petit futé

2019
2020

DRÔME - ARDÈCHE

Jaillance
signe les plus belles bulles de France

3 auvergne rhône-alpes

WWW.PETITFUTE.COM

ESPACE VIGNOLIS

BOUTIQUE · MUSÉE · GALERIE

OUVERT
7j/7

De Mai à Septembre de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

D'Octobre à Avril de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30
Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h

Visitez
le Musée de l'Olivier
et le Moulin à huile

BOUTIQUE
Olives noires et huile d'olive de Nyons AOP,
Verrines, Gourmandises,
Cosmétiques à l'huile d'olive, Vins...

GALERIE
Expositions régulières
Artistes professionnels
Artisans locaux
Amateurs passionnés

VIGNOLIS
COOPERATIVE DU NYONSAIS

Olives noires
et huile d'olive
de Nyons
AOP

DEPUIS 1923

Espace VIGNOLIS
Place Olivier de Serres
26110 NYONS

Réservations visites
Tel: 04 75 26 95 00
vignolis@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Nyonsolive & Nyonsaise

NyonsOlive
EMPREINTE D'EXCEPTION

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :
Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Franck BOUVIER

Auteurs : Marie-Charlotte AMBLARD, Corine LACRAMPE, Tristan JAUREGUY, Claire MOLLIEN, Yiannis LHERMET, Kahina BORDJI, Anaïs CHEMLA, Alphée CARRAU, Laurent DEVANNE, Anthony SEREX, Anne SOUBEYRAND, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN, Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER
assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie : Anne DIOT

Cartographie : Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR, Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale :
Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU
assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET
assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ
assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU
assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :
Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN
assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE
DRÔME - ARDÈCHE 2019-2020 ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Grignan, village vu depuis les champs de lavande © Gérard Labriet_Photononstop
Le Vivarais © J-Charles Gérard + Photononstop
Jeunes femmes ramassant des châtaignes, La Boule, Ardèche © Séverine Baur_Photononstop
Impression : Imprimerie de Champagne – 52200 Langres
Achevé d'imprimer : septembre 2019
Dépôt légal : 25/08/2019
ISBN : 9782305018171

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN DRÔME-ARDÈCHE !

Drôme ou Ardèche ? Drôme et Ardèche ! Ces deux destinations voisines et jumelles ont des similitudes et des particularités qui s'enrichissent mutuellement. Ne pas se priver d'aller d'une part et d'autre de ce Rhône qui marque la frontière entre les deux départements. Les monts d'Ardèche répondent au massif du Vercors, la châtaigne à l'olive, la maoche au picodon et Privas à Valence, deux capitales très différentes. De part et d'autre, ce territoire évoque le thym et la lavande, le farniente au soleil et la convivialité autour d'une table de terroir, les randonnées dans la montagne et les baignades dans les rivières. Un joyau ! Au programme : écotourisme et *slow food*, adresses bio et bistrots de pays. Au sud-est de la France, la Drôme et l'Ardèche voisinent en préservant chacun leur identité. Chacun porte le nom du cours d'eau qui le traverse et l'identifie. L'un et l'autre sont deux petits pays très typés aux paysages somptueux, aux traditions préservées et aux nombreux attraits. A l'orée du midi de la France, ils nous offrent des saveurs, des couleurs, des loisirs de plein air et une multitude d'escales pour se dépenser et se ressourcer. Alpinisme ou eaux vives, randonnées ou spéléologie, vous avez le choix des sports, mais aussi d'un kaléidoscope de propositions et de prestations touristiques autour du yoga ou de la fabrication du pain, de monuments et de sites à découvrir dont certains très populaires comme la Ferme aux Crocodiles (Pierrelatte), le Palais du facteur Cheval (Hauterives) ou la Cité du Chocolat (Tain l'Ermitage). Autres fleurons incontournables : la Cité de la Préhistoire à l'Aven d'Orgnac et la reconstitution de la caverne du Pont-d'Arc. Mais pas d'affolement, la Drôme et l'Ardèche ne souffrent pas d'un tourisme de masse. S'il vous convient de vous isoler, il y a toujours des sentiers de traverse et des routes secondaires, de petites adresses confidentielles et des hameaux reculés.
Côté Ardèche, ni autoroute ni TGV. Ici on prend son temps et le tourisme se fait vert autour d'une nature ensauvagée, de paysages de début du monde et de tables qui réveillent les papilles. Longeant les berges, surplombant les gorges, croisant les bois et la garrigue, découvrant sous la terre des grottes préhistoriques, c'est l'intimité et l'histoire ardéchoises que vous découvrez.
Dans la Drôme, c'est un autre enchantement et un patchwork très riche depuis le nord, doux et vallonné, piqué de vergers et de villages de cachet, jusqu'à la Drôme provençale des oliveraies et du tilleul, des vignobles et de la lavande, sans oublier le massif sauvage du Vercors avec le Diois, petit bijou de nature loin des diktats des multinationales. Ici s'expérimentent des choix de vie alternatifs, sur fond de maisons écologiques, de potagers bio, de recyclage, d'économie circulaire... Convivialité et solidarité sont au programme, tant et si bien que certains décident d'y poser leurs valises définitivement ! En attendant, campez au bord de la Drôme, sous une yourte, randonnez avec des ânes, volez en parapente, cheminez sur la trace des huguenots, guinchez et appréciez une assiette de charcuterie de pays accompagnée d'un petit vin local aussi bien qu'une table étoilée arrosée de grands crus. La Drôme totalise 10 étoiles au guide Michelin, dont 3 pour Anne-Sophie Pic, à Valence.

PEFC™
10-31-2009
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables....9
Nature....21
Économie....26
Histoire....28
Patrimoine et traditions....30
La Drôme et l'Ardèche gourmandes....35
Sports et loisirs....51
Festivals et manifestations....57

■ ARDÈCHE ■

Ardèche....70
Alba-la-Romaine....70
Alboussière....74
Annonay....77
Antraigues-sur-Volane....88
Aubenas....90
Beauchastel....100
Bourg-Saint-Andéol....102
Cruas....107
Joyeuse....109
Lalouvesc....115
La Voulte-sur-Rhône....117
Lac d'Issarlès....121
Lamastre....124
Largentière....133
Le Cheylard – Vallée de l'Eyrieux....136
Le Teil....143
Les Vans....145
Meyras – Neyrac-les-Bains....151
Privas....157
Ruoms....165
Saint-Agrève....174
Saint-Désirat....178
Saint-Étienne-de-Lugdarès....180
Sainte-Eulalie....182
Saint-Félicien....187
Saint-Martin-d'Ardèche....188
Saint-Péray....191
Saint-Pierreville....196
Saint-Remèze....198
Sarras....202
Satillieu....204
Serrières-sur-Rhône....205
Soyons....207
Thueyts....208
Tournon-sur-Rhône....213
Valgorge....219
Vallon-Pont-d'Arc....220
Vals-les-Bains....229
Vernoux-en-Vivarais....236
Villeneuve-de-Berg....238
Viviers....242
Vogüé....245

■ DRÔME ■

Drôme....250
Bourdeaux....250
Bourg-de-Péage....252
Buis-les-Baronnies....256
Crest....260
Die....273
Dieulefit....282
Grignan....289
Hauterives....302
La Motte-Chalancon....303
La Valloire – Albon....307
Loriol-sur-Drôme....309
Lus-la-Croix-Haute....317
Marsanne....318
Montélimar....321
Nyons....332
Pierrelatte....346
Romans-sur-Isère....349
Saillans....357
Saint-Donat-sur-l'Herbasse....361
Saint-Jean-en-Royans – Le Royans....365
Saint-Nazaire-le-Désert....373
Saint-Paul-Trois-Châteaux....374
Saint-Vallier....378
Saoû....381
Séderon....383
Suze-la-Rousse....385
Tain-l'Hermitage....391
Valence....400
Vercors – La Chapelle-en-Vercors....414

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Drôme – Ardèche....422
S'informer sur la Drôme et l'Ardèche....425
Index....428

Dans les environs de Montbrun-les-Bains.

© PHOVOIR

Drôme-Ardèche

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Avril 2011

Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Ardèche et Drôme
Isère
Drôme
Hautes-Alpes
Vaucluse
Vers Grenoble
Vers Lyon
Vers Sisteron
Vers Serres
N
S
E
O
Epinouze
Manthes
St-Sorlin-en-Valloire
Lens-Lestang
Moras-en-Valloire
Le Grand Serre
Anneyron
Hauterives
Châteauneuf-de-Galaure
Tersanne
Galaure
Montchenu
Charmes-sur-l'Herbasse
Herbasse
St-Donat-sur-l'Herbasse
Peyrins
Mours-St-Eusèbe
Granges-lès-Beaumont
Romans-sur-Isère
Curson
Bourg-de-Péage
Isère
Beaumont-Monteux
Châteauneuf-sur-Isère
Hostun
Rochechinard
St-Nazaire-en-Royans
Pont-en-Royans
St-Julien-en-Vercors
St-Jean-en-Royans
Petits Goulets
Grands Goulets
Les-Baraques-en-Vercors
La Chapelle-en-Vercors
St-Agnan-en-Vercors
Bouvante
Col de la Machine
Alixan
Bourg-lès-Valence
Montélier
Peyrus
Léoncel
Chabeuil
Vassieux-en-Vercors
Châteaudouble
Portes-lès-Valence
Montvendre
Col des Limouches
Omblèze
Col de Rousset
Forêt du Vercors
Beaumont-lès-Valence
Gigors-et-Lozeron
Montmeyran
Upie
Montoison
Plan-de-Baix
Livron-sur-Drôme
Allex
Beaufort-sur-Gervanne
Die
Teschenu-Creyers
Rocher Rond 2456 m
Crest
Grâne
Saillans
Vercheny
Châtillon-en-Diois
Glandage
Lus-la-Croix-Haute
Cliousclat
Chabrillan
Mirmande
Drôme
St-Benoit-en-Diois
Forêt de Saou
La Roche-sur-Grâne
Saou
La Chaudière
Boulc
Marsanne
Francillon-sur-Roubion
Soyans
Luc-en-Diois
Saut de la Drôme
St-Marcel-lès-Sauzet
Roubion
Bourdeaux
St-Nazaire-le-Désert
Crupies
Bellegarde-en-Diois
Valdrôme
Poët-Laval
Comps
La Bégude-de-Mazenc
Jabron
Dieulefit
La Motte-Chalançon
Taulignan
St-Ferréol-Trente-Pas
Le Pègue
Rémuzat
Grignan
Chamaret
Venterol
Eygues
Montolieu
Vinsobres
Nyons
Ste-Jalle
Mirabel-aux-Baronnies
St-Auban-sur-l'Ouvèze
Laborel
Ouvèze
Bouchet
Tulette
Buis-les-Baronnies
Mévouillon
Lachau
Mollans-sur-l'Ouvèze
Séderon
Montbrun-les-Bains
D93
D538
D532
D1092
D111
D104
D9
D51
D112
D94
D61
D1075
D539
A49
N532

La ville d'Aubenas.

© Uolir – FOTOLIA

DÉCOUVERTE

© OLIVER HOFFMANN - SHUTTERSTOCK.COM

Le cirque de la Madeleine dans les gorges de l'Ardèche.

© LAMIO - FOTOLIA

Nyons.

© SANDRA VAN DER STEEN - SHUTTERSTOCK.COM

La descente en canoë est un incontournable de la région.

© PHIL_GOOD - FOTOLIA

Grignan, village de la Drôme provençale.

LES IMMANQUABLES

Carte d'identité

Drôme

- **Numéro de département :** 26.
- **Population :** 517 000 habitants, dont 62 500 à Valence, 38 400 à Montélimar et 34 000 à Romans.
- **Démographie :** faible densité et forte croissance.
- **Densité :** 74 habitants par km^2.
- **Superficie :** 6 530 km^2.
- **Préfecture :** Valence.
- **sous-préfectures :** Montélimar, Die et Nyons.
- **Nombre de communes :** 369.
- **Région d'appartenance :** Rhône-Alpes.
- **Point culminant :** le Rocher Rond (massif du Dévoluy), 2 456 m d'altitude.
- **Cours d'eau principal :** la Drôme.

Ardèche

- **Numéro de département :** 07.
- **Population :** 327 000 habitants, dont 12 000 environ à Aubenas et 8 300 à Privas.
- **Démographie :** faible densité, population vieillissante.
- **Densité :** 58 habitants au km^2.
- **Superficie :** 5 529 km^2.
- **Préfecture :** Privas.
- **Sous-préfectures :** Largentière et Tournon-sur-Rhône.
- **Nombre de communes :** 339.
- **Région d'appartenance :** Rhône-Alpes.
- **Point culminant :** mont Mézenc (Massif central), 1 754 m d'altitude.
- **Cours d'eau principal :** l'Ardèche.

Fortes de richesses naturelles déployées au sein de biotopes divers et très particuliers, de leur patrimoine architectural et de leurs traditions, la Drôme et l'Ardèche invitent à des découvertes et des émotions variées. Alors de musées originaux en espaces ludiques, de sites remarquables au cœur d'une nature préservée en villages perchés, c'est une riche mosaïque à effeuiller et des immanquables à apprécier au fil des routes et du séjour.

ARDÈCHE ★★★

L'Aven d'Orgnac

Un site unique et magique au sud du plateau calcaire des gorges de l'Ardèche et de son immense forêt de chênes verts. Impossible d'imaginer en cheminant à travers cette belle garrigue ardéchoise que se déploie sous vos pieds un joyau de la nature exceptionnel. Il vous faudra vous enfoncer dans la grotte en descendant une longue volée de marches pour découvrir des sculptures cristallines et de gigantesques concrétions. C'est tout un paysage souterrain majestueux mis en lumière le long de trois grandes salles au décor ciselé par les millénaires. Les plus sportifs peuvent participer à une sortie spéléologique hors des parcours aménagés (une demi-journée ou une journée sous terre), accompagnés par un guide doté d'une connaissance pointue du site. De retour à l'air libre, une visite de la Cité de la Préhistoire vient en complément et lève le voile sur le quotidien de nos ancêtres ardéchois de la Préhistoire. La beauté de ce site et des paysages aux alentours, ainsi que l'engagement de l'équipe et de ses partenaires à préserver de façon durable ce patrimoine souterrain ont valu en 2004 au site une reconnaissance nationale : le label Grand Site de France.

© Nomad NOTHE

Kayak sur l'Ardèche à Pont d'Arc.

■ **GRAND SITE DE L'AVEN D'ORGNAC ET CITÉ DE LA PRÉHISTOIRE** ★★★★
D 317
Place Robert-de-Joly
ORGNAC-L'AVEN
✆ 04 75 38 65 10
www.orgnac.com
infos@orgnac.com
Fermé du 15 novembre au 1er février. Ouverture exceptionnelle pour les vacances de Noël (sauf 25/12 et 01/01). Février, mars : 10h – 12h30 / 14h – 18h. Avril à septembre : 9h30 - 19h. Octobre et jusqu'au 15 novembre : 9h30 - 13h / 14h – 18h. Vacances de Toussaint : 9h30 - 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 14,50 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 9,50 €. Tarif réduit : 10,80 €. En basse saison visites guidées régulières. En haute saison, visites guidées toutes les 20 min. Tarif réduit : 11,50 €. Visite guidée.
La grotte de l'Aven d'Orgnac a été découverte en 1935, un joyau naturel édifié en 100 millions d'années. Classé Grand Site de France, l'Aven d'Orgnac est un incontournable. La visite de la grotte, dont on comprend mieux la formation grâce à un nouveau film explicatif à l'entrée, nous emmène au cœur de la terre – il faut descendre 700 marches, mais un ascenseur nous remonte, la température oscille entre 11 et 13 °C et le taux d'humidité avoisine les 100 % – dans trois salles toutes plus belles les unes que les autres. En compagnie d'un guide passionnant, on découvre les décors étonnants formés par la nature au fil du temps. Piles d'assiettes, palmiers géants... : l'Aven regorge de mystères. On se laisse émouvoir par la beauté mise en lumière des salles gigantesques et l'on se fait surprendre dans la dernière salle. Instants magiques hors du monde. A la sortie de l'Aven, jamais habité par l'homme, on visite avec intérêt le Musée régional de la Préhistoire où l'on découvre les richesses de l'Ardèche à travers une muséographie réussie avec ses vitrines et des reconstitutions de scènes qui parleront aussi bien aux grands qu'aux plus petits. Un site extraordinaire dans un cadre de nature superbe et une boutique où l'on retrouve tous les bons produits du terroir. Une visite grandiose. En été, des animations s'ajoutent aux visites classiques : taille de silex, tannage d'une peau...

Les gorges de l'Ardèche

Les gorges de l'Ardèche, perle naturelle exceptionnelle, attirent des touristes venus de loin pour «faire les gorges» en voiture, à moto, à pied, à VTT, en canoë, en barque... Sur un parcours d'une trentaine de kilomètres, vous découvrez un fabuleux canyon. La route touristique des gorges, parmi les plus pittoresques de France, a été réaménagée avec des belvédères qui permettent de jouir de magnifiques paysages. A chaque belvédère, vous trouvez gravée dans la pierre, à même le sol, une représentation du linéaire de la rivière et de la route, ainsi qu'un totem avec le nom du belvédère et des plots gravés représentant des espèces végétales et animales emblématiques des gorges. Avec près de 1,2 million de visiteurs, cette route figure parmi les sites naturels les plus fréquentés de la région Rhône-Alpes. C'est que le site présente des particularités géologiques remarquables, d'ailleurs la grotte Chauvet-Pont d'Arc se trouve à deux pas. Le canyon au niveau du pont d'Arc est certainement parmi les sites les plus photographiés de France !
C'est à pied que l'on s'imprègne le mieux du site. De toutes les randonnées qui permettent de découvrir les beautés des gorges, notre préférée démarre à Saint-Remèze, au cœur de la réserve naturelle des gorges de l'Ardèche. A travers les sous-bois de chênes et le maquis, elle domine les gorges. Et l'on observe la flore, genévriers de Phénécie, cistes à feuille de sauge et herbes aromatiques, mais aussi les traces des sangliers, des chèvres sauvages et de la timide genette, et les rapaces qui nichent dans les falaises des gorges. Ce circuit, ponctué de panneaux thématiques, permet également de découvrir les traces au sol des anciennes charbonnières et les vestiges des cabanes en pierre sèche des charbonniers. Le charbon de bois était descendu à dos de mulet jusqu'à la rivière et aux barques à fond plat des bateliers de Saint-Martin d'Ardèche. Escale baignade sur la plage de Gournier, très fréquentée en été. Ici est implantée la Maison des gardes de la réserve. Il est possible de bivouaquer, de début avril à début octobre, et de s'approvisionner en… charbon de bois pour les grillades. Attention, pour bivouaquer il faut réserver (✆ 04 75 88 00 41) et s'acquitter d'une somme modique.

Faune et flore protégées des gorges

Réserve naturelle nationale depuis 1980, les gorges de l'Ardèche font, en outre, l'objet d'un classement Grand Site de France. Celui-ci a pour objet de limiter les longs séjours dans la réserve, d'encadrer la fréquentation des gorges, d'en valoriser mieux les ressources, d'en réhabiliter et gérer mieux les périphéries, à commencer par celles des abords du pont d'Arc.
Biotope précieux, le site des gorges de l'Ardèche offre une grande variété de flore et de faune spécifiques. La meilleure façon de découvrir cette richesse est bien entendu de se faire accompagner par un guide naturaliste. Vous ne les verrez pas tous, mais sachez que le site abrite plus de 150 espèces de vertébrés, et particulièrement 10 espèces de chauve-souris , le castor et la rare genette, des oiseaux protégés dont l'aigle de Bonelli et le vautour percnoptère, près de 400 espèces d'invertébrés – dont 30 araignées et 5 scorpions – terrestres et aquatiques. Vous ferez bien attention de ne pas troubler le repos d'un animal, ni de le déranger dans ses activités. Interdiction également de cueillir l'une des 400 espèces de plantes à fleurs. Des sentiers de randonnée balisés sillonnent les gorges et permettent d'en découvrir les richesses naturelles et de profiter de panoramas grandioses.

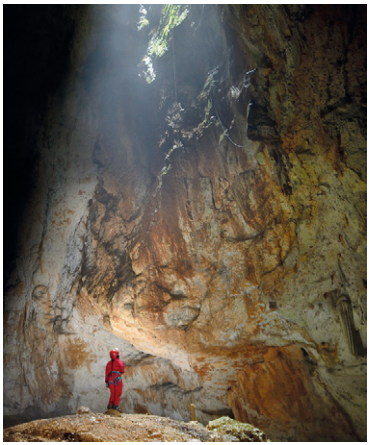
GRAND SITE DE L'AVEN D'ORGNAC ★★★★

© AVEN D'ORGNAC

Découvert en 1935, l'Aven d'Orgnac est un lieu où l'on peut découvrir comment nos ancêtres vivaient à la préhistoire… comme le montre l'animation feu de Maëlis.

© AVEN D'ORGNAC

De nombreux supports sont utilisés pour expliquer l'histoire, comme cette table tactile.



© P. CROCHET

Le site propose des activités spéléo pour les amateurs de sensations fortes !

© JM_ANDRÉ

Le Grand Site de l'Aven d'Orgnac renferme de nombreuses salles souterraines aux décors magnifiques !

Rencontre avec les Aurignaciens

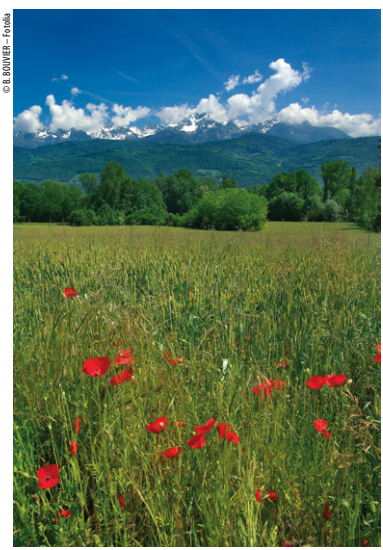
À travers une scénographie interactive et ludique, la Galerie de l'Aurignacien permet de mieux comprendre la culture de nos ancêtres, les techniques d'art pariétal, et les animaux qui leur servaient autrefois de modèles peuplant leur territoire de chasse et de vie. En chiffres cette Galerie c'est 350 m² de décors minéraux et végétaux reconstitués, 600 m² de fresque murale panoramique, 38 grands écrans interactifs, 650 m² d'exposition permanente, 100 objets archéologiques expérimentaux, 6 grands animaux reconstitués, 5 humains (dont un enfant), une salle de cinéma de 65 places.
Lion et ours des cavernes, mammouth et rhinocéros laineux, mégacéros et bison sont notamment présents dans l'exposition et mis en scène de façon spectaculaire. Le voile est également levé sur les Aurignaciens qui ont peint les parois de cette caverne : qui étaient-ils ? D'où venaient-ils ? Comment vivaient-ils ? Parmi les derniers espaces inaugurés la tente internationale dans le campement paléolithique où sont traitées les thématiques «s'éclairer, se nourrir et sculpter au temps des cavernes» et un nouvel espace chasse où l'on explicite les techniques des chasseurs aurignaciens, notamment le lancer de la sagaie par propulsion.

LES GORGES EN CANOË

www.ardeche-canoe.com

Descentes du 1er Avril jusqu'au Marathon des Gorges, mi-novembre. En été c'est l'affluence, alors mieux vaut éviter les heures de pointe (!) et réserver vos canoës longtemps à l'avance. De nombreux professionnels proposent des canoës à la location. 5 points d'embarquement : Vogüé, Balazuc, Ruoms, Vallon Pont d'Arc et Châmes.

La descente de l'Ardèche en canoë est une expérience unique ! Sur une trentaine de kilomètres de long, les gorges de l'Ardèche sont réputées pour leur praticabilité en canoë. Pour la descente intégrale, de Vallon-Pont-d'Arc à Saint-Martin-d'Ardèche, compter environ 7h. Il est possible de l'effectuer en deux jours en bivouaquant au milieu des gorges (réservation à partir de fin mars à l'office du tourisme de Saint-Martin-d'Ardèche ou de Vallon). Le parcours slalome entre la garrigue et les massifs calcaires. Féerique ! L'Ardèche est une rivière de classe I à II, sans grande difficulté technique, simplement ponctuée d'une vingtaine de rapides qui rendent le parcours attractif et un brin sportif. Seules conditions pour se lancer dans cette aventure : avoir au moins 7 ans, savoir nager, ne pas avoir peur de se mouiller et être en bonne condition physique. Prévoir crème solaire, eau, nourriture, vêtements de rechange et, éventuellement, le nécessaire pour le bivouac.


© B. BOUVIER - Fotolia

La Grotte Chauvet 2 Ardèche

Cette grotte ornée de peintures préhistoriques remarquablement bien conservées est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2014. Située à proximité du Pont d'Arc, joyau naturel des gorges de l'Ardèche, elle est interdite au public, mais offre avec sa reconstitution, un espace de découverte exceptionnel. Sa réplique, dite la Caverne, est complétée par un musée – la Galerie de l'Aurignacien. Implanté au sein d'un plateau sauvage, ce site pluriel invite à une immersion dans le monde souterrain de nos ancêtres préhistoriques, leurs techniques artistiques, leurs techniques de chasse, leurs rapports à la faune sauvage, leur mystique...
Il y a 36 000 ans, au sud de l'Ardèche, nos ancêtres inscrivirent sur les parois de calcaire de cette immense grotte des œuvres uniques et bouleversantes figées depuis dans leur écrin de calcite et d'argile. Cette cathédrale naturelle inviolée depuis plusieurs dizaines de millénaires, a été découverte le 18 décembre 1994, sur la commune de Vallon-Pont-d'Arc, par trois spéléologues amateurs : Jean-Marie Chauvet (d'où le nom de la grotte Chauvet), Eliette Brunel et Christian Hilaire. Le monde entier en fut bouleversé. La richesse et l'abondance des représentations artistiques étaient exceptionnelles. Pour sauvegarder ce joyau, il fut décidé de réserver sa fréquentation à la sphère scientifique. Une reconstitution à l'identique, sur les hauteurs de Vallon-Pont-d'Arc, fut programmée. Ouverte au public dès 2015, c'est la plus grande réplique de grotte ornée au monde. En plus de la Caverne, clou du spectacle, le site abrite la Galerie de l'Aurignacien, exposition permanente, un pôle pédagogique, un espace d'exposition temporaire, une boutique et un restaurant. Le choix a été fait d'une structure éclatée en plusieurs bâtiments intégrés à la topographie du site, implantés au ras du sol et le plus discrètement possible comme « une empreinte dans le paysage ».

Aven d'Orgnac

Grand Site de France

La Grotte & LA CITÉ DE LA PRÉHISTOIRE

EXCEPTIONNEL PAR NATURE !

©JM.André / Illustrations : GuillaumeLaurie

La Grotte

www.orgnac.com

LA CITÉ DE LA PRÉHISTOIRE

©F.Prud'homme

+33(0)4 75 38 65 10
infos@orgnac.com

Ouvert 7j/7, du 01/02 au 15/11 + vacances de noël.

GUIDE VERT MICHELIN

GRAND SITE DE FRANCE

Une maison pour le Mont Gerbier de Jonc

L'ancienne maison du Touring Club de Sainte-Eulalie, premier chalet de promotion touristique de l'Ardèche au début du XX^{e} siècle, a été réhabilitée pour accueillir une maison dédiée au site classé du Mont Gerbier de Jonc et aux sources de la Loire. Celle-ci abrite des maquettes, des diaporamas et des films qui explicitent la géologie, le volcanisme, la naissance des sources, le phénomène du partage des eaux... Vous avez le choix entre trois itinéraires didactiques et ludiques autour de trois thèmes : Aux sources mystérieuses, Sur la montagne atypique, Au cœur de paysages surprenants. Ouverture de début avril à début novembre. Entrée libre.

■ **GROTTE CHAUVET 2 ARDÈCHE ET GALERIE DE L'AURIGNACIEN** ★★★★
Plateau du Razal
VALLON-PONT-D'ARC
✆ 04 75 94 39 40
www.grottechauvet2ardeche.com
infos@grottechauvet2ardeche.com
Du 7 avril au 22 septembre 2019, exposition «des lions et des hommes». Ouvert tous les jours. Consulter les horaires sur le site web. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 15 € (16,50 € en haute saison touristique). Enfant (de 10 à 17 ans) : 7,50 €. Pass annuel : 25 €. Offre famille : Le tarif inclut la visite guidée de la caverne, l'accès à la Galerie de l'Aurignacien et aux animations qui se déroulent pendant les vacances scolaires. Les réservations se font sur le site Internet. Être sur place une demi-heure avant l'horaire indiqué sur votre billet. Prévoir trois heures de visite.
L'un des joyaux patrimoniaux et touristiques du département. La visite s'effectue en deux temps. Vous découvrez la monumentale réplique à l'identique de la caverne de la grotte Chauvet joyau d'art pariétal, mise en lumières, effets spéciaux olfactifs pour créer une atmosphère saisissante. Une plongée dans les merveilles de l'art de nos ancêtres qui nous permet de faire connaissance avec un bestiaire préhistorique exceptionnel. Dans un deuxième temps, la galerie de l'Aurignacien vous invite à découvrir le quotidien et l'environnement de nos ancêtres ardéchois. Au programme : un film immersif, des bornes tactiles, la découverte des animaux naturalisés qui peuplaient le territoire de la Caverne il y a 36 000 ans. Chasseurs-collecteurs et semi-nomades, les Aurignaciens vivaient en symbiose avec la nature, au milieu d'une mégafaune : mammouths, lions des cavernes, ours, mégacéros, rhinocéros laineux, bisons des steppes… Six grands animaux et cinq humains, dont un enfant, grandeur nature sont mis en scène. Passionnant ! Vous avez également sur le site une boutique avec des ouvrages sur la Préhistoire et des objets sur le thème et un bar-restaurant avec menu ou snacking. Et vous profitez de l'environnement sauvage du plateau du Razal, sur les hauteurs de Vallon-Pont-d'Arc.

Le mont Gerbier-de-Jonc

Le mont Gerbier-de-Jonc, site classé depuis 1933, est connu pour abriter les sources de la Loire. Derrière les gorges de l'Ardèche, c'est le deuxième lieu touristique le plus visité du département. Cette étrange bosse est un suc c'est-à-dire un relief qui résulte du durcissement de lave froide et visqueuse émanant de l'éruption d'un volcan. D'autres sucs voisins sont plus ou moins célèbres : suc de Pradou, suc de l'Areilladou, suc de Montivernoux, sans oublier le mont Mézenc… Le mont Gerbier-de-Jonc qui culmine à 1 551 m d'altitude s'est érigé voici près de 8 millions d'années. Il vous faudra à peine 45 minutes pour en atteindre le sommet. Son étymologie est d'origine pré-celtique : « gerbier » découle de *gar* (rocher) et « jonc » de *jugum* (montagne). En 2017, le mont Gerbier-de-Jonc a bénéficié de l'ouverture de sa maison dédiée (voir encadré). Un bel outil pour entrer dans les coulisses de cette montagne, son histoire, ses usages, sa source...

■ **MONT GERBIER-DE-JONC SAINTE-EULALIE** ★★★

Le safari de Peaugres

L'un des parcs animaliers français les plus célèbres de France se situe en Ardèche. Depuis sa création en 1974 par Paul Comte de La Panouse, le safari de Peaugres offre un rapport unique à l'espace sauvage, plébiscité par des générations de curieux de nature. Depuis plus de 40 ans, la passion est restée intacte et le site a accueilli plus de 10 millions de visiteurs. Le safari de Peaugres fait aujourd'hui partie du Groupe Thoiry, qui comprend le parc de Thoiry (Yvelines), le parc du Château du Colombier (Aveyron), la réserve biologique des Monts d'Azur (Alpes-Maritimes) et le zoo Santo Inacio (Portugal). Éléphants, girafes, lions, kangourous, rhinocéros, dendrobates, ânes de Somalie, cerfs du Vietnam, manchots du Cap, etc. Ce sont plus de 1 000 animaux de tous les continents qui vivent à Peaugres, évoluant dans de vastes enclos à travers un environnement se rapprochant le plus possible de leur habitat d'origine. Safari en voiture, découverte à pied, espaces ludiques et découvertes pédagogiques sont les clés du succès de Peaugres qui présentent la faune de 4 continents sur 80 ha pour un voyage au plus profond de la vie animale. De Madagascar aux pôles, des espèces les plus insolites aux animaux de la ferme, une belle opportunité de côtoyer la faune des quatre coins du monde.

