

# PIQUANTE ARDÈCHE

Envie de faire le plein d'énergie et de vous ressourcer ? L'Ardèche s'offre à vous. Cet automne, partez à la découverte de son terroir sur les traces de la châtaigne.

S'IL EST une saison qui sied à l'Ardèche, c'est l'automne. Trait d'union entre les champs de lavande de la Provence et les sapins bleus du Massif central, elle se pare alors de teintes flamboyantes et vibre au rythme des Castagnades<sup>(1)</sup>, ces grandes fêtes villageoises qui célèbrent la châtaigne. Fruit emblématique de l'Ardèche, premier producteur de France avec 5 500 tonnes par an, la châtaigne est partout : paysages, marchés, artisanat, gastronomie, livres... Excellente en rôtie, c'est-à-dire grillée sur le feu et dégustée chaude du bout des doigts, elle est aussi bienfaisante, révélant de formidables valeurs nutritionnelles. À l'origine de la création du Parc naturel des Monts d'Ardèche en 2001, bénéficiant d'une AOC depuis juin 2006, la châtaigne est devenue un produit recherché et haut de gamme. Au-delà de la châtaigne-reine, l'automne est la saison rêvée pour emprunter de petites routes le long desquelles se dressent les plus belles châtaigneraies d'Europe. Au détour de l'une d'elles, vous aurez peut-être la chance de rencontrer un castanéculteur qui vous contera l'histoire de ces terres en pente dont le prince est un arbre vieux de 8 millions d'années, le châtaignier. ■ Catherine Foulsham

(1) Les Castagnades d'automne : du samedi 13 octobre au dimanche 4 novembre 2007. Programme sur [www.castagnades.fr](http://www.castagnades.fr)

## UN RESTAURATEUR

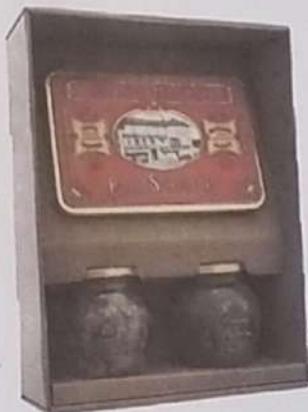
C'EST la petite table ardéchoise qui monte. Situé au cœur de la station thermale de Neyrac-les-Bains, l'Hôtel du Levant, 40 couverts, propose une cuisine haute en saveurs ardéchoises qui ne manque pas de piquant. Foie gras de canard aux châtaignes, assiette tout châtaignes version 2007, pintade farcie au foie gras et châtaignes... les plats concoctés par Claude Brioude, issu d'une longue lignée de cuisiniers, ont valu à l'Hôtel du Levant un BIB Gourmand au Michelin 2007. Un conseil : pour ne pas être marron, pensez à réserver. Menus à 24, 35 ou 55 euros.

Hôtel du Levant : Neyrac bas à Neyrac-les-Bains. Tél. : 04 75 36 41 07.

## UN PRODUCTEUR

SABATON est un centenaire en pleine forme. Son secret de jouvence : le marron glacé. Gros consommateur de châtaignes ardéchoises (plus de 1 000 tonnes transformées par an), ce confiseur d'Aubenas lui préfère pourtant des variétés italiennes au calibre plus généreux pour ses divins marrons glacés. À l'occasion de ses cent ans, l'entreprise va lancer un marron glacé à base de châtaigne d'Ardèche AOC. Plus petit, mais avec moins de sucre et plus de goût, il sera disponible dès le 20 novembre. Enfin, l'entreprise dévoilera ses secrets de fabrication du 20 au 24 novembre 2007, de 9 à 17 heures (sur inscriptions).

Sabaton : La Plaine à Aubenas.  
Tél. : 04 75 87 83 87.



À Lamastre, les Grange cultivent la châtaigne depuis trois générations.

## UNE BALADE

LA CHÂTAIGNE, c'est leur métier. Depuis trois générations, la famille Grange cultive et transforme la comballe, variété de châtaigne qui a fait la réputation du marron d'Ardèche. Ils vous proposent, toute l'année, une balade dans leur châtaigneraie de 24 hectares avec récolte des fruits, en saison, suivie d'une visite de leur atelier de transformation high-tech. Et en guise de final gourmand, un goûter dans une ancienne chèvrerie. Mercredi et samedi de 15 h 30 à 19 heures (6 euros, 4 euros pour les enfants). La Ferme du Châtaignier : Le Roux à Lamastre. Tél. : 04 75 06 30 19.

## UN MUSÉE

AU CŒUR du village médiéval de Joyeuse, l'ancien collège des Oratoriens fondé en 1645, abrite un musée entièrement consacré à l'arbre à pain. Sur 400 m<sup>2</sup>, le Musée de la Châtaigneraie présente une collection unique d'outils liés à la castanéculture et de nombreux objets en bois de châtaignier destinés aux autres activités des pentes cévenoles comme la viticulture ou « l'éducation » du vers à soie. On y admire également des meubles en châtaignier parfois creusés à même le tronc de l'arbre (berles, saloir). Les 27 et 28 octobre, ouverture exceptionnelle et gratuite du musée tout le week-end.

Musée de la Châtaigneraie : parvis de l'Eglise à Joyeuse. Tél. : 04 75 39 90 66.

## UNE CHAMBRE D'HÔTES

ARDÉCHOIS militants, fervents défenseurs d'un patrimoine riche en saveurs, Véronique et Philippe Alcade vous accueillent à l'Oustalou. Posé dans un paysage de fayses et de pierres sèches, ce typique mas ardéchois admirablement rénové « à l'ancienne » célèbre la châtaigne au quotidien. A table, où elle est accompagnée à toutes les sauces (soupe à la châtaigne, crème brûlée aux foies de volailles et éclats de châtaignes, cailles farcies sur un lit cévenol) et dans les cinq chambres qui portent toutes le nom d'une variété locale : Agyyane, Sardonne, Pourette, Platette et Comballe. 60 euros la nuit pour 2 personnes avec petit déjeuner.

L'Oustalou : Augnac à Rosières. Tél. : 04 75 39 57 05.  
[www.loustalou-ardeche.com](http://www.loustalou-ardeche.com)