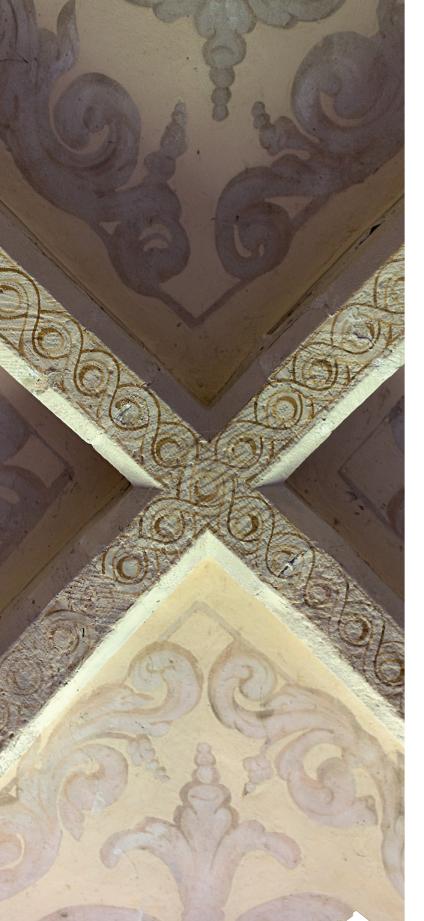
35 ans, né en Suisse. Son grand-père conduisait un train touristique près de Montreux. Petit, il venait avec ses parents à bord du Mastrou.

### **ALEXIS HACHETTE**

19 ans, né en Normandie. Il a été bénévole au train touristique de la Baie de Somme puis dans le train à vapeur d'un parc animalier en Belgique. Il est arrivé début 2019 comme chauffeur.



**17** 



PATRIMOINE

# À Charmes, le seigneur du château n'a que 23 ans

Nicolas Chenivesse réalise son rêve : redonner vie à un château féodal. Les repreneurs du site de Charmes-sur-l'Herbasse lui ont donné carte blanche pour rendre au château ses lettres de noblesse. Lui rendre son âme. Le faire visiter. Partager son histoire et ses richesses. Suivez le guide.

CHÂTEAU DE CHARMES-SUR-L'HERBASSE



Du haut de son donjon, il surplombe depuis un millénaire la vallée de l'Herbasse : le château de Charmes, auquel on accède par une petite route qui part du village, vous en impose d'emblée avec sa haute stature, très compacte, relevée de deux tours et d'un donjon. D'emblée, le visiteur est happé par l'atmosphère médiévale qui se dégage de la bâtisse et de son parc, suffisamment modeste pour que le regard l'embrasse, suffisamment grand pour lui conférer de la majesté. Et voilà qu'ici s'ouvre une porte en bois et que Nicolas Chenivesse vous accueille. Sourire timide, regard franc, tenue de gentleman farmer, droit dans ses bottes, c'est le plus jeune des châtelains : il a 23 ans et dans sa main, toutes les clés du château. Un rêve d'enfant.

« Lorsque mes grands-parents ont vendu le château familial où j'avais passé mes vacances, à Apt, en Provence, ça a été un crève-cœur pour moi », se rappelle-t-il. « Retrouver à Charmes ce que j'ai perdu là-bas, c'est un grand bonheur. » Le bonheur de se lever tôt et de regarder le soleil se lever derrière le Vercors, de prendre son café sur la grande terrasse au sud, de regarder les bûches se consumer dans la cheminée de la grande cuisine, ou de se mettre au piano dans le grand salon. « Attention, ce n'est pas le grand confort. L'hiver il fait 6° à l'intérieur et il faut quatre jours pour remonter à 14°, mais pour moi, c'est le bonheur de redécouvrir des choses simples. Naturellement, il faut être un peu couteau suisse pour vivre ici, on redécouvre le système D! »

### **10 EUROS EN PETITE MONNAIE**

Pour le moment, Nicolas ne détient qu'une part symbolique dans la Société Civile Immobilière qui a repris le château de Charmes, mais cela pourrait changer très vite. Occupé par des familles successives, inscrit depuis 1984 à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, le château a connu plusieurs vies jusqu'en 2010. Laissé alors à l'abandon, ouvert aux quatre vents, il a été squatté, pillé, vandalisé. Alertés par l'association locale de défense du patrimoine, des repreneurs décident de racheter le château, de le restaurer dans son jus et d'en confier la gestion à Nicolas Chenivesse.

Le jeune homme, diplômé de l'École nationale des Beaux-Arts de Lyon et d'une école de graphisme et de communication visuelle, venait de monter un dossier de protection d'un bâtiment de moulinage à Saint-Donat-sur-l'Herbasse. « J'ai toujours eu la passion des vieilles pierres! Je fais partie des associations Vieilles Maisons Françaises et de la Demeure Historique. Du coup, j'ai visité le château par curiosité, et j'ai rencontré les repreneurs qui m'ont laissé toute liberté pour lui redonner vie. Ce château est une toile blanche sur laquelle il faut peindre... Je me suis retrouvé avec 10 euros en petites pièces pour rendre la monnaie aux premiers visiteurs! »

En 2017, des travaux d'urgence sont entrepris pour réparer les dégâts des dernières années : avec l'aide de copains artisans et l'huile de coude des villageois, les onze hectares du parc sont défrichés, 220 carreaux sont remplacés aux fenêtres, et une dizaine de pièces sont remeublées grâce à des dons, des brocantes, des récupérations... L'eau et l'électricité sont installées. « Ma plus grande émotion fut quand j'ai appuyé sur l'interrupteur et que ça s'est allumé », se souvient Nicolas. Si bien que dès septembre 2017, Nicolas reçoit ses premiers visiteurs à l'occasion des Journées du Patrimoine : ils seront 1400 à découvrir les boiseries du grand salon, le piano Pleyel de 1875, le petit salon Napoléon III, l'escalier néo-Renaissance qui mène au premier étage et l'escalier en bois néogothique qui mène au deuxième, la chambre où a dormi Louis XI, les fresques de la chapelle du donjon... En 2018, des visites quotidiennes se sont succédées en saison, pour un total de 5000 visiteurs. Le château de Charmes et celui de Tournon-sur-Rhône, sont les seuls à pouvoir être visités sur le territoire d'Ardèche-Hermitage. Le château accueille également une programmation culturelle (concerts, théâtre, expositions).

Nicolas Chenivesse est en train de réaliser son rêve, qui sera totalement accompli lorsqu'il pourra habiter le château à l'année. « Ce que je voudrais surtout, c'est qu'il ne devienne pas un musée, mais reste un lieu à vivre. Ce château a une âme qui fait mon bonheur et j'aimerais partager ce bonheur. »

### In Charmes-sur-l'Herbasse, the lord of the castle is only 23 years old

Nicolas Chenivesse has fulfilled a childhood dream: bringing life back to a feudal castle. "My happiness in returning to living in a château, as I did as a child at my grandparents home in Provence, makes me realize just how lucky I am and want to share that with others". The new owners of the château of Charmes gave him free rein for restoration, the work and visits. Registered amongst Historical Monuments since 1984, the castle does not offer great comfort as it remained empty for a long time... however Nicolas has always had the passion for old stone buildings: with a diploma from the Beaux-Arts in Lyon he had no hesitation in finding support to carry out the initial work at the least cost: clearing the park, replacing the window panes, refurnishing most of the rooms, installing water and electricity supplies. He now organizes visits, concerts and exhibitions and hope to live there alle year round... as soon as possible!







La première construction du château remonte à l'an 990, lorsqu'un chanoine de l'ordre de Saint-Barnard de Romans y installa une tour en bois, suivie, dès le 10° siècle, d'une enceinte et au 11° siècle, d'un donjon.

Agrandissement aux 13° et 14° siècles avec la construction d'une salle haute et d'une salle des gardes : la bâtisse se présente alors sous la forme d'un quadrilatère accompagné de deux tours et de deux poivrières.

À la Renaissance, des travaux furent entrepris pour transformer ce qui était une fortification en un château de plaisance. Les vieilles ouvertures furent murées, de larges fenêtres à meneaux furent percées et des portes en rez-de-chaussée furent créées, un aménagement intérieur entrepris. Il appartient alors à la famille de Batarnay (Ymbert de Batarnay est le grandpère de Diane de Poitiers).

Au 18° siècle, des bassins sont creusés. Ils sont alimentés, ainsi que la grotte de style romantique, par un système de captation et d'acheminement des eaux provenant d'une source. Le facteur Cheval, né à Charmes, s'en serait inspiré pour son Palais Idéal. Un jardin d'agrément voit également le jour avec une orangeraie et des chênes truffiers.

Le château dispose d'une chapelle, dont le retable en bois se trouve désormais dans le musée d'Art Sacré de Mours-Saint-Eusèbe. Quant au tableau représentant Saint-Sébastien, il est désormais exposé dans l'église de Charmes-sur-l'Herbasse.

Le château présente une surface totale de 1160 m<sup>2</sup> sur trois niveaux. Il compte une vingtaine de pièces.