◗ **Parmi les incontournables** de cet immense parc que l'on prend plaisir à visiter plusieurs fois afin d'approfondir tel ou tel espaces, le safari en voiture, l'espace aquatique et ludique avec les manchots et les otaries, la Serre aux 1 000 cachettes avec ses reptiles, amphibiens, crocodiles et insectes,, le souterrain pour découvrir les animaux qui vivent dans la pénombre, l'espace lion et autres félins, l'espace girafes et sa passerelle qui permet de regarder les girafes dans les yeux, l'enclos d'immersion où vous êtes au milieu des animaux sauvages (vous êtes protégé tout de même !), etc.

Goûtez Voir
Odile Mattei
Samedi 11h30
3
auvergne
rhône-alpes
© Nicolas Robin
france•tv
aura.france3.fr

Gitabeilles, l'espace abeille du Safari de Peaugres

Il n'y a pas que des tigres et des singes à Peaugres. Le Parc vous invite à entrer dans l'intimité des abeilles. L'espace Gitabeille est entièrement consacré aux abeilles, leur vie, leur œuvre... On sait que ces insectes précieux pour la survie de nombreuses plantes et... de l'Homme, sont grandement menacées par les pesticides. En parcourant cette zone ludique et didactique, les enfants peuvent se mettre à la place d'une abeille en grimpant dans une alvéole de ruche géante. Deux vraies ruches, dont une avec une paroi vitrée, permettent à tous d'observer les abeilles à l'œuvre, et un grand panneau d'explication explicite le fonctionnement des « usines à miel ».

Naissance d'Unesco, le rhinocéros blanc

C'est le second rhinocéros blanc né en Rhône-Alpes depuis... la préhistoire ! Ce nouveau pensionnaire de poids au safari de Peaugres, né le 11 mars 2015, a été prénommé Unesco en clin d'œil au classement de la grotte Chauvet. Il s'agit d'une naissance rarissime en captivité : moins de 10 spécimens naissent par an dans les parcs zoologiques européens et moins de 20 dans le monde entier. Unesco est le petit frère de Goliath, né 2 ans et demi plus tôt et il est lui aussi le fruit d'une coopération européenne puisque sa mère, Duma, est née en Pologne et son père, Samson, est anglais !

Dans les coulisses

Le safari vous invite aussi dans les coulisses d'un parc animalier lors d'une excursion au cours de laquelle vous pourrez découvrir les salles d'élevage, observer le vétérinaire en action, voir les cuisines... Sachez qu'en un an, les cuisiniers du safari de Peaugres traitent 80 tonnes de pommes, 33 tonnes de viande, 21 tonnes de poissons, 2,5 tonnes de bananes, 100 kg d'emmental, 7 650 œufs, 5 000 yaourts...

■ **SAFARI DE PEAUGRES** ★★
RN82 – PEAUGRES
✆ 04 75 33 00 32
www.safari-peaugres.com
safari@safari-peaugres.com
Ouvert tous les jours (fermeture annuelle de début janvier à mi-février). Basse saison de 10h à 17h. Haute saison de 9h30 à 19h. Tarifs complets sur le site Internet. Restauration, boutique, animations.

Le Bois de Païolive

Royaume de la mousse et de la roche, des arbres et des buissons. C'est l'une des curiosités naturelles de l'Ardèche. Surplombant le Chassezac et déployé sur 16 km², le bois de Païolive déroule un incroyable labyrinthe naturel de chênes verts, de chênes blancs et d'arbousiers piqué de roches pétrifiées. Taillées par le vent, la pluie et le soleil elles sont comme autant de sculptures naturelles originales et surprenantes. Vous découvrez cet univers enchanteur en suivant les sentiers balisés de la Vierge, de la Corniche ou encore la Boucle du Randonneur. Amusez-vous avec les enfants – ou sans enfant – à trouver l'oiseau et son nid, l'ours et le lion, l'éléphant ou encore la tortue. Imaginez vos propres personnages, vous êtes dans le monde merveilleux du bois des *fados*, le bois des fées. Géologique et féérique, cette forêt ancienne, classée pour son exceptionnelle valeur patrimoniale de naturalité et de biodiversité, est située sur les communes des Vans, de Banne et de Berrias-Casteljau. On raconte que depuis la nuit des temps le bois de Païolive est *habité* d'étranges et inimitables sculptures de blocs de calcaires déchiquetés ont été façonnés par une nature apprentie sorcière qui depuis le hantant. Envoûtant et énigmatique environnement dont le chaos minéral dessine un monde de mystère qui invite à la méditation et l'interprétation poétique. Une découverte s'impose.
Office de tourisme des Vans : ✆ 04 75 37 24 48 et www.bois-de-paiolive.org

DRÔME ★★★

La ferme aux crocodiles

Avec plus de 300 000 visiteurs par an, la célèbre Ferme aux Crocodiles est le site touristique le plus fréquenté de la Drôme. Unique en Europe, ce parc animalier conjugue une serre paysagée de 8 000 m² et un parcours à ciel ouvert de 4 000 m². Ici évoluent librement (mais vous êtes tout de même protégé !) plus de 400 animaux dont 10 espèces de crocodiles, des varans, des tortues géantes des Seychelles et des Galapagos – certaines pèsent 150 kilos ! – mais aussi des serpents, des poissons et des oiseaux exotiques. Des naissances ont lieu régulièrement dans ce paradis pour les bébêtes aquatiques. Tout ce monde évolue dans des biotopes reconstitués d'une très grande richesse botanique. Ainsi, le site représente également un intérêt botanique et horticole. Une visite idéale en famille qui chantera en chœur : « *Ah les crococros, les crococros, les crocodiles...* »

my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

JohnMerrick.fr - Photos : G.Aymard, Y.Geoffray, Istock. * Ouvert toute l'année sauf le 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai.

L'Auberge des Dauphins, la réhabilitation en musée

Cette grande bâtisse de béton inspirée par le Petit Trianon avait été commanditée à la fin des années 1930 par Maurice Burrus, industriel alsacien propriétaire de la forêt où il chassait avant d'y aménager les premiers sentiers ouverts aux touristes. Il y a bien longtemps qu'elle n'était plus accessible. Les pièces intérieures, très dégradées, avaient perdu toute leur superbe et ne n'évoquaient plus du tout la splendeur des grandes réceptions données jadis.
La bâtisse qui abrita un restaurant gastronomique estampillé de deux macarons et trois fourchettes au guide Michelin va renaître de ses cendres. Le conseil départemental a décidé de réhabiliter ce patrimoine pour que les Drômois puissent en profiter. Un chantier monumental de 7,2 millions d'euros est prévu. Les premiers travaux de sauvegarde du site achevés, le chantier de réhabilitation devrait se déployer jusqu'en 2020. Le projet est de créer un espace d'exposition permanente de la future maison de site, avec mise en valeur de la forêt de Saoû, de la géologie, de sa biodiversité. Également au programme : un salon de thé au rez-de-chaussée et un espace de convivialité dans le fameux «Salon doré», mais aussi une «voie de mobilité douce» entre le village et le site et bien sûr divers aménagements paysagers.

■ **LA FERME AUX CROCODILES**
395, allée de Beauplan
(anciennement les Blachettes)
PIERRELATTE
✆ 04 75 04 33 73
www.lafermeauxcrocodiles.com
info@lafermeauxcrocodiles.com
Sorties Autoroute A7 Montélimar Sud ou Bollène.
Ouvert toute l'année. Qualité Tourisme™. Basse saison : tous les jours de 10h à 16h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Aux inter-saisons fermeture à 17h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 17 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 11 €. Groupe (20 personnes) : 12 €. Pack famille : 50 € deux adultes et deux enfants, 55 € deux adultes et trois enfants. Chèque Vacances. Parking gratuit.

La forêt de Saoû

Un site naturel remarquable et un espace naturel sensible du département de la Drôme. C'est une étrange cuvette au sommet de la montagne, un cratère de 12 km de long et 2 km de large, couvert de forêts, entouré de falaises dont celles des Trois-Becs qui culminent à 1 589 m, étendard que l'on repère de loin. Le massif de Saoû passe pour l'un des plus beaux synclinaux perchés de France. Ici voisinent les flores montagnarde, méditerranéenne ou encore celle typique des zones humides, et la totalité des six espèces de genévriers de France. Biodiversité aussi avec le chamois, emblème d'une faune opulente qui voit des espèces septentrionales côtoyer des hôtes de milieux méridionaux : sangliers, bien sûr, mais aussi martres, chevreuils, fouines, belettes, renards, blaireaux, marmottes. Et dans les airs des oiseaux nicheurs, aigles royaux, corbeaux, passereaux, buses. Classé depuis 1942, forêt de protection depuis 1957, le site naturel remarquable de Saoû est propriété du Conseil général de la Drôme depuis 2003. Le Département assure sa gestion en tant qu'Espace Naturel Sensible. Ce massif est un paradis pour les naturalistes et les amateurs d'environnement sauvage. Promeneur, randonneur, vététiste ou cavalier bénéficient dans cette forêt départementale d'un maillage de sentiers et d'itinéraires balisés. Vous pouvez vous procurer les Bons plans à pied (6 itinéraires de balades pour tous les niveaux), un topo-guide avec 5 fiches spécialement adaptées à la randonnée VTT, ou encore profiter des 3 jeux de découverte (quiz) du bas du site. Par ailleurs, des voies d'escalade attirent les grimpeurs. Au départ de la maison forestière : parkings et aires de pique-nique. Attention : les feux sont interdits en été, sous peine de procès-verbal. Le garde-forestier ne plaisante pas avec cela et c'est bien normal.

■ **FORÊT DE SAOÛ**
Depuis le village prendre la direction de Saillans
SAOU ✆ 04 75 76 01 72
www.paysforetdesaou-tourisme.com
contact@paysforetdesaou.com
Ouvert toute l'année. Gratuit. Animations.

Le Palais Idéal du Facteur Cheval

Un jour d'avril 1879, lors de sa tournée, Ferdinand Cheval, un facteur rural alors âgé de 43 ans et aujourd'hui mondialement connu sous le nom de Facteur Cheval, bute sur une pierre étrange. Ses formes sont si particulières qu'elle réveille en lui un rêve. Dès lors cet autodidacte original, consacre son temps libre, jusqu'à la fin de sa vie, à la construction dans son potager d'une œuvre d'art tout à fait insolite et délirante si l'on se réfère au résultat édifié par un seul homme. Un palais de rêve inspiré par la nature, les cartes postales et les premiers magazines illustrés qu'il distribue.
Parcourant chaque jour une trentaine de kilomètres pour ses tournées en pleine campagne, le facteur fait provision de pierres qu'ils entasse dans sa fidèle brouette. C'est un solitaire, incompris, voire moqué. Mais il poursuit sa tâche avec une énergie qui force aujourd'hui le respect.

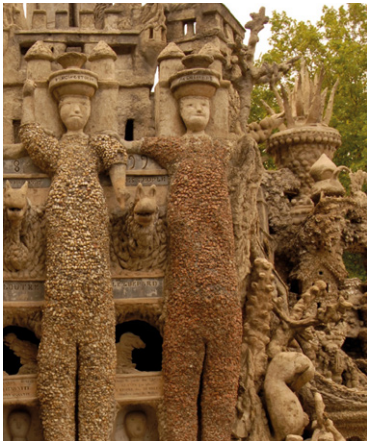
PALAIS IDÉAL DU FACTEUR CHEVAL - HAUTERIVES ★★★

© COLL PALAIS IDÉAL EMMANUEL GEORGES

Admiré par les surréalistes, le Palais Idéal du Facteur Cheval a été classé Monument Historique en 1969, par André Malraux.

© COLL PALAIS IDÉAL EMMANUEL GEORGES

Unique au monde, le Palais Idéal attire beaucoup de curieux.



© COLL PALAIS IDÉAL EMMANUEL GEORGES

Cette œuvre d'art brut a été considérée comme appartenant à l'art naïf.

© COLL PALAIS IDÉAL EMMANUEL GEORGES

Dépourvu de toute règle d'architecture, Le Palais Idéal de Hauterives a inspiré de nombreux artistes.

Ce palais inhabitable, orné de coquillage, est peuplé d'un incroyable bestiaire – pieuvre, biche, caïman, éléphant, pélican, ours, oiseaux… Se sont aussi invités des géants, des fées, des personnages mythologiques ou encore des cascades, des représentations d'architecture de tous les continents.
Libre de tout courant artistique, sans aucune règle d'architecture, le Palais idéal a fait l'admiration des surréalistes, a été reconnu comme une œuvre d'art brut. En 1969, il a été classé monument historique, au titre de l'Art naïf.

1879-1912 : 10 000 jours, 93 000 heures, 33 ans d'épreuves... Pour l'œuvre d'un poète très inspiré et courageux.

PALAIS IDÉAL DU FACTEUR CHEVAL
8, rue du Palais
HAUTERIVES
✆ 04 75 68 81 19
www.facteurcheval.com
facteur-cheval@facteurcheval.com
★★★
Fermé à Noël, jour de l'an et du 15 au 31 janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. En décembre et janvier fermeture à 16h30, février, mars, octobre, novembre, 17h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 5 €. Audioguide 2 €. Visites commentées en haute saison. Boutique.
Unique et fascinant. Ce site est incroyable ! La visite du Palais idéal est un régal, un moment hors du temps, particulièrement agréable à partager en famille. Prévoir une heure, au minimum, et bien plus pour les curieux, les poètes, les rêveurs... Ce palais édifié de 1879 à 1912 est classé à l'inventaire des Monuments historiques. Héritage de monsieur Cheval, ce site dégage une vraie magie, les enfants adorent et les grands y retrouvent leur âme d'enfant. Une source d'inspiration et de réjouissance pour tous ! Chaque été, le Palais idéal du Facteur Cheval accueille le festival Jazz au Palais, durant la seconde quinzaine de juin. Quant aux Musicales du Palais, série de concerts du samedi soir, elles se déroulent en juillet. En 2019, la sortie nationale du film sur le facteur Cheval avec Laetitia Casta a mis à l'honneur ce facteur extraordinaire.

Le Vercors

Le Vercors est le site naturel le plus remarquable et le plus spectaculaire de la Drôme. Ceinturée de falaises calcaires, cette forteresse naturelle – qui abrita les Maquisards durant la Seconde Guerre mondiale – est un écrin pour une faune et une flore de montagne sauvages. La dentelle de ses sommets attire de nombreux randonneurs. Quelques centaines de privilégiés vivent à l'année dans ses villages charmants... mais des milliers d'usagers vouent à ce massif une vraie passion se régalant de ses sentiers, ses saveurs et ses paysages. Parmi les pionniers des parcs naturels régionaux, le parc naturel régional du Vercors, fondé en 1970, fut de la première fournée de ces espaces délimités pour protéger un patrimoine naturel tout en freinant l'exode et la déprise agricole. Des routes à encorbellement mènent sur le plateau, mais il faut laisser la voiture au parking pour découvrir toute la beauté sauvage du Vercors et de ses Hauts-Plateaux sauvages, s'élever par les sentiers de randonnées, longer les crêtes, croiser alpages et forêts, hameaux perchés, chapelles et lavoirs.

Ce Vercors mondialement connu est pourtant une « invention » relativement récente. A l'arrivée de la première route, en 1850, le Vercors désigne un petit pays perché et méconnu de quelques hameaux et alpages autour de La-Bâtie-de-Vercors, aujourd'hui la Chapelle-en-Vercors. Alpinistes, géologues, spéléologues, touristes se mettent à explorer cette terre vierge, dévoilant un massif du Vercors encore confidentiel. Depuis, le massif devenu célèbre étend ses frontières du Diois drômois jusqu'aux Quatre montagnes iséroises. Royaume du ski de fond et de la randonnée, de la biodiversité en ses grands espaces sauvages des hauts plateaux, c'est un massif préservé et très vivant.

Depuis la création du parc, chasseurs, agriculteurs, écologistes collaborent de concert à un développement économique et touristique qui ne dénature pas le massif. Les agriculteurs furent les pionniers et les plus audacieux acteurs du parc. Ils fondèrent l'APAP, Association pour la promotion des agriculteurs du parc du Vercors, pour développer la solidarité, une agriculture respectueuse de l'environnement et un agrotourisme doux. Les atouts sont nombreux : paysages, biodiversité, villages charmants, espaces naturels remarquables. Ici, depuis les JO de 1968, on joue la carte du ski de fond adapté à ce massif au look nordique. Des sentiers balisés partent de chaque village. Chemins du patrimoine, circuits thématiques et jusqu'à l'emblématique Grande Traversée du Vercors qui arpente ces hauts plateaux protégés, depuis 1985 par la plus grande réserve naturelle de France déployée sur 17 000 ha !

Les villages perchés

Le sud de la France est réputé pour ses villages perchés. Dans la Drôme, le Tricastin en détient le record, même si d'autres régions sont également bien loties comme les Baronnies, la Valdaine ou encore la plaine de Valence. Ces villages fortifiés, joyaux du patrimoine architectural ont été édifiées aux XI^{e} et XII^{e} siècles, sur les crêtes, afin de pouvoir résister aux envahisseurs Sarrasins. Grignan, Garde-Adhémar, Chamaret, Suze-la-Rousse ou encore Saint-Benoît-en-Diois, Autichamp, Gigors et Loseron, Chabrillan, Grâne ou Mirmande, c'est un chapelet de perles perchées de toute beauté, avec leurs châteaux et leurs tours de guet, leurs clochers et leurs maisons médiévales, leurs ruelles de charme et leurs collines boisées. Ces villages perchés ne se contentent pas d'embellir le paysage, ils offrent en prime de magnifiques panoramas sur la vallée sur fond de montagnes : montagne de la Lance, mont Ventoux, dentelles de Montmirail... Un coup de cœur pour l'un des plus remarquables de ces joyaux : Grignan et son célèbre château, mêlant aux senteurs de lavande l'écho des spectacles de théâtre qui résonnent en été lors de son festival. On pense forcément à la marquise de Sévigné et à la correspondance qu'elle entretenait avec sa fille la châtelaine.

NATURE

Splendeurs des gorges de l'Ardèche, sucs élégants et roches balsamiques, forêts sauvages et vergers, mais aussi, côté Drôme, cours d'eau joyeux sautillant dans les rocailles, plaine alanguie et garrigue odorante, oliveraie et vignoble, la nature et les cultures nous offrent ses beaux paysages que l'on découvre à pied, à cheval, en canoë, révélant leurs facettes changeantes aux quatre saisons. Pays de montagnes et de torrents, de vallées embaumant le thym et la lavande, les départements de l'Ardèche et de la Drôme ne manquent pas d'atouts. Mais si leurs richesses sont nombreuses, les plus beaux joyaux sont certainement au sein de leur nature préservée.

GÉOGRAPHIE

Accolés l'un à l'autre sur toute leur longueur, de part et d'autre du fleuve Rhône, la Drôme à l'est, l'Ardèche à l'ouest, ces deux départements ont des similitudes, des affinités et des imbrications, au point que certaines communes ardéchoises aux frontières de la montagne , comme Désaignes et Lamastre, sont aujourd'hui assimilées à la région touristique valentinoise. Les grandes lignes géographiques de ce territoire s'articulent autour d'un fleuve puissant, de quelques plaines alluvionnaires de part et d'autre, des coteaux où pousse la vigne, et de reliefs montagneux creusés par l'érosion des nombreuses rivières qui en descendent, rendant difficile leur accès surtout en Ardèche. Les petites routes sinueuses ardéchoises, la magnifique route des gorges de l'Ardèche, tout comme les routes pittoresques des gorges du Vercors, permettent de relier les villes et les villages en se jouant des obstacles géographiques et sont à elles seules des attractions touristiques.

Climat

- **Températures moyennes :** à vol d'oiseau, à peine 140 km séparent le nord du sud de la région Drome-Ardèche. Mais nord et sud drômardéchois sont soumis à des climats bien différents. Le Dauphiné et le Vivarais sont placés sous l'influence montagnarde, alors que l'Ardèche du sud et la Drôme provençale jouissent déjà d'un climat méditerranéen. Dès Valence, on sent déjà la différence : douceur des températures, végétation de type méditerranéen... Les familiers de la région vous parleront du fameux défilé de Donzère – au sud de Montélimar – qui marque nettement la différence de climat entre le nord et un sud plus clément. En outre, le pays est soumis à une amplitude importante entre les saisons. Exemple : en Drôme nord, moyenne de 4 °C en janvier, 22 °C en juillet...

- **Ensoleillement :** l'ensoleillement de la vallée du Rhône est réputé, mais là aussi on fait la différence entre le nord et le sud. Le soleil brille 2 100 heures au nord de la région, alors qu'il atteint déjà 2 570 heures à Montélimar ! Les hivers sont rigoureux dans la montagne ardéchoise, dans le Haut-Diois ou sur le plateau du Vercors, mais bien plus doux lorsqu'on descend dans la plaine et surtout vers le sud. Toutefois, depuis quelques années, on assiste à des épisodes neigeux jusqu'à Montélimar . On a vu l'autoroute A7 paralysée à plusieurs reprises !

- **Précipitations :** il faut signaler les violents orages de la fin de l'été, responsables de crus et d'inondations, surtout en Ardèche.

- **Vent :** la vallée du Rhône ne serait pas ce qu'elle est sans le mistral. De tous les vents provençaux c'est le plus connu et le plus redouté. D'ailleurs, *mistral* signifie le « maître » en provençal. Ce vent descend du nord-ouest, notamment du Massif central, et s'engouffre dans la vallée du Rhône. Ses rafales violentes peuvent durer plusieurs jours et s'arrêtent aussi brusquement qu'elles sont apparues. Le mistral chasse les nuages, fait chuter la température et assèche le sol. Ce fléau de la vallée est rendu responsable tant de la grippe que... des disputes conjugales. C'est le vent qui rend fou. Autre vent célèbre dans la région, la *burle* qui souffle sur la montagne ardéchoise, région aux fort contrastes. Cette Ardèche typée avec ses lacs, ses forêts et ses villages perdus au bout du monde et sauvage comme la *burle*, ce vent glacé qui vous givre les os, soulève la neige et paralyse le pays. Un vent plus modeste souffle à Nyons : le *pontias* qui glace en hiver, mais que l'on apprécie en été. Sachez que le *pontias*, qui a ses mystères et ses légendes, souffle de 10h du soir à 10h du matin.

- **Toutefois**, comme ailleurs, le territoire est soumis au changement climatique et des épisodes hors normes sont de plus en plus souvent enregistrés.

Relief

- **Cours d'eau et vallées :** outre le fleuve Rhône, la Drôme et l'Ardèche sont les deux principaux cours d'eau, s'ajoutent deux vallées, celle du Rhône et celle de la Drôme, et des gorges, celle de l'Ardèche.

- **Plateaux :** une partie du plateau du Vercors est situé dans la Drôme.

- **Plaines :** dans la plaine du Rhône, côté Ardèche et côté Drôme, se concentre une partie significative de l'activité industrielle et des cultures arboricoles et des vignobles.

- **Sommets et cols :** l'Ardèche culmine au sommet du mont Mézenc (1 753 m) et la Drôme au sommet du Rocher rond (2 456 m) situé dans le massif du Dévoluy.

- **Volcans :** les sucs et les jeunes volcans d'Ardèche s'observent des Cévennes vivaroises jusqu'à la montagne ardéchoise en remontant les vallées de l'Ardèche et de ces nombreux affluents.

Naissance de la vallée du Rhône

200 millions d'années avant notre ère, le plissement hercynien érige de hautes montagnes granitiques : le Massif central. Durant l'ère secondaire, ce massif va lentement s'éroder et même s'affaisser dans son axe nord-sud donnant naissance au couloir rhodanien. Mais de l'autre côté, les Alpes surgissent à leur tour et le Massif central, constitué d'une roche trop dure pour se plisser également, se fissure en donnant naissance aux célèbres volcans aujourd'hui éteints. Les glaciers qui descendaient jusqu'à Lyon et Valence se retirent alors pour laisser quelques empreintes comme les collines du Dauphiné. Pris entre les hauts sommets des Alpes et les volcans du Massif central, le Rhône, qui charrie les matériaux arrachés aux jeunes montagnes, trace sa route à travers des défilés jusqu'à la plaine, en créant des terrasses alluvionnaires. Sur les deux rives du Rhône, des régions géologiques apparaissent, régions qui deviendront des territoires à part entière que nous vous présentons du nord au sud.

- **Le Vivarais :** c'est la partie ouest, rive droite du fleuve qui le longe sur toute sa longueur – territoire qui correspond au département de l'Ardèche. On retrouve ici le rebord est du Massif central caractérisé par l'activité volcanique des monts du Velay et l'érosion. Le Bas-Vivarais est constitué de plateaux calcaires où l'eau a pu creuser de profondes vallées en gorges donnant cette merveille de la nature que sont les gorges de l'Ardèche.
- **Le Dauphiné :** c'est la partie est, rive gauche du fleuve qui a subi l'influence des Alpes, une succession de collines, de plateaux et de plaines qui se sont formés sous la contrainte gigantesque de la poussée des Alpes.
- **De la plaine de Valence au Tricastin :** cette région, qui s'étend jusqu'aux Préalpes et au Vercors, annonce la Provence avec ses terrasses alluviales où se succèdent vergers, oliviers et vignobles.

- **Grottes et gouffres :** l'Ardèche en abrite quelques célèbres dont la grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche et surtout l'aven d'Orgnac, mais la vedette reste la grotte Chauvet-Pont d'Arc qui postule pour être classée au Patrimoine mondial par l'Unesco. Dans la Drôme, on parle surtout de la grotte de La Luire (Saint-Agnan-en-Vercors) et de la grotte préhistorique de Thaïs (Saint-Nazaire-en-Royans).
- **Géologie :** la Drôme abrite des sites remarquable que viennent observer les étudiants en géologie, notamment la grande faille de Saillans, la Charce (La Motte-Chalancon) où l'on observe des couches marno-calcaires presque verticales qui marquent le passage entre deux étages géologiques : le Valanginien et le Hauterivien. La richesse en fossiles de ce site et beaucoup d'autres particularités ont poussé les scientifiques à le choisir comme référence mondiale (stratotype) pour la transition entre ces deux étages.
- **Forêts et bois :** la Drôme et l'Ardèche sont deux départements particulièrement boisés, surtout l'Ardèche qui reste l'un des départements les plus boisés de France avec 45 % de son territoire couvert de forêts déployées sur 220 000 ha dont 200 000 ha en propriétés privées.
- **Lacs :** les plus beaux et les plus grands sont en Ardèche, dont le lac d'Issarlès, lac de Devesset, lac du Coucouron, lac de Saint-Martial, mais on peut aussi citer, dans la Drôme, le lac de Champos près de Valence, le lac de Bouvante ou encore le petit lac de montagne de La Motte-Chalancon.

FAUNE ET FLORE

La Drôme et l'Ardèche abritent différents biotopes et une grande biodiversité. Parcs et réserves protègent une faune et une flore précieuses. Et de nombreuses zones rurales ou montagnardes peu urbanisées permettent de profiter d'un environnement où la nature garde tous ses droits. Zones humides, forêts, milieux montagnards, plaines et vallées développent encore une nature sauvage et préservée que l'on partage dans le cadre d'un tourisme doux, de sentiers de randonnées pédestres en descente en canoë, de circuits à VTT en randonnées équestres. Et puisqu'il s'agit d'apprécier la nature c'est aux quatre saisons qu'il convient d'en jouir.

Faune

Drôme et Ardèche permettent d'observer de très nombreuses espèces animales sauvages. Les ornithologues en particulier et les naturalistes en général trouvent ici un terrain d'études privilégié qu'il s'agisse des mammifères ou des insectes, des reptiles ou de l'avifaune. Les espèces montagnardes sont particulièrement bien représentées, notamment dans le Vercors. Alors que le loup est revenu naturellement, d'autres espèces ont fait l'objet de réintroduction : marmotte, bouquetin, vautour fauve. On peut aussi observer le castor dans le lit de la Drôme.

Mammifères

- **Le bouquetin.** Cet hôte prestigieux des falaises a été réintroduit en 1989 et 1990 dans les escarpements du cirque d'Archiane, dans le Haut-Diois. Espèce emblématique des Alpes, ce rochassier aime les vires, les rocs et les lignes de crêtes. Pas besoin de haute montagne,

le Vercors lui convient à merveille et il se sent à l'aise au point d'avoir colonisé une bonne partie du massif du Vercors. Les mâles, faciles à approcher, arborent des cornes arquées qui prennent des dimensions impressionnantes avec l'âge, alors que les femelles, plus farouches, ont des cornes qui s'apparentent à celles des chèvres, leurs cousines domestiques.

Le cerf. Plus de 500 individus présents en Drôme, dans le Vercors, les Baronnies, le Haut-Diois. Le cerf gagne peu à peu des territoires à la faveur de la reconstitution des forêts. Cet imposant mammifère devient carrément impressionnant entre la mi-septembre et la mi-octobre lors du brame. Au crépuscule, dans les forêts, résonne son long cri rauque chargé d'impressionner ses rivaux et… les femelles. C'est un spectacle qui draine beaucoup d'observateurs au risque d'un dérangement tant et si bien qu'il a fallu réglementer l'accès à certains sites comme Ambel.

Le sanglier. Le « noir » des chasseurs est l'objet de la plupart des convoitises cynégétiques des départements Drôme et Ardèche. S'il ne dédaigne pas les cultures, c'est un animal très discret dans son milieu naturel. Accusé de bien des maux, c'est un animal paradoxalement menacé aujourd'hui, malgré son abondance, du moins sous sa forme sauvage. En cause, des lâchers clandestins de sangliers, croisés avec des porcs domestiques qui ont eu lieu durant des années. On reproche à ces « cochons » les importants dégâts qu'ils causent aux cultures. Les viticulteurs comme les arboriculteurs doivent tendre des fils électriques bas autour des cultures à l'approche de la récolte pour repousser leurs attaques !

Oiseaux

Le vautour fauve a été réintroduit dans les falaises des Baronnies (à Remuzat en 1996) et plus récemment dans le Diois, où a également été réintroduit le gypaète barbu en 2009.

Poissons

Les torrents du Diois abritent la truite fario sauvage.

Flore

La vallée du Rhône est encadrée de montagnes, à l'ouest le Massif central et à l'est les Préalpes. La diversité des paysages se double d'une diversité de la flore.

Ainsi, dans la **Drôme**, on passe d'Annonay à Montélimar d'une végétation continentale à une végétation méditerranéenne. Dans la vallée du Rhône, l'homme a fortement marqué le paysage par ses cultures et ce de longue date puisque l'origine de la majorité des cultures pratiquées aujourd'hui remonte à l'époque romaine. A cette période furent introduits châtaigniers, noyers, cerisiers, pruniers, pêchers sans oublier la vigne qui est parmi les plus antiques. Deux cultures se complètent : l'une sèche, le blé et la vigne, et, plus au sud, l'olivier ; l'autre humide et irriguée avec les vergers. Quant aux espaces de nature préservée, ils s'articulent autour des zones humides – notamment des îlônes des bords de Rhône – avec la flore spécifique des pelouses humides et des pelouses sèches (peupliers, graminées, orchidées...),

© Eric EGEA - Fotolia

Lavande de la Drôme.

des zones de montagne (flore alpine du Vercors protégé par le Parc naturel régional et du Haut-Diois) et au sud de la garrigue. Au sud, également les pinèdes, la lavande, les tilleuls et les plantes aromatiques.

