

Surface approx. (cm²) : 3336
N° de page : 31-37

“Ardèche le goût” révèle l’inattendu

L'Ardèche, ce n'est pas que la châtaigne et le Picodon. On y flatte aussi ses papilles avec du sorbet aux champignons, du nougat à la verveine, des chips aux légumes ou du saucisson au piment d'Espelette. **Par Isabelle Gazania-Haas**

L'Ardèche destination gourmande, c'est nouveau. Pas que l'on soit en manque de bons produits, mais les gens d'ici n'ont pas pour habitude de s'en vanter Outre-Ardèche. La faute à l'histoire avec un grand H : « *Durant la dernière guerre, explique Marie-Pierre Hilaire, la directrice du Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût, notre fleuron, la châtaigne, était considérée comme le fruit du pauvre. Pas étonnant que les gens aient aujourd'hui du mal à s'en enorgueillir* ».

Et pourtant, ils en auraient des raisons, les producteurs, de tirer gloire de leurs fruits, marrons, châtaignes, produits laitiers, charcuterie, vins et autres eaux pétillantes... Une marque sélective Goûtez l'Ardèche® valorise d'ailleurs auprès des distributeurs et consommateurs les meilleurs produits et adresses gourmandes ardéchois. Un logo qui n'a rien d'une coquille vide. Via des contrôles inopinés, des cahiers des charges, des audits qualité et un jury de dégustation impartial, quelque 300 produits ardéchois ont été minutieusement sélectionnés.

S'il faut apprendre aux ardéchois à parler d'eux, en revanche, quand ils vous accueillent, que les portes vous sont ouvertes : on ne les arrête plus. « *Les gens ici, poursuit la directrice, pas peu fière, sont des passionnés. Ils racontent leur terre avec fougue, la nécessité de la préserver...* » Ce n'est pas pour rien que l'Ardèche se place actuellement au 5^e rang national en nombre de producteurs bio.

Reste que les délices de l'Ardèche, voyez-vous, ça se mérite. Pour faire sortir de terre, raisins ou pommes de terre, il faut construire des murettes,

gravir des collines, rallier des routes éloignées. Alors on se serre les coudes. Soutenus par Ardèche le goût, les producteurs mutualisent leurs moyens, suivent à la lettre la même recette pour la Baguette Ardéchoise ou le Pisadou. Export, salons, formations, approvisionnement local ; le Centre accompagne les projets collectifs, encourage l'innovation, pousse à la performance, initie au packaging. Et parce qu'on a de l'humour dans ce pays, on fait de l'in-solite avec... de la châtaigne, encore elle ! Des céréales du petit-déjeuner au digestif en passant par les saucisses sèches et les chocolats, on invente même des recettes comme le risotto aux brises de châtaignes. Et on trinque à la bière... de châtaigne.

Mais l'inattendu sait aussi s'immiscer dans l'onctuosité glacée de la marque Terre adélice. Ah, la glace au lard fumé – délicieuse avec du velouté de potiron – ou celle au fromage blanc de chèvre... En Ardèche, le nougat se décline à la verveine, la pâte de fruits à la myrtille, et l'huile a des

saveurs d'olive rougette. Des saveurs inattendues qu'Ardèche le Goût déniche, et encourage car il n'est pas question de cantonner les saveurs du département à la châtaigne, au picodon, aux petits fruits et aux vins. D'ailleurs, via la marque déposée Goûtez l'Ardèche®, 64 nouveaux produits ont été agréés en 2010 parmi lesquels : des sorbets au kiwaï, des olives noires sucrées, des biscuits au miel, des châtaignes cuisinées aux abricots et raisins, du nectar de cerise. Une façon de nous dire : « *La tradition a du bon, mais apprenez à vos papilles à découvrir l'Ardèche telle que vous ne l'attendiez pas.* » ✨



L'équipe technique d'Ardèche le goût,
Centre du développement agroalimentaire.