SÉRÉNITÉ

# Un coin de Japon au jardin zen de **Beaumont-**Monteux

En mettant du feng shui dans son jardin drômois, Erik Borja est devenu la référence du jardin zen dans le monde entier. Le siège social de Chanel, la saline royale d'Arc-et-Senans, la bambouseraie d'Anduze ou le château de Chaumont-sur-Loire ont notamment fait appel à son talent, unique en France.

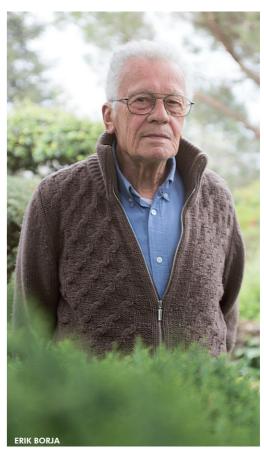
Il est né à Alger, il a fait les Beaux-Arts à Paris, il est monté sur les barricades de mai 68, il a pratiqué la sculpture, la photographie et le dessin, il a joué la comédie avec le Living Theatre... Mais il est toujours revenu dans ce coin de la Drôme, où son père s'était reconverti dans l'agriculture à Beaumont-Monteux. « Le matin, je l'aidais à ramasser les pêches et l'aprèsmidi avec mes copains, on s'initiait aux techniques de l'Actor's Studio, on faisait du yoga, on était à fond dans l'utopie de l'époque! » se souvient Erik Borja, toujours installé à demeure dans l'ancienne bergerie familiale. C'est ici qu'en 1973, alors âgé de 32 ans, il décide de faire du vieux bâtiment, à l'intérieur son atelier d'artiste, et à l'extérieur, là où il n'y avait qu'un champ de ronces, l'ébauche d'un premier jardin zen.

« J'ai toujours été fasciné par la culture japonaise, mais je ne suis allé au Japon qu'en 1977. Là, j'ai visité une quarantaine de jardins, notamment les jardins de méditation des monastères. J'ai compris que la nature y était conçue comme une œuvre d'art, un art du vivant, de l'eau, des plantes, et parfois même un art de l'épure, comme le jardin de pierres et de graviers de Ryoan-ji, à Kyoto, le plus beau du monde...» De retour dans la Drôme, il remanie entièrement son jardin, jusqu'à s'y consacrer totalement dès 1979. « Avant, je maîtrisais la glaise, le bronze, le crayon, le bois... Avec la nature, on n'est plus le maître du jeu, on s'assoit sur son ego, on apprend le lâcher-prise. »

### **FENG SHUI SANS LE SAVOIR!**

Le jardin zen d'Erik Borja s'étend sur 3,5 hectares, dont la pente douce au-dessus de l'Herbasse se décline en terrasses. Il se compose d'une succession de cinq jardins qu'il est conseillé de parcourir lentement et de façon contemplative. « Le jardin zen japonais, qui emprunte aussi aux Chinois et aux Coréens, est un lieu de paix et d'harmonie, qui incite à la méditation et à la communion avec la nature. S'y promener doit apporter de la sérénité et un sentiment de temps suspendu. » Le jardin d'Erik Borja respecte les règles strictes du feng shui, cet art millénaire chinois qui vise à aménager son environnement pour favoriser l'équilibre et l'harmonie. À savoir : mettre en valeur les éléments naturels, privilégier l'esthétique, harmoniser l'eau (le yin) et la montagne (le yang), ne jamais placer la maison au centre du jardin, mais toujours à l'ouest ou au nord, etc.





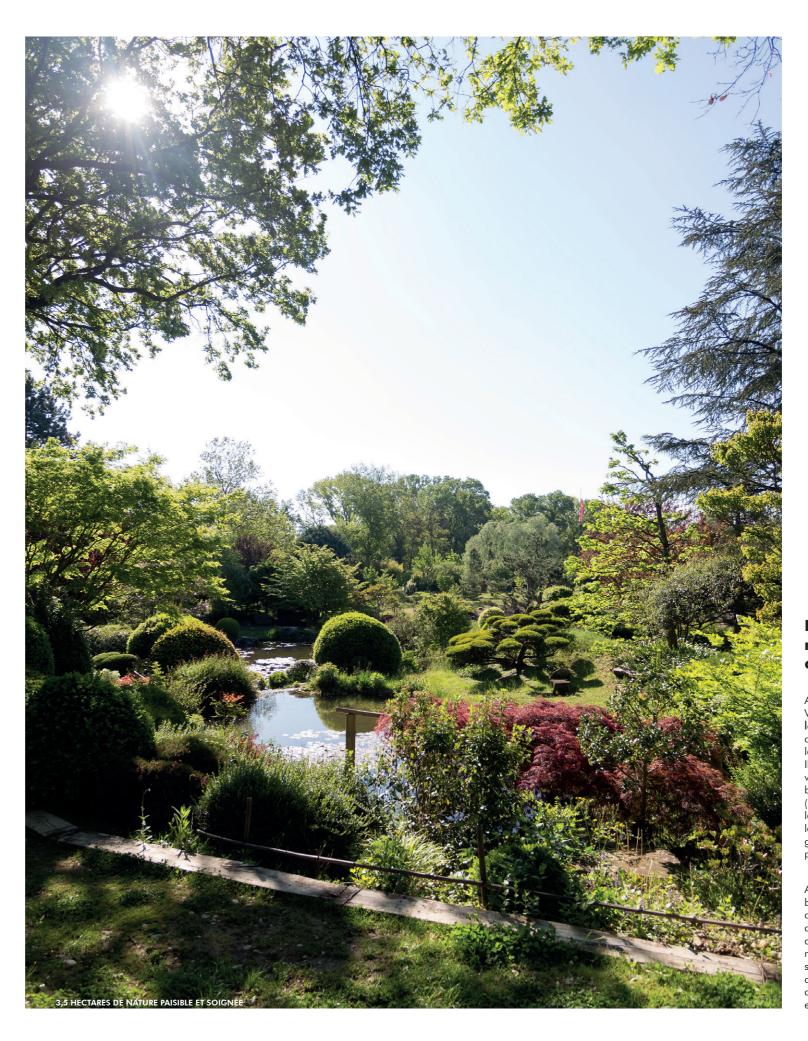
Entourée du Vercors, de l'Herbasse, de l'Ardèche et des collines, il a découvert que sa bergerie était feng shui sans le savoir!

Et qu'importe que les espèces y soient différentes de celles qu'on trouve à Kyoto... Les plantes sont majoritairement européennes, avec beaucoup de vivaces et quelques variétés asiatiques, comme les érables et les cerisiers, afin que le jardin reste poétique toute l'année. « Il s'y passe toujours quelque chose, même en hiver ! » Fragile, il fait l'objet de soins minutieux : Loïc Belviso, son jardinier en chef, assisté de sa compagne et de deux autres jardiniers, veillent jalousement à son entretien. Mais depuis toujours, Erik fait lui-même chaque matin et chaque soir son tour de jardin avec « l'œil du maître », comme on surveille un bébé dans une nursery. « Je repère la plante oubliée, celle qui fait la gueule... Je reste un gamin dans un bac à sable. »

Devenu la référence en matière de jardin zen, Erik Borja a, depuis une trentaine d'années, créé d'autres jardins, ailleurs : au siège social de Chanel à Neuilly, à la bambouseraie d'Anduze, au château de Chaumont, à la Saline royale d'Arc-et-Senans, et chez des particuliers en Corse, en Suisse, en Belgique. À Paris, des Japonais lui ont même commandé un jardin de... trois mètres carrés!

## A little part of Japan in Erik Borja's zen garden

By putting feng shui in his garden in Beaumont-Monteux, Erik Borja has become the reference in zen gardens throughout the world. Born in Algeria, studying in Paris, this artist although destined for sculpture, drawing and photography, decided to settle in this area of Drôme. He has been there now for over half a century and has turned it into a garden such as you would find in a Japanese monastery. "During my visits to Japan I discovered how they turn nature into works of art; an art brought to life with water and plants, an art using only unifying essential elements. Overlooking the river Herbasse the garden covers 3.5 hectars with terraces in poetical surroundings allowing for contemplation and meditation all year round. Every morning and evening, the artist-gardener does his round: "I remain the little boy in his sandpit!"



### L'un des trois jardins remarquables de la Drôme

Avec les jardins du parc Jouvet de Valence et de la Garde-Adhémar, le jardin zen d'Erik Borja est l'un des trois jardins ayant obtenu le label de « jardin remarquable ». Il est ouvert toute l'année à la visite. Celle-ci commence devant la bergerie, par le « jardin d'accueil » (portique traditionnel, fontaine, lanterne de pierre) qui conduit vers le « jardin de méditation » et son gravier ratissé, métaphore d'un paysage de montagne et d'eau.

Après avoir traversé le ruisseau, bienvenue dans le « jardin de thé » au bout duquel on découvre en contrebas le jardin de promenade, avec ses terrasses méditerranéennes, ses cascades et ses étangs, et le jardin du Dragon, avec sa bambouseraie, son jardin de pierre et son lac où on peut voir, en saison, lotus et carpes Koï.