En **Ardèche**, c'est en montagne que la flore est la plus diversifiée : bruyères, myrtilles, hêtres et châtaigniers... Là aussi, l'homme a minutieusement travaillé les paysages, notamment en créant des terrasses pour les cultures. Si les châtaigniers sont le symbole de l'Ardèche, des oliviers et des vignobles ont pris le pas et, bien entendu, comme dans la Drôme persiste la garrigue. Mais bien entendu, ce sont le parc des Monts d'Ardèche et la réserve des Gorges de l'Ardèche qui présentent la plus grande biodiversité : cades et genévriers, orchidées et graminées, pins de plusieurs espèces et feuillus variés, gentianes et chardons...

Parcs et réserves naturelles

Durant une quinzaine d'années, il n'y avait pas de jaloux : chacun des deux départements avait son parc naturel régional. C'est fini ! Depuis 2015, la Drôme abrite un deuxième parc (partagé avec les Hautes-Alpes) : le parc naturel régional des Baronnies provençales.

Le parc naturel régional des monts d'Ardèche. Il a été fondé en 2001. A l'initiative de ce parc : les castanéiculteurs – producteurs de châtaignes. Ceux-ci œuvrèrent dès 1992 pour créer un parc naturel afin de protéger un territoire riche et fragile sur les contreforts du Massif central, entre Mézenc, Gerbier-de-Jonc, Boutières, Tanargue, Haute et Basse Cévenne d'Ardèche. Le territoire du parc naturel régional s'étend sur près de 200 000 ha et 132 communes, entre l'altitude de 170 m à l'étage méditerranéen des Vans et le point culminant à 1 753 m à l'étage subalpin du mont Mézenc.

Dans cet espace où l'homme valorise une nature sauvage, on restaure les terrasses des châtaigneraies, on remonte les murs de pierres sèches, certains s'investissent dans une polyculture traditionnelle. Avec plus de 4 000 km de sentiers de randonnée à parcourir et 17 maisons et musées thématiques, le parc attire les amateurs de sentiers pédestres. Vous avez le choix des chemins balisés (PR, GR, GR de Pays), à parcourir seul, topoguide en main, ou bien avec un professionnel de l'accompagnement partenaires du parc. Les gourmands peuvent aussi apprécier en connaissance de cause les saveurs du parc... Cinq productions emblématiques bénéficient de la marque « Produit du Parc » : le miel, les produits transformés à base de châtaignes, la myrtille, les eaux minérales et le vin issu du cépage ancien Chatus.

Le parc naturel régional du Vercors. Il fut parmi les premiers créés en France. Depuis 1970, il protège un massif montagneux remarquable partagé entre la Drôme et l'Isère. Le parc abrite la réserve naturelle des Hauts Plateaux du Vercors, la plus grande de France métropolitaine (17 000 ha), de même partagée entre Drôme et Isère. Ce grand espace sauvage est le royaume de la biodiversité abritant 60 espèces d'oiseaux d'intérêt patrimonial dont l'aigle royal, le vautour fauve, le tétras lyre, la mésange huppée ; 34 mammifères dont le bouquetin, le chamois, la marmotte et... le loup. S'ajoutent près de 600 espèces de fleurs dont les rares sabot de Vénus et tulipe sauvage.

Le parc naturel régional des Baronnies Provençales. Situé aux deux tiers dans la Drôme et pour un tiers en Hautes-Alpes, il couvre 86 communes et compte 30 000 habitants. C'est un territoire rural dont la moitié des communes a moins de 100 habitants. Au carrefour des influences alpines et méditerranéennes, il abrite une faune et une flore d'exception avec 10 sites Natura 2000, 5 espaces naturels sensibles et des espèces emblématiques telles que le sabot de Vénus, le chou sauvage, la loutre, l'écrevisse à pieds blancs... Un bel outil de dynamisation économique et touristique, pour sa protection et son développement durable.

Réserves naturelles

L'Ardèche abrite deux réserves naturelles, l'une nationale, l'autre régionale. La Drôme, pour sa part, compte deux réserves naturelles nationales, l'une fluviale, le long de la rivière Drôme, l'autre montagnarde, l'immense réserve des Hauts Plateaux du Vercors, intégrée au Parc naturel régional du Vercors et partagée avec le département de l'Isère.

La réserve naturelle des gorges de l'Ardèche. Elle fut créée en 1980 et protège 1 575 ha de pelouses, garrigues et forêts, rivières, sources et berges, falaises et pentes rocheuses, grottes et cavités. Autant de milieux karstiques qui abritent de nombreuses espèces faunistiques (papillons rares, rapaces, reptiles, martins-pêcheurs, chauve-souris) et floristiques (genévriers, pivoines sauvages, chênes...).

La réserve naturelle régionale des Grads de Naves. Elle est située dans le sud Ardèche, sur la commune des Vans, près du bois de Païolive. Ce petit territoire aux affinités méditerranéennes bien marquées est un échantillon représentatif du plateau calcaire des Gras. Elle consiste en une succession de terrasses et murets, autrefois pâturés et cultivés, et laissés en libre évolution depuis les années 1945. De nos jours, la réserve est couverte de boisements de chênes en phase de vieillissement. Un milieu très riche en biodiversité et très intéressant à étudier.

La réserve naturelle des Ramières du val de Drôme. C'est l'une des vingt réserves naturelles nationales fluviales de France. Il s'agit d'une réserve de 346 ha située à proximité de Crest (sur la commune d'Allex) qui protège un milieu de rivière sauvage avec des bancs de graviers et des îlots, une ripisylve de saules et de peupliers, des prairies à orchidées, des résurgences phréatiques... Si de nombreux oiseaux aquatiques nicheurs ou/et migrateurs peuvent y être observés, l'animal emblématique du site reste le castor dont les écoliers de la région viennent découvrir les traces.

La réserve naturelle des Hauts Plateaux du Vercors. Au sein du parc naturel régional du Vercors, sur les hauts plateaux, 17 000 ha sont classés en réserve

Un Géopark pour les Monts d'Ardèche

Le parc des Monts d'Ardèche est un territoire d'une grande richesse géologique et à ce titre, il a rejoint la grande famille des 111 territoires d'exception reconnus sur les cinq continents ! C'est le 5e Géopark de France. Il rassemble à lui seul « 46 géosites » … Coupes volcaniques, paysages granitiques, sédimentaires, vestiges miniers ou encore viticulture sur les grès sont quelques facettes de la richesse du patrimoine géologique du parc. Tous les âges sont représentés depuis 300 millions d'années, peu de territoires possèdent une histoire et une diversité géologique aussi riche. Ces sites géologiques majeurs bénéficieront progressivement d'aménagements spécifiques pour leur découverte.

La coulée basaltique du jeune volcan de Jaujac, de type strombolien, est une coulée unique parmi les plus belles d'Europe. Elle a en partie effondrée le cratère lors de son épanchement, laissant une forme caractéristique en fer à cheval ouverte au nord. La coulée de 3,5 km a emprunté en fin de parcours le cours du Lignon qui a retracé son lit en incisant la lave et en révélant de magnifiques prismes basaltiques. On peut observer depuis le lit du cours d'eau les différents étages de la formation des orgues. A partir de Jaujac, il est également possible d'observer différents type de roches de part et d'autre de la rivière (orgues basaltiques, roches métamorphiques). On observe sur le sentier menant au volcan des « pseudo coulées » ou roches scoriacées.

Les ENS, joyaux de nature des départements

S'ajoutent aux Parcs et aux réserves naturelles, des ENS, espaces naturels sensibles, gérés par le Conseil général de chaque département qui apporte leur pierre à la protection de la biodiversité locale.

- **En Ardèche.** Le département abrite 2 261 espèces de plantes dans le département et pour protéger cette biodiversité, le Conseil général a identifié 16 espaces naturels sensibles : le mont Gerbier-de-Jonc, la Boissine, le bois de Païolive, les gorges de l'Ardèche, le massif du Tanargue et les serres boutiérots, pour ne citer que ceux-ci. Leur intérêt faunistique, floristique, et leur potentiel de valorisation pédagogique et touristique ont été déterminants pour entrer dans le cercle des ENS. Le choix de ces sites n'exclut pas pour autant l'intérêt de la faune et de la flore présentes sur le reste du territoire. Le département poursuit sa politique d'acquisition de terrains classés ENS. De 2014 à 2020, il s'est fixé pour objectif l'acquisition de 100 ha par an.

- **Dans la Drôme.** Suite aux derniers inventaires d'habitats naturels réalisés par le Département, ce sont plus de 50% du territoire drômois qui sont éligibles à la politique départementale en faveurs des Espaces Naturels Sensibles. La Drôme abrite 26 sites classés ENS. Neuf d'entre eux appartiennent au Conseil général de la Drôme et représentent plus de 6 000 ha : plateau d'Ambel, alpage de Font-d'Urle, Glandasse, le Jardin du Roy, le domaine du Sapey, la forêt de Saoû, le domaine de Lorient, le site géologique du serre de l'Ane et le Marais des Bouligons. Les autres sont des ENS communaux : l'étang du Mouchet (Chavannes), l'ancien lagunage (Larnage), la Pierre Aiguille (Crozes-Hermitage), la butte du Châtelard (Châteauneuf-sur-Isère), les milieux alluviaux (Roche-de-Glun), la zone humide de Châteauvert (Valence), les mares de Bachassier (Chabeuil), la ripisylve du Roubion (Bonlieu-sur-Roubion), la montagne St-Maurice (Dieulefit), le moulin des Pendants (Motte-Chalancon), l'ENS de Villeperdrix (Villeperdrix), la sablière et la glacière (Réauville), la montagne du Montrond (Verclause), les Perdigons et Gleizes (Châteauneuf-de-Bordette), le vallon des Alissas (Clansayes), l'Ile des Cadets (Pierrelatte).

naturelle nationale. C'est le joyau du massif. Gérée par le parc, même si sa législation est nationale et suppose une protection stricte de la nature, cette magnifique réserve sauvage des Hauts Plateaux est la plus grande du pays. Elle abrite 747 espèces floristiques dont la tulipe sauvage (l'un des deux emblèmes du parc), la majorité des espèces animales de montagne, chamois, aigle royal, tétras-lyre (l'autre emblème du parc) et quelques espèces rares dont le lagopède alpin, le lièvre variable, l'adorable petite chouette chevêchette, qui fait actuellement l'objet d'une étude, ou celle de Tengmalm. Après les réintroductions réussies de la marmotte, du bouquetin et du vautour fauve, récemment, le gypaète barbu a été lui aussi relâché sur le secteur.

Parcs animaliers

Vous voulez être dépaysé, partir en safari, entendre rugir les fauves et voir les crocodiles refermer leur puissante mâchoire sur leur casse-croûte, visiter une serre aux papillons ou une volière exotique ? La Drôme et l'Ardèche proposent quelques sites animaliers exceptionnels. On pense d'emblée au Safari de Peaugres et à la Ferme aux crocodiles (Pierrelatte), mais il y a aussi le parc des lamas à Saint-Remèze (gorges de l'Ardèche), le jardin des oiseaux à Upie ou encore la ferme aux papillons à Die.

Jardins

Jardins publics ou jardins privés, vous avez le choix des espaces verts dans la Drôme comme en Ardèche. Valence abrite de beaux jardins publics (parc Jouvet, parc Jean-Perdrix et les autres), Montélimar aussi. Parmi les jardins privés, on peut citer, le plus typé, le merveilleux jardin zen d'Erik Borka à Beaumont-Monteux, mais aussi le jardin des herbes de La Garde-Adhemar, le jardin des arômes de Nyons, le clos-fleuri de Chabeuil. En Ardèche, on peut visiter avec plaisir le jardin d'Eden à Tournon, le jardin du château du Pin à Fabras, le parc Mignot à Annonay ou encore les parcs et jardins du château de Gourdan à Saint-Clair. Et beaucoup, beaucoup d'autres !

10 villages botaniques de la Drôme invitent ainsi à un circuit, du nord au sud du département, à la découverte de villages charmants et de plantes étonnantes, rares, décoratives... Chaque village – de moins de 3 500 habitants – propose un dépliant touristique autour de son thème que l'on trouve dans les Offices de tourisme, à la mairie, chez les commerçants. Ne pas confondre village botanique et village fleuri. 150 espèces différentes, au minimum, dans le thème choisi, étiquetées en latin et répertoriées sur des fiches techniques mises à la disposition des visiteurs. Chaque village botanique s'articule autour d'un choix botanique spécifique :

- **Alban :** plantes magiques et symboliques.
- **Barnave :** plantes des zones sèches.
- **Chabrillan :** pivoines et plantes de senteur.
- **Châtillon-en-Diois :** plantes grimpantes et couvre-sol.
- **Grignan** : roses anciennes.
- **Manas :** arbustes rares et méconnus.
- **Mirmande :** plantes à feuillage décoratif.
- **Montélier :** plantes à fruits décoratifs.
- **Montvendre :** plantes d'Extrême-Orient.
- **La Chapelle-en-Vercors :** plantes vivaces de montagne

ÉCONOMIE

Intégrées à la région Auvergne-Rhône-Alpes, économiquement riche et dynamique, la Drôme et l'Ardèche tirent leur épingle du jeu. Même si c'est plutôt le Rhône qui est la locomotive économique avec ses industries et ses centres logistiques ! On peut dégager deux particularités communes à la Drôme et à l'Ardèche : l'importance dans l'économie de l'agriculture et du tourisme, et par là-même de l'agrotourisme. L'économie drômoise, tout comme la population, est surtout concentrée à l'ouest du département, le long du Rhône. Ce dynamisme s'explique notamment par le fait que cette zone est bien desservie par les voies de communication : autoroute A7, TGV.

Ressources naturelles

Ces deux départements sont riches de leurs paysages, de leur biodiversité mais aussi d'une agriculture diversifiée qu'autorise la variété des climats, des sols et des traditions locales.

- **En Ardèche :** l'eau et la forêt sont les deux principales ressources naturelles. Il s'agit de gérer ce territoire par une pratique agricole adaptée à la préservation des paysages et de l'environnement. Le Conseil départemental de l'Ardèche aide les agriculteurs à développer des pratiques culturales et des stratégies d'exploitation contribuant à une gestion durable des ressources naturelles.
- **Dans la Drôme :** le grand projet de Biovallée signé entre les différentes Communautés de communes du département, la Région et le département vise à faire de la vallée de la Drôme une référence nationale en matière de développement durable. Cette vallée est riche de ses ressources naturelles, sols, eau, vent, soleil qui génèrent une biodiversité et des énergies humaines quasi unique au niveau européen à l'échelle d'une vallée de cette taille. Le pari est de préserver ces ressources tout en les utilisant pour satisfaire les besoins de la population : eau potable, alimentation, logement, énergie, santé, qualité de vie sociale et culturelle…

Environnement et énergies

Drôme et Ardèche affichent leur identité « bio » et s'engagent pour la protection de l'environnement notamment à travers le développement des énergies propres autorisées par deux caractéristiques locales, le vent et le soleil : stations d'éoliennes et champs de panneaux solaires font désormais partie du paysage. D'autres énergies sont exploitées qui ne réjouissent pas les nombreux écologistes de la région. Des centrales nucléaires sont implantées le long du Rhône sur les sites de Pierrelatte dans la Drôme et de Cruas en Ardèche. Quant au projet d'extraction de gaz de schiste, il a soulevé en Ardèche, comme dans la Drôme, une levée de bouclier des habitants !

Agriculture

Le père de l'agriculture française était ardéchois : Olivier de Serres (1539-1619) dont la famille fit fortune dans le commerce des draps. On lui doit des traités sur la viticulture, le travail d'un potager, la conduite d'un poulailler, l'élevage du bétail à « quatre pieds », l'exploitation de l'eau et du bois... « Le fondement de l'agriculture est la connaissance du naturel des terroirs que nous voulons cultiver », disait-il déjà. L'agriculture reste très vivante en Ardèche comme dans la Drôme. Elle s'articule particulièrement autour de petites exploitations et se singularise par un fort engagement en agriculture biologique. D'ailleurs la Drôme est le premier département producteur en agriculture biologique de Rhône-Alpes et l'Ardèche le second.

- **En Ardèche,** l'agriculture est constituée principalement de petites structures de productions extensives et diversifiées. La filière bovine et la viticulture en sont les piliers. Les grandes cultures se situent au sud. L'activité bovine concerne particulièrement le plateau ardéchois, le Coiron... Les régions cévenole et méridionale sont tournées vers la viticulture et l'arboriculture.
- **Dans la Drôme.** Avec 7 100 exploitations, soit 19 % des établissements du département, l'agriculture

Écotourisme en Ardèche

Les acteurs ardéchois du tourisme se mobilisent pour préserver le patrimoine naturel ardéchois et l'offrir en partage dans le respect de la nature et avec un souci pédagogique de sensibilisation à sa protection. Une démarche 100 % écotourisme, dans le respect de l'environnement et des populations locales. Il s'agit de trouver les moyens de rester au pays. Les professionnels concoctent des séjours qui vous permettent d'apprécier et de comprendre le patrimoine naturel et culturel, tout en partageant la vie locale. Habiter une maison écologique, comprendre son fonctionnement, vivre en osmose avec la nature, cheminer dans les réserves naturelles, découvrir la canopée, s'engager dans un écolo-safari… sont autant d'expériences à explorer. La mise en place d'une filière écotourisme en Ardèche révèle une ambition forte attachée au développement durable et correspondant aux aspirations d'une clientèle qui retrouve en Ardèche des valeurs fondamentales.

Bio et écotourisme dans la Drôme

Sur le site Internet du Comité départemental du Tourisme de la Drôme – www.ladrometourisme.com (Juste la Drôme) –, vous trouvez un onglet spécifique « bio et écotourisme » avec une large sélection de propositions de séjours, de visites et d'adresses qui s'articulent dans un souci de protection de l'environnement et de découverte verte. Une invitation à découvrir la Drôme dans une démarche différente en utilisant un mode de déplacement doux, en dormant dans un hébergement vert, en faisant le choix d'un séjour tourné vers la découverte d'une nature préservée, en allant à la rencontre des habitants, en privilégiant une alimentation locale et/ou bio. Les visiteurs sont invités à prendre en compte la démarche environnementale de l'établissement qui les accueille, tout en ayant l'opportunité de bénéficier d'une activité d'éducation à l'environnement et de sensibilisation verte.

constitue une activité importante du département. L'agriculture drômoise représente près de 11 800 emplois à temps plein dont 5 700 chefs d'exploitations, auxquels s'ajoute la main-d'œuvre saisonnière. C'est une agriculture diversifiée, certaines productions étant particulièrement représentées. La Drôme est, par exemple, le premier département français producteur d'abricots, le leader en Rhône-Alpes, pour la production de fruits à noyau, mais aussi de courgettes, melons, potirons, tomates, asperges, ail, oignons... Sans oublier le vignoble des côtes-du-rhône, la clairette-de-die, les plantes aromatiques, médicinales et à parfum, l'élevage de caprins ou de volailles et la production d'œufs de consommation.

Industries

La Drôme-Ardèche représente 10 % de l'activité métallurgique de Rhône-Alpes, totalise 800 entreprises, 24 000 salariés et 5 milliards d'euros de CA par an. Les tailles et les savoir-faire des entreprises y sont très variés, avec une activité particulièrement forte (ou en pointe) dans les secteurs de l'aéronautique et de l'énergie, mais aussi de l'industrie chimique.

Tourisme

On le sait, la Drôme et l'Ardèche sont deux départements touristiques. Le climat est déjà méditerranéen, la diversité et la beauté des paysages favorisent le tourisme de séjour. Celui-ci est à dominance familiale. Aussi l'économie touristique demeure-t-elle en bonne santé dans ces deux départements très typés et attractifs : 16 millions de nuitées par an pour l'Ardèche et 8 millions pour la Drôme, sans prendre en compte les nuitées dans les chambres d'hôtes, hébergement bien représenté dans les deux départements. Les touristes du nord de l'Europe sont traditionnellement amateurs de séjour dans la Drôme et dans l'Ardèche. On peut noter que, si les Hollandais remplissent les campings en été, les Anglais préfèrent l'hôtel. A noter aussi une percée des villages-vacances. La Drôme et l'Ardèche attirent particulièrement une clientèle sportive, de classe moyenne, appréciant la nature et l'authenticité du terroir.

© Séverine BAUR

Récolte des châtaignes.

HISTOIRE

Nos ancêtres ont exploité la vallée du Rhône comme voie de communication, dès l'époque romaine, et se sont implantés le long du fleuve, édifiant de puissantes villes vaillamment défendues contre les envahisseurs successifs. Ils ont également trouvé refuge dans les montagnes, où ils investirent certaines cavernes, dès la Préhistoire. S'il existe des similitudes et des corrélations historiques entre la Drôme et l'Ardèche, chacune campée d'un côté de ce fleuve qui marquait la frontière avec le royaume de France, de nombreuses particularités les distinguent.

Préhistoire

La présence de l'homme est attestée dans la vallée du Rhône dès la préhistoire. Nous en avons encore trace. Comme en Dordogne avec la grotte de Lascaux, l'Ardèche témoigne de nos lointains ancêtres à travers deux trésors : la grotte Chauvet-Pont d'Arc et le site de Soyons. Les hommes ont laissé des témoignages de leur passage dans les gorges de l'Ardèche entre 35 000 et 10 000 ans avant notre ère. La grotte de Chauvet-Pont d'Arc qui a inauguré en 2015 son incroyable reconstitution ouverte au public, abrite les plus anciennes peintures rupestres actuellement connues au monde : plus de 30 000 ans ! A partir du néolithique – environ 7 000 ans av. J.-C. –, l'habitat se transforme. C'est de cette époque que datent les nombreux oppida, sorte de villages fortifiés construits sur les collines. A l'âge du bronze, la route de l'ambre emprunte la vallée. La région est peuplée par les Ibères et les Ligures. Nous voyons donc que de fort longue date la vallée du Rhône et ce qui deviendra les deux départements de la Drôme et de l'Ardèche, affichent un dynamisme qui n'a fait que se développer depuis... Les célèbres grottes préhistoriques mises en valeur en Ardèche et les muées attenants témoignent de cette préhistoire locale et de la vie quotidienne de nos lointains ancêtres.

Antiquité

Dès le VI^e^ siècle av. J.-C., les Phocéens créent Massilia (Marseille) sur l'actuel site du Vieux Port de la cité phocéenne. C'est la plus ancienne ville de France. La vallée du Rhône devient alors une voie de communication privilégiée entre les peuplades gauloises et les colonies grecques. Les Romains comprirent eux aussi très tôt l'importance de la communication offerte par la vallée. C'est la voie d'accès la plus facile entre la Méditerranée et le nord de la Gaule. Avec sa position stratégique, à la confluence du Rhône et de l'Isère, Valence fut très tôt occupée par les Romains qui y fondèrent une colonie dans la première moitié du I^er^ siècle av. J.-C. Il ne reste que peu de vestiges de cette époque qui fut jusqu'aux invasions barbares plutôt calme et prospère. Les Romains construisirent aussi des routes pour faciliter leur déplacement. Celles que nous connaissons maintenant suivent généralement ce tracé antique que marquent toujours quelques bornes millénaires c'est-à-dire qui indiquent les milles, mesure de distance romaine. Les Romains surent aussi transporter l'eau pour faciliter l'irrigation et approvisionner les villes. Ils édifièrent des moulins sur le Rhône pour moudre le grain transporté par chaland sur le fleuve. Au II^e^ siècle, c'est encore le couloir rhodanien qu'empruntent les premiers chrétiens pour convertir l'Europe...

Moyen Âge

Tout comme pour la plus grande partie de l'Europe, la vallée du Rhône va subir de plein fouet les effets des invasions « barbares ». Valence ne connut pas la même prospérité

© Michel RISSOAN

La grotte de Néron – Site archéologique de Soyons.

Églises romanes de l'Ardèche

En plein Moyen Age, au cours du XIe siècle, l'émergence de l'art roman illustre une renaissance économique et sociale à travers l'Europe. Le style roman qui se développe en Ardèche se révèle très diversifié, car les routes qui traversent ce territoire favorisent la circulation des influences artistiques depuis le Puy-en-Velay, Valence ou Saint-Gilles-du-Gard. Depuis 2008, dans la région d'Aubenas, celles et ceux qui ont à cœur la vie des églises ont décidé d'unir leurs efforts pour mettre en valeur ce patrimoine exceptionnel parfois un peu oublié. Ainsi est née la route des églises romanes de la vallée de l'Ardèche, composée de 14 clochers : 13 églises et une chapelle. Décors sculptés à Saint-Julien-du- Serre, sobriété à Balazuc, vaste édifice à Montpezat ou au contraire minuscule église à Rochecolombe… Chacune dévoile ses charmes offrant aux visiteurs ses trésors d'architecture ou simplement un moment de recueillement dans un lieu destiné avant tout à la prière. Vous les trouvez dans les villages de Montpezat-sous-Bauzon, Pont-de-Labeaume, Saint-Julien du Serre, Ailhon, Chassiers, Vinezac, Balazuc, Saint-Maurice d'Ardèche, Rochecolombe, Ruoms, Vesseaux, Prunet, Saint-Cirgues-de-Prades, Faugères.

Le site : www.eglises.romanes.07.free.fr

que sa voisine lyonnaise. Les Wisigoths, les Francs et les Burgondes durent lutter pour le contrôle d'une ville, dévastée à plusieurs reprises. Plus tard, les comtes et les évêques valentinois eurent aussi à se défendre, et la prospérité de Valence en fut retardée. Le bas Moyen Age voit Valence – tout au moins les nobles et le clergé – profiter du commerce du sel. En effet, le Rhône n'étant pas navigable, ou difficilement, au nord de Vienne, les bateaux chargés de sel devaient effectuer un transbordement – avec plus-value au passage… – dans le port valentinois.
Dès 1452, Valence se dote d'une université qui deviendra très vite réputée dans les domaines de la médecine et du droit. Dans le même temps, Montélimar commence à prendre une certaine importance, mais Valence lui fait de l'ombre, tout comme la prédominance politique de Valréas, distante d'à peine 30 km. Valréas appartient au pape depuis 1317, tout comme avant elle (dès 1274) le Comtat Venaissin. L'Enclave des papes est ainsi née au cours du XIIIe siècle.
La vallée du Rhône connaît tout au long du Moyen Age des périodes sanglantes, notamment à travers les guerres que se livrent les seigneurs. Le couloir rhodanien conserve de cette période de nombreux châteaux forts et villes fortifiés perchés sur les collines, édifiés pour protéger les terres des invasions, et du brigandage.

Saint-Roman appartenait au dauphin viennois et Saint-Vallier était la demeure de Diane de Poitiers. Plus bas se dressent le château de Tournon, Chateaubourg et les ruines du château de Crussol – Valence. Le Moyen Age voit prospérer Soyons, Beauchatel, Livron et Loriol à l'entrée de la vallée de la Drôme. La Voulte, domaine des Ventadur et des Soubise, fut le quartier général de Louis XIII et Richelieu durant le siège de Privas en Ardèche. Cruas possède alors une abbaye fortifiée et Rochemaure un donjon de 200 m. Vivier est une ville épiscopale. De Châteauneuf à Donzère, on observe alors des fortifications à pic sur presque toute la longueur de la route.

De la Renaissance à la Révolution

Durant les XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles, la région connaît, comme ailleurs en Europe, les guerres de religions, le développement de l'imprimerie, de l'industrie – dans le Vivarais des moulinages, des papeteries s'installent... La région est marquée dès 1600 les débuts d'une agriculture « scientifique » grâce aux travaux du protestant Olivier de Serres, père de l'agronomie française. La Drôme et l'Ardèche en sont aujourd'hui encore les héritières. La soie n'est plus exploitée, mais la vigne demeure !

De la Révolution au XXIe siècle

La modernité et l'arrivée massive de l'industrie en vallée du Rhône amorcent un fort exode rural des campagnes drômoises et ardéchoises. La Drôme et l'Ardèche n'ont pas manqué le train de l'industrialisation au XIXe siècle mais ont dû batailler par la suite pour réhabiliter des quartiers et des villages détruits ou dénaturés par de nouvelles constructions anachroniques.
Des destructions, les deux départements en connaissent encore lors de la Seconde Guerre mondiale. Sur les plateaux du Vercors ou dans les villes bombardées par les alliés pour couper la retraite des Allemands dans la vallée, les pertes humaines seront nombreuses et les dégâts matériels importants. Dans les années 1930, avec les congés payés, la Drôme et l'Ardèche s'ouvrent au tourisme, un secteur qui n'a cessé depuis de se développer. C'est l'époque de la mythique N7 et du nougat de Montélimar !

De nos jours

La vallée du Rhône, couloir de migrations historiques, verra-t-elle sa fréquentation « de passage » diminuer à la suite de l'ouverture du viaduc de Millau qui offre une autre voie rapide de passage vers les rivages méditerranéens ? On pouvait l'imaginer, la réalité n'est pas venue confirmer cet espoir ! Toujours autant d'engorgement lors des heures de pointe et des départs en congé ou en week-end (et des retours...) Après l'apogée du nucléaire et de l'industrie chimique, des activités moins controversées et polluantes et tout à la fois plus diversifiées se développent. Ainsi avec les itinéraires bis, les chemins de traverse et un tourisme doux, c'est une nouvelle ère qui s'ouvre pour une vallée pleine de promesses. On parle de « bio vallée » et d'un autre développement possible. Dans les villages et les vallées reculés, on se bat aussi pour rester au pays et y vivre convenablement. A suivre donc !

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Ce pays n'est ni un musée, ni un dortoir. Ici vivent des habitants enracinés ou de nouveaux venus qui apprécient de profiter du patrimoine local dans ses différentes dimensions, artistiques, artisanales, gourmandes... et de le valoriser. C'est l'un des attraits de la Drôme et de l'Ardèche que d'arborer de beaux villages, de maintenir vivantes des traditions et de transmettre des savoir-faire. Des fêtes traditionnelles remises au goût du jour, des rencontres gourmandes, des festivals et des festivités originales rythment les saisons. Des bistrots de pays, des invitations pour voir distiller la lavande, pour comprendre l'élaboration de la clairette, la fabrication du miel, la poterie ou la vannerie... ce pays est passionnant !

PATRIMOINE CULTUREL

La Drôme et l'Ardèche attirent de nombreux néo-ruraux et pas que des « baba cool » ! Artistes, écrivains et intellectuels de tous bords sont friands de cette région préservée et s'y installent toujours plus nombreux. Ceux-ci sont demandeurs de culture et participent à dynamiser le secteur et s'investissent dans son animation organisant des festivals et des rencontres de qualité. Par ailleurs, l'Ardèche et la Drôme ont vu naître plusieurs artistes importants et en inspirèrent d'autres. Ceci dans les domaines de l'écriture, de la peinture, du dessin, de la caricature, de la sculpture... Ces deux départements aux paysages typés et au riche patrimoine architectural servirent aussi de décor de choix à de nombreux films. Et ce n'est pas fini !

Littérature

Écrivains, ils sont nés dans la Drôme ou en Ardèche ou/et furent marqués par ces départements.

Ardèche. L'étonnante poétesse Marguerite-Eléonore Clotilde de Vallon-Chalys, dame de Surville (1405-1498) est née à Vallon-Pont-d'Arc. François Boissel (1728-1807), philosophe et écrivain né à Joyeuse, libre penseur, précurseur du communisme, du féminisme, de l'écologie. Christian Chabanis (1936-1989), écrivain, philosophe et journaliste est né dans la maison familiale, à Bourg-Saint-Andéol. Il est l'auteur de nombreux ouvrages et d'enquêtes sur la place de la foi et de l'église catholique dans le monde moderne. Il fut lauréat du Grand Prix catholique de littérature en 1985.