Le goût de l'insolite

Insolite ? Vous avez dit curieux ? Des saucissons au picodon ou au poivre vert de Madagascar, des chips à la carotte ou à la patate douce, de l'angélique ou de l'aspérule odorante, de la terrine de porc aux myrtilles ou une caillette au chou, du salmis d'escargots ou du boudin noir aux châtaignes, des glaces à la crème salée ou au poivron rouge, une galette aux marrons et pommes poêlées... L'Ardèche regorge de curiosités culinaires. La créativité ardéchoise est sans limite quand il s'agit de régaler. *Par Vincent Charbonnier*

Le Macaron de Joyeuse

Des amandes, des noisettes, du blanc d'œuf, du sucre, de la farine. Ni plus, ni moins. Plus craquant, le macaron de Joyeuse est proche de la recette originelle de ce gâteau importé d'Italie par Catherine de Médicis pour le mariage du duc de Joyeuse. La Maison Charaix et Laurent Palanque perpétuent cette gourmandise dont la formule secrète se transmet de génération en génération.



Des châtaignes à glacer

Pour ceux qui aiment cuisiner, Sabaton propose des châtaignes en verrine à glacer soi-même. Il suffit de rajouter du sucre glace au sirop de châtaignes, puis de les enrober avant de les passer au four trois minutes. Un petit conseil de Christophe Sabaton, pour que vos châtaignes glacées soient plus croustillantes, les laisser reposer quelques heures avant de les croquer.



Pour une fois, commençons par le dessert et par les sucreries. Chocolats, pâtes de fruit, marrons glacés, gâteaux, petits fours... l'imagination pâtissière de Dominique Riou est prolifique. Il fait « tout maison » dans son laboratoire à Arcens, à côté de l'épicerie familiale. Ses souvenirs d'enfance le guident dans ses (re)créations. À l'image de ses guimauves aux trois chocolats ou de ses caramels mous aux châtaignes, à la framboise, aux pommes coings. Il torréfie ses amandes et ses noisettes qui se retrouvent dans une pâte à tartiner à faire pâlir de jalousie d'autres marques qui monopolisent les petits-déjeuners. Tout est là dans ses deux palais aux délices d'Arcens et du Cheylard, où entre deux interventions comme pompier volontaire, entre deux morceaux de chocolat croqués, Dominique Riou enrichit ses pralines de fruits et mitonne dans sa tête ses prochaines friandises.

À sa manière communicative, Jean-Louis Mermet bouillonne lui aussi d'idées pour la châtaigne d'Ardèche, « la meilleure du monde », claironne-t-il. Depuis qu'il est à la direction de Concept Fruits, cet autodidacte de l'agroalimentaire, inventeur du coulis de fruit, a adopté ce diamant brun. Il a rajeuni la crème de marron en « Douceurs de marrons », nuance, au nougat de Montélimar et au spéculoos, en attendant d'autres déclinaisons toujours moins sucrées et épicées. Idem pour ces marrons cuisinés aux champignons, aux oignons doux, aux abricots et raisins secs, sans arôme, ni colorant, ni conservateur, qui « idéalement, précise-t-il, peuvent être servis froids avec un foie gras ».

Plus prosaïquement, Martine et Michel Grange bichonnent la merle, la comballe, la bouche de bacon qu'ils font déguster à leurs invités à goûter en crêpe et en crème, en glace ou en liqueur, en soupe ou en bière, sans a priori, osant les métissages les plus inattendus avec un café de la Réunion par exemple après une visite sur leur exploitation d'agriculteurs de l'archipel des Mascareignes. Les produits de l'Ardèche ne vivent en boîtes clos. Ils sont ouverts à toute expérience exquise.

Un sorbet au kiwai

C'est une baie venue du froid, de Sibérie, au dessert glacé. En sorbet, le parfum de ce petit fruit cultivé dans la vallée du Rhône et adopté par les frères Rousselle est plus prononcé que celui de son alter ego, le kiwi. Il est aussi plus riche en vitamine C et en oligo-éléments. Une des nombreuses trouvailles de Terre Adélice.



Une soupe d'ortie

De l'eau, du sel et des légumes, point barre ! Les soupes d'Emmanuel Perrier sont basiques et originales. Séchée, déshydratée, l'ortie infuse en fin de cuisson dans un bouillon rehaussé d'oignon et d'huile d'olive. Son amertume s'émousse. L'ortie nettoie les estomacs les plus troublés. On en redemande.



Des marrons cuisinés

La châtaigne d'Ardèche peut se cuisiner, on le savait. A la vapeur, avec des oignons, des champignons, ou des abricots et des raisins, c'est selon, on le savait moins. Avec ses marrons cuisinés dérivés de recettes traditionnelles revisitées par de grands chefs, Concept Fruits réveille nos papilles.