AMOUR

# « Mon Rhône à moi... »

Entre Tain et Tournon, le fleuve mythique est majestueux. Marin, pêcheur, armateur, chargée du patrimoine, jouteur et même inventeur d'outre-tombe : six témoins expliquent en quoi le Rhône n'est pas un fleuve comme les autres.

### « Le fleuve a un vrai rôle écologique »

### EMMANUELLE ARLOT, CHARGÉE DU PATRIMOINE

C'est une fille de la mer - elle est née et a grandi à Nice – mais depuis quatorze ans, c'est aux premières loges d'un fleuve qu'Emmanuelle Arlot, adjointe au patrimoine au Château-Musée de Tournon-sur-Rhône, contemple la vue circulaire et imprenable sur le Rhône. Du haut d'une des terrasses du château, elle en mesure aussi la majesté et la puissance, « Au moment de la construction du château, dès le 9e siècle, le Rhône constituait un rempart naturel. Ce qui m'a frappée en arrivant ici, c'est de constater qu'il est à la fois un trait d'union et une barrière, d'ailleurs longtemps infranchissable. D'ici, on se rend compte à quel point tout a été construit autour du fleuve et combien tout lui est lié : la vigne, l'aménagement urbain des deux villes de Tain et Tournon, la circulation fluviale. On prend conscience de son rôle écologique : le transport fluvial et l'aménagement de ses berges sont des solutions pérennes et de bon sens. Et pourtant, ce patrimoine rhôdanien est largement méconnu. »

Méconnu ? Plus pour longtemps pour peu qu'on pousse la large porte en bois cloutée du Château-Musée, et qu'on s'attarde sur les salles consacrées au Rhône. « Le courant du Rhône a toujours été le pire ennemi des transporteurs fluviaux. A l'époque romaine, il fallait environ trois jours pour descendre de Lyon à Arles, mais vingt à trente jours pour remonter! » Avant que ne soit inventée la machine à vapeur, les hommes, puis les chevaux participeront au halage des navigations.

Grâce aux collections rassemblées par Gustave Toursier, le président de l'Union Générale des Rhôdaniens et créateur du musée, d'émouvantes croix de mariniers en bois sculpté, à l'art naïf, fabriquées pour protéger les convois et les hommes. Elles sont exposées à côté des maquettes des premiers ponts Seguin, et celles d'embarcations parfois interminables (jusqu'à 157 mètres de long!) qui, progressivement, ont signé la fin des mariniers, avant d'être à leur tour condamnées par le chemin de fer. Tous témoignent que le Rhône était déjà un lieu de vie et de commerce.

"The castle museum enables you to discover a widelyunknown heritage, that of the river." Almost 12 centuries look right at us from the top of the terraces of the castle in Tournonsur-Rhône. As she looks at the stunning view where the Rhône makes a twist, Emmanuelle Arlot, deputy director of heritage, realizes just how powerful the river is, beingboth a link and a once impassable barrier, between the right and left banks.

### « Les joutes du Rhône, c'est une grande famille »

### ALEXIS CASO, JOUTEUR

Son fils est encore plus précoce que lui, et ce n'est pas peu dire : tandis qu'Alexis Caso, le président de l'Union nautique et de sauvetage de La Roche-de-Glun, a commencé à jouter à huit ans, il a fait débuter son propre fils à quatre ans ! « La joute, c'est une grande famille, et ici, c'est culturel », explique le patron des jouteurs. « J'ai appris ici, à La Roche-de-Glun, et j'ai tout de suite compris que c'était un sport pour moi. J'ai toujours aimé l'eau mais je ne suis pas assez patient pour pêcher... Je suis assez speed, il faut que ça bouge, et les joutes sont un sport complet dans lequel, en très peu de temps, on arrive à des résultats. » Classée en catégorie combat, la joute est en effet un sport rapide, qui demande énormément d'énergie, de souplesse et de force : quand les bateaux se croisent, le jouteur a une tonne de pression dans sa pique!

Dans le local de La Roche-de-Glun, où chaque mètre carré est compté, Alexis Caso désigne les nombreuses coupes aue son club a obtenues, à titre individuel – lui-même a été deux fois champion de France cadet – et par équipe. L'Union nautique et de sauvetage, qui pratique la méthode dite « givordine », s'enorgueillit aussi d'avoir la plus grande équipe féminine de jouteuses. Car dans ce local qui surplombe le bassin des Musards, où le club s'entraîne et organise les compétitions du 15 août, est stocké également tout le matériel nécessaire au jouteur : le bourron, la pique, le plastron, les maillots du club... « À la base, les jouteurs du Rhône étaient tous des sauveteurs et au fil du temps, ces sauveteurs se sont mis à faire du sport. Beaucoup de rugbymen pratiquent les joutes. Alors la joute, c'est toute une histoire mais c'est surtout une grande famille aui aime bien faire la fête!»

"The river Rhône water-jousting is like a big family." Water jousting has been part of the Caso family from father to son starting at childhood. Alexis is the president of the Union for nautical sport and rescue in La Roche-de-Glun. He is twice winner of the French cadet water-jousting championships. Here on the Rhône and its branches they have been handling the "bourron", the lance and the shield for generations but always in good spirit. The jousters, previously lifeguards, have always pushed themselves to the limit in order to enjoy an even bigger celebration afterwards!

29

### « C'est un endroit magique, hors du temps »

DAVID FAURE, ARMATEUR

Au bout de vingt années consacrées à étudier et travailler dur, l'Ardéchois David Faure a été pris comme d'une envie d'une vie plus « relax », plus « slow ». Déjà saisi par le virus de la navigation – après avoir acheté un trawler pour voguer sur les canaux, il était passé au voilier pour traverser l'Atlantique –, le voilà qui décide de mettre le cap au nord de la France, là où subsistent encore quelques chantiers spécialisés dans la réfection de péniches type Freycinet (38 mètres de long, 5 de large), qui firent les beaux jours de la batellerie française.

« En parcourant en six jours la **ViaRhôna** de Genève aux Saintes-Maries de la Mer, j'ai dormi à droite à gauche, mais je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas beaucoup d'endroits proposant une halte sympa pour boire un verre, manger ou dormir », explique l'armateur.

Il achète alors à un marinier à la retraite sa première péniche et au bout d'un an et demi de travaux de remise aux normes et d'aménagement, le passage de 191 écluses et plus de deux semaines de navigation, l'embarcation s'amarre à Tain l'Hermitage où elle renaît sous forme d'un restaurant flottant mais non navigant, simplement baptisé « La Péniche » où officie désormais le chef Edward Cristaudo. Très vite, ce sera une petite sœur, achetée à Dunkerque, qui viendra rejoindre l'aînée, sur l'autre rive du Rhône, au port de Tournon. Ses associées Raphaëlle et Alexandra y ont ouvert il y a bientôt deux ans le Slow Food café, qui devient vite « the place to be » à Tournon-sur-Rhône ; ouvert toute l'année, sept jours sur sept, l'établissement propose une cuisine de marché, des goûters, des brunchs, des apéros, des ateliers... Aujourd'hui, il travaille sur le projet suivant : des péniches-hôtels dont la première, « La Péniche bed and bicycle », devrait ouvrir à Tournon en 2020.

« Quand vous êtes au **Slow Food café**, vous vous apercevez à quel point c'est un endroit magique. On est au pied du château de Tournon et de l'autre côté la vue sur le côteau classé de l'Hermitage est exceptionnelle. Quand il fait beau, on voit le Vercors, parfois enneigé. Le Rhône n'est jamais pareil d'un jour à l'autre, cela dépend de son débit, du temps qu'il fait, de l'heure qu'il est... Un bateau est l'un des rares endroits au monde où l'on se sent hors du temps, libre, en mouvement. »

"It's a magical place here, unaffected by the passing of time."
Originating from Ardèche and caught with the navigation bug,
David Faure has had two old Freycinet type barges restored
and converted into two pleasant relaxing areas with restaurants
on the Rhône river, one in Tain l'Hermitage called 'La Péniche'
and the other in Tournon called the 'Slow Food Café'.

### « Avant, le Rhône était une poubelle »

TOMAS QUEROL ET GUY DESESTRET, PÊCHEURS

Âgés respectivement de 85 et 75 ans, le président et le vice-président de l'Union des pêcheurs à la ligne de Tournon-sur-Rhône continuent de taquiner l'ablette au bord du Rhône, même s'il leur arrive, plus souvent encore, de pêcher à la truite dans les rivières du département. Tomas Querol et Guy Desestret sont aux manettes de la plus ancienne – elle date de 1902 – association de pêcheurs de l'Ardèche.