Drôme. Des écrivains s'attachèrent à la Drôme, et tout d'abord Madame de Sévigné (1626-1696), l'épistolaire de Grignan ; Adrien Bertrand (1888-1917), lauréat du prix Goncourt en 1914 pour son roman *L'Appel du sol*. René Barjavel (1911-1985), quant à lui, est né à Nyons ; le philosophe Paul Ricœur (1913-2005) est né à Valence tout comme, dans un registre très différent, Jacques Tardi, auteur de bandes dessinées.

Peinture

Comme ce fut le cas pour des écrivains ou de célèbres chanteurs, les terres ardéchoises et drômoises inspirent les peintres et les sculpteurs. Plusieurs quittant Paris s'enracinèrent ou furent de fidèles visiteurs... Cathelin et Peynet sont les plus célèbres d'entre eux. Mais bien d'autres ont trempé leurs pinceaux dans les torrents, les paysages, les personnages et les lumières du pays, de longue date et aujourd'hui encore.

© Église de Comps – Association Comps Historique

Église romane de Comps du 12e siècle, façade Ouest (nef).

Folimage, l'animation de haut niveau

Une vie de chat, Mia et le Migrou, La Prophétie des grenouilles, Tante Hilda, Lilla Anna... Sans oublier la merveilleuse série écolo pour les petits : *Ma petite planète chérie*. Cela vous dit certainement quelque chose. Eh bien, ce n'est ni fait au Japon, ni aux Etats-Unis, mais dans la Drôme par Folimage ! Ce studio de films d'animation a été fondé par Jacques-Rémy Girerd, en 1981, à Valence. Depuis, le petit studio est devenu grand, il a déménagé à Bourg-lès-Valence dans l'ancienne Cartoucherie, qui abrite aussi son école, la très réputée Poudrière. C'est un centre de création image par image où presque tout est possible, un lieu magique qui s'est construit petit à petit grâce à la volonté, le talent et l'imagination d'une centaine d'artistes et de techniciens. C'est un label mondialement reconnu et une volonté indéfectible de produire des films de qualité depuis près de 30 ans. Coup de cœur !

Après des années rue Jean-Bertin à Valence, Folimage a emménagé en 2009 dans la Cartoucherie, bâtiment historique de Bourg-lès-Valence, aujourd'hui dédié à l'image animée, avec la présence du studio Folimage, mais aussi de l'école européenne du cinéma d'animation La Poudrière et l'association de promotion et de diffusion L'Equipée. Pour poursuivre son évolution, Folimage déménage en 2019 dans des locaux de l'ancien Palais consulaire, en centre-ville de Valence. S'ajoutent quelques autres structures du secteur de l'image : Teamto, Les Films du Nord, Fargo, Citron Bien, Studio Dahu, La commission du film Drôme-Ardèche, et les Ecrans de la Drôme et de l'Ardèche.

Saussac, Jouin, Dubouillon. L'Ardèche inspira Jean Saussac (1922-2005). Né à Paris, enseignant le dessin à Montélimar, Saussac créa un atelier de peinture à Aubenas et fut journaliste au *Midi Rouge*. Il réalisa de nombreux décors de théâtre et les décors de films célèbres (*Les Grande Gueules* ou *Le Vieux Fusil*). Maire d'Antraigues de 1965 à 1977, il attira dans son sillage d'autres artistes, Jacques Brel, Lino Ventura, Pierre Brasseur, Claude Nougaro, Isabelle Aubret, sans oublier le grand Jean Ferrat, son adjoint à la culture qui marqua le pays. On peut aussi citer Michel Jouin, grand artiste animalier, illustrateur d'affiches pour le cinéma de talent (un César a récompensé son affiche pour *Cinéma Paradisio*), il réside à Saint-Privat. Alain DuBouillon, né en 1943 à Lyon, dessinateur et humoriste (presse, bande dessinée, cinéma d'animation) est également grand admirateur de l'Ardèche.

Peynet, Cathelin. La Drôme est naturellement associée à Peynet (1908-1999). Né à Paris, il commence à travailler dans la publicité, puis publie ses dessins dans la presse parisienne, très abondante à cette époque : *Rire, Rire à deux, Paris Magazine, The Boulevardier* (journal réservé aux Britanniques résidant à Paris)... En 1942, sa vie va changer ! Devant remettre un pli confidentiel à un correspondant à Valence, il se trouve au point de rendez-vous, assis sur un banc, face au kiosque à musique (classé Monument historique depuis 1982). C'est là qu'il imagine un petit violoniste aux cheveux longs qui joue tout seul dans le kiosque et une admiratrice qui l'écoute. *Les Amoureux de Peynet* venaient de naître ! Depuis, ils ont fait le tour du monde et la célébrité internationale de leur auteur.
Bernard Cathelin, quant à lui, est né à Paris en 1919. Il a gardé tout au long de sa vie un amour profond pour son pays et plus particulièrement pour la Drôme, berceau de sa famille maternelle. Sa mère, Madeleine Terrail, était née dans la propriété des Rebattières qui appartient à la famille depuis plusieurs générations. Le musée de Valence a organisé une rétrospective de son œuvre, au cours de l'été 1997. Cette exposition a connu un très grand succès. En 2000, le Shanghaï Art Museum, en Chine, a organisé une exposition rétrospective de quarante ans des œuvres de Bernard Cathelin. Bernard Cathelin s'est éteint en 2004. Le musée de Montélimar lui a consacré une belle rétrospective.

Dans le domaine de la sculpture, le travail de Toros, sculpteur né en 1934 en Syrie et installé à Romans, est remarquable. Plusieurs sculptures de Toros sont implantées dans des lieux publics drômois, notamment à Valence, à Montélimar ou encore à Tain-l'Hermitage.

Cinéma

La région abrite plusieurs cinéma d'art et d'essai. On peut citer le Pestel à Die ou le Vivarais à Privas, et des rencontres internationales comme celles du Fim documenaire de Lussas. En outre, l'Ardèche et la Drôme étant belles et typées constituent un vrai décor de cinéma sur un plateau ! Il est donc bien naturel que les réalisateurs soient attirés par la région. De nombreux films ont été tournés dans ces deux départements.

Parmi les films tournés dans la Drôme, on peut citer *Le Printemps, l'automne et l'amour* (1954), un film franco-italien réalisé par Gilles Grangier qui met en scène un nougatier de Montélimar ; le mythique *Les Valseuses* (1974) de Bertrand Blier avec Patrick Dewaere, Gérard Depardieu, Miou-Miou et Isabelle Huppert ; *Les Braqueuses* (1994) un film de Jean-Paul Salomé (encore à Montélimar autour de quatre jeunes femmes en galère) ; *Effroyables Jardins* (2003) d'après le roman de Michel Quint, film de Jean Becker ; *Le Missionnaire* (2009) de Pierre Delattre, une comédie produite par Luc Besson, tournée sur les allées provençales à Montelimar et dans le village de Banne en Ardèche ou encore *L'Âge de raison* (2010) de Yann Samuell tourné à Crest ; *Au fond des bois* (2010) de Benoît Jacquot ; *Toutes nos envies* (2011) de Philippe Lioret ; *Trois cœurs* (2014) de Benoît Jacquot ; *Le goût des merveilles* (2015) d'Eric Besnard, *Knock* (2017) *remake* de Lorraine Levy, *Raoul Tabourin* (2017) de Pierre Godeau, *Facteur cheval* (2017) de Niels Tavernier, tourné à Hauterives et Mirmande, et tourné à Venterol, *Revenir* (2019) de Jessica Palud...

Plusieurs dizaines de films ont été tournés en Ardèche, depuis le très célèbre *La Vache et le Prisonnier* (1959) d'Henri Verneuil avec Fernandel et Marguerite (la vache) jusqu'au film de Benoît Jacquot *Au fond des bois* (2010). Citons l'émouvant *Fortunat* (1960) d'Alex Joffé avec Bourvil et Michèle Morgan ; *Le Juge et l'Assassin* (1976) de Bertrand Tavernier ; l'inoubliable *Conte d'automne* (1998) d'Eric Rohmer qui met les néo-ruraux et le vignoble à l'honneur ; *Les Enfants du marais* (1999) de Jean Becker ; *L'Homme du train* (2002) de Patrice Leconte avec Johnny Hallyday et Jean Rochefort ; et le magnifique *Je vous trouve très beau* (2005) d'Isabelle Mergault ; *Adieu Gary* (2008), premier long-métrage de Nassim Amaouche ; *Au fond des bois* (2010) de Benoît Jacquot ; *Trois cœurs* (2014) de Benoît Jacquot ; *Problemos* (2017) d'Eric Judor...

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

Des villages perchés aux élégants châteaux, des fermes fortifiées aux tours de garde, des murets de pierres sèches aux maisons de vigne, des ruelles médiévales aux demeures bourgeoises de la Renaissance, le patrimoine architectural de la Drôme et de l'Ardèche constitue l'un des attraits de ces deux destinations touristiques.

Villes et villages

Typiques, les villages perchés sont l'un des atouts de la Drôme et de l'Ardèche. Et de nombreuses maisons villageoises sont toutes de pierre et de tuiles écailles. La Drôme propose une série de villages botaniques (Châtillon-en-Diois, Chabrillan, Mirmande, Montelier...), un village du livre (Grignan), des villages potiers (Clionsclat, Dieulefit). Autant de cadres de charme animés par de dynamiques associations. Quant aux villes, les capitales, Valence et Privas, arborent de beaux édifices et monuments, et les bourgs de caractères ne manquent pas : Nyons, Buis-les-Baronnies, le Poël Laval, Montbrun-les-Bains, dans la Drôme ; Alba-la-Romaine, Chalencon, Jaujac, Voguë, en Ardèche, et on pourrait en citer beaucoup d'autres !

Châteaux

Quelques châteaux publics ou privés agrémentent le territoire. Certains, privés, restaurés avec beaucoup de goût, accueillent des hôtes dans des chambres de charme et de caractère ; d'autres, publics, programment des festivals ou des visites guidées.

En Ardèche. On peut citer des châteaux d'hôtes magnifiquement rénovés dont le château d'Uzer et celui de Balazuc ou encore le château Clément à Vals-les-Bains. Des adresses de charme pour des séjours hors du commun. D'autres sont plein de romantisme et de poésie comme le château de Rochessauve. D'autres encore, en ruine, marquent le paysage dont le château de Crussols ou celui de Pourcheyrolles (Montpezat-sous-Bauzon). Enfin, des monuments historiques urbains participent à la vie locale, à Joyeuse, Bourg-Saint-Andéol, Coucouron, La Voulte, Le Teil, Saint-Laurent-du-Pape...

Dans la Drôme. Le plus célèbre des châteaux de la Drôme est certainement celui de madame de Sévigné, à Grignan, en fait plutôt celui de sa fille et de son gendre – connu pour son festival de théâtre en été. Le château de Suze-la-Rousse est quant à lui réputé pour abriter l'Université du vin. Celui des Adhémar à Montélimar abrite aussi des expositions et des spectacles et vient de donner son nom aux vins de ce territoire.

Architecture religieuse

Les édifices religieux, églises, abbayes, monastères sont légion en Ardèche comme dans la Drôme. La Drôme abrite aussi des monuments protestants. Parmi les édifices religieux les plus remarquables, on peut citer :

En Ardèche. Les vestiges de l'abbaye cistercienne de Mazan, à proximité de Saint-Cirgues-en-Montagne, dans un site superbe entouré d'immenses forêts. Son église encore presque intacte au milieu du XIX^{e} siècle a été détruite pour construire l'église actuelle et les maisons du village. De l'abbaye des Chambons, à Borne, ne demeurent que les traces au sol de cet édifice du XII^{e} siècle. Haut lieu

Les 3 châteaux de la Drôme, en privilégié

Deux formules privilégiées pour visiter les châteaux de la Drôme et bénéficier de tarifs avantageux :

Billet 3 châteaux
Ce billet permet de visiter les trois châteaux. Valable un mois à compter de la date d'achat, il donne accès à une visite guidée ou libre du château de Grignan, une visite guidée ou libre du château de Suze-la-Rousse et une visite libre, avec audioguide du château des Ahémar à Montélimar, et de l'exposition en cours.Tarif unique : 18 €

Carte 3 châteaux
La Carte 3 Châteaux permet à son titulaire de visiter gratuitement et autant de fois qu'il le souhaite les châteaux de Grignan, de Suze-la-Rousse et des Adhémar à Montélimar. Elle donne également droit à des tarifs réduits pour tous les spectacles et à la gratuité pour certaines manifestations, dans la limite des places disponibles. Strictement personnelle, elle est valable un an à partir de sa date d'acquisition. Tarif unique : 20 €

20 villages de caractère pour l'Ardèche

Ce label départemental distingue des villages qui dévoilent l'histoire et les traditions ardéchoises. A l'honneur, des châteaux féodaux et des donjons, des églises néogothiques et des dolmens, des ruelles perchées et forteresses médiévales, des terrasses volcaniques et des ponts suspendus. Les 20 villages de caractère de l'Ardèche proposent une mosaïque de patrimoine architectural et culturel exceptionnels. Perchés sur la montagne, blottis au fond d'une vallée, étirés le long d'un cours d'eau, du nord au sud de l'Ardèche, ils tracent un itinéraire de charme.

- **Rochemaure :** avec son château perché sur un dyke volcanique et la belle chapelle Notre-Dame-des-Anges et le vieux village construit sur la voie romaine d'Antonin-le-Pieux.
- **St-Vincent-de-Barrès :** site médiéval, fortifié et également perché, très bien conservé sur son promontoire rocheux en forme de goutte, dominant la vallée du Barrès.
- **Les autres :** Ailhon, Alba-la-Romaine, Antraigues, Balazuc, Banne, Beauchastel, Boucieu-le-Roi, Chalancon, Chassiers, Désaignes, Jaujac, Labeaume, Meyras, Naves, Saint-Montan, Thueyts, Vinezac et Vogüé.

de pèlerinage, la basilique Saint-Régis, à Lalouvesc, est un édifice récent (XIXe siècle). Cette basilique abrite les reliques de saint François Régis, l'apôtre du Vivarais. A Saint-Laurent-des-Bains, l'abbaye cistercienne Notre-Dame-des-Neiges accueille des retraitants et abrite les reliques du père Charles de Foucauld.

- **Dans la Drôme.** L'abbaye trappiste d'Aiguebelle est la maison-mère de l'abbaye de Notre-Dame-des-Neiges en Algérie dont les sept moines furent décapités. Aujourd'hui, les moines trappistes d'Aiguebelle accueillent les résidents en retraite et organisent des rencontres spirituelles. On y trouve également une boutique de produits monastiques très fournie. L'abbaye cistercienne de Valcroissant, près de Die, fut transformée en bâtiment de stockage pour une exploitation agricole. Cet édifice magnifique implanté dans un très beau site au pied du Glandasse, a été sommairement restauré en refuge ; l'association qui gère le site programme des événements culturels. On peut découvrir à proximité la cathédrale de Die qui programme parfois des concerts de musique classique. Autre joyau du patrimoine sacré drômois, la collégiale de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, magnifique édifice bien conservé, connu pour l'acoustique de son église, accueille une programmation de concerts de musique classique de belle facture.

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Depuis plusieurs générations déjà, le patois n'est plus utilisé dans les campagnes drômoises ou ardéchoises, a fortiori dans les villes. Toutefois certains en gardent la mémoire à travers des groupes folkloriques, des publications, des animations. Drôme et Ardèche comptaient presque autant de patois qu'il existe de vallées… Ceux-ci avaient toutefois une base commune. Au sud de la France, on échangeait avec les dialectes provençaux. La langue provençale dépassait d'ailleurs largement la Provence historique. Ainsi le drômois ou le dauphinois qui étaient parlés dans le Diois et le Valentinois étaient des dialectes du provençal. C'était aussi le cas des parlers du Vivarais qu'on pouvait entendre dans quasiment toute l'Ardèche. Toutefois, dans ce cas, l'identité très forte de la région en faisait une langue à part entière. Le provençal est une langue phonologique. On écrit des sons avec des règles simples comme c'est le cas pour l'espagnol ou pour l'italien. Ce qui n'est pas le cas du français, on le sait !

Artisanat

- **Les potiers.** La tradition ancestrale de la poterie reste vivace dans plusieurs régions de la Drôme. Cliousclat en est un des bastions depuis le XVIIIe siècle. L'histoire du village de Dieulefit est également liée de longue date avec celle de la poterie. Des archéologues ont mis au jour des traces d'activité potière à Dieulefit dès la période romaine. Et la première mention attestée d'un atelier de potier remonte au XVe siècle. Cette activité se développa à travers les siècles pour atteindre son apogée au début du XIXe siècle. La poterie faisait alors travailler près de 1 000 personnes dans la région ! Mélange de l'argile – en provenance des carrières des Vitrouillères aujourd'hui abandonnées – et du tour de main de l'artisan, la poterie était à l'origine essentiellement utilitaire. Les céramiques et faïences pour la maison firent les beaux jours de la poterie de Dieulefit, mais ont dû céder le pas devant les productions industrielles. Aujourd'hui, quelques rares ateliers continuent à fabriquer cette poterie traditionnelle qui se caractérise notamment par ses couleurs vives. La poterie dite d'artisanat d'art a pris le relais. Grâce au savoir-faire de générations de potiers – que l'on appelle également les « ventres jaunes » à cause de l'argile qui recouvre leur tablier –, les ateliers de Dieulefit se sont reconvertis dans l'artisanat d'art. Façonnant la terre dans des formes parfois surprenantes et faisant surgir des couleurs bigarrées, les potiers drômois se sont forgé une réputation d'originalité et de qualité.

La route des métiers d'art

Cet itinéraire riche et insolite vous invite à aller à la rencontre, à la découverte, au bonheur de voir comment travaillent les créateurs et comment ils produisent leurs œuvres d'art et d'artisanat. Au cœur du département naissent de magnifiques objets et cette route des métiers d'art vous permet de les traquer en profitant d'un cheminement à travers un concentré de talents et de savoir-faire. La route des métiers d'art de l'Ardèche regroupe près d'une centaine de professionnels et 3 boutiques collectives, du nord au sud du département, à la rencontre de vanniers, céramistes, forgerons, ébénistes, maroquiniers ou encore bijoutiers... Voir sur le site Internet du tourisme en Ardèche.

Les cordonniers. A partir de 1850, Romans voit le développement de l'industrie de la chaussure pour laquelle travaillent, en 1914, 5 000 ouvriers ! Après guerre, l'industrie de la chaussure bénéficie d'une certaine prospérité. On connaît la suite : de grands noms du luxe Clergerie, Charles Jourdan, Kélian font la réputation de Romans. La délocalisation aura raison de cette spécificité artisanale locale ! Les grandes maisons ont fermé leurs portes. Mais l'artisanat de la chaussure reste vivante à Romans. Tannerie, maroquinerie, cordonnerie, sellerie, formes, talons, machines et composants... le secteur compte encore une trentaine d'entreprises et emploie 2 000 salariés. Des produits de qualité, du travail d'expert, des coutures à la main mais aussi l'utilisation de technologies de pointe font encore la fierté de la région et le bonheur des amoureux du travail d'excellence. Romans et la Drôme des collines trouvent encore chaussures à leurs pieds !

Les bijoutiers. Le pays du Cheylard, en Ardèche, a développé dès le début du XX^{e} siècle deux industries artisanales qui perdurent – le textile et la bijouterie – même si ces secteurs ont été fortement touchés par la crise et les délocalisations. C'est surtout la bijouterie de luxe qui a réussi à tirer son épingle du jeu particulièrement à travers le groupe GL. Fabricant depuis 1917, le groupe GL est aujourd'hui leader européen en bijouterie. Acteur incontournable spécialisé dans la création, la fabrication et la distribution de bijoux argent, or, plaqué or et acier. Des bijoux intemporels aux bijoux plus créatifs de marques propres – GL, Altesse, Valès Dorval et XC 38 – mais aussi pour le compte de marques de luxe dont Kenzo, Paul & Joe...

Sports et jeux traditionnels

Comme dans toutes les régions rurales, les sports collectifs animent les villes et surtout les villages : les équipes de football et de basket, mais aussi de volley ou de rugby s'entraînent dans les gymnases pour les compétitions qui se déroulent le dimanche. D'autres sports sont plus spécifiques. Ainsi, le canoë et les sports d'eau vive en Ardèche et les sports montagnards dans la Drôme. Le Vercors et le Diois autorisent de nombreuses activités sportives : ski nordique et ski de piste, escalade, randonnée à pied, VTT, spéléologie... Et la baignade dans les cours d'eau est une activité très populaire dès les beaux jours. De nouvelles activités sont venues renforcer l'offre ces dernières années : via ferrata, accrobranche...

Les jeux de carte (coinche, belote, tarot) restent très pratiqués dans les villages, mais aussi les lotos qui permettent de récolter quelques dividendes pour le sou des écoles. De nouvelles rencontres festives ont lieu dans les villages autour des jeux comme la très belle et originale fête votive d'Aurel (Drôme). Le panorama ne serait pas complet sans évoquer les vogues, ces foires avec bal, repas en commun et concours de pétanque qui «tournent» d'un village à l'autre en été.

Des icônes en Royans

Original et précieux. A Saint-Jean-en-Royans, au pied du Vercors, l'atelier Saint-Jean-Damascène des moines orthodoxes, installé en pleine nature, réalise des icônes mais aussi des fresques et des mosaïques sacrées. L'atelier fonctionne aussi comme école d'art sacré. Vous pouvez ainsi vous initier sur place en suivant des stages et des sessions de formation. Sachez que l'icône est peinte avec des pigments naturels dans le silence, au rythme de la prière du cœur… L'iconographie selon la tradition orthodoxe est un art qui découle directement de la vie liturgique. Ritualisée, codifiée, elle reste néanmoins de son temps. Ainsi pour les moines de Saint-Jean : «*L'icône du XXI^{e} siècle ne peut être le témoin plus ou moins recomposé du style des écoles et des genres des époques du passé. Elle doit témoigner de la vie spirituelle et liturgique d'une foi ancrée dans une tradition locale et universelle actuelle*». Cela est la responsabilité de notre témoignage et l'effort que nous avons à l'exprimer. Vous réaliserez votre icône sur un support de bois préparé dans les règles de l'art, en manipulant de très fins pinceaux avec une minutie d'orfèvre, en mélangeant des pigments naturels avec du jaune d'œuf, en appliquant même des touches à la feuille d'or. Vous pouvez aussi faire l'acquisition d'une icône des moines. Dans tous les cas, patience ! L'icône est un art de longue haleine et de spiritualité. La patience et l'humilité font partie du chemin...

Le site : www.atelierdamascene.fr

LA DRÔME ET L'ARDÈCHE GOURMANDES

De Tournon-sur-Rhône à Nyons, ce territoire produit sous le soleil des fruits et légumes savoureux qui nous mettent l'eau à la bouche, offre ses recettes traditionnelles et ses spécialités locales, invite à la découverte d'une gastronomie concoctée par des chefs talentueux tout au long d'une route gourmande délectable. Les assiettes et les paysages en sont délicieusement imprégnés : vignobles et vergers produisant pêches, brugnons, abricots, figues ou cerises, champs de melons, de tomates, de courgettes ou d'aubergines, tresse d'ail rose, oliveraies, châtaigneraie... S'ajoutent dans l'assiette l'agneau goûteux et le tendre fin gras du Mézenc, la truffe et les herbes aromatiques. Vous pouvez faire provision de tous ces produits vitaminés et goûteux sur les marchés régionaux. Vous avez aussi en raccourci, un site de vente en ligne proposant 300 produits typiques de l'Ardèche (www.exquiseardeche.com).

SPÉCIALITÉS LOCALES

Dans la Drôme

- **Ravioles.** Spécialité du Vercors et plus précisément du Royans et de Romans que l'on retrouve aujourd'hui partout à travers l'Hexagone, les ravioles sont bien meilleures au pays ! La recette aurait été importée par les bûcherons venus d'Italie pour travailler en Vercors : les raviolis italiens auraient été adaptés localement, fromage des alpages en guise de viande. Ne pas confondre les ravioles drômoises avec celles du Champsaur, du département voisin des Hautes-Alpes, beaucoup plus grosses et élaborées à base de pommes de terre.

- **Caillette de Chabeuil.** Spécialité de Chabeuil – que l'on retrouve aussi en Ardèche dans une recette à peu près similaire –, cette charcuterie est élaborée à partir d'un subtil et délicat mélange de viande de porc hachée et de feuilles vertes (choux, bettes, salade, d'ail et de persil…). La caillette se présente sous la forme d'une boule entourée de crépine. On la déguste froide avec une salade ou chaude avec un gratin dauphinois. Produit paysan à l'origine, c'est aujourd'hui un mets de choix que l'on sert même à la table de grands restaurateurs.

- **Défarde de Crest.** Une spécialité centenaire de la ville de Crest, à base de tripes d'agneau roulés en paquet, de pieds d'agneau (ou de veau) pour l'onctuosité et de tomates pour la couleur, au fumet très (très) alléchant, avec un concours (à la Saint Ferréol) et même une version républicaine, en banquet, le 14 juillet.

- **Picodon de la Drôme et de l'Ardèche.** On ne présente plus cette délicieuse tomme au lait de chèvre emblématique de la Drôme, de l'Ardèche et du retour à la terre !

- **Tapenade de Nyons.** Elaborée à base d'olives de Nyons, c'est le caviar des tapenades. La «vraie» tapenade est de la purée d'olives pure, juste aromatisée avec un peu de thym. Dans différentes versions plus ou moins touristiques, elle se propose noire, à base d'olives noires, vertes et souvent augmentée d'une purée d'anchois et d'ail.

- **Nougat de Montélimar.** La spécialité locale par excellence, comme la moutarde à Dijon, le nougat de Montélimar est incontournable. Il est noir ou blanc et entre dans la composition des 13 desserts de Noël. Là aussi les recettes traditionnelles côtoient des inventions au goût du jour qui déclinent le nougat en toutes couleurs et saveurs.

- **Pogne de Romans et suisse de Valence.** Pognes et suisses – deux spécialités ancestrales – s'alignent dans les vitrines de toutes les boulangeries-pâtisseries de Valence, de Romans et des villes environnantes. La pogne est une brioche ronde traditionnelle aromatisée à la fleur d'oranger ; le suisse est un biscuit en forme de garde suisse, souvenir du passage du pape à Valence. Dans le même genre, la couve de Crest.

© TARDYPOM – Fotolia

Le célèbre nougat de Montélimar.

Les saveurs de la Drôme

Ce département totalise 7 tables étoilées qui en font une destination gastronomique prisée et des produits du terroir typés et savoureux mis en valeur à travers des routes gourmandes. Parmi les produits remarquables citons : les olives et l'huile d'olive et particulièrement celle de Nyons (la fameuse tanche), les fromages, les fruits à noyaux et toute une gamme de produits biologiques fournis par une filière très dynamique. Rendez-vous sur les marchés et chez les producteurs, dans les musées et les points de vente qui regroupe les produits du terroir, voire les coopératives bio. Et pour arroser ces saveurs c'est tout un vignoble de choix qui se déploie avec 17 AOP (dont trois crus en Côtes-du-Rhône) et 9 IGP dans les trois couleurs, tranquille ou pétillant, de la colline de l'Hermitage aux vignes de Châtillon-en-Diois.

En Ardèche

- **Caillette.** Si Chabeuil dans la Drôme revendique le titre de capitale de la caillette, il n'en reste pas moins que cette spécialité traditionnelle locale de cochonnailles est encore très présente en Ardèche. Elaborée à partir de porc et d'herbes, elle se trouve chez les charcutiers du pays, au menu des restaurateurs et sur les tables d'hôtes.
- **Castagnou.** C'est l'apéritif ardéchois typique que l'on vous propose dans les familles, les bistrots de pays et les restaurants. Le castagnou est la version ardéchoise du kir où l'on remplace la crème de cassis par la crème de châtaigne.
- **Crème de marron.** C'est une confiture de châtaignes et non pas de marrons bien entendu ! Une spécialité typiquement ardéchoise tant la châtaigne et les châtaigneraies sont emblématiques de ce département. D'ailleurs le pays fête sa châtaigne (voir les Castagnades).
- **Cousina.** C'est une soupe de châtaignes. Très simple : on fait cuire à l'eau (avec un bouillon cube, ou non) des châtaignes séchées durant une bonne heure. On sale, on sucre un peu, on poivre. On peu lier avec une cuillère de farine ou/et un jaune d'œuf et ajouter de la crème fraîche. Ensuite, c'est selon l'inspiration : lard grillé, champignons, foie gras...
- **Crique.** Encore une spécialité que l'on vous proposera sur les tables ardéchoises. La crique est une grosse galette à base de pommes de terre râpées, d'œufs et d'ail, cuite à la poêle. Avec une salade bien relevée, cela fait un repas !

Les toqués de l'Ardèche

Tous fous d'Ardèche ! Ce sont sept passionnés à l'origine, dix aujourd'hui, ambassadeurs du bien manger regroupés au sein d'une association fondée en 2013 qui défendent et revendiquent l'existence d'une entité gastronomique en Ardèche. Tous restaurateurs et certifiés « maîtres-restaurateurs » (seul titre officiel dans le secteur de la restauration traditionnelle délivré par l'État), ils visent à regrouper au-delà des labels et des titres des cuisiniers engagés à travers une cuisine préparée sur place, composée majoritairement de produits frais, locaux, avec une attention toute particulière quant à la qualité du service et de l'accueil. Leur objectif ? Donner du plaisir à leurs convives ! Leur credo : manger mieux et plus sain dans le respect de l'environnement et des richesses naturelles du territoire. Ainsi se déploie une gastronomie, tout à la fois enjeu économique, culturel et touristique, qui fait la fierté de l'Ardèche. Bien entendu, les Toqués soutiennent les événements gourmands ardéchois, du festival de la Courge aux Castagnades. Vous pouvez même entrer dans les coulisses de leur cuisine puisque les Toqués ont publié leur livre autour de sept produits et 35 recettes.

- **Les Toqués de l'Ardèche :** ✆ 04 75 94 74 13 – http://lestoquesdardeche.fr

Les dix chefs :

- **Claude Brioude** (Neyrac-les-Bains/Meyras)
- **Jean-François Chanéac** (Sagnes et Goudoulet)
- **Raymond Laffont** (Ozon)
- **Dominique Rignanèse** (Chandolas)
- **Richard Rocle** (Saint Germain)
- **Olivier Samin** (Charmes-sur-Rhône)
- **Yann Espenel** (Beaulieu Pléoux)
- **Florian Descours** (Privas)
- **Celine Vernet** (Le Béage)
- **Matthieu Méjean** (Uscaldes et Rieutord)

Les sept produits :

- **La châtaigne**
- **Le Chatus**
- **Le bœuf Fin Gras** du Mézenc
- **Le picodon**
- **La pomme de terre** de montagne Gerzenc
- **La truffe**
- **La truite**

MAGASIN D'USINE
SAINT-UZE

RETROUVEZ TOUTES LES COLLECTIONS
REVOL PORCELAINE A PRIX D'USINE

Ainsi que de nombreuses marques et accessoires pour la cuisine et la table

JUILLET / AOÛT
Lundi au vendredi
10h-12h et 15h-19h
Samedi 10h-12h et 15h-18h

SEPTEMBRE À JUIN
Mardi au samedi
10h-12h et 14h-18h

SAINT-UZE CENTRE
A 15 MIN DE L'AUTOROUTE A7, SORTIE TAIN L'HERMITAGE
Place du 19 Mars 1962 - 26240 Saint-Uze
T +33 (0)4 75 03 99 81 - boutique@revol-porcelaine.fr

WWW.REVOL1768.COM

Maôche. Une spécialité du plateau ardéchois : panse de cochon farcie de viande de porc hachée et de choux bien assaisonné, cuite tout doucement et très longtemps. Plus le temps passe, plus le fumet emplit la maison et devient irrésistible ! La maoche (ou maouche) a sa confrérie. Après 11 ans d'existence, la fête de la Maôche, soutenue par les vignerons ardéchois – il est vrai qu'une maôche sans vin ça ne fait pas sérieux ! – a vu sa dernière édition en 2014. Record à battre de la plus grande maôche, élaborée pour le 10e anniversaire de la fête : 18,37 kg !