Une compote de châtaignes et de pommes

Avec des châtaignes, ça change tout. La compote a du caractère. Martine et Michel Grange ont plus d'un tour succulent dans leurs bogues. À leur gamme, quatorze crèmes de marron différentes : au café, au chocolat, aux écorces d'orange confites, à l'abricot, au rhum, par exemple. À s'en lécher les babines.



Certains saucissons des salaisons Teyssier se parent de poivre vert de Madagascar ou de fleur de sel de Camargue, des glaces des frères Rousselle se parfument au thé de Ceylan, au Bluet des Vosges, au jasmin. Une révolution prévisible au regard des aventures au long goût affichées par Terre Adélice.

L'insolite est aussi dans la nature ardéchoise qui déborde de plantes médicinales et aromatiques. Pas seulement dans le sud du département mais aussi sur le plateau où des laboratoires pharmaceutiques et cosmétiques

viennent faire leur cueillette par l'intermédiaire de la coopérative Viva Plantes. Une centaine d'espèces est à portée de main, de l'arnica au pissenlit, les plus courus, de la bardane (en racine puis en gélule) à la scabieuse (à la tête fleurie), de la colchique (la plus chantée) à la myrtille, la plus recherchée par les confituriers, chocolatiers, nougatiers, glaciers. Une centaine de plantes sur quelque deux mille recensées à tous les étages de la végétation ardéchoise.

Cette biodiversité végétale est aussi sauvegardée par Geneviève et Jean-Noël Berneau. Ce morvandiau d'origine a pris racines sur les terrasses de Lagorce. Depuis 1997, ils ont planté trois mille oliviers d'une trentaine de variétés différentes : olivette, blanche de Payzac, ubac...



Le salmis d'escargots

Du persil, de l'ail, des échalotes et des épices, mais surtout 40 % d'Helix aspersa et 35 % de beurre ! Le salmis d'escargots sort de la coquille d'Helix Eyrieux pour se tartiner sur un toast grillé. L'élevage en plein air sur un terrain bien exposé de la vallée de l'Eyrieux profite à ces gastéropodes.

Un jus de pommes framboises

C'est une garantie. Le léger dépôt aperçu dans les bouteilles de jus de fruits de Roland Prunaret atteste de leur qualité et de leur authenticité. Des framboises du Plateau (ardéchois, bien sûr) et des variétés de pommes anciennes, souvent acidulées, confèrent leur typicité à ces jus produits artisanalement.



La Baguette Ardéchoise

C'est un coup de baguette... ardéchoise. On craque pour ce pain, subtil mélange de farines de blé, de seigle et de châtaignes, tous produits et moulus dans le département, qui se croque le matin avec de la confiture, à midi avec une terrine de porc, le soir avec un picodon. Ou seul pour le plaisir.





Des céréales à la châtaigne

Cric, crac, croc ! Les céréales au riz soufflé et à la châtaigne de Patrice Galiana, craquent sous les dents et se croquent volontiers en apéritif ou au petit déjeuner. L'occasion de (re)découvrir la pourette, une petite châtaigne ardéchoise, particulièrement goûteuse, la préférée du castanéiculteur de Rocle.



Nectar de kiwi

Naturellement bio, le kiwi s'épanouit de liane en liane à l'ombre du Coiron, au Gaec de Lamothe à Lussas. Et en nectar. Sa pulpe verte est un cocktail de vitamines C, A et E, de fer et d'acide folique. À consommer (presque) sans modération sur les marchés d'Aubenas et de Vals où Sébastien Duchamp le vante.



Crème de châtaigne

C'est incontestable, la crème des châtaignes est de l'Ardèche. La crème de châtaigne, est, elle signée Vivacoop. Obtenue par macération naturelle de châtaignes ardéchoises, sans addition d'arômes, cet apéritif doux naturel présenté dans une bouteille élégante est une boisson au long cours.



Saucisson au picodon

Damien Mougey met l'Ardèche en saucissons. Châtaignes, picodon, cèpes, saint-joseph... dans le saucisson, tout est bon. En 2006, il a obtenu une première médaille pour un saucisson assaisonné avec un picodon affiné de la fromagerie du Vivarais, qui draine de nombreux amateurs à sa boucherie de Désaignes.