Dans le Rhône, où l'association dispose d'un terrain de jeu de cinq à six kilomètres, on peut pêcher toute l'année, mises à part quelques périodes de fermeture pour les carnassiers (brochet, sandre...) « En une trentaine d'années, la qualité de l'eau s'est considérablement améliorée », note Tomas Querol. « Le Rhône, avant, c'était une poubelle, mais avec les aménagements de la Compagnie Nationale du Rhône et la mise en place des bassins de décantation, la situation s'est arrangée. Il y a beaucoup de poissons, et ils sont très bons, » Même s'ils regrettent la présence des prédateurs : cormorans dans l'air et silures dans l'eau, les pêcheurs du Rhône ont de beaux jours de tranquillité devant eux : « Ce qu'on aime dans la pêche, c'est la solitude. On oublie tous nos soucis. » Guy Desestret, qui a souvent participé à des concours de pêche, cache difficilement sa fierté d'attraper « 123 ablettes à l'heure » ce qui constitue une jolie friture! « C'est un petit poisson qui mord tout le temps. Chaque pêcheur a sa recette d'amorce et ses coins de prédilection. Mais on ne sait jamais ce qu'on va attraper, et c'est ca qui est passionnant. »

"Some time ago, the Rhône used to be a dustbin." The 85-year old president of the Fishermen's Union in Tournon-sur-Rhône carries on trying his luck for smallfish in the Rhône or trout in various tributaries of the Ardèche. The members of the association have a five to six-kilometre stretch of water in the river where they can fish all year round. However, he doesn't forget that this leisure sport is possible thanks to developments undertaken, by the national company CNR, to improve the quality of the water therefore increasing the fish population!

# « Le Rhône, il est comme moi, il a mauvais caractère! »

MARC SEGUIN, INGÉNIEUR (1786-1875)

- « Dans ma famille, on a toujours aimé bricoler. Dans mon coin de l'Ardèche aussi. Mes grandsoncles Joseph-Michel et Jacques-Étienne Montgolfier, nés comme mes frères et moi à Annonay, avaient inventé la Montgolfière en 1782, quatre ans avant ma naissance. Je suis un enfant de la Révolution française, j'avais sept ans quand on a coupé la tête de Louis XVI... Heureusement que les sciences m'ont consolé! Après avoir étudié à Paris, je suis vite rentré au pays pour mettre mes connaissances en application dans la papèterie de mon père, au bord de la Cance. »
- « C'est là que je me suis aperçu que pour produire plus, il fallait transporter plus ! Le Rhône, il est comme moi, il a mauvais caractère ! J'ai regardé un peu partout comment faisaient les autres, les Américains avec leur idée de pont suspendu, les Anglais avec leurs chaînes en fer forgé, et là ça a fait tilt. Et si on remplaçait le fer forgé par des fils de fer, plus légers, plus résistants, plus économiques ? Chez papa, j'ai construit au-dessus de la Cance un prototype de passerelle suspendue et ça a marché! Rebelote au-dessus de la Galaure. »
- « Avec mes frères Camille, Jules, Paul et Charles, on n'est pas peu fiers d'avoir réalisé le premier pont suspendu d'Europe, et d'être aussi les premiers entrepreneurs privés à avoir décroché une concession publique. Avec ses deux travées de 85 mètres, il avait fière allure le jour de son inauguration, le 25 août 1825 ! Bon, vingt-deux ans plus tard, il a fallu en construire un deuxième juste à côté en aval, mais plus haut, pour laisser passer les bateaux à vapeur. J'ai inventé la chaudière tubulaire en 1827, et elle a bien servi aux bateaux à vapeur pour remonter le Rhône.















Et puis comme j'avais bien bossé sur l'eau, je l'ai adaptée à la locomotive des trains et j'ai fait construire en 1832 la première ligne de chemin de fer du pays, 56 kilomètres entre Lyon et Saint-Étienne. »

"Child of the Revolution, with my brothers, I can boast about building the first suspended bridge in Europe. I then went on to invent the tubular boiler in 1827 which was very useful for steam boats heading up the river Rhône. I continued by adapting the invention for train engines then having the first railroad line in France built in 1832."

### « On dit à nos clients qu'on leur privatise le Rhône! »

BERNARD ET VÉRONIQUE SPITZ, MARINS

Vous n'en verrez pas d'autre naviguer sur le Rhône : et pour cause, Bernard et Véronique Spitz ont fait construire « Kiwi », leur sapine en bois à l'image de celles qui descendirent le fleuve depuis l'époque romaine, sans moteur et sans voile, sans peur et sans reproche. Ces barques plates ont servi jusqu'au milieu de 19° siècle pour le transport de marchandises sur le Rhône et la Saône, équivalent local des gabarres de la Garonne. « Kiwi » a vu le jour dans l'un des deux derniers chantiers navals de bateaux en bois d'Autriche, et elle répond aux mêmes impératifs que ses aînées : treize mètres de long en une seule planche de sapin (ici du mélèze), un fond plat et large (la sole) permettant des charges maximum avec un tirant d'eau minimum.

« On est tombé sous le charme des bacs traversiers du Danube, où les passagers montent avec leur vélo, ça nous a donné une idée, celle de créer un bateaupromenade associant gratuitement les vélos, ce qui n'existe pas sur le Rhône et qui correspond à l'attente de ceux qui font la ViaRhôna à la journée ou à la demijournée. Ainsi, ils font un trajet à bord et l'autre à vélo. » D'Andancette au nord à Valence, ville au sud, la Compagnie des Canotiers offre une heure à une heure et demi de navigation, avec le passage d'une écluse et un petit coin sympa pour déjeuner ou piqueniquer sur le trajet. Avec douze passagers maximum, ce transport fluvestre (fluvial + terrestre) prend très vite des allures de réunion de famille ou de copains dans un film de Renoir. « Le Rhône c'est un vrai fleuve, quand il y a du vent et du courant, on n'en mène pas large, c'est l'aventure. Et puis contrairement au Mékong, au Nil, au Rhin, au Mississippi, qui sont devenus des autoroutes, c'est le seul fleuve où quand on navigue, on ne voit personne, on est seul au monde. Au point qu'on prend nos clients à témoins et on leur dit : on vous a privatisé le Rhône!»

"We tell our customers that the Rhône is all theirs for a while!" With the kiwi, the only wooden boat sailing on the Rhône, Bernard and Véronique Spitz take on board not only pedestrians but even more so cyclists travelling on the ViaRhôna. Sailing from Andancette to Valence enjoy a friendly and cosy trip with the Compagnie des Canotiers.

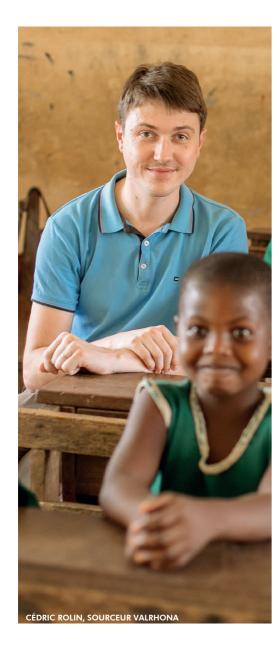


GOURMANDISE

# Le chocolat prend sa source sous le soleil des tropiques

Cédric Rolin, sourceur chez Valrhona, parcourt la ceinture équatoriale à la recherche des meilleures fèves de cacao : son terrain de chasse va du Brésil au Mexique, en passant par Trinidad, le Ghana, Sao Tome, l'Inde et le Sri Lanka.

LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA 12 AVENUE DU PRÉSIDENT ROOSEVELT À TAIN-L'HERMITAGE



Comme un chemin aromatique naturel, c'est le café qui a amené Cédric Rolin, 31 ans, au chocolat. Ses études d'agronomie, puis d'agronomie tropicale, ont permis à ce fils d'agriculteurs de travailler, pour commencer, chez un trader de café au Brésil. « Le café était devenu une passion, mais j'avais aussi envie que mon activité dans les productions tropicales ait un sens, que l'achat soit aussi synonyme de relation équitable ». De retour en France, il décroche il y a cinq ans un job de sourceur chez Valrhona. Le chocolatier de Tain l'Hermitage envoie partout dans le monde quatre sourceurs à la recherche des meilleures fèves de cacao. Ou plutôt de celles qui vont correspondre au profil aromatique recherché pour le développement de la gamme.

Une quarantaine de pays dans le monde, tous situés dans la ceinture équatoriale – le cacao a besoin d'humidité, de pluie et de chaleur – ont des plantations des cacaoyers, mais **Valrhona** ne travaille qu'avec une quinzaine de pays producteurs, identifiés et validés par ses sourceurs : Pérou, Équateur, Vénézuéla, Brésil, Jamaïque, Haïti, République dominicaine, Bélize, Mexique, Grenade, Côte d'Ivoire, Ghana, Sao Tome, Madaaascar, Bali... « Nous avons d'abord une mission de prospection, qui est aujourd'hui stabilisée autour de seize pays représentant dix mille producteurs. Sur place, notre travail ne consiste pas seulement à choisir les meilleures fèves, et à les renifler comme dans la fameuse pub des gringos! Quand je goûte une fève, je sais qu'elle est bonne, mais je ne sais pas quel chocolat elle donnera. »

### LA NOURRITURE DES DIEUX

« Nourriture des dieux » selon les Mayas, le cacao est une plante subtile, qui grandit dans des conditions hostiles, et qui présente des caractéristiques uniques : c'est le seul arbre sur lequel éclosent en même temps des fleurs et des fruits. C'est le seul arbre où les fruits - les cabosses - poussent directement sur le tronc ou les branches. Et c'est le seul arbre dont les fruits ne tombent pas tout seuls. C'est dire l'importance de la main de l'homme!