Fin gras du Mezenc. Cette appellation concerne la viande bovine de génisse de 24 mois au minimum et de mâle castré âgé de 30 mois au minimum et élevés sur le plateau du Mézenc, de races Aubrac, Charolaise ou Salers et quelques croisements. Les animaux sont nourris naturellement en pâturage. Cette viande est en AOC depuis 2006.
C'est une viande de saison : de février à juin. Avec une grande fête début juin en alternance en Haute-Loire ou en Ardèche.

PRODUITS DU TERROIR

Les saveurs de la région sont typées et les produits locaux bénéficient d'une bonne réputation. Histoire de terre, de soleil, de vent et du travail des hommes, bien entendu. Rappelons que la Drôme est le premier département bio de France pour le nombre d'exploitations et la part de surface agricole utilisée. En 2013 : avec 1048 agriculteurs bio et 16,5% de la surface agricole utile. Savoir aussi que 35 % de la surface de la Drôme est consacrée à l'agriculture. Leader mondial pour la production et la transformation de plantes à parfums, aromatiques et médicinales, mais aussi le premier bassin truffícole d'Europe. La Drôme abrite 12 IGP, Indication géographique protégée, 19 AOP (huile d'olive de Nyons, picodon, banon, bleu du Vercors Sassenage, etc.). Les produits ardéchois sont de la même veine. On peut citer les AOP attribués à la châtaigne, au foie gras du Mezenc, sans oublier ceux des côtes-du-rhône. La zone d'appellation du picodon s'étend également en Ardèche. Et comme dans la Drôme, l'Ardèche compte de nombreux producteurs artisanaux soucieux de la terre et de la qualité de leurs produits. Les consommateurs ne s'y trompent pas !

Viandes, volailles et gibiers

Les viandes de la vallée du Rhône composent de nombreuses spécialités locales, pour l'essentiel ancestrales, pour certaines plus récentes. On peut citer l'agneau des Préalpes, le chevreau et le pintadeau de la Drôme ou encore le fameux bœuf fin gras du Mézenc. Spécifiques aussi les pâtés de gibier de Nyons et Dieulefit ou encore la viande de bœuf séchée et fumée de montagne.

L'agneau de la Drôme IGP. De pure race préalpine, l'agneau de la Drôme IGP (Indication géographique protégée) est une viande de qualité du fait de la nourriture, de l'espace et des méthodes d'élevage pratiquées.

Le pintadeau de la Drôme IGP. Cette volaille réputée est commercialisé à l'âge de 13 semaines donnant ainsi une viande onctueuse, très goûteuse, pouvant supporter toute forme de cuisson. Le pintadeau de la Drôme est au nombre des rares appellations d'origine consacrant les volailles et la seule s'attachant à la pintade. Les élevages sont quasi artisanaux. D'ailleurs la pintade, cette petite futée, ne supporte pas l'élevage en batterie ! Pour croître, elle a besoin d'un certain espace et de courir en liberté.

Les cailles et leurs œufs. Grasses et dodues, déjà appréciées par Madame de Sévigné lors de ses séjours au château de Grignan, les cailles sont souvent à l'honneur sur la table drômoise et font aujourd'hui l'objet d'un élevage répandu dans le département.

Le chevreau. C'est une spécialité du pays de Bourdeaux et de la Drôme des collines et l'invité traditionnel au moment des fêtes de Pâques.

On peut ajouter en vrac : le chapon du Dauphiné, le lapin de plein air, le bœuf des Chambarans, autant de productions locales qui témoignent aussi de la volonté des agriculteurs du pays d'identifier leur savoir-faire et de répondre aux exigences d'une qualité appréciée des consommateurs.

Charcuteries

La charcuterie est aussi très présente comme dans toutes les régions abritant des montagnes et des villages reculés où l'on tuait traditionnellement le cochon pendant l'hiver. Les salaisons de la montagne ardéchoise, les chapelets de saucisses, les saucissons (nature, maigres, aux noix, aux châtaignes, aux olives, au thym...), la caillette de Chabeuil, la charcuterie du col des Limouches ou le jambon cru du carré de Picq de Die...

Poissons, fruits de mer et crustacés

Bon d'accord, la Drôme et l'Ardèche ne sont pas franchement des destinations marines. Alors, ni bouillabaisse, ni soupe de poissons. Enfin si sur certaines tables, mais ce n'est pas le sujet. Toutefois les rivières et les torrents de montagne offrent aux pêcheurs quelques truites délicieuses, des brochets respectables, et les pisciculteurs alimentées en eaux pures venant du Vercors produisent truites, ombles chevalier et saumons de fontaine très honorables. Alors quelques recettes traditionnelles et l'inspiration des chefs mettent tout de même le poisson à l'honneur. Ainsi en est-il du poulet aux écrevisses, des quenelles de brochet ou encore des truites à la clairette.

Fromages, produits laitiers

Le picodon. Doté d'une AOP picodon de la Drôme et de l'Ardèche, depuis 1985, cette petite tomme ronde est un fromage 100 % lait de chèvre entier, caillé, égoutté en faisselle, affiné. Celui dit «affiné méthode Dieulefit» (appellation reconnue et protégée depuis 2000) est inimitable, plus piquant et très goûteux.

Les Glaces de L'Ardèche

artisan glacier

Lait frais

Naturel

Fruits locaux

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE

07200 Ucel · 04.75.37.69.69

Goûtez l'Ardèche

Fabriqué en Ardèche

Le caillé doux de l'Ardèche. Outre la tomme, l'autre spécialité fromagère du canton de Lamastre est le caillé doux. Les producteurs locaux distinguent aussi le caillé doux acide du caillé doux aigre. Il s'agit d'un type bien spécifique de coagulation du lait de chèvre. Le caillé doux est un fromage de chèvre de type pressuré qui a fait l'objet d'une marque déposée. Il est produit sur le plateau, entre 400 et 800 m d'altitude suivant une ligne Annonay-Saint-Félicien-Lamastre-Le Cheylard. Il est à noter qu'une équipe de producteurs travaille sur un caillé doux au lait de vache… Ne pas confondre le caillé doux de Saint-Félicien et le saint-félicien, le fromage AOC que l'on concocte en Vercors (voir ci-dessous).

Le coucouron et le goudoulet. Ces deux fromages au lait de vache nés sur le plateau ardéchois afin de résorber les excédents laitiers sont devenus deux spécialités de la montagne ardéchoise. A 1 100 m d'altitude, la petite commune de Coucouron abrite deux fromageries. L'une produit le fameux coucouron, fromage à pâte molle appelé communément bleu ardéchois, un bleu assez doux, moulé, égoutté, salé, puis piqué afin d'obtenir une belle moisissure et affiné durant trois semaines. On trouve du coucouron allégé à 25 % de matière grasse et la brique de coucouron au lait entier. La seconde fromagerie du village produit l'autre spécialité locale : le goudoulet, un fromage au lait de vache cru à pâte pressée qui a pris le nom du village voisin, mis sur les plateaux en 1994.

Le rigotte. Ce nom, semble-t-il utilisé depuis l'époque romaine dans la Loire, le Lyonnais et le Dauphiné, se rapporte à des fromages de forme variable mais toujours de petite taille. La rigotte du Dauphiné est un fromage de forme cylindrique – environ 5 cm de diamètre – et d'un poids variant de 50 à 90 g. Conçue à partir de lait cru ou pasteurisé, la rigotte offre un fondant et un moelleux agréables pour commencer une dégustation. La rigotte de Condrieu est fabriquée dans le parc naturel régional du Pilat. Elle se consomme fraîche ou affinée. Emprésuré, le lait de chèvre cru et entier est laissé à coaguler pendant 24 heures, avant d'être moulé à la louche en petits cylindres. C'est un fromage légèrement acidulé.

Le bleu du Vercors Sassenage. Son origine remonte au XIV^e^ siècle et son AOC à 1998. C'est un bleu au lait de vache à pâte persillée qui s'apparente au bleu de Gex. Il est élaboré à partir de lait produit avec des fourrages du parc naturel régional du Vercors par des vaches de race Abondance, Villarde et Montbéliarde. Cette AOC a consolidé la position de la race Villarde sur la région, alors que celle-ci était menacée d'extinction. C'est un bleu doux et onctueux, qui se trouve aussi bien sur un plateau que dans des recettes de cuisine où il peut développer tout son arôme de noisette.

Le saint-marcellin et le saint-félicien. Comme le bleu du Vercors Sassenage, ces deux fromages sont plutôt isérois, du moins leur aire de production est en majorité iséroire, du côté de Saint-Marcellin et en Vercors. Néanmoins quelques communes drômoises du Vercors sont autorisées à produire ces petites tommes au lait de vache onctueuses et très goûteuses, surtout le saint-félicien (70 % de matière grasse !). On en trouve facilement dans toute la Drôme pour enrichir les plateaux de fromage et voisiner avec les picodons.

Et même du safran !

Sa présence est attestée depuis plus de 4 500 ans mais on ignore son vrai berceau d'origine. Dès l'Antiquité, la fleur de safran fait l'objet de nombreuses légendes. Les Grecs lui prêtent une origine divine, symbole de pureté, objet de culte, fleurs sacrées pour les bouddhistes… Son usage culinaire place ce précieux pistil parmi les épices les plus recherchées. Aujourd'hui, il revient en force en cuisine, parfumant viandes et poissons, riz, pâtes… rehausse subtilement la saveur des mets sucrés. Ses fleurs bleues s'épanouissent d'octobre à novembre. Étalée sur trois semaines, la cueillette du safran est quotidienne et manuelle. Les fleurs se conservent un ou deux jours. Il faut extraire rapidement les stigmates aromatiques et colorants de la fleur. L'étape du séchage est particulièrement difficile. Une fois séché, le safran doit être stocké à l'abri de l'air et de la lumière. Plusieurs producteurs, en grande majorité en agriculture biologique, se sont implantés en Ardèche et dans la Drôme :

Le Safran des Rochers de Saint-Jean
Ronan Rouméas
07580 Saint-Jean-le-Centenier
✆ 04 75 89 26 21 - 06 88 78 01 16
www.safran-des-rochers-de-saint-jean.com

Le Safran de la Ravicole – Sarah Ceccon
Sommet de Boidel
07290 Satillieu
✆ 06 79 61 63 05 – www.laravicole.fr

Le Safran des Monts d'Ardèche
Hervé Delon07380 La Souche
✆ 04 75 37 93 40

Le Safran du Val d'Or
L'épice d'automne
60 chemin du safran – D132
26140 Albon
✆ 04 75 31 21 08
www.epice-automne.com/contacts-safran.php

Ô délices de la Bergère
661 routes des Samsonnes
« La Bergère »
26300 Marches
✆ 06 86 75 72 88
http://odelicesdelabergere.fr/contact.html

La petafine ou foujou. Cette recette paysanne suppose de mettre les restes de fromages – même très forts ! – à mariner avec de la gnole et de la crème fraîche, si le mélange est trop sec ou peut ajouter un peu de vin blanc sec afin de détendre les pâtes. On écrase à la fourchette pour réaliser une crème que l'on mange sur du pain. Pas besoin d'en mettre beaucoup !

Fruits et légumes

La vallée du Rhône est riche en fruits et légumes. Pêches et abricots, pommes et poires, côté Drôme. Cerises, framboises et myrtilles, côté Ardèche… Mais aussi : noix en Royans (Drôme) et châtaignes en Ardèche. Ajoutons des productions sauvages qui sentent bon le midi et le soleil : kakis, figues, amandes... Et tout ce que l'on peut glaner le long des chemins de randonnées : mûres, noisettes, fraises des bois, merises et cynorhodons pour la confiture, baies de genévriers pour la choucroute... Quant aux légumes, ils font une belle ratatouille !

La châtaigne. L'Ardèche est le pays de la châtaigne. Et pour lui rendre hommage, le département organise les Castagnades d'automne en octobre. En soupe, en ragoût, en confiture, la cuisine ardéchoise en exalte les saveurs. Louis XIV raffolait des marrons glacés. Du Moyen Age à la fin du XIX[e] siècle, le châtaignier n'a cessé d'être le pivot de l'économie ardéchoise. Il fournissait son bois, ses feuilles, ses fruits. Avec 5 000 tonnes par an, la région en est le premier producteur français et assure la moitié de la production nationale. La filière représente un millier d'emplois (500 exploitations, 6 000 ha de châtaigneraies). Pour la confection du marron glacé, on prépare le fruit en le chauffant – au gril ou à la vapeur – afin de pouvoir ôter son écorce. Il est ensuite cuit une première fois à la vapeur puis dans un sirop, avant d'être glacé. La crème de marron est préparée à partir de farine de châtaigne et de marrons en brisure. Les producteurs se sont associés pour obtenir des AOP pour la châtaigne fraîche d'Ardèche mais aussi sous cinq formes de conservation : sèches, en brisures, en farine, entières épluchées, en purée.

La noix de Grenoble. Même si c'est en Isère que le gros de la production se fait, 47 communes du Royans-Vercors, côté Drôme, alignent des noyeraies habilitées à produire des noix de Grenoble vendues entières, en cerneaux, en huile. L'AOP Noix de Grenoble fut la première attribuée à un fruit (1938). L'huile de noix ne sert pas en cuisson mais s'avère délicieuse pour aromatiser une sauce de salade, particulièrement savoureuse avec des pissenlits et des endives crues. Les propriétés sanitaires de l'huile de noix sont largement reconnues. Les noix entrent dans la composition de nombreux gâteaux traditionnels.

L'olive. L'olive est l'un des rares fruits que l'on ne peut pas consommer sans transformation. Croquée sur l'arbre, l'olive est d'une amertume insoutenable ! Mais une fois transformée (piquée, salée ou pressée en huile), elle se conserve et peut être utilisée dans de nombreux plats cuisinés, de l'entrée jusqu'au dessert...
La récolte des olives s'étale de novembre à janvier du fait de la diversité des variétés présentes en Ardèche et dans la Drôme.

Les olives sont vertes, noires ou violacées (rougette de l'Ardèche) en fonction des stades de maturité. Si l'olive a besoin de soleil et de chaleur – et aussi d'un « petit coup de froid », paradoxalement , pour être à point –, l'huile d'olive ne supporte ni la lumière ni la chaleur et s'oxyde irrémédiablement dans les deux ans suivant la récolte. L'oléiculture destinée essentiellement à la production d'huile d'olive est une activité traditionnelle dans le sud de l'Ardèche et de la Drôme. Elle a longtemps été l'huile de base pour cuisiner, se soigner, s'éclairer, graisser une porte qui grinçait, enduire la chevelure, nettoyer et nourrir le visage...
Mais les olivettes ardéchoises, tout comme celles du reste de la France, se sont réduites comme une peau de chagrin au cours du XIXe siècle. D'abord avec la concurrence des huiles de graines, puis du remplacement des oliviers par de la vigne et enfin avec le gel de 1956 qui détruisit la majorité du verger français. L'Ardèche est la limite septentrionale de l'olivier en France et abrite une trentaine de variétés d'oliviers. L'arbre y pousse jusqu'à 400 m d'altitude dans les contreforts cévenols. Mais aujourd'hui c'est surtout la Drôme qui est célèbre pour son huile d'olive et particulièrement pour celle de Nyons (AOP).

Huiles, épices, condiments

Les huiles du soleil. Les huiles de pays sont l'huile d'olive – la plus célèbre étant l'huile d'olive de Nyons – et dans une moindre mesure l'huile de noix.

Les plantes aromatiques. Elles couvrent et parfument la garrigue. Les herbes de Provence, thym, romarin, sarriette, origan, sauge, laurier mais aussi les fines herbes, persil, estragon, cerfeuil, ciboulette, basilic apportent leur saveur à de nombreuses spécialités locales. Quant aux plantes médicinales, elles sont utilisées en infusion, dans certaines préparations médicamenteuse et produits cosmétiques. Sans elles, la vallée du Rhône serait bien fade ! Le département de la Drôme – et particulièrement le Diois et les Baronnies – est le premier producteur de plantes aromatiques et médicinales en France, mais cette culture est également présente tout au long de la vallée du Rhône. Mais la vedette locale reste la lavande dont l'huile essentielle est réputée vaincre tous les maux ou presque.

Le tilleul. Mention spéciale pour le tilleul dont Buis-les-Baronnies est la capitale mondiale. La production locale représente 80 % de la production française. Cet arbre dédié à Vénus est le symbole de l'amour et de la fidélité. Les vertus médicinales de cette plante sont connues depuis la nuit des temps. Les infusions de tilleul aident à combattre la nervosité et les troubles digestifs, à fluidifier le sang et à purifier l'organisme...

Douceurs

Le pantin d'Annonay. Traditionnellement, les enfants ornaient de ces pantins les branches de buis qu'ils menaient à l'église le dimanche des Rameaux. Leur fabrication est attestée de façon presque certaine à partir du XVIIIe siècle. Pâte sablée recouverte d'un glaçage rose ou pâte sablée à l'orange, rose dedans, rose dehors, les pantins se dégustent toujours en période pascale. Vous les remarquerez dans les pâtisseries à leur teinte rose bonbon décorée de blanc et leur forme de pantin ou de montgolfière – il faut bien rendre hommage aux célébrités locales : les sieurs Montgolfier !

Le marron glacé d'Ardèche. Les artisans ardéchois de la châtaigne – Clément Faugier, Sabaton et autres Patouillard – à Aubenas ou à Privas, la capitale du marron glacé, savent en magicien confire dans le sirop en de nombreux bains successifs ces marrons qui n'en sont pas. C'est si difficile à réussir que même les Ardéchois préfèrent les acheter déjà confits ! Juste croustillants dehors, fondants dedans, sucrés, mais pas trop... du grand art. Toutefois la maison Sabaton vient de sortir un kit pour faire soi-même ces douceurs. Osez !

Le Suisse de Valence. Un Suisse à Valence ? L'idée serait venue à un pâtissier de la ville lors du séjour du pape Pie VI à la fin du XVIIIe siècle de s'inspirer du costume des gardes suisses pour mettre en scène ce délicieux sablé parfumé à l'écorce d'orange confite et ainsi rendre hommage au visiteur pontifical. La confrérie du Suisse de Valence perpétue la tradition chaque dimanche des Rameaux lors de la bénédiction des Suisses par l'évêque du diocèse. Un Suisse géant est réalisé pour cette occasion.

Diamant noir du Tricastin

Le *Tuber melanosporum*, nom scientifique de la truffe, est produit à 80 % dans le sud-est de la France. Le nord Vaucluse et le sud Drôme fournissent à eux seuls 60 % de la production. Par ailleurs, le diamant noir a reçu une AOC dans la région du Tricastin qui s'étend sur 15 communes du Vaucluse et 68 communes de la Drôme pour la variété *Tuber melanosporum vittadini*. Les méthodes de recherche de la rabasse – nom provençal –, au parfum envoûtant quand il est cuisiné mais discret lorsqu'il est enfoui dans la terre, n'ont guère varié avec les siècles. Dans la région, on cherche traditionnellement la truffe à l'aide de chiens truffiers. La truffe est nettoyée – on la débarrasse de la terre au pinceau comme pour les champignons – et surtout elle n'est pas lavée. On l'incise au canif pour apprécier sa qualité – marron noir avec des marbrures, mais à ne pas confondre avec sa cousine chinoise qui lui ressemble mais n'a aucune saveur. Trouver une belle truffe d'une centaine de grammes est une aubaine pour celui qui la déniche. Le prix de vente au kilo fluctue entre plusieurs centaines d'euros selon l'année et la période et l'année. Le deux plus gros marchés aux truffes se tiennent à Carpentras (Vaucluse) et Richerenches (Enclave des Papes). Dans la Drôme, c'est le marché de Saint-Paul-Trois-Châteaux le plus dynamique.

VISITEZ NOS MOULINS

DEGUSTEZ LES HUILES AU BAR A HUILES

LE MOULIN DE MONTOISON

LE MOULIN RICHARD

MONTOISON
04 75 55 42 63

NYONS
04 75 26 47 53

HUILERIE RICHARD
GOÛT & TRADITION
Fondée en 1885

NOUS SUIVRE

www.huilerie-richard.com @huilerierichard

Le nougat de Montélimar. La borne rouge et blanche de la N7 garnie de nougats est un incontournable des emplettes estivales des touristes sudistes. Tenons-nous à la version donnée par le syndicat des fabricants de nougats de Montélimar, le nougat trouverait son origine dans le *nux gatum* ou *nougo* en provençal, gâteau de noix et de miel venu de Marseille, voire de la Grèce Antique. Ayant remonté le Rhône, la friandise est offerte dès le XVIII[e] siècle aux invités de marque de Montélimar. Une modification d'importance s'est opérée dans la recette après l'introduction dans la région, par Olivier de Serres, de l'amandier d'Asie : les amandes remplacent les noix et sont dès alors mêlées au miel de lavande local. S'ajoutent au miel et aux amandes, blanc d'œuf, vanille, sucre et pistaches. Mais chaque nougatier a sa recette, son doigté, son petit secret... Et chaque maison sa saveur, son moelleux ou son craquant particulier. Attention n'est pas nougat de Montélimar qui veut et la chambre syndicale veille sur une appellation protégée par un label de qualité et une IGP (Indication géographique protégée). La recette est régie par un Code des usages. Ainsi le nougat de Montélimar est une pâte aérée dont la garniture est composée de 30 % au minimum d'amandes douces émondées ou de 28 % d'amandes et 2 % de pistaches émondées de Sicile. Le miel doit représenter au minimum, en poids de matière sèche des matières sucrantes, 7 % de miel de lavande produit en France ou alors 25 % de miel toutes origines. Toutefois dans la moitié de la production française de nougat – de Montélimar et d'ailleurs –, le miel de lavande est remplacé par du miel mexicain, très aromatique et beaucoup moins cher, et les amandes et les pistaches proviennent essentiellement des vergers californiens ou iraniens. La production moderne s'est industrialisée, les matières premières ne sont plus ce qu'elles étaient, mais les producteurs montiliens restent attachés à cette tradition qui fit le renom de Montélimar. Et ces nougatiers artisanaux ouvrent volontiers leurs ateliers pour faire la démonstration de leur savoir-faire. Ils s'alignent le long de la N7 vers le sud et quelques-uns demeurent dans le vieux Montélimar.

La pogne de Romans. Cette brioche se retrouve tout au long de la vallée du Rhône. Son origine remonte au Moyen Age. A l'occasion des fêtes, les ménagères achetaient quelques poignées (*pognes* en patois) de froment, y ajoutaient du sucre, des œufs et de la fleur d'oranger afin de confectionner un gâteau en relief en forme de couronne. La tradition perdure et les pognes sont devenues la spécialité de Romans.

Eaux minérales, boissons locales

L'Ardèche est riche en eaux. De la basse vallée de l'Ardèche à la montagne ardéchoise en passant par le Coiron et les Cévennes, l'eau est omniprésente et se décline de rivière paisible en torrent de montagne, de lac miroir en cascade plongeant le long des orgues basaltiques. L'eau irrigue les terres permettant les cultures, façonne les paysage, fournit de l'énergie à travers les moulins, autrefois, avec les barrages et les turbines, aujourd'hui. Quant aux eaux thermales, elles puisent leurs bienfaits dans les résurgences d'un passé volcanique. Les stations thermales de Neyrac-les-Bains, St-Laurent-les-Bains et Vals-les-Bains proposent des prestations de cures, de soins et de remise en forme à la carte pour quelques heures ou quelques jours. Vous trouvez aussi les eaux de l'Ardèche à la table des restaurateurs de la région qui ne manquent jamais une occasion de jouer la carte du terroir. D'ailleurs, ici, même en carafe l'eau se défend !

Les eaux minérales d'Arcens. C'est au cœur de l'Ardèche, en bordure du Massif central, que les eaux d'Arcens prennent naissance. Implanté entre Velay et Vivarais, à environ 600 m d'altitude, le village d'Arcens est situé sur le flan d'un cirque de sommets dont le plus connu est le mont Gerbier-de-Jonc (1 500 m) où la Loire prend naissance. Les eaux d'Arcens étaient déjà connues des Gaulois, qui les appelaient « eaux bienfaisantes » ou encore « eaux vitales ». La légende dit que la fée Eno Damo Blantcho , la Dame Blanche, fit découvrir cette source à un groupe de chasseurs gaulois venus traquer l'ours, le chevreuil et le sanglier. La chaleur était telle ce jour-là que les chasseurs, assoiffés, implorèrent le chêne sacré. La Dame Blanche apparut et les guida vers une source, la Préservatrice, qui émergeait au cœur d'une prairie. Mais il fallut attendre 1930, pour que les frères Curinier, l'un charpentier, l'autre puisatier, réalisèrent un premier forage à proximité de l'émergence des eaux d'Arcens. Sept ans plus tard, l'Académie de médecine accorda un avis favorable à l'exploitation de la source. Le nouveau propriétaire, Adrien Monteil, créa alors le premier atelier d'embouteillage. L'eau minérale d'Arcens circule à plusieurs kilomètres sous la surface d'anciennes formations volcaniques. Elle s'imprègne ainsi des gaz naturels issus du magma basaltique, pour remonter le long de fractures, sous la pression des gaz. C'est au cours de ce voyage que l'eau d'Arcens acquiert, par altération des roches rencontrées, sa minéralisation équilibrée.

L'Asperjoc, la Reine des Basaltes. Non, il ne s'agit pas d'une tête couronnée. Encore que… Voilà un nom explicite pour qui s'intéresse à la géologie ! Découverte en 1874 à Asperjoc, par Maître Conte, notaire à Antraigues, l'eau minérale Reine des Basaltes jaillit des flancs du volcan d'Aizac et doit son nom à la coulée basaltique dont elle est issue. Eau minérale très pure, sans nitrate, elle proviendrait selon certains du lac d'Issarlès ! Mais aucune certitude n'est établie quant à cette origine. Autorisée à la commercialisation depuis 1876, acquise par les époux Veyrenc en 1948, elle est toujours exploitée par une dame Veyrenc. Reconnue pour ses qualités diurétiques, la Reine des Basaltes est recommandée pour soigner le diabète et les affections du foie et de l'estomac. Riche en fluor, en manganèse, elle est également recommandée aux enfants. On la trouve facilement dans les commerces de la région ou directement à l'usine, située à 3 km d'Antraigues.

Les eaux minérales de Vals. C'est la plus célèbre et la plus productive des appellations des eaux thermales ardéchoises. Trente sources sont aujourd'hui répertoriées. La première fut découverte en 1601. Dès l'année suivante, elle commence à être exploitée. Les premières bouteilles sont expédiées jusqu'à la cour du roi de France. La Vals, comme elle est familièrement nommée, se trouve sur les tables de tous les restaurants de la région. Dans les familles aussi !

Les eaux minérales du Pestrin. C'est près de Meyras, au cœur des volcans ardéchois, que jaillissent les sources du Pestrin. Implantée dans la vallée sauvage de la Fontaullière, l'usine du Pestrin exploite les deux principales sources : l'eau de Ventadour et l'eau de Chantemerle. Leurs propriétés thérapeutiques sont multiples et reconnues depuis 1868. Les eaux du Pestrin – l'une plate, l'autre gazeuse – sont digestives, également réputées pour stimuler la circulation et pour leur richesse en oligo-éléments. En outre, leur faible teneur en sodium les rend compatibles avec les régimes sans sel. Vous les trouvez dans de nombreuses enseignes spécialisées en produits biologiques. Les eaux minérales du Pestrin ont bénéficié en 2015 d'une rénovation importante avec implantation d'une usine moderne.

Les eaux minérales du Vernet. Créée le 31 mars 1874, l'eau minérale gazeuse du Vernet provient d'une source située au cœur du parc naturel régional des Monts d'Ardèche, dans la commune de Prades. L'eau Vernet est l'une des trois eaux, avec la Reine des Basaltes et la Ventadour, à être labellisée par le parc naturel régional des Monts d'Ardèche. L'eau Vernet se charge de minéraux précieux puisés dans les roches ardéchoises. Légère, pure et finement pétillante, l'eau Vernet est une eau ressourçante. D'une rare pureté, sans nitrate, ni nitrite, ni phosphate, elle se distingue par son goût équilibrée et sa pétillance idéale. Naturellement gazeuse, l'eau minérale du captage Vernet Ouest est déferrisée et regazéifiée avec son propre gaz avant d'être embouteillée à Prades même.

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Vins

Dans la Drôme

Avec près de 20 000 ha de vignes, du nord au sud du département, la viticulture drômoise est très diversifiée et s'articule autour d'une production à 70 % en AOC.

L'hermitage et le Crozes-hermitage

Autour de Tain-l'Hermitage, depuis la rive gauche du Rhône, on aperçoit, exposées en plein soleil, des vignes en pente raide. Ici règnent ces deux grands vignobles dont les vins sont issus des mêmes cépages, marsanne et roussanne pour les blancs, syrah pour les rouges. Dans le verre, les Crozes-Hermitage rouges (92 % du vignoble) ont la robe brillante. Typés et souples en bouche, ils développent des arômes de fruits rouges, cuir et épices. Les Hermitage, eux, donnent des rouges plus puissants et plus complexes aux notes de cassis et de groseille. Les blancs, tout en finesse, ont des parfums d'iris et d'aubépine. Servis entre 8 et 10°, ils accompagnent poissons, crustacés et fromages. Les rouges, entre 15 et 16°, conviennent à l'ensemble du repas. Parmi les fleurons de ces deux appellations la maison Paul Jaboulet Aîné, fondée en 1834, dont le domaine a été repris en 2006 par la famille Frey, vigneron champenois de longue date et propriétaire du Château La Lagune à Bordeaux. Les 100 hectares du vignoble sont travaillés en agriculture raisonnée. En 2011, la destination d'Hermitage en Saint-Joseph a reçu le label Vignobles et Découvertes. L'autre fleuron local c'est la maison Chapoutier, nom prestigieux inscrit depuis 1808 dans la vallée du Rhône. Michel Chapoutier travaille son vignoble en biodynamie.

Grignan-les-adhémar

En Drôme provençale, nouvelle destination labellisée Vignobles & Découvertes. C'est un paysage impressionniste avec champs de lavande, vergers d'oliviers, chênes truffiers et vignes à perte de vue. La Drôme du sud est une terre de grands vins. Les vins Grignan-les-Adhémar sont pour 85 % de la production des rouges, mariage heureux de cinq cépages principaux : syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault. Leur robe lumineuse varie du rubis vif au rouge sombre. Au nez : arômes d'épices (cannelle, poivre et vanille), parfums de fruits rouges et notes de réglisse. Il sont longs et souples en bouche. Les plus fruités peuvent être consommés jeunes et frais. Ceux à dominante syrah sont des vins de garde qui dévoilent tout leur potentiel à partir de 10 ans.

Les côtes-du-rhône régionaux

Ils se déclinent en trois couleurs. Les rouges sont issus principalement des cépages grenache noir, mourvèdre et syrah. De couleur intense, bien charpentés, ils développent des arômes de fruits mûrs, de réglisse et de cuir. Les blancs sont issus du mariage de cin cépages : bourboulenc, grenache blanc, roussanne, marsanne, clairette et/ou viognier. Frais, ronds et longs en bouche, ils sont parfaits avec des légumes grillés et des viandes mijotées.