Des chips de légumes

Croustisud réinvente les chips en pétales. Avec une friture douce à basse température qui préserve le goût et les couleurs des légumes sans avoir à les badigeonner d'arômes ou de colorants. Sans sel non plus. Carottes, betteraves, patates douces sont les premiers pétales certifiés bio à croustiller.





Pâte de fruit à la myrtille
Le charme de la Belle au bois gourmand se reflète dans l'or bleu de ses pâtes de fruit à la myrtille. Cuite doucement et réduite lentement, la pulpe de ce fruit montagnard donne tout son bouquet à ces confiseries pas trop sucrées, à déguster au goûter au bord de l'eau près du Pont d'Arc.



Les pastilles de Vals
Elles fondent les pastilles à l'eau minérale de Vals-les-Bains. A la menthe ou au citron, selon l'humeur du moment. Cette friandise confondante est signée du pâtissier Didier Laurent, qui s'est inspiré d'un procédé italien pour remettre au goût du jour cette spécialité thermale rafraichissante.



Sirop de châtaigne
En purée, en farine, en semoule, en crème... La châtaigne est dans tous ses états gourmands avec Jean-François Laffert. En sirop également. Peu sucré, à la différence d'autres qui masquent leur peu de fruits sous des arômes peu naturels, il se lie bien à l'apéritif avec un viagnier de l'Ardèche. Santé !

qu'ils presseront l'année prochaine dans leur nouveau moulin. En liaison avec l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), ils entretiennent et conservent des collections d'arbres pour les générations futures.

Toutes sortes d'olives vertes ou noires qu'ils transforment en huiles, en crèmes, en confits, gorgés de polyphénols et d'antioxydants.

Point besoin d'exotisme superflu pour surprendre. L'ortie, le cardon aiguissent l'appétit. L'ortie peut être cultivée en champ, en bordure de ruisseau, « à condition de lui apprendre à nager », prévient en plaisantant Emmanuel Perrier. « C'est un très bon nettoyant ! » En soupe, elle a ses disciples. Tout comme le cardon, en conserve. Ce légume régional, consommé traditionnellement pour les fêtes de Noël, est au goût du jour. Insolites, hier, ces produits sont à la mode aujourd'hui. >>>

L'huile d'olive rougette de l'Ardèche
Olivette, négrette, rougette : chacune de ses variétés d'olive a ses racines dans une vallée ardéchoise. La rougette est l'une des huit huiles singulières pressées par la famille Berneau qui a replanté 3 000 oliviers depuis 1997. L'amertume de la rougette est nuancée par un léger parfum de pomme.

Des gaufres salées
Priméal renouvelle les gaufres. Salées ou sucrées, au choix. Toutes à base de farines de blé et de lupin bio. Les premières contiennent de la poudre de tomate et des herbes de Provence. À déguster à l'apéritif ou avec une salade. Avec cette même préparation, on peut confectionner des blinis.



CARNET D'ADRESSES

BAGUETTE ARDÉCHOISE

Association de promotion et de valorisation du pain ardéchois
20, rue du 14-Juillet, 07302 Tournon.
Liste des boulangers habilités :
www.goutez-l-ardeche.com

CÉRÉALES À LA CHÂTAIGNE

La Ferme du Fabre
Laboule, 07110 Rocles, Tél. 04 75 88 95 88.
En magasins bio et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

CHIPS DE LÉGUMES

Croustisud
ZI Le Flacher, 07340 Félines, Tél. 04 67 65 55 95.
www.croustisud.fr En magasins bio.

COFFRET DE CHÂTAIGNES AU SIROP

Sabaton
La Plaine, 07200 Aubenas, Tél. 04 75 87 83 83.
www.sabaton.com
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

COMPOTE DE CHÂTAIGNES POMMES

La Ferme du châtaignier
07270 Lamastre, Tél. 04 75 06 30 19.
Vente à la ferme et points de vente Goûtez l'Ardèche® www.goutez-l-ardeche.com

CRÈME DE CHÂTAIGNE

Vivacoop
Les Blaches, 07200 Saint-Sernin,
Tél. 04 75 87 80 00. Le Village des producteurs,
points de vente à Aubenas et Saint-Sernin.
Points de vente Goûtez l'Ardèche® www.goutez-l-ardeche.com

GAUFRES SALÉES

Euronat
ZA La Boissonnette, 07340 Peaugres,
Tél. 04 75 32 50 05.
Ekibio à Peaugres et magasins bio.