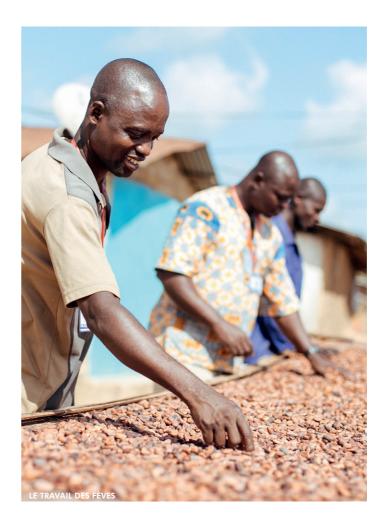
On dit qu'il faut entre cinq cents et mille fleurs pour produire une cabosse, le fruit qui renferme de vingt à quarante fèves selon la variété (criollo, forastero, trinitario notamment). « C'est une production beaucoup plus complexe que le café, et dont la transformation se rapproche de la vigne et du vin », précise Cédric. « Comme pour le vin, il y a des terroirs et des crus, des profils aromatiques, des croisements, des mariages... et des innovations : j'ai ainsi breveté Itakuja, un chocolat dans lequel on introduit, au moment de la fermentation, du fruit de la passion. »

auprès de la filière cacao, de la récolte à la fermentation et au séchage. Et nous développons, de plus en plus, le soutien à la population : on participe à la rénovation de maisons d'habitation, la modernisation des séchoirs, la construction d'écoles. C'est une mission qui me tient particulièrement à cœur. » Une mission qui a aussi ses obligations : au Ghana, on appelle Cédric Nana Kwaku Beukuzo 2, à savoir « chef du développement de la communauté ». Ce n'est pas rien.

« Nous avons ensuite une responsabilité technique

### Chocolate begins its journey in the tropics

Cedric Rolin is one of the sourcing actors of the Valrhôna chocolate company. He travels to the cocoa-producing countries, all of which are located within the equatorial belt (Brazil, Mexico, Ivory Coast, Bali etc...) hunting for the best cocoa beans. The Mayans call them "food for the gods". However, his job goes much further than searching for, selecting, harvesting and processing the beans. In Tain l'Hermitage he also helps the chocolate maker to innovate by patenting new mixtures. And on site in the countries that grow cocoa he is involved in helping the people through material and technical support : refurbishing housing, modernizing production tools, building of schools, etc. A mission he feels very strongly about.







# Danse avec les loutres dans les gorges du Doux

Joël Dieu est le propriétaire de l'ancienne gare de Clauzel depuis 47 ans. Rencontre avec un amoureux de la nature et un insatiable curieux, autour des espaces naturels et du retour de la loutre dans les gorges du Doux en Ardèche.



Joël Dieu et sa compagne habitent une partie de l'année cette maison à flanc de montagne, surplombant la rivière du Doux et le barrage de Clauzel. « C'est le chemin de fer qui m'a mené en Ardèche. J'ai longtemps été bénévole de la SGVA (Association de soutien au train du Vivarais), j'ai même conduit des locomotives! C'est grâce à ça que j'ai pu racheter la gare en 1972 et m'y installer définitivement en 1978 ».

Aujourd'hui, plus de ligne régulière, plus que le Mastrou qui passe littéralement devant sa porte. « Ce que j'admire ici, c'est toute cette végétation primaire qui nous entoure, où l'Homme n'a rien planté lui-même. » Ce passionné de la faune et de la flore accueille Thomas Deana, expert scientifique de la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) et Sophie Forot, chargée de mission milieux et espaces naturels au sein de ARCHE Agglo. Fil conducteur de cette rencontre: le retour de la loutre dans les gorges du Doux. « La loutre, je l'ai vue plusieurs fois oui! À l'été 2007, j'étais installé dehors et d'un coup j'ai entendu un plouf! Je me suis dit que c'était un castor mais quand j'ai vu l'animal sortir de l'eau, le poitrail blanc en avant, c'était bien une loutre, suivie de son loutron. Elle devait lui apprendre à pêcher et j'ai assisté au spectacle pendant une heure et demie. Les derniers à avoir vu des loutres par ici étaient les anciens de 1914, vous imaginez un peu ? » raconte le propriétaire des lieux.

avec une loutre en bas d'un sentier. Elle ne semblait pas avoir peur, on s'est fixés, puis elle est repartie tranquillement dans l'eau ». « L'Ardèche a été le premier département recolonisé par la loutre en Auvergne-Rhône-Alpes. Il n'y a aucun endroit en Ardèche où

elle n'est pas », précise Thomas Deana. « Ce retour était impensable il y encore 30 ans ». Depuis le 17 mars 2010 et la validation du plan régional d'actions en faveur de la loutre, la LPO Auvergne-Rhône-Alpes est en charge du projet à l'échelle régionale et suit de près l'évolution de l'espèce sur le territoire. « Le défi est aussi d'identifier les risques et les menaces qui peuvent freiner cette recolonisation déjà lente, car une loutre donne naissance à deux ou trois loutrons tous les ans ou tous les deux ans ».

Après plus d'une heure de balade et de discussion, de découverte de ce lieu unique et d'anecdotes savoureuses, la rencontre touche à sa fin. « C'est important ces moments d'échange et de partage, les gens comme vous sont une véritable mine d'or pour notre travail » se réjouit Sophie Forot. Un apercu de la richesse naturelle des gorges du Doux et des savoirs de ce riverain, pour qui chaque parcelle de sa propriété, chaque élément de la faune et de la flore, sont liés à une histoire ou à une expérience personnelle. Il conclut par un message qui donne à réfléchir : « Il faut prendre conscience qu'on est des éléments de la nature, et que si on ne peut pas la protéger, on partira avec elle. »

« Il y a 4 ou 5 ans, je suis de nouveau tombé nez-à-nez

Owner of an old railway station in the Doux valley for 47 years, Joel Dieu invited two scientific experts on natural environi protection. On the subject of the return of the European Otter (Lutra lutra) in the region, it was a moment of exchange with this nature lover of relentless curiosity. Slaughtered for its fur for many years, the otter had practically disappeared in France. Since the beginning of 2000, it has re-colonized its







### Mieux connaitre la loutre

La loutre avait quasiment disparu en France, longtemps tuée pour sa fourrure. Sa chasse devient interdite en 1972 et elle entre dans la liste des espèces protégées en 1981. Depuis le début des années 2000, elle recolonise activement son milieu naturel.

L'excrément de la loutre est appelé « épreinte ». Le mammifère l'utilise comme système de marquage et de renseignement. Son odeur va permettre de distinguer la loutre de ses cousins mustélidés (fouine, martre, blaireau...). Une odeur douce et sucrée, aux notes de miel selon certains, qui marque le sens olfactif.

L'habitat de la Loutre d'Europe (Lutra lutra), seule espèce présente en France, est d'une grande diversité. Elle s'adapte à presque tous les milieux de vie. On peut la retrouver à plus de 2000 mètres d'altitude, jusqu'en bord de mer !

La loutre reste un super-prédateur, très opportuniste dans son régime alimentaire. Elle peut être un danger pour la pisciculture et engendrer des pertes pour les éleveurs. Un travail de médiation est mené par les pouvoirs publics et les associations ; des aides à la prévention sont déjà mises en place auprès des élevages menacés.

# Patrimoine naturel, biodiversité... la richesse des espaces naturels sensibles en Ardèche-Hermitage

On compte treize sites naturels en gestion sur le territoire, dont sept sont classés Espaces Naturels Sensibles (ENS) auprès des Départements de l'Ardèche et de la Drôme. Trois grands enjeux pour ces milieux naturels : la préservation, la gestion durable et l'accueil du public. L'eau, la terre, la faune et la flore s'entrecroisent et offrent des paysages aux particularités uniques et étonnantes.

### AIR

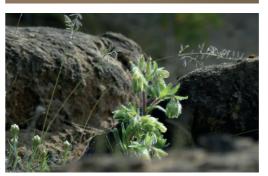
Chaque année de mi-février à début avril, des bénévoles de la LPO observent et recensent chaque jour la migration des oiseaux sur le belvédère de Pierre Aiguille. Ce site d'observation, haut de 344 mètres, offre un panorama à 360° surplombant les villes de Tain-l'Hermitage et Tournon-sur-Rhône. Par beau temps, il est même possible d'apercevoir le Mont-Blanc! 135 espèces survolent le site en migration de printemps, offrant un magnifique ballet aérien.