© Philippe GUERSAN – Author's Image

Les côtes-du-rhône village
Dans les vignobles des villages de Saint-Pantaléon-Les-Vignes, Rochegude, Saint-Maurice-sur-Eygues, Rousset-Les-Vignes, on utilise les mêmes cépages, mais avec un rendement plus faible. Seuls certains terroirs, délimités très strictement avec des conditions précises (altitude, exposition, caractéristiquesdu sol), ont l'autorisation de produire ces vins qui, de fait, sont plus chaleureux et plus concentrés. Idéal sur des gibiers marinés ou des fromages puissants.

Vinsobres
Ce vignoble bénéficie de l'AOC uniquement pour ses vins rouges. C'est le premier « Cru des Côtes du Rhône » en Drôme provençale. Issu majoritairement des cépages grenache et syrah, il offre un nez de fruits rouges, s'avère puissant et structuré en bouche et peut vieillir de 5 à 10 ans et plus. Bon mariage avec une cuisine provençale pas trop épicée.

Vins et clairette du Diois
Le vignoble du Diois, planté à 700 mètres d'altitude, est le plus haut de France. Les vignes, dispersées au gré des petites exploitations, poussent sur des pentes pierreuses et escarpées, difficiles d'accès. La **clairette de Die** est un vin blanc mousseux issu de l'assemblage de muscat blanc à petits grains et de clairette blanche. Il est obtenu selon la méthode ancestrale dioise soit, une fermentation naturelle en bouteille sans adjonction de liqueur et de levure. Le nez est fruité et il est souple et fondant en bouche. C'est un vin d'apéritif et de dessert, à servir très frais. Le **crémant de Die** utilise les mêmes cépages que la Clairette, mais avec 10 et 40 % d'aligoté. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, soit, une seconde fermentation en bouteille. Mais pour la clairette rosée ce n'est pas encore gagné ! Pour les **coteaux de Die**, seul le cépage clairette blanche est autorisé, ce qui lui confère des arômes de fruits verts. On le sert très frais avec du poisson ou des crustacés. Le vignoble de **Châtillon-en-Diois** couvre 40 petits hectares de coteaux et se décline dans les trois couleurs avec une majorité pour les blancs assez corsés élaborés à partir du chardonnay et de l'aligoté. Avec un nez d'herbe et de fleurs alpestres ils conviennent bien sur un picodon…

Montée du vin bio dans la Drôme. Il existe désormais une belle gamme de vins produits en agriculture biologique. Vous retrouvez toutes les informations sur les vins bio dans la Drôme dans le guide « Vignerons Bio de Rhône-Alpes » édité par Corabio réseau Corabio représente depuis plus de 20 ans les agriculteurs bio des 8 départements de Rhône-Alpes (www.corabio.org).

En Ardèche

L'Ardèche est un département viticole autour des AOC côtes-du-rhône septentrionales et de ses 4 grands crus, et l'œnotourisme et est particulièrement développé. Au programme : balade viticole en vélo électrique, randonnée dans le vignoble de Cornas, sentier vigneron, caves coopératives, musée (Néovinum), week-ends de charme et le label Vignobles et Découvertes pour deux circuits : De Cornas en Saint-Péray et d'Hermitage en Saint-Joseph.

Condrieu
Issu exclusivement du cépage viognier, Limony est le seul village ardéchois à produire une partie de cette appellation. Ce vin blanc à la robe d'or pâle dégage au nez un puissant bouquet de violette, d'iris et d'abricot.

Cornas
Ce côtes-du-rhône rouge, charpenté, puissant, aux arômes de sous-bois, de fruits rouges et de poivre, de truffe et de réglisse lorsqu'il vieillit réjouit les palais des connaisseurs. Il est élevé sur la seule commune de Cornas et se compose exclusivement de syrah.

Un territoire « Vignobles & découverte »

Depuis 2017, un troisième territoire ardéchois est estampillé du label «Vignobles & découverte». Après les terroirs « **De Cornas en Saint-Peray** » et « **D'Hermitage en Saint-Joseph** », le « **Vignobles du sud Ardèche** » se met à l'honneur. Sur ce terroir typé s'épanouissent les vignes des IGP Ardèche, AOP Côtes du Rhône et AOP Côtes du Vivarais, des vins de caractère que l'on apprécie pour leur complexité et leur diversité. Ces terres accueillent aussi des sites touristiques majeurs : gorges de l'Ardèche, aven d'Orgnac, caverne du Pont d'Arc, Alba-la-Romaine... Semé de basalte, de cailloux, de bancs d'argile, planté de lavande, d'oliviers, de chênes verts et strié par des terrasses, le vignoble de cette Ardèche-là offre un kaléidoscope savoureux basé sur le mariage des cépages grenache et syrah majoritairement, mais aussi cabernet-sauvignon, merlot et gamay pour les rouges, chardonnay, roussanne, clairette, marsanne et ugni blanc pour les blancs. Sans oublier les deux cépages locaux remis au goût du jour : le chatus et le plan de Brunel.
Ce nouveau label constitue pour le Sud-Ardèche une juste reconnaissance et un outil privilégié pour créer un réseau entre les acteurs de la filière viticole et ceux du tourisme. C'est une véritable reconnaissance, nationale et internationale. Celle d'un territoire cohérent. Voilà un an que tous y travaillent d'arrache-pied. C'est toute une dynamique qui devrait se mettre en place avec l'implication des caves, des collectivités territoriales, etc., sous l'impulsion de 2000 Vins d'Ardèche, association regroupant 14 caves coopératives et 60 vignerons indépendants qui a milité pour l'obtention du label. Rappelons que «Vignobles & découvertes» est un label national créé en 2009 en vue de la promotion de destinations viticoles doublées d'une offre touristique de qualité.

Dans la Drôme deux territoires ont ce label : « **Autour des dentelles de Montmirail** » et la « **Drôme provençale** ».

CAVE

SAINT DESIRAT

DEPUIS 1960

07340 Saint-Désirat - Tél. 04 75 34 22 05

www.cave-saint-desirat.com

Infiniment vin !

Vins IGP des collines rhodaniennes

On connaît ce terroir pour ses prestigieux côtes-du-rhône : côte-rôtie et autre Ermitage. Les collines rhodaniennes, territoire situé au nord de la Drôme et de l'Ardèche, mais aussi au sud du Rhône, dans la Loire et en Isère, sont également le terroir des vins IGP dit des collines rhodaniennes… C'est le berceau des cépages rois que sont la syrah, le viognier, la Marsanne et la roussanne, qui sont nés sur ces terres. Ces cépages sont autant de raisons de se pencher sur cette dénomination méconnue qui gagne à sortir de l'ombre, car elle allie élégance et finesse en garantissant une origine prestigieuse à des prix très abordables.

Les vins IGP de l'appellation représentent une production moyenne de 18 000 hl/an et 80 producteurs répartis entre caves particulières (60 %) et caves coopératives (40 %). Ces « petits » vins sont essentiellement des rouges (70 %) et pour 22 % des blancs et 8 % des rosés. Il s'agit généralement de vins en monocépages. Pour les rouges : syrah, gamay, merlot. Pour les blancs : rousanne, marsanne, viognier. Cette spécificité de monocépage confère aux vins des collines rhodaniennes des personnalités bien typées. D'ailleurs, ils entendent le faire savoir et redresser la tête ! Alors que traditionnellement ces vins sans AOC étaient surtout vendus en vrac, les producteurs s'attachent désormais à les travailler, les faire vieillir, parfois même pour certains bons millésimes en fût de chêne, voire les assembler. Désormais le vrac est devenu anecdotique et la mise bouteille à la propriété représente environ 90 % des volumes produits. Voici donc, pour résumer, une IGP haut de gamme, sur un terroir illustre et généreux, avec des vins très abordables vendus essentiellement en circuit court. On trouve une belle collection de ces vins de pays sympathiques à la cave coopérative de Tain-l'Ermitage et bien entendu directement chez les producteurs qui savent défendre jusqu'aux plus modestes de leurs vins.

Saint-Péray

Le vignoble de Saint-Péray, qui a traversé les âges depuis l'époque romaine, a connu un formidable essor en 1825 avec l'apparition de la méthode champenoise. L'AOC Saint-Péray propose aujourd'hui deux vins blancs de grande qualité en version vins tranquilles ou vins effervescents autour des cépages marsanne et/ou roussane.

Saint Joseph

Sur une bande de 40 km, l'appellation Saint-Joseph offre des vins issus de trois cépages : syrah pour les rouges, marsanne et roussane pour les blancs. Ces vins présentent une grande complexité aromatique, légèrement épicés et corsés pour les rouges, rappelant l'acacia en blancs, et offrent avec le vieillissement l'occasion de belles découvertes. Ce vignoble enraciné sur la rive droite du Rhône depuis des millénaires et juché sur des coteaux parfois abrupts, offre un paysage saisissant. Alliance entre le fleuve et la vigne, il se déploie sur 4 communes du canton de Bourg-Saint-Andéol à l'extrême sud de l'Ardèche. Les sols arides et caillouteux offrent des vins reconnus par leur finesse et leur fruité. Les blancs possèdent finesse et équilibre, les rouges sont des vins généreux qui se font volontiers complices des gibiers ou d'un navarin d'agneau.

IGP vins d'Ardèche et des coteaux de l'Ardèche

Depuis 2009, ces vins valorisent un terroir typé avec des flacons d'un excellent rapport qualité/prix. Pour ces vins de cépage et d'assemblage, la zone de production couvre 7 500 hectares et s'étend sur 339 communes de tout le département pour l'IGP Ardèche et sur 150 communes du sud Ardèche pour l'IGP Ardèche mention Coteaux de

l'Ardèche. Il se produit environ 400 000 hl par an dans les bonnes années. Les IGP ardéchois sont élaborés soit en cépage unique, soit en assemblage.

- **Insolite à Saint-Marcel-d'Ardèche**. Quand l'histoire naturelle rencontre l'histoire des terroirs… C'est une première en Ardèche. C'est une expérience insolite menée entre une poignée de viticulteurs, une cave coopérative et... une grotte. L'idée : faire vieillir du vin sous terre, au cœur même de la grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche. L'environnement karstique, la forte hygrométrie et la température constante de 14° sont les conditions optimales au bon vieillissement des côtes du Rhône d'exception élaborés par un petit groupe de producteurs locaux dont les parcelles de vignes se concentrent sur la commune de Saint-Marcel-d'Ardèche. Prêt pour une expérience sensorielle inédite ? Dès la réouverture de la grotte, au printemps 2015, à raison de deux jours par semaine, en plus de la découverte de ce monde souterrain, du spectacle son et lumière, une dégustation des vins de ces différents domaines sera proposée au milieu des bassins de calcite… Réservation conseillée ! www.grotte-ardeche.com

Bières, cidres

Nous ne sommes pas en Belgique ni en Alsace et pourtant de petites brasseries s'installent toujours plus nombreuses dans la région qui élaborent des bières artisanales, naturelles, non pasteurisées, très typées et savoureuses. Elles sont désormais plus d'une dizaine en Drôme Ardèche !

Entre autres, on peut citer en Ardèche :

- **La brasserie Bourganel à Vals-les-Bains,** connue pour sa bière à la châtaigne et celle à la myrtille, mais ose aussi le nougat ou la verveine et vous communique gentiment plein de bonnes recettes à base de bière.
- **La ferme-brasserie de l'Olanier à Beaumont** où André Robardet, agriculteur, brasseur et apiculteur, brasse des bières bio et fermières dans toutes les couleurs et aromatisées de saveurs locales.
- **Et quatre autres brasseries :** celle de Joyeuse (bière La Joyeuse, forcément ! des bières bio que l'on trouve sur les foires et les marchés) et celle de Saint Agrève (l'Agrivoise, pas mal non plus dans le calembour !), celle qui produit la Free Mousse à Saint-Victor et celle qui produit la Céven'Ale à Rosières.

Dans la Drôme :

- **Markus à Saou** (Brasserie du Val de Drôme) que l'on reconnaît dans les linéaires à sa tête d'hippopotame, bouche grande ouverte comme pour une très grande soif ! Des bières qui ont leurs fidèles depuis longtemps déjà.
- **Brasserie la Manivelle à Die,** au pied du Vercors qui brasse une dizaine de variétés de bières, dont une excellente triple fermentation et un original vin d'orge.
- **La Grihète (Brasserie artisanale du sud) à Nyons** dans la Drôme provençale, brasserie fondée en 2001 et qui produit des bières poétiques : Chante-Saveur, Songe-Fête, Mange-Soif...

Alcools, eaux de vie et liqueurs

L'alambic ne tourne plus dans les villages ou alors très peu, le droit des paysans à distiller de l'eau-de-vie s'est peu à peu éteint. On ne fait plus guère dans les campagnes « sa » gnole, eau-de-vie de prune ou de poire, de raisin ou de cerise. Restent les distillateurs professionnels. Jean Gauthier à Saint-Désirat, en Ardèche distille ses eaux-de-vie et élabore ses liqueurs, crèmes, apéritifs et ses fameuses griottines. La distillerie Eyguebelle dans la Drôme, émanation de la distillerie des moines trappistes d'Aiguebelle, fabrique ses apéritifs et ses liqueurs. Et puis il y a aussi tous les apéritifs concoctés dans les familles, le vin de noix, le vin de pêche, d'orange ou de framboise, selon des recettes que l'on se transmet d'une génération à l'autre, d'une maison à l'autre et toujours la marquisette, subtil mélange de fruits et d'alcools variés, de différentes couleurs, dont un pétillant...

Le train du marché de Lamastre

Tous les mardis matin, depuis l'ouverture de la ligne Tournon-Lamastre en 1891, un petit train à vapeur, propulsé par charbon de bois, emmenait les chalands au célèbre marché de Lamastre. Il desservait à l'époque toutes les gares qui se trouvaient sur sa route. Aujourd'hui, cette ligne "Le Mastrou" est régulièrement fréquentée ce jour de la semaine par les nombreux touristes, vacanciers, randonneurs, curieux, familles, gastronomes en quête des saveurs ardéchoises. Il est devenu l'une des curiosités et attractions locales qui méritent le détour. A Lamastre, l'un des plus beaux marchés du département offre à déguster la charcuterie traditionnelle, les savoureux picodons, les meilleures productions du terroir, les fruits de saison gavés de soleil et en automne les fameuses châtaignes qui ont fait la réputation de l'Ardèche. A loisir, vous vous promenez et/ou séjournez à proximité des gorges du Doux où il y fait bon vivre l'été.

■ **SNC CHEMIN DE FER DU VIVARAIS**
Gare de Tournon-Saint-Jean
Route du Grand-Pont
07300 Saint-Jean-de-Mujols
✆ 04 75 06 07 00
www.trainardeche.fr/wp/124-2

FOIRES ET MARCHÉS

Les marchés de la Drôme et de l'Ardèche attirent autochtones et touristes tout au long de 'année et particulièrement en été où les fruits et les légume sont abondants. Chaque ville et les majorité des village ont leur jour ou leurs jours de marché. Hebdomadaire généralement, bihebdomadaire parfois. Et c'est une profusion de saveurs en rayon et l'occasion de rencontrer les producteurs locaux et de profiter d'une ambiance toujours très vivante et joyeuse.

STAGES ET COURS DE CUISINE

Naturellement... les bons produits du terroir inspirent les chefs qui nous invitent à partager leur savoir-faire. De nombreux stages sont proposés autour de la truffe, du foie gras, du chocolat, de la cuisine végétarienne... On peut même suivre un apprentissage à la cuisine japonaise avec Laure Kié, auteur de livres de cuisine (*Mes petits bento*), originaire de Tokyo, désormais installée à Saou. Stage aussi à Terre gourmande, au pied du Vercors avec Alain Berne autour d'une gastronomie nature. L'Ardèche n'est pas en reste avec la Cuisine d'Edith, atelier de cuisine à Saint-André-de-Crusières, la Cuisine de Mapi (Saint-Sernin), les stages de cuisine nature chez Pierre Rabhi, Come&Cook à Valence et bien entendu, hors compétition, il y a l'école d'Anne-Sophie Pic, la chef triple étoilée de Valence.

■ **SCOOK**
243, avenue Victor-Hugo
VALENCE ✆ 04 75 44 14 14
www.scook.fr – scook@pic-valence.com
Ouvert du mardi au samedi. Forfaits de 65 € pour 1 heure 30 à 259 € la journée de 7 heures 30. Stage de 2 jours : 550 €.

C'est l'atelier cuisine de Pic. Dans cet espace haut de gamme, les particuliers comme les entreprises peuvent venir faire leurs gammes gastronomiques autour de pianos de compétition. Mot d'ordre : faire plaisir et se faire plaisir. Ceci dans un cadre high-tech et chaleureux où la règne la convivialité. Ne pas croire toutefois qu'Anne-Sophie Pic en personne viendra vous expliquer comment réaliser des beignets de crevettes au citron vert, sauce tartare aux herbes fraîches. Non, la chef étoilée est assez occupée en cuisine ! Mais elle passe parfois lancer un sympathique bonjour et offrir ses encouragements aux apprentis cuistots.
Un moment privilégié que l'on ne saurait trop vous conseiller. On peut aussi, participer à un cours de cuisine « after work » tout en s'initiant à la dégustation de vins. Les formules sont nombreuses. On aime : *Chef d'un soir* qui permet de recevoir vos invités (8 personnes minimum) chez Scook et devenir la star d'un soir derrière les fourneaux. Coup de cœur aussi pour *Scookid* qui invitent les enfants (6-12 ans) à mettre la main à la pâte, les mercredis et samedis. Futés : les bons-cadeaux pour cuisiner chez Scook.

SPORTS ET LOISIRS

La Drôme et l'Ardèche sont deux départements particulièrement sportifs ! Et c'est avant tout aux sports de plein air qu'ils nous convient. Des deux côtés du Rhône vous pourrez pratiquer la randonnée à travers de très nombreux itinéraires balisés. Vous pouvez également emprunter à vélo de nombreux circuits, itinéraires et pistes cyclables. Ajoutons, selon la saison, le ski de fond ou de piste, les raquettes, les sports d'eaux vives, la via ferrata, les parcours dans les arbres, l'escalade, la spéléologie, autant de disciplines variées qui sont liées à des territoires et à des reliefs très marqués. Dans les eaux vives, sur terre, sous terre, voici un terrain d'explorations naturelles tout à fait passionnant.

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Qu'il s'agisse de l'Ardèche ou de la Drôme de randonnées ou de sports en eaux vives les activités de plein air sont fort répandues et variées dans cette région.

Randonnées pédestres

C'est l'un des points forts de la destination. La Drôme comme l'Ardèche offrent un réseau pédestre de toute beauté et pour tous les niveaux. On peut flâner le long des côtes du Rhône, dans la vallée, ou faire du trekking sur le plateau du Vercors, cheminer avec un âne dans les Cévennes ardéchoises ou avec un cheval en Drôme provençale... Les deux départements offrent des centaines de kilomètres de sentiers balisés, GR, sentiers de pays, sentiers du patrimoine, sentiers à thème (lavande, vignobles, moulinages)... Plusieurs sommets mythiques attendent les grimpeurs : Mezenc, Grand Veymont, mont Ventoux... Et les professionnels vous accompagnent lors d'un raid d'une semaine pour traverser les hauts plateaux du Vercors ou pour une simple promenade botanique.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Les sentiers du Vercors, du Diois ou de la montagne ardéchoise se prêtent bien aux randonnées accompagnées par des ânes. Une activité plébiscitée par les familles. Les enfants adorent cheminer et bivouaquer avec des ânes ! Vous pouvez partir seuls avec vos ânes ou en randonnées accompagnées. Plusieurs professionnels proposent des circuits organisés ou des ânes à la location. Vous vous y attacherez vite. C'est qu'ils vous aident à porter votre sac à dos ou un bambin fatigué... Et que les mauvaises langues se taisent, les ânes ne sont pas têtus du tout ! Quoique...
De nombreux centres équestres proposent des randonnées à cheval, promenades ou circuits d'une semaine avec bivouac et feu (lorsque c'est autorisé, bien entendu), tels des cow-boys. Baignade dans les cours d'eau en prime.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

De part et d'autre du Rhône, le vélo est à l'honneur, les circuits cyclistes nombreux et les manifestations variées. D'ailleurs les deux départements sont estampillés du label Accueil Vélo. Version urbaine, on peut découvrir la capitale de la Drôme, Valence, en vélo avec le système des Libelo, comme les Vélib' de Paris.

© PHOVOIR

Gorge de la Vernaison vers Romans-sur-Isère.

Côté Ardèche, on ne peut manquer la célèbre Ardéchoise. Un regroupement de passionnés de toutes nationalités, de « rêveurs à bicyclette » venus affronter les cols serpentant les montagnes du Haut-Vivarais sur des routes « cyclotiques », anecdotiques, avec plein de petites histoires de ravito, de mécano, de panneaux et d'eau… Comme chaque année, la course cycliste l'Ardéchoise a lieu en juin : au départ de Saint-Félicien et rassemble près de 15 000 participants. La course transforme le village de Saint-Félicien en un gigantesque rassemblement chaleureux animé par d'innombrables bénévoles motivés par la petite reine ou par le développement de leurs localités rurales. Le départ noircit les rues du village paisible dans un bouillonnement de chaleur humaine exceptionnel. A ne manquer sous aucun prétexte, que ce soit en tant que participant, bénévole ou spectateur !
Autre course prisée, mais des vététistes : le raid VTT des Monts d'Ardèche, également en juin, au Cheylard est en train de se forger une solide réputation.
Sachez enfin que la Grande Traversée de l'Ardèche en VTT est un itinéraire de plus de 290 km qui relie Annonay à Bourg Saint-Andéol (www.ardeche-e-velo.com)

Côté Drôme, on sillonne les routes estampillées « La Drôme à vélo ». Il faut dire que la Drôme est l'un des premiers départements « cyclables » de France. Sur le terrain, ce sont près de 2 000 km de circuits qui sont balisés de... 4 000 panneaux indicateurs. Des circuits, une vingtaine au total, qui s'adaptent à tous les niveaux de difficulté, que l'on peut visualiser sur des cyclocartes commercialisées dans les offices de tourisme. Enfin, chaque année, des milliers d'écoliers participent à la Traversée de la Drôme à Vélo (TDV) pour relier le Grand-Serre à Buis-les-Baronnies, capitale de la bicyclette.
Les vététistes trouveront aussi leur bonheur avec la Transvercors VTT, début septembre. Une traversée à VTT des hauts plateaux du Vercors : départ de Vassieux-en-Vercors, avec un circuit en boucle le premier jour, et le lendemain traversée de Vassieux à Corrençon/Villard-de-Lans, avec des épreuves chronométrées et de randonnées. Une façon sportive de découvrir le Vercors. A noter : en parallèle, la Trans'Môme est ouverte aux enfants à partir de 7 ans accompagnés d'un adulte, avec un parcours de 10 km, bien sûr adapté à l'âge des cyclistes. Ajoutons la Cyclosportive La Drômoise au départ de Die en VTT avec trois circuits de 70 km à 140 km qui a connu d'emblée un vrai succès populaire.

Viarhôna : cette véloroute voie verte permet de relier le lac Léman à la Méditerranée en suivant au plus près le cours du Rhône. Elle se déploie sur 650 km, dont 67 km en Drôme passant par Tain-l'Hermitage, Valence, etc. Quatre tronçons sont aménagés en Ardèche qui sont connectés avec ceux tracés du côté drômois, soit 90 km passant notamment à Sarras, Glun, Soyons, La Voulte-sur-Rhône, Pouzin, Viviers, Bourg-Saint-Andéol.

Le tour de France passe généralement par la Drôme et parfois l'Ardèche.

Baignade

L'un des atouts incontestables de la destination : la baignade ! D'autant plus appréciée qu'en Ardèche et encore plus dans la Drôme, il fait chaud, voire très chaud, en été. Baignade sauvage dans les torrents et les rivières appréciés des Ardéchois et des Drômois qui viennent se tremper en fin de journée ou pique-niquer le week-end sur les berges de la Drôme, la Roanne, l'Ardèche et leurs affluents. Les touristes apprécient aussi... S'ajoutent à ces cours d'eau naturels quelques points d'eau et des centres nautiques publics ou des campings, comme le Sagittaire à Nyons ou le Couriou à Barnave (Diois) ou, en Ardèche, le Ranc Davaine, à Saint-Albin-d'Aurioles, le Domaine d'Imbours (Larnas), Domaine de Chaussy (Ruoms). Il faut toutefois se baigner en connaissance de cause ! Renseignez-vous sur la qualité des eaux auprès du ministère ou des offices de tourisme.

En Ardèche. Par exemple : il est déconseillé de se baigner dans l'Ardèche, en aval de Vallon… Les eaux les plus pures se trouvent dans l'Ardèche à Chauzon (plage privée Isla Cool Douce), le lac de Coucouron, le lac d'Issarlès, l'Ardèche à Saint-Just-d'Ardèche (hauteur de l'ancien port), le lac de Saint-Martial.

Sur les routes de l'Ardéchoise via le net

Elle existe depuis 1988. L'Ardéchoise, la célèbre course cycliste, on dit même la plus grande épreuve cycle de montagne au monde, attire plusieurs milliers de personnes chaque année, mobilise un millier de bénévoles et se décline en formules plus ou moins sportives, en 1, 2, 3 ou 4 jours. Il y a même une Ardéchoise des jeunes. De 85 à 620 km, et de 1 500 m à plus de 10 000 m de dénivelé (!) les parcours sillonnent les creux et les bosses d'une Ardèche qui fait les yeux doux aux amateurs de deux roues. A chacun son rythme et ses envies. Du challenge sportif à la découverte itinérante, il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux. Parfaitement rodé, ce périple met en selle des hébergeurs labellisés « Accueil vélo » où tout est mis en œuvre pour faciliter la vie des sportifs (local à vélo, kit de réparation, petit déjeuner adapté, transport des bagages…). Désormais l'application mobile géolocalisée répertorie toutes les infos pratiques (réparateurs, hébergeurs, restaurants…). Et pour ceux qui aiment les challenges… des défis personnalisables avec diplômes à la clé. Rendez-vous sur le site web pour choisir et construire votre itinéraire, réserver votre hébergement, trouver un loueur, etc.

www.ardechoise.com

Véloroutes voies vertes le long de l'Isère

42 km de fraîcheur ! C'est une portion drômoise du Véloroute voie verte reliant la Haute-Savoie à la Drôme, emprunte la Drôme des collines. A vélo, en roller, en joggant ou en marchant, pour une pratique familiale ou plus sportive, chacun trouve son compte sur cet itinéraire le long de la vallée de l'Isère. C'est aussi l'occasion de découvrir le patrimoine et les richesses naturelles des portes du Royans et de la Drôme des Collines. En plus des voies longeant l'Isère, trois passerelles ont été construites pour franchir la rivière et circuler d'une rive à l'autre. Ces ouvrages métalliques sont ouverts aux piétons, aux deux-roues non motorisés et aux cavaliers, pied à terre. A découvrir le long de l'itinéraire : Saint-Nazaire-en-Royans (aqueduc du XIX[e] siècle, grotte de Thaïs) la Baume-d'Hostun, Eymeux, Saint-Paul-les-Romans, Bourg-de-Péage (musée de la Pogne Pascalis), Romans-sur-Isère (centre ancien, musée international de la chaussure, Marques Avenue), Granges-les-Beaumont (jardin Zen Erik Borja, cave de Clairmont) et Châteauneuf-sur-Isère. A la passerelle de Châteauneuf-sur-Isère, vous rejoignez l'itinéraire de la ViaRhôna.

Dans la Drôme. Huit points d'eau sont aménagés pour la baignade en lac ou étang : lac des Vernets à Saint-Barthelemy de Vals, lac de Champos à Saint-Donat, le lac Bleu à Châtillon-en-Diois, le lac du Pas des Ondes à la Motte-Chalancon, l'étang du Père Eugène ou l'étang des Trois Sources à Beaumont-les-Valence, le lac du Sagittaire à Vinsobres, la base de loisirs de Montélimar, le lac de Pignedoresse à Pierrelatte. S'ajoutent dix-sept points en rivières qui affichent des eaux de bonne qualité dans la Drôme et ses affluents (Bez, Gervane, Roanne), le Roubion, le Lez, l'Aygues, l'Ouvèze.
Notez, enfin, que le Rhône et l'Isère demeurent interdits à la baignade en permanence.

Spéléologie

La spéléologie suppose l'exploitation de cavités naturelles souterraines. Un monde rempli de mystère, étrange et fascinant, où se succèdent grottes et cavernes. Un retour au source d'une nature intacte et sauvage, sous nos pieds, qui permet de découvrir des beautés géologiques sans cesse renouvelées, une faune inconnue, les cheminements de l'eau souterraine, des vestiges archéologiques oubliés…
La Drôme avec le Vercors est un haut lieu de la spéléologie française. Vous découvrez un monde merveilleux, modelé par la rencontre de l'eau et du calcaire. Le Royans-Vercors offre plus de 3 000 cavités, grottes, gouffres et scialets, vaste terrain d'expérience pour spéléologues de tous niveaux.
L'Ardèche invite aussi à des explorations spéléologiques :

- **Grotte de Louoï :** située dans la vallée de l'Ibie, près de Vallon-Pont-d'Arc.
- **Grotte de l'Aven d'Orgnac** (Grand Site de France) : située au sud des gorges de l'Ardèche, à proximité du Gard et de Barjac.
- **Grotte du Déroc :** située dans la vallée de l'Ibie, près de Vallon-Pont-d'Arc.
- **Grotte de la Madeleine :** située en rive gauche (nord) des gorges de l'Ardèche, sur la commune de Saint-Remèze.
- **Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche :** située sur la rive gauche (nord) des gorges de l'Ardèche, sur la commune de Bidon.
- **Grotte de la Forestière :** située dans les bois au sud de Labastide-de-Virac.

Parcours dans les arbres

Les parcours à la cime des arbres se multiplient d'un bout à l'autre du pays, la Drôme et l'Ardèche ne font pas exception à la règle, d'autant que ces deux départements sont particulièrement boisés. Et chaque année de nouveaux parcours dans les arbres, de nouveaux espaces accrochranchés où cheminer dans la canopée en famille.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

L'Ardèche et la Drôme ne proposent pas de courses de haute-montagne, comme on peut en effectuer dans l'Oisans par exemple. Les sommets culminent à 1 753 m pour l'Ardèche et 2 453 pour la Drôme. Néanmoins les hauts-plateaux du Vercors et la montagne ardéchoise offrent des itinéraires de ski de randonnée tout à fait intéressants et, en été, quelques courses aériennes. Pays de roches surplombant à-pic les vallées, la Drôme et l'Ardèche présentent aussi de fabuleux sites d'escalade pour les grimpeurs de tous niveaux. Avec les grandes parois du Glandasse ou du cirque d'Archiane, les Trois Becs et les remarquables sites d'escalade de haut niveau d'Omblèze, Saoû ou Buis-les-Baronnies, la Drôme est particulièrement bien pourvue. En Ardèche, le calcaire fait place au granit et les grimpeurs peuvent tenter des voies sur une soixantaine de sites d'escalade (gorges de l'Ardèche, autour d'Aubenas ou d'Annonay, etc.). Les nouveaux équipements apportent leur pierre : les via ferrata se multiplient, elles permettent de sentir le vide et de se régaler de panorama aérien même sans être sportif... On peut citer celles méconnues et impressionnantes du pont du Diable à Thuyets et d'aquarock à Saint-Michel-de-Chabrillanoux, dans la vallée de l'Eyrieux.

Golf

Même si la Drôme et l'Ardèche ne sont pas des destinations particulièrement golf, les amateurs de ce sport peuvent se faire plaisir sur plusieurs parcours agréables. S'ajoutent quelques minigolfs pour faire semblant et s'amuser en famille.