HUILE D'OLIVE ROUGETTE DE L'ARDECHE

Domaine de Pontet Frenzèle
07150 Lagorce, Tél. 04 75 37 19 98.
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

JUS DE POMMES À LA FRAMBOISE

Les fruits des vergers de Combe Razal / Les fruits des vergers de la Fontaulière
Le Plot de Meyras, 07380 Lalevade d'Ardèche,
Tél. 04 75 94 52 27 / 04 75 94 52 27.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

MACARONS DE JOYEUSE

Maison Charaix
Avenue François-Boissel, 07260 Joyeuse,
Tél. 04 66 74 37 93. www.maisoncharaix.com
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

MARRONS CUISINÉS

Concept fruits
ZA du Mas, 07430 Davézieux, Tél. 04 75 67 08 63.
www.concept-fruits.com Boutique sur place

MIEL DE MONTAGNE CRÈMEUX

Thierry Georjon, Les Grandes Vignes
07610 Vion, Tél. 04 75 08 26 46.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

NECTAR DE KIWI

Gaëc de Lamothe
07171 Lussas, Tél. 04 75 94 21 86.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

NOUGAT À LA VERVEINE

L'Ardéchois gourmand
10, avenue Paul-Ribeyre, 07600 Vals-les-Bains,
Tél. 04 75 37 98 14.
www.ardechois-gourmand.fr
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

PASTILLES DE VALS

Pâtisserie Baudouin
98, rue Jean-Jaurès, 07600 Vals-les-Bains,
Tél. 04 75 37 45 66. Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®.
www.goutez-l-ardeche.com

Pâtisserie Laurent
1 Faubourg d'Antraigues 07600 Vals-les-Bains
Tél. 04 75 37 43 39. Boutique sur place.

PÂTE DE FRUIT À LA MYRTILLE

La belle au bois gourmand
Route de Pradons, 07120 Ruoms,

Tél. 04 75 37 53 80.
labelleauboisgourmand@orange.fr
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

SALMIS D'ESCARGOTS

Helix Eyrieux
Pont Pierre, 07360 Saint-Fortunat,
Tél. 04 75 65 21 80. fafossema@wanadoo.fr
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

SAUCISSON AU PICODON

Charcuterie Mougey
07570 Desaignes, Tél. 04 75 06 62 79.
Boutique sur place.

SIROP DE CHÂTAIGNE

Domaine du bois de Belle
Malarce-sur-la-Thines, Tél. 04 75 36 94 85.
Points de vente Goûtez l'Ardèche®,
www.goutez-l-ardeche.com

SORBET AU KIWI

Terre Adélice
Le Moulinon, 07190 Saint-Sauveur-de-Montagut,
Tél. 04 75 65 43 00. www.terre-adelice.eu
Boutique sur place et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

SOUPE D'ORTIE

Les Délices du maraîcher
222, rue Près-Château, 07340 Peaugres,
Tél. 04 75 32 50 05. www.panierdumaraicher.fr
En magasins bio et points de vente Goûtez l'Ardèche®, www.goutez-l-ardeche.com

ET AUSSI...

Chocolaterie Riou
La Gare, 07310 Arcens, Tél. 04 75 30 41 09.
Boutiques sur place et au Cheylard.

Viva plantes
La Tourette, 07200 Mercuer, Tél. 04 75 93 87 71.
Boutiques de jardinage.
Les menus curieux
www.menuscurieux.com



Miel de crèmeux de montagne

À l'image de ses abeilles qui butinent par monts et par vaux, Thierry Georjon est un apiculteur transhumant, membre de l'ordre des Abeilleurs de France. Son miel crèmeux de montagne,ensemencé, est un concentré de flore et de senteurs 100 % nature. Particulièrement onctueux. A savourer à la petite cuillère avec un yaourt de la laiterie Carrier.

Nougat à la verveine

Christophe Saby se proclame « Ardéchois gourmand » à Vals-les-Bains. Et ce titre n'est pas qu'une enseigne commerciale. Cuits dans un chaudron en cuivre, ses nougats restent collés à la mémoire. À la verveine, en particulier. Et au miel de châtaigne de l'Ardèche, comme une évidence.