### **FLORE**

Entre Saint-Donat-sur-l'Herbasse et Charmes-sur-l'Herbasse, la combe de Champos accueille une espèce de fleur rarissime. Dans cette zone sablonneuse de la vallée de l'Herbasse, pousse l'Orcanette des sables (Onosma arenaria). L'espèce n'est présente que dans cinq départements en France! Menacée d'extinction, elle est inscrite sur la liste des plantes prioritaires dressée par le Conservatoire botanique national alpin.

### **TERRE ET MER**

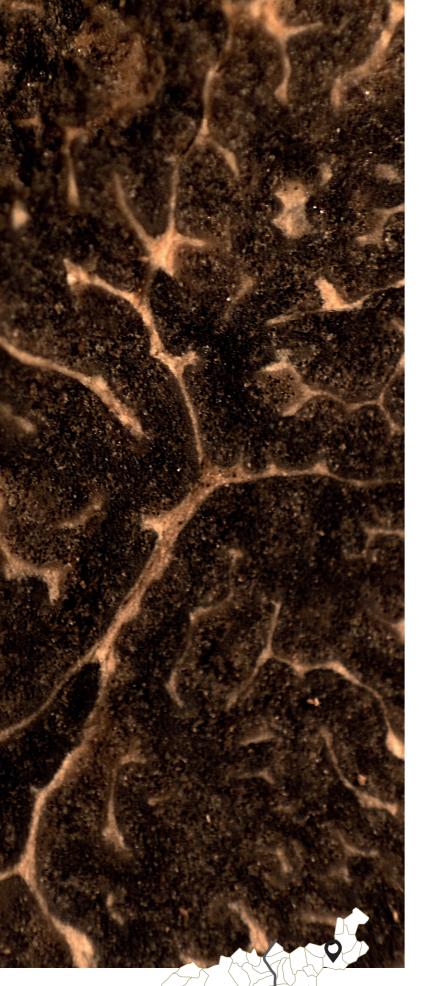
Le site ENS des gorges du Doux, du Duzon et de la Daronne est un trésor pour les géologues du monde entier. Cet espace rocheux garde des traces de la formation du Massif Central et de la fermeture d'un ancien océan. Les gorges des « 3D » dévoilent l'origine du phénomène de création d'une chaîne de montagne, semblable à celui qu'a connu l'Himalaya, il y a plusieurs centaines de millions d'années!





7 sites in the region are officially considered threatened natural areas (ENS) by the counties Ardèche/Drôme. There are three main aims for this natural environment: preservation, sustainable management and welcoming the public. Thousands of migrating birds fly over the hills of Hermitage between February and April. This aerial ballet can be seen best from the top of the viewpoint Pierre Aiguille. The Sands of Herbasse are the home to an extremely rare flower: Onosma Arenaria. The ENS site of the Doux, Duzon and Daronne valleys attracts geologists worldwide. This rocky area reveals a lot of evidence about the geological formation of western Europe hundreds of millions of years ago!

QUELQUES ESPACES NATURELS REMARQUABLES : LES GORGES DU DOUX, DUZON, DARONNE (3D) DE BOUCIEU-LE-ROI À TOURNON-SUR-RHÔNE, LE MASSIF DE PIERRE AIGUILLE À CROZES-HERMITAGE , LA ROSELIÈRE À LARNAGE , LES SABLES DE L'HERBASSE À CHARMES-SUR-L'HERBASSE, LE MARAIS DES ULÈZES À SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE, L'ÉTANG DU MOUCHET À CHAVANNES , LES MILIEUX ALLUVIAUX DU RHÔNE (DE VION À LA ROCHE-DE-GLUN).



GOÛT

# Le diamant noir n'en fait qu'à sa tête

À Saint-Donat-sur-l'Herbasse, le chef Bruno Chartron a fait de la truffe la spécialité de son restaurant familial. De la culture à l'assiette, il la maîtrise de A à Z, puisqu'il possède des truffières et des chiens truffiers. Demandez son menu signature « Diamant Noir » ! Bambou cherchera-t-elle encore les truffes cet hiver ? Rien n'est moins sûr. Le chienne de race lagotto, avec laquelle, depuis onze ans, Bruno Chartron exhume ses truffes, semble se lasser de la chasse au trésor. Ici, du côté de Margès, près de Saint-Donat-sur- l'Herbasse, le restaurateur est sceptique. « Il va falloir que je trouve un autre chien à dresser pour les truffes. Du flair, Bambou en a toujours, on dirait que c'est le cœur qui n'y est plus », semble-t-il se résigner. Bambou a pris la succession de Vénus, Ivoire et Utah, aujourd'hui morts et enterrés dans la truffière, ses précédents chasseurs de tuber melanosporum, cette truffe noire qui se récolte de décembre à mars et qu'on trouve aussi bien dans le Périgord que dans la Drôme.

### LA TRUFFE CE N'EST PAS UNE SCIENCE EXACTE

Tandis que son grand-père, agriculteur, faisait pousser fruits, asperges et tabac à Saint-Donat-sur-l'Herbasse, le jeune Bruno a connu son baptème de la truffe en compagnie d'un voisin de ses grands-parents. « Il plantait des chênes truffiers et à l'époque, c'était un pionnier. Je me souviens, il parlait très fort avec son chien, on partait, on grattait, et on ne savait pas ce qu'on allait trouver », se souvient Bruno Chartron. Et de cette glorieuse incertitude, il ne s'est jamais lassé.

« Quand on cherche des truffes, on ne sait jamais ce qu'on va trouver et si on va en trouver. » Une truffe ou plusieurs ? Des grosses ou des petites ? À fleur de terre ou en profondeur ? Aujourd'hui ou demain ? Sous cet arbre-ci ou sous celui-là ? Oui, Bruno Chartron le reconnaît volontiers : ce qui lui plaît dans la truffe, c'est que ce n'est pas une science exacte! Mais plutôt le fruit, toujours aléatoire, de l'observation et de la patience. Bref, la truffe aime faire des surprises, elle n'en fait qu'à sa tête!

### **CUITE OU CRUE**

Mais une fois cueillie, on peut compter sur elle, sur son parfum inimitable, toujours puissant, parfois clivant. Pour préserver son arôme, il faut cuisiner les truffes le plus rapidement possible. « Il y a une vingtaine d'années, nous avons été les premiers à faire des menus 100% truffe, de l'entrée au dessert », précise Bruno Chartron. « Nous les proposons en saison, de décembre à mars, avec un pic en février. Les clients viennent de loin pour les déguster » . En brouillade, en cappuccino, avec du boudin blanc, du carpaccio de canard, de la Saint-Jacques, du paleron de boeuf, du bar, du marron, de la vanille... La truffe s'accommode aussi bien du salé que du sucré.

« En cuisine, la truffe s'utilise de deux façons », reprend le chef. « Cuite, elle diffuse son goût dans le gras du plat. Et crue, elle se râpe au dernier moment. » Les vrais amateurs plébisciteront le menu-signature **Diamant noir**, dans lequel ils dégusteront la truffe entière soit



RESTAURANT CHARTRON À SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE

dans un chausson feuilleté, soit – et c'est le nec plus ultra - cuite dans une croûte de sel et servie sur un gratin de cardons à la moelle. D'une saison à l'autre, Bruno et son fils Mathieu varient les recettes et les plaisirs : à la galette de pommes de terre et pieds de porc à la truffe inventée par le père et devenue sa spécialité depuis vingt-cinq ans, le fils a ainsi ajouté le bar en écailles de truffes et topinambours. Et cet hiver, ils ont proposé des pizzas blanches à la truffe en amuse-bouche.

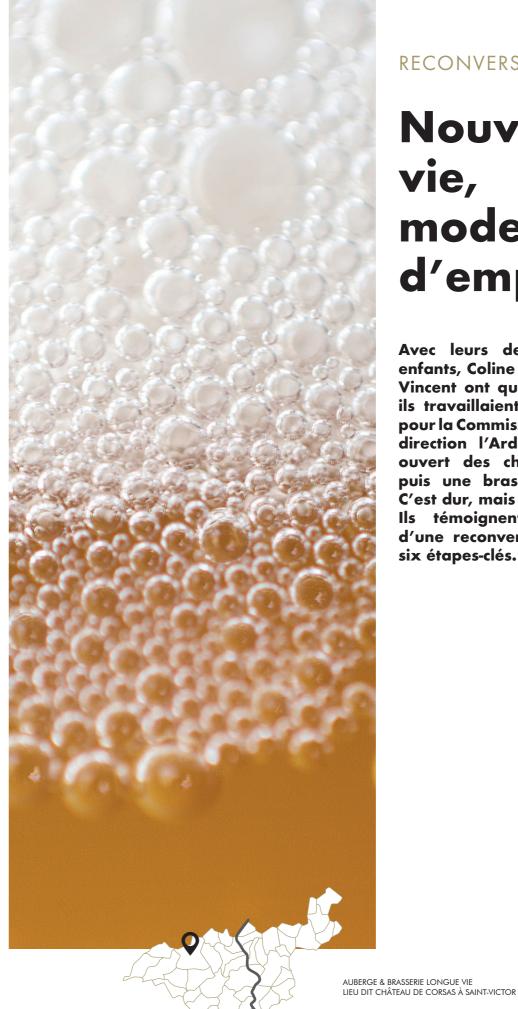
Mais quand il n'a ni le temps ni l'inspiration et que le plaisir de la truffe le démange, c'est encore râpé sur un potage de pâtes vermicelles au bouillon de volaille que Bruno Chartron préfère son champignon fétiche. « Avec un bout de fromage, c'est le meilleur des dîners. »

### The black truffle never loses face

In his 3-hectar truffle patch with its 800 oak trees, the chef Bruno Chartron and his dog Bambou go hunting for the tuber melanosporum, better known as the black truffle of Drôme, which he then uses in his menus at his restaurant in Saint-Donat-sur l'Herbasse. "When we go looking for truffles, we never know what we will find or if we will find any": what he likes about searching is that it is by no way an exact science! Once picked, one thing is for sure : it has to be prepared as soon as possible. With his son Mathieu, Bruno Chartron doubles up on recipes that he offers during the season, from December to March: raw or cooked, in an egg scramble or in cappuccino, with white pudding, duck carpaccio or beef chuck and even in a sweet version with chestnut or vanilla.