Le golf du domaine de Saint-Clair
C'est le seul golf 18-trous d'Ardèche. Il a été construit en 1988 sur la commune de Saint-Clair à proximité d'Annonay, au pied du château de Gourdan, sur les contreforts de l'Ardèche. C'est un parcours paisible dirigé depuis 2007 par Jean-François Gobertier, un enfant du pays. Installé sur 70 ha, le domaine abrite aussi un spa-hôtel*** de belle qualité et a rejoint le réseau Golfy en 2008.
Joliment rénové, il est au nombre désormais des plus attrayants parcours de Rhône-Alpes. Ce parcours qui accueille des championnats n'en reste pas moins accessible par tout niveau de jeu.

Golf de Bournet
Ce golf ardéchois de 9 trous est situé à Grospierre sur la propriété de la ferme-château de Bournet. Parcours de 42 à 111 m, il vous faudra de la précision pour atteindre les greens. Dans un cadre agréable, vous longerez le ruisseau le Vébron. Un parcours rapide, technique et agréable. Ouvert toute l'année. Stages. Practice ouvert de 8h au coucher du soleil. Hôtel sur place à la ferme du Château.

Golf de la Valdaine
Visible depuis l'autoroute du Soleil, le golf de la Valdaine est un très beau golf international 18-trous avec practice et zones d'entraînement. Il est doté d'un hôtel, de lodges et d'un restaurant prestigieux.

Golf de la Drôme provençale, un 9-trous situé à Clansayes, à proximité de Montélimar, calme, convivial, en pleine nature (initiation, practice, compétition),

Golf de Valence Saint-Didier
Situé à proximité de Valence, sur la commune de Charpey, voici un 18-trous champêtre et familial qui se déploie sur 50 ha. Il accueille régulièrement des compétitions et propose des cours et des stages d'itinitiation ou de perfectionnement.

Golf des Chanalets
Implanté à Bourg-les-Valence, dans un cadre enchanteur, aux portes de l'agglomération valentinoise, le nouveau parcours 18-trous du golf des Chanalets offre un parcours de près de 6 km de long avec de larges panoramas sur la plaine de Valence et le Rhône, l'Ardèche et les sommets mythiques du Vercors. Technique et varié, il est un challenge pour tous les niveaux de jeux. Il est jouable toute l'année, grâce à son arrosage automatique et des greens construits sur sable.

Easygolf
C'est un 9-trous démocratique tracé sur 2,4 km, à Monmeyran. Ouvert toute l'année.

Golf d'Albon
L'un des plus beaux golfs de la vallée du Rhône. Deux magnifiques parcours dans la Drôme, l'un de 18-trous, l'autre de 9-trous, dans un parc de 120 ha et un domaine pour vous accueillir avec hôtel, restaurant, piscine couverte.

CHASSE, PÊCHE ET NATURE

Chasse

La chasse est une tradition encore vivante dans les villages de la Drôme comme de l'Ardèche. On traque le sanglier et le chevreuil, le lièvre et les oiseaux aquatiques, mais aussi en montagne le bouquetin, chasse très sportive, ou encore le tétras-lyre, chasse d'une grand subtilité tout comme celle du lagopède ou de la perdrix des neiges. Avec la chasse vont les repas de chasse, la protection du gibier de concert avec les agriculteurs, bandes enherbées, haies pour les oiseaux, mais aussi... la protection des cultures. Les chasseurs sont de corvée pour clôturer un champ ou un vignoble menacé ou faire une battue au sanglier.

Pêche

Pays de torrents sauvages et de rivières préservées, la Drôme et l'Ardèche offrent des ressources halieutiques appréciées des pêcheurs autochtones et de leurs invités qui peuvent pratiquer une pêche sportive dans de beaux paysages. Il faut négocier avec les baigneurs et les canoës toutefois !

L'Ardèche avec ses 5 000 km de cours d'eau, dont 3 500 km en première catégorie piscicole, offre un potentiel halieutique considérable et varié. Par la diversité de ses paysages et de ses parcours de pêche qui s'échelonnent depuis les eaux tranquilles du Rhône jusqu'aux torrents de la montagne, l'Ardèche est en mesure d'offrir à tous le cadre qui leur convient pour pratiquer leur loisir. La gestion piscicole menée par la Fédération départementale de pêche de l'Ardèche vise à pérenniser les peuplements de truites fario autochtones, à favoriser le retour des grands migrateurs comme l'alose et le saumon, à sauvegarder les populations d'écrevisses à pieds blancs, à protéger l'apron, les zones humides...

En bateau, en foat tube, au toc, à la mouche... les cours d'eau de la Drôme autorisent toutes les sortes de pêche ! Pêche sportive, familiale, entre amis ou à la recherche de la solitude des grands espaces... On peut pêcher le Rhône pour le carnassier et le blanc, entre méandres et lônes sauvages. Vous sortirez des sandres, des brochets et des silures. Le massif du Vercors recèle de très belles rivières à salmonidés, ombres communs et truites sauvages de souche méditerranéenne. La vallée de la Drôme, le Diois, la Drôme des collines et bien sur la Drôme provençale ne sont pas en reste et abritent des parcours de pêche magnifiques. Ajoutons, enfin, plusieurs parcours pour les carpistes de nuit.

Astronomie

Le village de Mars en Ardèche abrite un observatoire, l'observatoire Hubert Reeves, et un club d'astronomie très dynamique. En été un festival d'astronomie se tient en été sur ce site baptisé Planète Mars.

© Chanelle – Fotolia

DANS LES AIRS

En ballon (Annonay est la capitale de la pratique) ou en parapente (plusieurs sites avec de belles ascendance), vous avez le choix des manières de prendre la hauteur pour apprécier les paysages naturels et l'architecturede la région, et profiter d'émotions forte tout en jouissant d'une étonnante sensation de paix. Aérien !

Montgolfière

L'Ardèche avec Annonay, berceau historique de l'aérostation et pays d'origine des frères Montgolfier reste un haut lieu emblématique du ballon. Vous pouvez y tester le vol en montgolfière auprès des associations d'aérostation locales et assister à des rassemblements. Le premier week-end de juin, la fête annuelle de l'air et de la montgolfière nous fait l'envol du premier ballon de papier qui a donné le 4 juin 1783 le départ de la conquête de l'air. Cette commémoration est aujourd'hui une tradition locale qui donne l'occasion à des pilotes du monde entier de se retrouver en Ardèche dans une ambiance festive pour honorer les frères Joseph et Etienne de Montgolfier.

Parapente – deltaplane

La pratique du parapente est bien développée et ceci de longue date en Drôme-Ardèche, départements aux ascendances et au relief propices. Parmi les sites de décollage et d'apprentissage, on peut citer Valgorge et Les Vans en Ardèche, Roynas et Vesc dans la Drôme, mais aussi, dans le Diois, Clamontard, Lesches-en-Diois, Col de Vassieux... De nombreuses écoles proposent leur services dont Dynamic Parapente, en Ardèche, ou Jeux d'Ailes à Aouste-sur-Sye, dans la Drôme.

SPORTS D'HIVER

Ski

Ce n'est pas la première activité de loisirs qui vient à l'esprit quand on pense Drôme et Ardèche et pourtant ! L'Ardèche n'abrite qu'une petite station de ski alpin (La Croix-de-Bauzon) et quelques domaines de ski nordique où la pratique de la raquette se développe de plus en plus. De plus, en montagnards, les Ardéchois chaussent les skis de randonnée et les raquettes « à la sauvage » n'hésitant pas à faire leurs propres traces. La traversée de la montagne ardéchoise en ski de rando (120 km) est une bien belle aventure. La Drôme, pour sa part, offre plusieurs stations de ski alpin dans le Vercors (Col de Rousset, Font d'Urle, Lus-la-Jarjatte...) et dans le Diois (Valdrôme), mais aussi des domaines nordiques sauvages de toute beauté (Forêt de Lente, Grand Echaillon, Vassieux...).

Ski de fond

La Drôme avec le Vercors comme la montagne ardéchoise se prêtent particulièrement à la pratique du ski nordique et de nombreuses stations de ski de fond proposent leurs itinéraires sauvages. En Vercors, les amateurs de ski nordique glissent depuis Vassieux-en-Vercors, Font-d'Urle, Lus-la-Jarjatte et sur les site nordiques du Grand Echaillon et ou d'Herbouilly. En Ardèche (www.la-montagne-ardechoise.com), on apprécie le site nordique du Montivernoux et le domaine nordique de la Chavade-Bel Air, s'ajoute désormais le nouveau circuit Itinérance nordique au départ de Lachamp Raphaël-Le Pal, un circuit balisé de 7 à 23 km au cœur de la montagne ardéchoise, que l'on peut pratiquer également en raquette.

Balades en traîneau

Les hauts plateaux du Vercors offrent des ambiances Grand Nord qui rendent la pratique du traîneau à chiens tout à fait magique. Vassieux-en-Vercors et à la Chapelle-en-Vercors sont les deux fers de lance de la discipline en Vercors Drôme avec Les traîneaux de Gaïa, Alpen team, Mush and Rando, Esprit du Nord, Kiska, La Draye blanche, Alaska Nord Aventures...
En Ardèche, vous serez initié (et passionné !) en découvrant le parc du chien nordique de Saint-Cirgues-en-Montagne. Lorsque la neige n'est pas au rendez-vous, on vous propose des activités alternatives : cani-rando, VTT-rando...

SPORTS À SENSATION

Sports d'eaux-vives

Les juillettistes et aoûtiens auront rarement la chance de connaître dans leur version «eaux vives» les rivières drômoises et ardéchoises. Au cœur de l'été, la sécheresse transforme les cours d'eau les plus impétueux en misérables ruisseaux ! La Drôme et encore plus l'Ardèche possèdent des rivières magnifiques qui se prêtent aussi bien à la pratique du canoë que du kayak, voire du rafting, qu'au canyoning ou à l'hydrospeed, dès le printemps ou en automne. C'est le bon moment pour vivre les meilleures descentes de l'Ardèche et une compétition internationale se déroule d'ailleurs à cette période. Les eaux vives sont aussi propices à un sport moins spectaculaire : la pêche. La Drôme et l'Ardèche, notamment dans la montagne ardéchoise près des sources de la Loire, offrent des sites de pêche très réputés, entre autres pour la truite.

BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME

Thermalisme

Si l'on excepte Vals-les-Bains, porte-drapeau flamboyant du thermalisme en Drôme-Ardèche, les villes thermales de la région restent souvent méconnues.

Montbrun-les-Bains (26)

Ouvert de mi-mars à mi-novembre, cette station de «l'air pur» est réputée pour ses eaux sulfurées déjà exploitées au temps des Romains, très à la mode au XVII[e] siècle et modernisée en 1865 par le marquis de Suarez d'Aulan qui fit construire un établissement thermal sur le modèle de celui de Baden-Baden (Allemagne). Les patients s'y rendent pour soigner et/ou soulager les affections des voies respiratoires et les rhumatismes. Également un centre de remise en forme. Gestion : Valvital.

Neyrac-les-Bains (07)

Organisés pour accueillir 3 000 curistes par saison et en limitant volontairement son expansion pour garder son ambiance familiale, les thermes de Neyrac-les-Bains, récemment rénovés, se sont fixés une charte de qualité, autour de trois thèmes de cure : le bain de nature pour la rhumatologie, la force de l'eau pour la dermatologie et la forme verte, pour la détente, la beauté et le bien-être. Les curistes bénéficient des multiples bienfaits de l'eau et du limon de Neyrac et d'équipements modernes. Le nouveau spa offre détente et loisirs : vous profitez des plaisirs aquatiques et d'une eau thermale à 29 °C. Thermalisme et bien-être au rendez-vous. Et nouvelle possibilité d'hébergement de luxe : le Natural spa hôtel & la résidence, trois étoiles d'une architecture moderne qui fait part belle au bois et propose des studios avec accès direct aux thermes.

Saint-Laurent-les-Bains (07)

Les thermes de Saint-Laurent-les-Bains (de mi-mars à mi-novembre), intégrés à la Chaîne thermale du soleil, l'un des plus sauvages et sympathiques de la chaîne, propose des cures de santé particulièrement pour les affections liées à la rhumatologie et la fibromyalgie. Et, dans l'air du temps... son spa décline plusieurs formules de remises en forme. Cure santé ou cure plaisir, voire les deux !

Vals-les-Bains (07)

Tous les consommateurs – en tout cas toutes les tables du Dauphiné ! – connaissent l'eau en bouteille de Vals-les-Bains délicatement pétillante et goûteuse. On apprécie ce centre de cure à taille humaine dans un cadre de montagne très agréable et d'un charme romantique, particulièrement pour des formules de lutte contre l'obésité. Un centre de remise en forme moderne est également à disposition de la clientèle. Les touristes de passage ne s'en privent pas ! Concernant les cures thermales, les eaux de Vals sont prescrites dans différents troubles digestifs.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

La Drôme et l'Ardèche programment tout au long de l'année, et particulièrement en été, des spectacles et des festivals touristiques. De nombreux festivals sont pérennisés et déplacent des participants de toute la région, voire au-delà pour des manifestations comme Saou chante Mozart (Drôme), le festival Est-Ouest (Diois) ou les Castagnades (Ardèche). S'ajoutent les animations populaires organisées par les gens du pays pour les gens du pays, ruraux ou néo-ruraux appréciant une culture vivante et la convivialité de soirées ou de journées où les villageois se retrouvent pour un film, un concert, un débat, une manifestation autour des roses anciennes ou des économies d'énergie, d'un loto ou d'un repas moules/frites.

ARDÈCHE

C'est tout une dynamique artistique et culturelle qui se développe de longue date ce territoire rural, au fil de l'année et au gré des villages. On peut citer Vochora, festival de musique de Tournon-sur-Rhône, ville qui accueille également le festival des Humoristes mais aussi l'événement majeur des Etats généraux du film documentaire de Lussas qui déplacent la profession et les amateurs en nombre, et fait rayonner l'Ardèche loin de ses terres. S'ajoutent de nombreuses autres occasions de vivre des moments culturels intenses, de fêtes de village en festival, au cœur de l'Ardèche et dans le sud du département. Fêter la châtaigne, emblème de l'Ardèche, par exemple, ou rassembler les sportifs autour d'une formidable course de vélo !

Fêtes

■ **LES CASTAGNADES**
✆ **04 75 36 38 60**
www.castagnades.fr
De mi-octobre à mi-novembre dans les Monts d'Ardèche.
Une grande fête dans le parc des Monts d'Ardèche. Premier département producteur de châtaignes avec 5 000 tonnes par an, l'Ardèche assure près de 50 % de la production nationale. La châtaigne est l'emblème du parc naturel régional des Monts d'Ardèche et une AOC depuis 2006. Les Castagnades lui rendent hommage chaque année en automne. Au cœur des villages, c'est une belle fête impliquant castanéiculteurs, artisans restaurateurs, professionnels du tourisme, habitants. Chaque année les organisateurs imaginent de nouvelles animations autour du fruit, sa culture, sa gastronomie, son bois, ses usages... L'occasion, bien entendu, de vous régaler du menu spécial Castagnades et de bénéficier de nombreuses animations culturelles et artistiques. La bonne odeur des châtaignes grillées se répand alors de village en village. Et pour dynamiser la filière, le Parc des Monts d'Ardèche, la Chambre d'Agriculture et le CRPF (Centre régional de la propriété forestière) développent un programme de reconquête de la châtaigneraie ardéchoise pour accompagner les propriétaires, les castanéiculteurs et les collectivités à la rénovation de leurs châtaigneraies. En 2019, c'est la 20e édition des Castagnades !

■ **FÊTE DE L'OLIVIER DES VANS**
LES VANS
✆ **04 75 37 24 48**
Le 21 juillet 2019.
C'est la fête annuelle de l'association Les Amis de l'olivier du pays des Vans. Un hommage à l'olivier, à l'olive, à l'huile d'olive... Au programme : foire aux produits du terroir, vente d'oliviers, dégustation d'huile et visite du moulin local (sur rendez-vous auprès de l'Office du tourisme), défilés des confréries et intronisation des chevaliers de l'olivier, repas dans le centre historique, possibilité de visiter le musée de l'olivier (sur réservation)... le tout au son de la Ti'fanfare.

Fêtes et foires, une belle variété

Fête des laboureurs, foire de l'oignon (Tournon) ou fête des bouviers sont parmi les plus anciennes foires. De même, les Foires froides ou foires aux volailles, qui se déroulent juste avant Noël, sont d'un très ancien lignage. Quant aux vogues (bals populaires), elles tournent de village en village tout au long de l'été ! Par ailleurs, les habitants de la Drôme et de l'Ardèche savent créer des événements fédérateurs et originaux, autour du patrimoine local qui sont autant de belles occasions de rassembler touristes et autochtones pour des moments de partage. Ainsi en est-il à Die avec la fête de la transhumance, à Nyons de la fête de l'Alicoque, ou en Ardèche des Castagnades, mais aussi des fêtes du pain, du vin, des fromages, des festivals de jazz ou de théâtre (château de Grignan), des vide-greniers, foires à la brocante, marchés de Noël et autres bals du 14 juillet.

■ **FÊTE DE LA MYRTILLE**
PÉREYRES
✆ **06 79 22 39 93**
Le 28 juillet 2019, de 9h à 19h.
Chaque année, le village de Péreyres rend hommage à cette petite baie sauvage emblématique de la montagne ardéchoise. Au programme : marché artisanal, bénédiction des myrtilles (messe à 10h30), confection. L'occasion de faire provision de myrtilles fraîches et de déguster la myrtille à toutes les sauces, chaudes ou glacées... S'ajoutent des animations pour les petits et les grands. A midi, vous pouvez vous régaler d'un repas-assiette terroir, et au goûter, d'une portion de tarte aux myrtilles XXL cuite dans le four à bois du village.
◗ **Les amateurs du petit fruit violet** ne rateront pas, par ailleurs, le marché de la myrtille de Mézilhac, mi-août.

■ **FÊTE DES VIGNERONS ARDÉCHOIS**
Pré du Château-de-Chaussy
RUOMS
✆ **04 75 39 98 00**
Dimanche 20 juillet 2019.
C'est la grande fête estivale des vins de l'Ardèche méridionale qui rassemble les riverains et les touristes depuis plus de 40 ans. Au programme, randonnée cyclo et VTT, défilé rue commerçante. Mais aussi : loterie géante, jeu des anneaux, roulette à vin, baptêmes de poneys, trampoline, manège pour enfants. Sans oublier : défilé dans les rues de Ruoms vers 11h sur le thème de la vigne et le vin au temps des muletiers, dégustation de la première pressée dans Ruoms et le terroir en dégustation avec les vins des Vignerons ardéchois et l'eau de Vals. Offres spéciales, repas assis avec animations et orchestre.

■ **FÊTE DU FIN GRAS DE MEZENC**
SAINT-MARTIAL
✆ **04 71 56 17 67**
www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com
Premier week-end de juin.
La saison du Fin gras se termine lorsque les bêtes sortent de l'étable, rejoignent les prairies, pour se nourrir non plus de foin mais d'herbe fraîche ! Pour la clôture, une grande fête est organisée où se rassemblent les éleveurs et les habitants du massif Mézenc-Gerbier début juin. Au programme : défilé des éleveurs et de leurs bovins, spectacles de rue, marché de produits locaux, randonnées thématiques, jeux. Cette fête se tient chaque année dans un des villages de la zone Fin Gras, une année en Haute Loire, l'année suivante en Ardèche et à chaque fois dans un village différent. L'association qui veille sur ce produit magnifique organise aussi en février un... pot-au-feu. En juin c'est cuisse de bœuf à la broche.

■ **FÊTE DES VINS ET DU JUMELAGE**
SAINT-PÉRAY
www.rhone-crussol-tourisme.com
info@rhone-crussol-tourisme.com
Trois jours autour d'un week-end début septembre.
Ici, collines et plaines se parent de ceps de vigne. Sa présence est avérée sur le territoire dès l'époque romaine. La vigne a dominé à partir du XV[e] siècle, mais il a fallu attendre 1829 pour voir sauter le premier bouchon de Saint-Péray pétillant... au pied de Crussol ! Le mousseux arbore une robe jaune, le vin tranquille une robe d'or pâle. De l'apéritif au dessert en passant par un plat de poisson, vous avez les flacons qu'il faut (à boire frais) pour accompagner vos repas. Depuis plusieurs décennies, la confrérie du Saint-Péray se démène pour faire connaître ses vins. Elle organise notamment, lors de la fête des vins et du jumelage, début septembre, son célèbre marché au vin.

Expositions

■ **PARCOURS ARTISTIQUE LIGNE DE PARTAGE DES EAUX**
JAUJAC
La ligne de partage des eaux traverse les monts d'Ardèche, invisible. Elle propose désormais un parcours artistique à ciel ouvert, original et aérien. Des premières œuvres picturales de l'humanité sur les parois de la Grotte Chauvet à la création contemporaine, c'est un nouveau dialogue entre les millénaires pour un territoire source d'inspiration et de création. La ligne de partage a été rendue visible par le paysagiste Gilles Clément à travers cinq sites géologiques et patrimoniaux remarquables : la chartreuse de Bonnefoy, le mont Gerbier-de-Jonc, l'abbaye de Mazan, la Tour de Borne et Notre-Dame des Neiges qui accueillent des œuvres d'art contemporain créées à leur mesure par des artistes de renommée internationale. Par ailleurs, la ligne de partage des eaux croise le GR7 et la Grande Traversée VTT sur un cheminement équipé de mobiliers créés en collaboration avec le designer Eric Benqué à partir des ressources naturelles et des savoir-faire locaux. De part et d'autre du parcours, des échappées seront proposées en lien avec les lieux culturels et touristiques partenaires.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **LE FESTIVAL D'ALBA**
ALBA-LA-ROMAINE
✆ **04 75 54 40 46**
http://lefestivaldalba.org
Du 9 au 14 juillet 2019.
En 2018, le festival d'Alba a fêté ses 10 ans. Ce festival a été fondé par Alain Reynaud, clown et directeur de la Cascade, maison des arts du clown et du cirque, pôle national des arts du cirque implanté à Bourg-Saint-Andéol. Pour l'occasion, Alba déploie ses pistes du village médiéval à la ville antique, sous chapiteau et dans l'arène. Au programme : acrobatie, jonglage, clowns, magie, ateliers d'initiation... Et des surprises ! Les restaurants et les kiosques ambulants sont de la fête et mettent les petits plats du terroir dans les grands.
◗ **La Cascade** fait partie des membres fondateurs du réseau Territoire de cirque, une association créée en 2004 qui rassemble près de 30 structures de production et de diffusion portant une attention particulière aux formes contemporaines de cirque. Ces membres – scènes conventionnées, scènes nationales, lieux patrimoniaux et lieux de production dédiés aux arts de la piste – constituent un réseau national structuré pour créer un espace de concertation et d'action, tant au niveau national qu'international.

Écoutez du classique.

La Radio du Rock.
Montélimar 97.1

- - - - - - - -

Disponible sur *ouifm.fr*
et sur l'application mobile gratuite

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU PREMIER FILM D'ANNONAY
ANNONAY
www.annonaypremierfilm.com
10 jours en février.
En plus de trente ans d'existence, cette rencontre s'est hissée au nombre des plus importantes manifestations cinématographiques de la région Rhône-Alpes. Au programme : 50 longs métrages, une dizaine d'inédits, des courts métrages venus du monde entier. De nombreux bénévoles participent à l'organisation de ce bel évènement culturel qui attire chaque année plus de 20 000 spectateurs de toute la région et au-delà.

■ FESTIVAL JEAN FERRAT
ANTRAIGUES-SUR-VOLANE
Du 19 au 21 juillet 2019.
Depuis 2010, Antraigues rend hommage à ce musicien qui avait choisi de s'installer à Antraigues, avec ce festival convivial et bon enfant où l'on écoute de la musique, où l'on visite une exposition à la maison Jean Ferrat, où l'on partage un repas sur la place de la fontaine, sans oublier l'apéritif en musique. Un moment de partage et d'émotion avec également exposition et projection de documentaires. Comme à Avignon, le festival se divise en deux parties : un *in* payant le samedi et un *off* gratuit samedi et dimanche après-midi. Une bonne occasion de faire une escale à Antraigues-sur-Volane.

■ RENCONTRES DES CINÉMAS D'EUROPE
La Maison de l'image
AUBENAS ✆ 04 75 89 04 54
www.maisonimage.eu/festival
maisonimage@wanadoo.fr
Du 16 au 24 novembre 2019.
En 2018, les Rencontres fêtaient leurs 20 ans. Une déjà longue aventure. La Maison de l'image d'Aubenas organise effectivement ces Rencontres des cinémas d'Europe depuis 1999. Durant une semaine en novembre, une cinquantaine de films sont programmés dans les six salles des cinémas Navire et Palace d'Aubenas. Cette manifestation – sans compétition – a pour vocation de porter un éclairage particulier sur les films réalisés et produits dans les différents pays d'Europe, en diffusant une cinématographie peu médiatisée. Elle permet également au public de rencontrer des réalisateurs au cours de débats quotidiens. Une large programmation européenne d'œuvres récentes ou de films du patrimoine, des hommages à de grands cinéastes en leur présence. Chaque jour un invité vient parler de son travail. Et toujours un focus.

■ FESTIVAL DE BANN'ART
BANNE
http://festivaldebanne.over-blog.com
En juin.
Ce festival international d'Art singulier, art d'aujourd'hui se déroule depuis près de 30 ans et désormais dans deux villages du sud Ardèche, Banne et Saint-Paul-le-Jeune. Il accueille une centaine d'artistes hors normes et leurs créations « singulières ». A l'ombre bleue du figuier, c'est non seulement coloré, mais aussi plein de poésie. Laissez-vous séduire par ces moments magiques qui émanent de l'Ardèche profonde !

■ ÉTATS GÉNÉRAUX DU FILM DOCUMENTAIRES
LUSSAS ✆ 04 75 94 25 25
www.lussasdoc.org
contact@lussasdoc.org
Du 18 au 24 août 2019.
Une manifestation qui déplace les amateurs et les professionnels du documentaire. En 2018, ce festival a fêté ses 30 ans. Un centre international du film documentaire dans un village de moins d'un millier d'habitants ! Un challenge relevé par l'association Ardèche Images, née en 1979, qui a depuis pérennisé et professionnalisée un festival non compétitif reconnu dans le monde du cinéma. Quatre axes orientent son travail : la Maison du Doc, qui archive des milliers de films ; Africadoc, soutien à la création en Afrique ; l'École du documentaire avec des résidences d'écriture à Lussas ; et bien entendu les États généraux, véritable université d'été du documentaire avec séminaires, ateliers, rencontres professionnelles... Une ruche ! Une mine !

■ ARDECHE ALUNA FESTIVAL
RUOMS
www.aluna-festival.fr
contact@aluna-festival.fr
Fin juin.
Des milliers de spectateurs, une vingtaine de concerts... Aluna a vite pris de l'ampleur ! En 10 ans d'existence, sa notoriété est désormais assise. Il faut dire que le cadre est somptueux, en pleine nature, et la programmation toujours grandiose ! L'édition 2019 recevra notamment Maître Gims, Boulevard des Airs et bien d'autres encore. Un bon cru et toujours la fête au rendez-vous. Coup de chapeau à l'équipe des bénévoles !

■ EQUIBLUES
Chomette
SAINT-AGRÈVE ✆ 04 75 30 15 06
www.equiblues.com
equiblues@equiblues.com
Du 13 au 16 août 2020.
Du rodéo en Ardèche ! En août 2020, ce sera déjà la 24e édition d'une manifestation internationale majeure sur le thème de la country. Avec la beauté sauvage des hauts plateaux ardéchois, voici un rendez-vous privilégié pour tous les *westerners*, les amateurs de style *stampede* et de grands espaces majestueux. C'est l'Ouest américain sur un plateau d'Ardèche ! Au programme des quatre jours de fêtes : concert de *country music*, compétitions de rodéo, concours d'équitation western et diverses animations !

■ CRUSSOL FESTIVAL
Chemin de Beauregard, Théâtre de Verdure
SAINT-PÉRAY ✆ 06 45 96 81 04
www.crussolfestival.com
Du 6 au 7 juillet 2019 (village citoyen, ouvert dès 12h (accès libre). Concert à partir de 18h).
C'est dans le cadre magique du château de Crussol que ce festival est né en 2017 à l'initiative de la chanteuse Zaz. Au programme : siestes musicales, spectacles d'improvisation, ateliers thématiques mais aussi des concerts avec des artistes de renommées nationale et internationale. Mais aussi de l'amour, de la joie, de la bonne humeur, des conférences, des ateliers, des concerts et quelques

gourmandises. Il faut saluer cette initiative citoyenne de l'association Azimut désireuse de créer un évènement convivial pour réfléchir ensemble à un monde meilleur mais aussi partager et festoyer, un village citoyen avec des stands et deux soirées de concert à la clé.

■ **FESTIVAL NATIONAL DES HUMORISTES**
TOURNON-SUR-RHÔNE
www.festivaldeshumoristes.com
Du 22 au 31 août 2019.
Vous voulez rire ? Ce festival est né en 1989, autour d'une bouteille de saint-joseph. Animé et élaboré par une soixantaine de bénévoles ce Festival d'humour se déploie sur une dizaine de jours et une dizaine de communes, et déplace chaque année près de 6 000 spectateurs. Le festival national des Humoristes est jumelé avec deux homologues : le festival international du Rire de Rochefort en Belgique et le festival d'Humour de Morges en Suisse. Il se déroule désormais sur 11 jours et dans 11 salles de spectacles de 100 à 1 000 places et anime un territoire couvrant le nord de la Drôme et de l'Ardèche. Les rires résonnent jusqu'à Paris et même à l'étranger. Sa programmation s'inspire toujours de la volonté de ses créateurs en proposant des spectacles de qualité et en donnant la possibilité de découvrir des talents nouveaux. Ainsi en fut-il de « petits jeunes » dont Dany Boon, Laurent Gerra, Tex, Vincent Roca, Eric et Ramzy, Stéphane Guillon, Nicole Ferroni et bien d'autres…

■ **MOME Z'EMERVEILLE**
VALLON-PONT-D'ARC ✆ 04 75 88 04 01
www.festival-momezemerveille.com
info@vallon-pont-darc.com
Début juin.
Le festival Môme Z'émerveille fondé en 2012 poursuit son petit bonhomme de chemin. Il est dédié aux enfants et à leurs familles. L'objectif est que l'enfant soit autant acteur que spectateur et que son lieu de vacances devienne un lieu de savoirs, de partages et de rencontres. Il s'agit aussi de favoriser la rencontre entre les générations, avec un clin d'œil à la préhistoire, en accord avec le contexte local. Ateliers créatifs.

Manifestations sportives

■ **L'ARDÉCHOISE**
www.ardechoise.com
accueil@ardechoise.com
Quatre jours en juin.
Un tour de France *made in Ardèche*. Créé par le cyclo-club de Saint-Félicien, en 1992, rassembla 1 294 coureurs pour son lancement de l'événement de l'Ardéchoise : départ à Saint-Félicien et arrivée Lalouvesc. On dépasse aujourd'hui les 13 000 participants ! Ils viennent chaque année de toute la France. Depuis tant d'années, cela en fait des kilomètres et des tours de pédales… Cette manifestation sportive et festive est une référence dans le monde du cyclisme. Une magnifique fête du vélo de montagne. La formule 450 km en trois jours vous impressionne ? Optez pour les alternatives plus douces… Nombreuses options possible. Vous pouvez vous inscrire en ligne.

◗ **Et tout au long de l'année** vous pouvez trouver auprès de l'association des séjours cyclo en Ardèche.