### RECONVERSION

# Nouvelle vie, mode d'emploi

Avec leurs deux très jeunes enfants, Coline Donon et Florian Vincent ont quitté Bruxelles où ils travaillaient depuis dix ans pour la Commission européenne, direction l'Ardèche où ils ont ouvert des chambres d'hôtes puis une brasserie artisanale. C'est dur, mais ils sont heureux. Ils témoignent sur l'histoire d'une reconversion réussie, en six étapes-clés.

42

### 1 - FAIRE LE POINT SUR SA VIE ET SES PRIORITÉS

« Nous étions bien payés et nous aimions notre vie de jeunes actifs à Bruxelles », reconnaît Coline, « mais j'exerçais un métier qui générait trop de cynisme et je savais, dès le début, que je changerai de vie. » Tandis que Florian, ingénieur en télécommunications, développait des sites internet, notamment pour la Commission européenne, Coline, diplômée en droit public, y était lobbyiste. « Dans notre métier, nous avions beaucoup de contacts et cela, nous voulions le conserver, continuer de travailler dans l'humain. »

### 2 - TROUVER UNE IDÉE ET LA METTRE EN ŒUVRE

« L'accueil en milieu rural m'a toujours tentée et j'adore cuisiner. De son côté, Florian brassait déjà sa bière en amateur, dans notre cuisine. Nous sommes partis trois semaines au Canada pour réfléchir et au retour, c'est devenu une évidence. Nous avons formalisé le projet et suivi chacun une formation, Florian de brasseur et Coline en chambres d'hôtes. Nous avons établi notre dossier pour démarcher des banques, et posé les critères de notre future installation. Il fallait un lieu pas trop loin des axes de circulation, ni d'une grande ville, mais éloigné du tourisme de masse, et un bâtiment pour accueillir au moins quatre chambres. »

### 3 - DÉNICHER LE POINT DE CHUTE

« Nous avons sillonné la France en camping-car pendant trois semaines, en repérage, et sans prendre l'autoroute ! Et puis en passant ici sur le plateau ardéchois, nous avons eu un flash. Le paysage nous changeait du plat pays! En cherchant sur internet, nous sommes tombés sur la vente de ce bâtiment et de sa parcelle : 600 m² construits au 18e siècle, sur deux hectares de terrain. C'était déjà une ferme-auberge, rénovée récemment et construite dans les dépendances du château de Corsas, équipée de quatre chambres d'hôtes, d'une cuisine professionnelle, entourée de champs et de vergers, et ça rentrait dans notre budget. Ensuite, toutes nos vacances et nos week-ends prolongés ont été consacrés à nos démarches, négocier un prêt, des aides, mais nous n'avons obtenu notre financement qu'une semaine avant l'installation... »









### 4 - CHANGER POUR DE BON

« Même si nous savions que ce qui nous attendait était merveilleux, nous avons eu beaucoup d'émotion en fermant la porte de notre appartement à Bruxelles, où nous avions noué des amitiés très fortes. Nous sommes arrivés en Ardèche en janvier 2017, par la nuit la plus froide de l'année, il faisait moins 15°! Et dès la mifévrier, nous avions nos premiers clients à Longue Vie, qui était le nom de notre ancienne rue, à Bruxelles. Nous avons inscrit Sacha, trois ans, à l'école de Saint-Félicien et nous avons trouvé une crèche pour Justin, trois mois. La population locale s'est montrée curieuse et a attendu qu'on fasse nos preuves de sérieux! Petit à petit, nous avons rencontré les producteurs, les maraîchers, nos futurs fournisseurs et nous nous sommes fait de nouveaux amis, très différents de ceux que nous avions en Belgique!»

### 5 - DÉMARRER L'ACTIVITÉ ET SE RÉPARTIR LES TÂCHES

« Nous avions décidé de ne faire que de l'hébergement la première année, pour prendre nos marques et laisser à Florian le temps de faire les travaux nécessaires à la brasserie. En 2018, nous avons produit nos premiers brassins. Nos bières ont du caractère, avec des goûts très marqués. Cette année, nous allons produire plus de 20000 litres que nous vendons en bouteilles ou en fûts directement à la brasserie, mais que nous livrons aussi dans nos points de vente situés à une vingtaine de kilomètres à la ronde. Nous sommes interchangeables pour la majorité des tâches: le ménage, les approvisionnements, le soin des enfants, le conditionnement des bouteilles, le bricolage, mais chacun de nous est maître de son territoire, Coline à la cuisine, Florian à la brasserie, et nous avons chacun notre comptabilité, l'hébergement d'un côté, la brasserie de l'autre. »

### 6 - FAIRE UN PREMIER BILAN

« Globalement, le résultat est conforme à ce que nous en attendions. Le plus difficile reste les relations avec les administrations, nous ne rentrons pas toujours dans les cases! Mais nous apprécions cette vie à la campagne, nous regardons passer les saisons, nous dormons mieux et nous avons l'impression d'être toujours en vacances, alors que nous travaillons sept jours sur sept! Ce qui nous a le plus surpris, c'est le dynamisme de la vie locale, les festivals, les concerts, le réseau associatif, le système d'entraide... Nous avons le sentiment d'être à notre place, nous sommes libres et plus heureux, et nos enfants sont épanouis. »

# A successful career change on the Ardèche plateau

Coline and Florian left Brussels, where they had been working for ten years in the European Commission, to head for Ardèche where they discovered their ideal destination close to Saint-Félicien. There, they opened a guest house and table d'hôte along with their own craft brewery. "We arrived here on the coldest evening of the year however the following month we were welcoming our first guests. The landscape is a big change from our flat country!" A lot of courage, work and organisation is needed: they both manage most of the tasks but Coline is the boss in the kitchen and Florian in the brewery. It is difficult but they are happy: "we enjoy this country life; we see the seasons go by and we get the impression of being constantly on holiday whereas in reality we work 7/7!"



DÉTENTE

# Faire du vélo... autrement!

En Ardèche-Hermitage, on aime le vélo et tous ceux qui en font! La preuve avec ces déclinaisons originales de la petite reine, de la plus sportive à la plus sereine.

### LE VÉLO FESTIF

### L'Ardéchoise

À 107 ans, le cycliste Robert Marchand l'affirme: « L'Ardéchoise, il faut la faire au moins une fois dans sa vie. » Et en juin 2019, l'ultra-doyen l'a faite à nouveau ! Parce qu'au-delà de l'exploit sportif à géométrie variable (on peut la faire en cyclosportif comme en cyclotouriste, au choix), cette course pas comme les autres est surtout une fête. La fête des 15 000 participants, des 25 000 spectateurs, des 9 000 bénévoles et des 150 villages qui l'accueillent.

Tout a commencé modestement, en 1992, à l'initiative d'un habitant de Saint-Félicien, Gérard Mistler, aux manettes du cycloclub de son village, enseignant la semaine, cyclotouriste le dimanche. « Depuis toujours pour moi, le vélo, c'est une façon de découvrir le monde. Je voulais créer une manifestation cyclosportive pour tous les goûts, pour tous les niveaux, sans classement, et que chaque participant soit encouragé, du premier au dernier. » La première édition, pourtant au mois de juin, a été folklorique : 1 200 inscrits, 600 partants, 200 arrivés... et pour cause : il neigeait!

Vingt-huit ans plus tard, le succès de **l'Ardéchoise** ne se dément pas. Elle propose désormais trente parcours de 85 à 621 kilomètres, s'étend sur quatre jours et trois départements (Ardèche, Drôme, Haute-Loire), rassemble des participants de la France entière et même au-delà: depuis trois ans, trois jeunes Afghanes réfugiées en France s'y entraînent pour les Jeux Olympiques de Tokyo en 2020, avec le dossard de **L'Ardéchoise**!

Tout au long des parcours, c'est toujours la même atmosphère bon enfant : des coureurs qui prennent une pause pour aller au bistrot ou chez le coiffeur, des villages aux couleurs de L'Ardéchoise (jaune comme les genêts et violet comme les myrtilles) qui se font beaux et qui rivalisent d'animations.

This event was created in 1992 by Gérard Mistler, a touring cyclist originating from Saint-Félicien, and is definitely one on its own. Each year in June, for four days, on circuits going from 85 to 621 kilometres, over 15000 participants of all levels, cycle along the roads of Ardèche just for show! and for the enjoyment of the 25000 spectators waiting for them along the way and in the 150 villages decorated with the yellow and purple colours of this mythical, easygoing and spectacular race.

### LE VÉLO PROMENADE

### ViaRhôna et Dolce via

Suivre le cours du Rhône de sa naissance – les rives du lac Léman – à son embouchure – la Méditerranée –, c'est la belle ambition de la ViaRhôna, un itinéraire cyclable de 815 kilomètres qui marie 2000 ans d'histoire et de géographie, des montagnes des Alpes au sable de la Camargue. Une aventure accessible, y compris aux familles, à condition de s'organiser : choisir des étapes courtes et faciles (pas plus d'une vingtaine de kilomètres), faire des pauses et profiter des activités sur le parcours (baignade, canoë, visites, etc), emporter ses munitions (eau et pique-nique !), briefer les enfants sur les règles de sécurité (rouler à droite, s'arrêter aux carrefours, regarder devant soi, etc).







47

Sur les voies vertes de la ViaRhôna, le parcours qui longe les vignes et les arbres fruitiers représente 29 km sur la rive droite du fleuve. Mais le territoire d'Ardèche Hermitage offre la seule boucle entièrement sécurisée, de 22 km qui part de la Cité du Chocolat Valrhôna, à Tain l'Hermitage, passe par le bassin des Musards de La Roche-de-Glun (idéal pour le pique-nique et la sieste), et revient à Tournon-sur-Rhône par la rive droite, via Glun. Connectée à la ViaRhôna sur le territoire Ardèche-Hermitage par le Train de l'Ardèche, la Dolce Via emprunte de son côté le tracé de l'ancienne voie de chemin de fer et permet de passer d'une rive à l'autre de l'Eyrieux!

From Lake Leman to the Mediterranean, the ViaRhôna is an 825-kilometre long cycling route along the river Rhône with a 29-kilometre track travelling through the Ardèche-Hermitage region on the right bank. This same region offers the only safe and traffic-free 22-kilometre section starting from the ValRhôna chocolate factory, past the Mussard lake in La Roche de Glun (ideal for picnics and a nap) then returning to Tournonsur-Rhône on the right bank via Glun. Cyclists on several-day trips may also join up to the Dolce Via cycling track, crossing through the immense wilderness of Ardèche.

### LE VÉLO MALIN

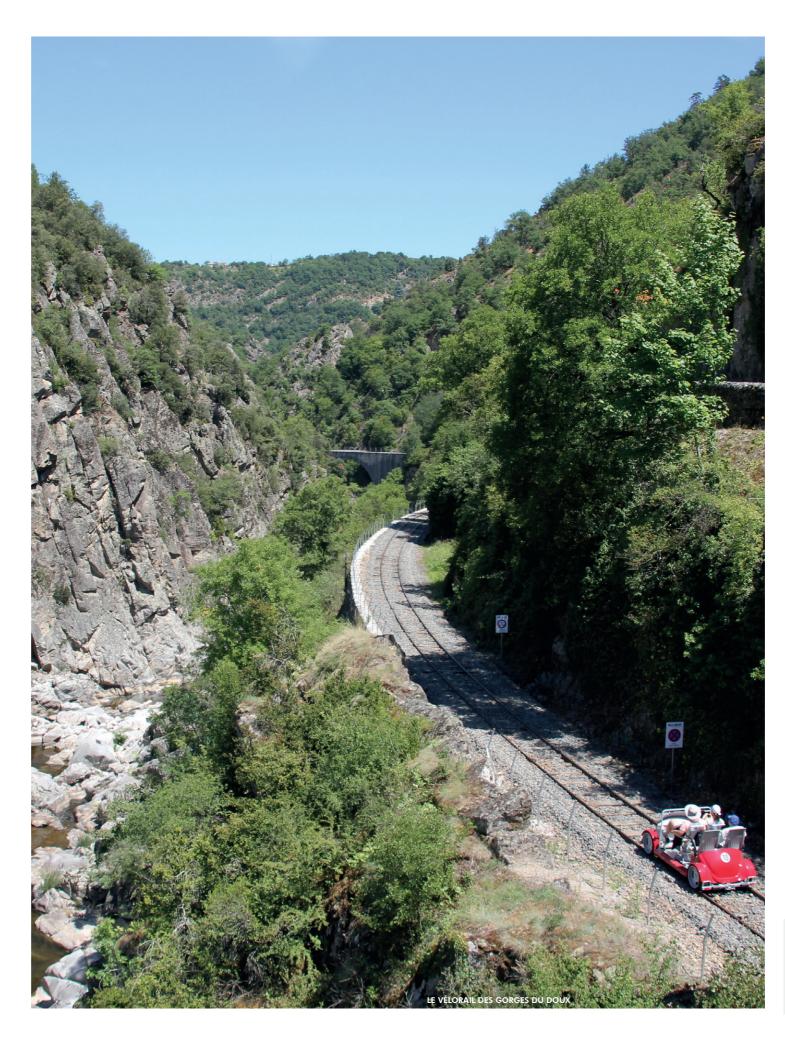
# Assistance électrique et transports en commun

C'est l'invention qui manquait à ceux qui rêvaient de faire du vélo sans pour autant se fatiguer. Grâce aux vélos à assistance électrique, plus besoin d'étudier son parcours dans l'angoisse de l'effort et de la grimpette. En Ardèche-Hermitage, vingt balades à vélo électrique (ou pas !) sont réunies dans un guide et rien ne vous empêche d'arriver les mains dans les poches, puisque des loueurs de matériel vous attendent à Tournon, Tain et Saint-Félicien.

Le territoire est tellement « vélo-friendly » que tout y est fait pour amadouer le cycliste, quel que soit son niveau. Des TER où les vélos sont acceptés à certaines lignes de bus en saison, en passant par des transports plus atypiques : ainsi le Train à vapeur de l'Ardèche (le fameux Mastrou), relié à la Dolce Via, comme la sapine de la Compagnie des Canotiers, qui vogue sur le Rhône, reliée à la ViaRhôna, permettent de faire une partie du parcours à vélo (la descente, par exemple!) et l'autre en train ou à bateau. Exemple: prenez le bus avec votre vélo jusqu'à Lalouvesc (l'été seulement), descendez jusqu'à Saint-Vallier où vous prendrez la sapine Kiwi jusqu'à Tournon-sur-Rhône... Et tout au long du parcours, ayez le réflexe Accueil Vélo : une chaîne de plusieurs professionnels (hôtels, gîtes, chambres d'hôtes, campings, sites, etc) qui vous faciliteront la vie à vous et à votre vélo.

DANS LES OFFICES DE TOURISME : GUIDE AH! BICYCLETTE, 20 ITINÉRAIRES BRANCHÉS EN ARDÈCHE HERMITAGE

Electrically-assisted bikes make all cycling routes possible avoiding tiredness. Twenty trails, on an electric bicycle (or not!) have been brought together in a guide covering the Ardèche-Hermitage, definitely a "bike-friendly area". Most of the cycling paths are connected to public transport (regular train service or the Mastrou tourist steam train), bus and even boat. Thanks to the Compagnie des Canotiers boat company you can halve the effort!



### Le Vélorail

Ce n'est pas vraiment du vélo, mais ce n'est pas non plus du déplacement en train. Plutôt comme un pédalo sur chemin de fer ! Quoi qu'il en soit, cet ORNI (obiet roulant non identifié) est un moyen ludique et sécurisé de se déplacer sans se fatiquer sur la ligne historique du chemin de fer du Vivarais, construite en 1891. Le passager embarque à bord d'une cyclo-draisine, dite vélo-rail ou même rando-rail, à savoir un véhicule léger, découvert, généralement à quatre places, équipé de pédaliers, qui fonctionne donc comme une bicyclette mais empruntant les voies ferrovigires.

Le Vélorail part de Boucieu-le-Roi, labellisé village de caractère, et emprunte sur deux parcours spectaculaires de 12 kilomètres, la ligne historique du Vivarais : alternant ponts, viaducs, tunnel. La ligne serpente à travers les paysages spectaculaires des gorges du Doux. La montée s'effectue en autorail puis la circulation en Vélorail s'effectue en convoi et en sens unique, celui de la descente. Il faut compter deux heures ou deux heures trente selon le parcours.

PRATIQUE: OUVERTJUSQU'AU 11 NOVEMBRE DE 9 À 12H ET DE 14 À 17H.

The Vélorail (rail bikes using old railroad lines) leaves Boucieu-le-Roi for 2 spectacular 12-kilometre circuits along the Vivarais historical railroad line: going over bridges, viaducts and through tunnels. The line meanders through the Doux gorges and its breathtaking landscapes.

www.ardeche-hermitage.com