■ **RAID VTT DES MONTS D'ARDÈCHE**
LE CHEYLARD ✆ 04 75 29 18 71
www.raidvtt-ardeche.com
accueil@tourisme-valeyrieux.fr
Trois jours autour du troisième week-end de juin.
C'est, en toute modestie, la version VTT de l'Ardéchoise. Elle n'a pas sa notoriété, mais déjà un certain succès. Créée en 2001, le raid VTT des Monts d'Ardèche mobilise 150 bénévoles et plus de 300 participants. C'est une épreuve sportive, désormais affiliée à l'Ufolep, avec 5 000 m de dénivelé positif, mais aussi de découverte du parc régional hors des sentiers battus dans une ambiance familiale et conviviale. Un séjour festif dans un cadre somptueux à partager en VTT simple, tandem, à assistance électrique...

■ **MARATHON INTERNATIONAL DES GORGES DE L'ARDÈCHE**
SAINT-MARTIN-D'ARDÈCHE ✆ 04 75 37 12 94
www.marathon-ardeche.com
Le deuxième week-end de novembre.
Le Marathon international des Gorges de l'Ardèche initié en 1985 est tout à la fois une magnifique épreuve sportive et une incroyable aventure humaine mobilisant 300 bénévoles des clubs de canoë-kayak de Vallon Plein Air et de Saint Martin d'Ardèche. Triathlètes connus ou sportifs occasionnels sont attendus ce jour-là pour un parcours unique en France. Avec plus de 1 800 compétiteurs, 17 nations représentées, 33 km de marathon, 24 km de challenge pour les clubs, 24 km de stand up paddle le spectacle est assuré. Départ de la Petite Mer à Vallon Pont d'Arc.

■ **TRIATHLON DES GORGES DE L'ARDÈCHE**
SAINT-MARTIN-D'ARDÈCHE ✆ 06 85 36 52 48
http://triathlondesgorges.com
Début juillet.
Entre Saint-Martin-d'Ardèche et Aiguèze, entre l'Ardèche et le Gard. Nager, pédaler, courir au sein d'espaces naturels préservés ! Idéal pour une évasion sportive et conviviale. A la clé, repas et cadeaux *made in Ardèche*. En prime : un large choix de parcours et un village-exposants avec des professionnels proposant différentes marques de matériels sportifs au cœur du village. L'occasion d'essayer le matériel via les parc-tests ou de louer votre combinaison de natation ou un vélo.

■ **MARATHON INTERNATIONAL DE L'ARDÈCHE**
VALLON-PONT-D'ARC ✆ 04 75 37 12 94
www.marathon-ardeche.com
vallonpleinair@orange.fr
Les 9 et 10 novembre 2019.
Depuis plus de 30 ans cette grande fête du kayak, marathon des Gorges de l'Ardèche, propose une course de 32 kilomètres part de Vallon-Pont-d'Arc et se termine à Saint-Martin-d'Ardèche en traversant la réserve naturelle des gorges de l'Ardèche. L'Ardèche, descendue tout au long de l'été par des milliers de touristes, est une rivière de classe II à III dans les gorges. Tous les bateaux sont autorisés pour le marathon, du kayak de descente au kayak biplace de course en ligne, en passant par les ski-surfs et les canoës ouverts de tourisme. La course est ouverte dès la catégorie junior.

■ **TRAIL DES 36 000**
VALLON-PONT-D'ARC
https://traildes36000.com
Le 7 septembre 2019.
36, 20 ou 11 km au choix, avec de 1 330 à 410 m de dénivelé positif. Ce trail nous entraîne dans les gorges de l'Ardèche, sur les traces de nos ancêtres pour une course de pleine nature. 36 000 ? C'est le nombre d'années qui nous séparent de la réalisation du chef-d'œuvre de l'humanité que constitue la grotte ornée du Pont d'Arc. La ligne d'arrivée se situe à la Caverne du Pont d'Arc pour les 1 000 coureurs participants. Un trail solidaire au profil de l'association des Enfants de la Lune dédiée aux enfants atteints de xeroderma pigmentosum, maladie rare d'extrême sensibilité au moindre rayon de soleil.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ **FÊTE MÉDIÉVALE**
DESAIGNES ✆ 04 75 06 61 19
www.medievaledesaignes.jimdo.com
coordinationmedievale@gmail.com
Du 10 au 11 août 2019.
Cette manifestation existe depuis 2007. Pour deux jours, le petit village médiéval de Désaignes se métamorphose et invite les visiteurs à se plonger dans les mystères du Moyen Age. Les passants sont parés de leurs plus beaux costumes. Les étals des marchands proposent de découvrir mets, produits locaux… Les tavernes proposent des breuvages médiévaux à tester pour de belles surprises. Musiciens et troubadours déambulent dans les ruelles. Une chasse au trésor est organisée. Mot d'ordre : ripaillez et festoyez !

■ **CRUSSOL EN FÊTE**
SAINT-PÉRAY
✆ 04 75 40 46 75
www.crussolenfete.com
crussolccrc@rhone-crussol.fr
Généralement le dernier weekend de juin. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.
Durant un week-end le château de Crussol remonte le temps et installe son campement médiéval. La nuit, les ruines du château s'enflamment dans un son et lumière féerique. Toute la journée de dimanche et le samedi à partir de 14h, les animations se succèdent : combats ludiques, saltimbanques, troubadours, musiciens des rues, duels, joutes et tournois, vols de rapaces et spectacles équestres. Ateliers et boutiques médiévales sont disséminés dans la montée. Et de grandes tables attendent les convives. Un beau moment de convivialité et de fête populaire. N'oubliez pas de changer vos euros en monnaie de Crussol avec laquelle vous devrez vous acquitter du contenu de vos pichets et de vos gamelles.

DRÔME

Des festivals de renom se tiennent dans des lieux d'exception comme le Palais idéal du Facteur Cheval autour de concerts de jazz et de spectacle son et lumière ou encore le château de Grignan pour les Fêtes nocturnes ou le festival de la Correspondance, perspective sur la tour de Crest pour le Crest Jazz Vocal, sites variés mais tous enchanteurs pour Saoû chante Mozart... S'ajoutent les fêtes traditionnelles : fêtes des olives piquées à Nyons, fête du bleu du Vercors-Sassenage dans une petite station du Vercors et bien d'autres qui nous donnent l'occasion d'une escale dans la Drôme festive des terroirs.

Fêtes

■ **FÊTES DU RHÔNE**
Île Girodet
BOURG-LÈS-VALENCE
En juillet.
Les joutes sont la plus vieille manifestation sportive de la cité : leur origine remonte à l'Antiquité. Elles émanent des naumachies dont étaient friands les romains. Situé à Ile Girodet, le bassin de joutes de Bourg-lès-Valence perpétue la tradition des tournois lors de ces fêtes du Rhône. Pour l'occasion, le comité des fêtes rend hommage au fleuve et aux traditions aquatiques. Le coup d'envoi est donné le vendredi à la tombée de la nuit, avec la traditionnelle retraite aux flambeaux. Samedi en début d'après-midi, le bassin des joutes reçoit les éliminatoires du championnat de France. Le soir, place aux bodegas et au grand corso nocturne le long de l'avenue Marc-Urtin, avec la reine bourcaine de l'année. Dimanche matin, les cantinières traversent le Vieux-Bourg, puis joutes l'après-midi. Le lundi, grande soirée au bassin des joutes avec démonstrations de joutes, feu d'artifices, et son et lumière sur le Rhône. Sans oublier la fête foraine à l'île Girodet, durant les trois jours. Festif et populaire !

■ **FOIRE DE LA CAILLETTE**
CHABEUIL
✆ 06 34 37 34 79
www.foirealacaillette.fr
lafoirealacaillette@hotmail.fr
Premier dimanche d'octobre.
Voici plus de 20 ans que Chabeuil fête la caillette, cette charcuterie locale élaborée depuis des siècles à base de porc et de différentes herbes (chou, persil, etc.) et modelée en forme de petit pâté rond. La caillette, qui a sa confrérie (le Taste-Caillette, qui se réunit en grand chapitre pour les nouvelles intronisations, la veille de la foire), se déguste chaude avec un gratin de pommes de terre, ou froide avec une salade. Lors de la foire qui se tient dans la rue piétonne du vieux centre de Chabeuil, les amateurs sont invités à se mesurer dans un concours culinaire autour de... la caillette. Parmi les animations : roue surprise, mât de cocagne, saucisson, pesée du cochon, pêche aux cochons, stand de tir, exposition photo... Divers stands de terroir tenus par des exposants soucieux de qualité

qui proposent leurs produits régionaux. A partir de 9h, le boudin, et à partir de midi, la soupe au lard sont à emporter ou à déguster sur place. Les bénéfices de la fête organisée par une association de bénévoles sont traditionnellement reversés à une œuvre humanitaire pour les enfants.

■ FÊTE DE LA TRANSHUMANCE
DIE
✆ 04 26 58 80 35
https://fete-transhumance.com
contact@est-ouest.com
Fin juin.
Un incontournable du Diois. Une grande fête du pastoralisme autour des brebis en partance pour les alpages du Vercors qui attire un public très nombreux. Cela fait plus d'un quart de siècle que ça dure. Le point fort du week-end c'est le samedi en début de matinée : le passage du troupeau dans Die. Des centaines de brebis traversent la petite ville médiévale entre deux haies de familles armées d'appareil photo. La montée vers les alpages se réalise en 2 jours. Le samedi matin vous profitez du grand marché hebdomadaire de Die aux couleurs de la transhumance. A midi c'est agneau grillé au menu. L'ascension finale a lieu le dimanche. En 2019, c'est autour de la thématique de l'eau en alpage que s'anime l'évènement à travers une multitude de films, expositions, rencontres, spectacles.

■ ALICOQUE, FÊTE DE L'HUILE NOUVELLE
NYONS
✆ 04 75 26 10 35
www.paysdenyons.com
Premier week-end de février.
Ce sympathique, chaleureux et délicieux rendez-vous a lieu depuis plus de 30 ans. Des tréteaux sont dressés sur la belle place des Arcades et les oléiculteurs vous offrent une dégustation de leur huile d'olive fraîche sur des croûtons de pain grillé frottés à l'ail... La fête de l'huile nouvelle ou Alicoque de Nyons est un rendez-vous gourmand incontournable. Pour l'occasion la confrérie des Chevaliers de l'olive intronise en grande pompe conviviale de nouveaux membres et un grand marché de produits du terroir invite à déguster d'autres saveurs nyonsaises. La Ville et la Confrérie se sont associées pour donner le faste qu'il convient à l'évènement avec concerts, danses, expositions, marché, etc... Une grande fête populaire.

■ FÊTE DE LA TRUFFE EN TRICASTIN
SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX
✆ 04 75 96 61 29
www.maisondelatruffe.com
contact@maisondelatruffe.com
Le second dimanche de février.
Cette manifestation qui met à l'honneur la truffe noire du Tricastin existe depuis plus de 30 ans. Pour l'occasion, le marché de Saint-Paul-Trois-Châteaux propose des animations dont l'incontournable dégustation d'omelette aux truffes, toute la journée en non-stop ! Avec, pour accompagner la salade, le brie aux truffes et les crus de la région en généreuse dégustation. Une approche sensorielle et gustative où vous prenez le risque de découvrir une saveur qui a de grande chance de vous séduire pour la vie ! D'autres produits du terroir s'invitent à la fête qui intègre également un salon des vins.

■ FÊTE DU PICODON
SAOU
www.fetedupicodon.com
info@fetedupicodon.com
Du 20 au 21 juillet 2019. Gratuit.
Un incontournable de l'été. A l'origine, en 1972, la fête s'appelait tout simplement la fête à Saou ! Depuis sa notoriété n'a fait que croître et ses célèbres affiches n'ont fait que se multiplier. Les collectionneurs se les arrachent ! D'ailleurs, chaque année, c'est à l'issue d'un concours serré que le gagnant dessine la nouvelle affiche. La fête du picodon est parmi les fêtes les plus réussies et populaires de la région. Il faut dire que le beau village de Saou dans son écrin de falaises et de verdure, à lui seul, suffit à attirer les amateurs de site préservé et d'ambiance chaleureuse. Alors si en plus il y a des picodons, des artisans, des stands de saveurs et de douceurs, des spectacles de rue, des concerts, un bal... Tout concourt pour l'affluence. Un coup de chapeau à l'équipe des nombreux bénévoles du village qui concourent à la réussite de la fête chaque année renouvelée.

■ FÉERIES D'HIVER
Parvis de l'Hôtel-de-Ville
VALENCE
✆ 04 75 44 90 40
www.valence-romans-tourisme.com
infovalence@valenceromanstourisme.com
En 2015, l'Office de tourisme de l'agglomération Valence Romans Sud Rhône-Alpes et la mairie de Valence se sont associés pour concocter une belle animation de fin d'année autour d'un Marché de Noël. Au programme une soirée de spectacle pyrotechnique, des animations (santonnier, sculptures à la tronçonneuse, etc.), des nocturnes au village de Noël, des tours en calèche et toujours la grande roue illuminée qui donne au centre-ville un visage féerique. De grands rendez-vous festifs avant les fêtes, parade et feu d'artifice à la clé. À partir de début décembre, la féerie de Noël illumine la ville, pour petits et grands. Le village des Bambins propose des animation jeux en bois et maquillage.

■ FÊTE DES CANAUX
Canal de la Marquise
Chateauvert
VALENCE
aufildeleau.26@gmail.com
Un dimanche début juin.
Cette manifestation est organisée par l'association Les Canaux de Valence-Biodiversité au fil de l'eau, attachée à la protection de leur richesse naturelle et à leur valorisation auprès du public. Ce patrimoine oublié et unique est mis à l'honneur chaque année en juin, lors de cette grande Fête des canaux qui propose des visites guidées et des animations : initiation à la pêche, visite historique, goûter offert aux enfants, observations naturalistes, etc. S'ajoutent tout au long de l'année différentes manifestations, notamment une grande journée de nettoyage des canaux en septembre avec appel à bénévoles et une programmation de visites guidées.

■ **SUR LE CHAMP**
Champ de Mars
VALENCE
✆ **04 75 44 90 40**
www.festivaldevalence.fr
En juillet. Gratuit.
Un festival 100 % gratuit ! Dans la limite des places disponibles : 8 000 places tout de même. Deux scènes en centre-ville : la petite et la grande. Les concerts s'y succèdent en soirée. La première édition de fêtes de l'été a eu lieu en 1973 ! Voici donc plus de 40 ans que Valence fait son festival artistique au cœur de l'été. Le festival voit se regrouper résidents et touristes dans les rues et les différents quartiers de Valence et particulièrement au parc Jouvet et autour du kiosque Peynet. Cette manifestation festive et conviviale est organisée par la Ville de Valence et l'Office de tourisme fait pour l'occasion office de bureau du festival. Le festival a rassemblé plus de 90 000 spectateurs en 2015. En 2016, il a changé de nom en devenant « Sur le Champ », dénomination justifiée puisque désormais les festivités se tiennent sur le Champ de mars. Parmi les têtes d'affiche 2017 : la grande Catherine Ringer ! Les spectacles débutent à 21h, mais dès 19h c'est un *before* du spectacle avec, dans l'enceinte du festival, un espace Buvette et Food Trucks (sandwich, ravioles, boissons fraîches, crêpes…). Une grande fête culturelle et populaire.

Expositions

■ **LES ITINERRANCES DES POISSONS ROUGES**
33, chemin de Ronde
VALENCE
lesitinerrances@gmail.com
Juin.
Rendre l'art accessible à tous. C'est ce que se propose la joyeuse équipe des Poissons rouges, une association valentinoise qui organise ce festival haut en couleur au mois de juin. C'est dans la douceur des premières soirées estivales que les Poissons dévoilent chaque année depuis neuf ans leurs Itinérrances, un festival des cultures contemporaines où se croisent, se rencontrent et dialoguent artistes plasticiens, graphistes, musiciens, performeurs et grand public. L'idée est bien de faire sortir l'art de son bocal et les Poissons le font avec brio. Pour ce cru 2019, le thème est «10 : dis – préfixe indiquant la séparation ou la dispersion». De quoi nous intriguer ! Entre concerts et performances – on trouve même un spectacle pour adultes ! -, on fait de belles découvertes. Une plongée en eaux contempo que le *Futé* adore et recommande ! Blop blop.

Foires - Salons

■ **MONTÉLIMAR COULEUR LAVANDE**
MONTÉLIMAR
✆ **04 75 01 00 20**
Du 13 au 14 juillet 2019.
Montélimar sent la lavande pendant deux jours lors de ce grand marché provençal, aux saveurs et senteurs du soleil. C'est le plus important rendez-vous estival de la lavande en France. Vous avez l'occasion de voir un alambic en activité, d'assister à des animations thématiques, de visiter une ferme vivante et de découvrir de nombreux produits fabriqués à base de lavande. Egalement d'autres produits du terroir et de l'artisanat local.

■ **TERRA POTIERS**
MONTÉLIMAR
✆ **04 75 01 00 20**
Du 17 au 18 août 2019.
Chaque année ce marché de potiers s'installe sur les allées provençales de Montélimar. Ils sont une cinquantaine venus de toute la région Rhône-Alpes et au-delà à proposer leur production. Du petit bol à l'œuvre d'art en passant par le traditionnel pichet à eau, de nombreuses occasions de coups de cœur et de shopping artisanal. Démonstration de poterie à la corde, de cuisson au raku, etc.

■ **FOIRE ÉCO-BIOLOGIQUE NATURELLEMENT !**
NYONS
✆ **04 75 26 22 53**
www.ceder-provence.com
ceder@ceder-provence.org
En mai.
Voici plus de 25 ans que la jolie ville provençale de Nyons vous invite à un grand rassemblement bio. La foire éco-biologique Naturellement ! constitue un événement incontournable de la Drôme, qui réunit installateurs, artisans, associations et visiteurs autour de l'agriculture biologique, des énergies renouvelables, de l'habitat sain, de l'assainissement écologique, des transports alternatifs, de l'hygiène et du bien-être, de l'artisanat, de la solidarité internationale, nationale et locale et de la presse spécialisée en environnement... Une initiative du Centre pour l'environnement et le développement des énergies renouvelables, une association locale très dynamique et engagée.

■ **LE VILLAGE DE NOËL**
Sur les boulevards
VALENCE
✆ **05 75 44 90 43**
www.village-noel-valence.com
events@valenceromanstourisme.com
En décembre (tous les jours de 10h à 20h, sauf le 25 décembre).
A l'approche de Noël, les boulevards de Valence prennent un petit air alsacien. Depuis son initiation en 2015 par l'office de tourisme de Valence, la formule a toujours plus de succès. Moyennant quoi le Marché de Noël s'est vu pérennisé. Pour les fêtes de fin d'année, près de la fontaine de petits chalets d'artisans sont dressés où l'on peut faire provision de saveurs et de cadeaux. Lorsqu'il fait froid, une halte au chalet qui propose des vins chaud s'impose ! Les effluves d'épices et les chants de Noël installent l'ambiance. Au programme : des animations pour les enfants, des dégustations, un concert et deux nocturnes par semaine jusqu'à 22h, sans oublier le retour de la grande roue. La grande soirée des Féeries a lieu souvent un samedi début décembre.

Manifestations culturelles – Festivals

LES NOUVELLES DU CONTE
BOURDEAUX
✆ 04 75 53 37 59
www.nouvellesduconte.org
festival@nouvellesduconte.org
Du 29 juillet au 10 août 2019. Tarif variable selon la soirée. Réduction enfant.
Comme l'explique Joël Miachon, président de cette manifestation, le conte a quitté le coin de la cheminée pour aller se frotter à d'autres univers et modes d'expression, d'autres pratiques narratives et d'autres cultures. Cette grande famille recomposée vous invite à des moments de partage aux Magnats, au château du Poët Celard, à Peyrache ou même en randonnée itinérante à travers le pays de Bourdeaux. Et toujours tout ce qu'il faut pour que la manifestation soit conviviale, voire gourmande. En 2018 le festival a fêté ses 30 ans, avec Trente ans d'histoires... sans fin. En 2019 c'est : Une histoire peut en cacher une autre...

PARFUM DE JAZZ
BUIS-LES-BARONNIES
www.parfumdejazz.com
Du 11 au 14 août 2019.
C'est le *Jazz ladies festival* international. Il fait swinguer les Baronnies avec toute la force, le douceur et la poésie des grandes dames du jazz, chaque année, depuis 1999, et mobilise désormais 90 bénévoles ! C'est un rendez-vous itinérant, centré à Buis-les-Baronnies et décentralisé à La Garde-Adhémar, Pierrelatte et Saint-Paul-Trois-Châteaux. Au programme en marge des têtes d'affiche, des concerts gratuits dans 10 communes. Parmi les grands moments de l'édition 2019, il y a le 15 août, au magnifique théâtre de plein air La Palud (Buis-les-Baronnies) avec le Cécile McLorin-Salvant & Sullivan Fortner Duo.

FESTIVAL ARTS ET VIGNE
CHÂTILLON-EN-DIOIS
✆ 04 75 21 25 91
http://chatillonartsetvigne.free.fr
chatillonartsetvigne@free.fr
Du 4 au 11 août 2019.
La manifestation débute par une ouverture en fanfare de la Fête de la Vigne et du Vin puis, tout au long de la semaine, du premier dimanche au second dimanche d'août : journée médiévale, nuits musicales aux torches, spectacles pour enfants et concerts, village galerie... Marché des auteurs et compositeurs. Ne manquez pas les illuminations du vignoble et de ses cabanons lors d'une balade musicale et gourmande ! S'ajoutent d'autres animations récurrentes dans le joli village perché de Châtillon dont le printemps des poètes, le vide-greniers de juillet ou la journée des auteurs.

CREST JAZZ VOCAL
Cours Joubernon
CREST
✆ 09 51 20 57 02
www.crestjazzvocal.com
contact@crestjazzvocal.com
Du 26 juillet au 3 août 2019.
Au pied de sa tour (de Crest), c'est l'événement jazz de l'été dans la région. Depuis la création de ce festival en 1976, sa notoriété et sa qualité n'ont cessé de croître. C'est aujourd'hui un incontournable et, en plus de quarante ans, il a vu les plus grandes têtes d'affiches de la discipline se produire. On se souvient des passages entre bien d'autres, et «dans le désordre», de Charles Trenet, Martial Solal, Luther Allison, Nourago, Higelin, Eddy Mitchell, Manu Dibango, Eddy Louiss, Dee Dee Bridgewater, Toure Kunda, Marcel Azzola, Geoffrey Oryema, Jonasz, Cesaria Evora, Emir Kusturica, Poppa Chubby, Compay Segundo, Magma, Ray Charles, Screamin' Jay Hawkins, Michel Petrucciani, et tant d'autres ! De nombreux événements animent aussi le festival off et s'ajoutent des stages, des cours et l'implication de... 130 bénévoles. Durant plus d'une semaine, la ville revêt des couleurs jazz, avec la complicité des artisans et commerçants décorant leurs vitrines sur le thème. Et Crest swingue.

LES ESPIEGLERIES
DIE ✆ 04 75 22 12 52
www.les-espiegleries.com
contact@diois-tourisme.com
Trois jours en mai.
C'est le festival de la clairette de Die, un festival qui pétille dans le Diois depuis 2011 ! Avec les Espiègleries, c'est une programmation d'humour musical que les viticulteurs du Diois nous convient. Chansons à boire, spectacles truculents et hilarants vont faire mousser le terroir de la clairette de Die. Au programme : spectacles, ateliers, promenades, exposition et bien entendu dégustations. Chaque année ce sont des villages différents qui invitent. S'ajoutent des animations au cinéma Le Pestel et au Théâtre de Die. Y a de la joie !

FESTIVAL DE LA CORRESPONDANCE
4, rue de l'Hôpital
GRIGNAN ✆ 04 75 46 55 83
www.grignan-festivalcorrespondance.com
Début juillet (manifestations à partir de 10h, dernier spectacle à 22h).
La 20e édition du Festival de la Correspondance de Grignan avait en 2015 pour thème : « Avoir 20 ans : jeunesse et correspondances ». Ce festival s'articule autour de l'art épistolaire, s'attachant aux correspondances de toutes les époques et sous toutes ses formes, version traditionnelle ou contemporaine. Depuis sa création en 1996, ce festival a entendu des dizaines et des dizaines de comédiennes et de comédiens, récitant des centaines d'auteurs. S'ajoute l'intervention de nombreux plasticiens. On peut citer parmi les acteurs qui déclamèrent à Grignan : Anouk Aimée, Didier Bezace, Ariane Ascaride, Charles Berling, Romane Bohringer, Elsa Zylberstein... Un grand moment de culture et de charme. En 2019, la 24e édition du Festival de la Correspondance a lieu sur le thème « Les années 1950 en France ».

FÊTES NOCTURNES
GRIGNAN
✆ 04 75 46 56 75
www.chateaux-ladrome.fr
Du 25 juin au 24 août 2019 (relâche certains lundis). Réservation conseillée.

Un incontournable des étés culturels drômois. Voici plus d'un quart de siècle qu'ont lieu ces Nocturnes avec toujours autant de succès autour d'une création théâtrale avec la belle façade du château pour décor. Au programme : Shakespeare ou Molière, Tennessee Williams ou Victor Hugo, voire Feydeau dans une mise en scène mémorable de Didier Bezace. En 2019, le château de Grignan prend des airs de cour d'Espagne au XVII[e] siècle pour accueillir *Ruy Blas*, la pièce maîtresse de Victor Hugo. Et si vous n'avez pas pu avoir de place, ne désespérez pas. A l'entrée, il est fréquent de trouver des places revendues. Sinon consolez-vous avec une promenade nocturne de charme dans la cité de Grignan...

■ **SAOU CHANTE MOZART**
SAOU
✆ **04 75 76 02 02**
www.saouchantemozart.com
contact@mozart-festival.fr
Du 30 juin au 23 juillet 2019.
Ce célèbre festival est le seul du genre entièrement consacré à Mozart. Saoû chante Mozart est un rendez-vous très apprécié de tous les mélomanes. Sa programmation prestigieuse, ses interprètes de niveau international et le choix des lieux de concerts attirent un nombreux public. Comme son nom ne l'indique pas, ce festival est décentralisé. Même si la majorité des concerts ont lieu à Saoû, d'autres sont programmés à Anneyron, Crest, Etoile, Grignan, Nyons, Suze-la-Rousse, Manthes, Moras-en-Valloire... En 2019, Saou chante Mozart fête son 30[e] anniversaire de manière itinérante dans toute la Drôme. Et bien entendu la programmation est de haute volée.

Manifestations sportives

■ **OPEN CANOE FESTIVAL**
MIRABEL-ET-BLACONS
www.opencanoefestival.com
paul@villecourt.com
Un week-end de trois jours autour de Pâques ou de l'Ascension.
Un grand rendez-vous du canoë. Plus de 500 participants venus de 12 pays. Au programme, des ateliers technique et sécurité animés par des guides de rivière renommés, des exposants et tests de matériel canoë et plein air, plusieurs repas festifs, un concert, un tirage au sort de lots prestigieux, des dégustations de produits du terroir et bien sûr, quelques sublimes descentes sur les eaux turquoises de la Drôme, navigable sur plus de 30 km de parcours facile entre Die et Crest. Chaque année, l'Open Canoe Festival (l'OCF pour les habitués) propose une multitude d'ateliers : cuisine de plein air, art du bivouac et du camping sans trace, premiers secours en plein air, photo en canoë, pêche, observation des castors de la Drôme, apprendre à faire les noeuds, allumer un feu, les astuces d'un campement, etc. 100% *outdoor* !

Spectacles historiques – Son et lumière

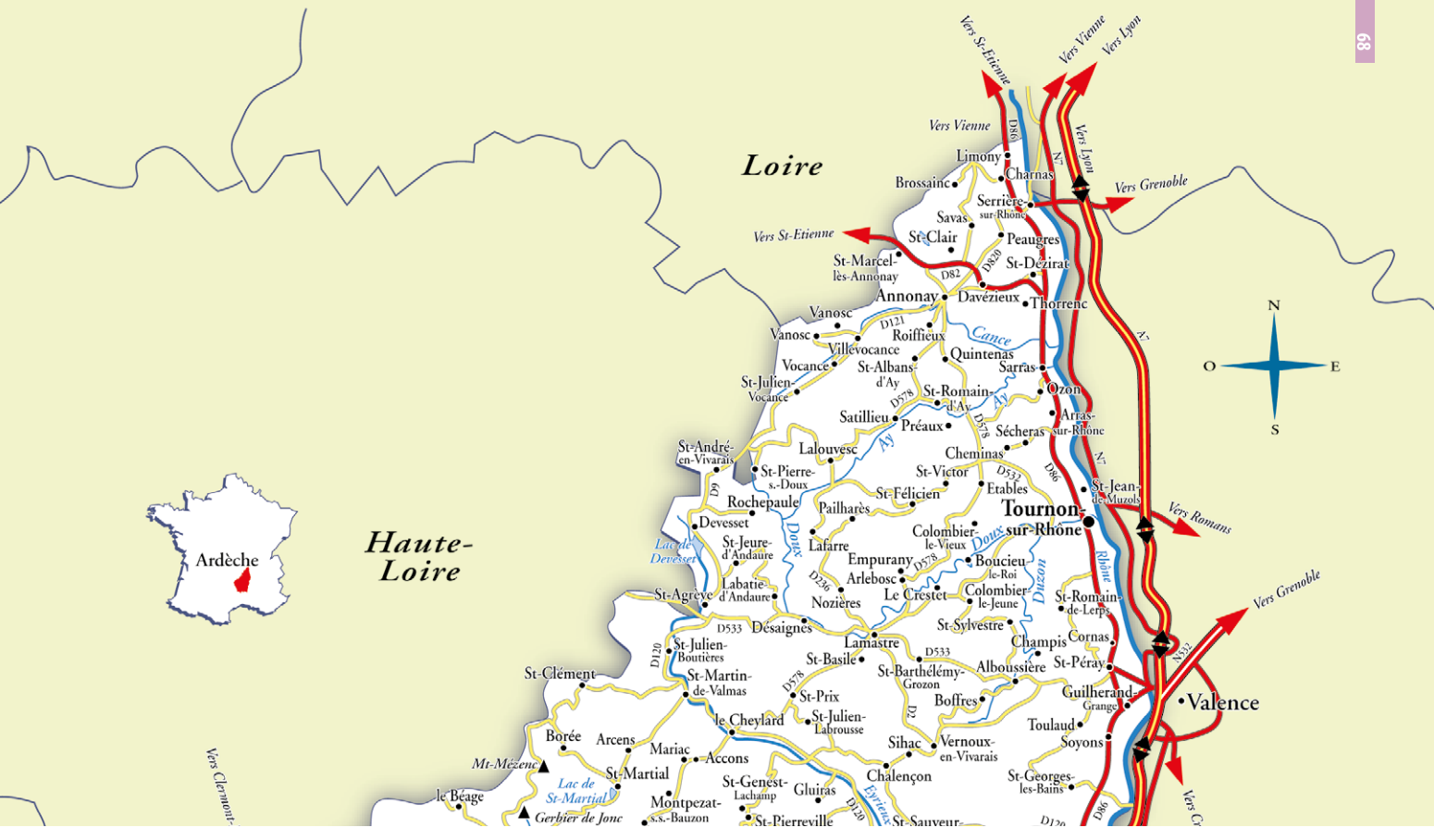
■ **FÊTE MÉDIÉVALE**
CREST
✆ **04 75 25 11 38**
admin@mairie-crest.fr
En juin. Gratuit.
C'est la 14[e] édition de cette belle manifestation de jeux, festes et ripailles. La fête médiévale de Crest vous plonge, le temps d'un week-end, au cœur du Moyen Age : cavaliers, gentes dames et damoiseaux, chevaliers et écuyers arpentent les rues de la cité... sous la coupe protectrice du plus haut donjon de France ! Ambiance médiévale dans les rues du centre ancien, nombreuses animations et un marché médiéval unique en son genre avec toujours plus d'artisans, des démonstrations équestres et de combat, des jeux pour petits et grands, un banquet le samedi soir... ainsi qu'un grand spectacle de clôture ! L'événement attire chaque année plusieurs dizaines de milliers de visiteurs.

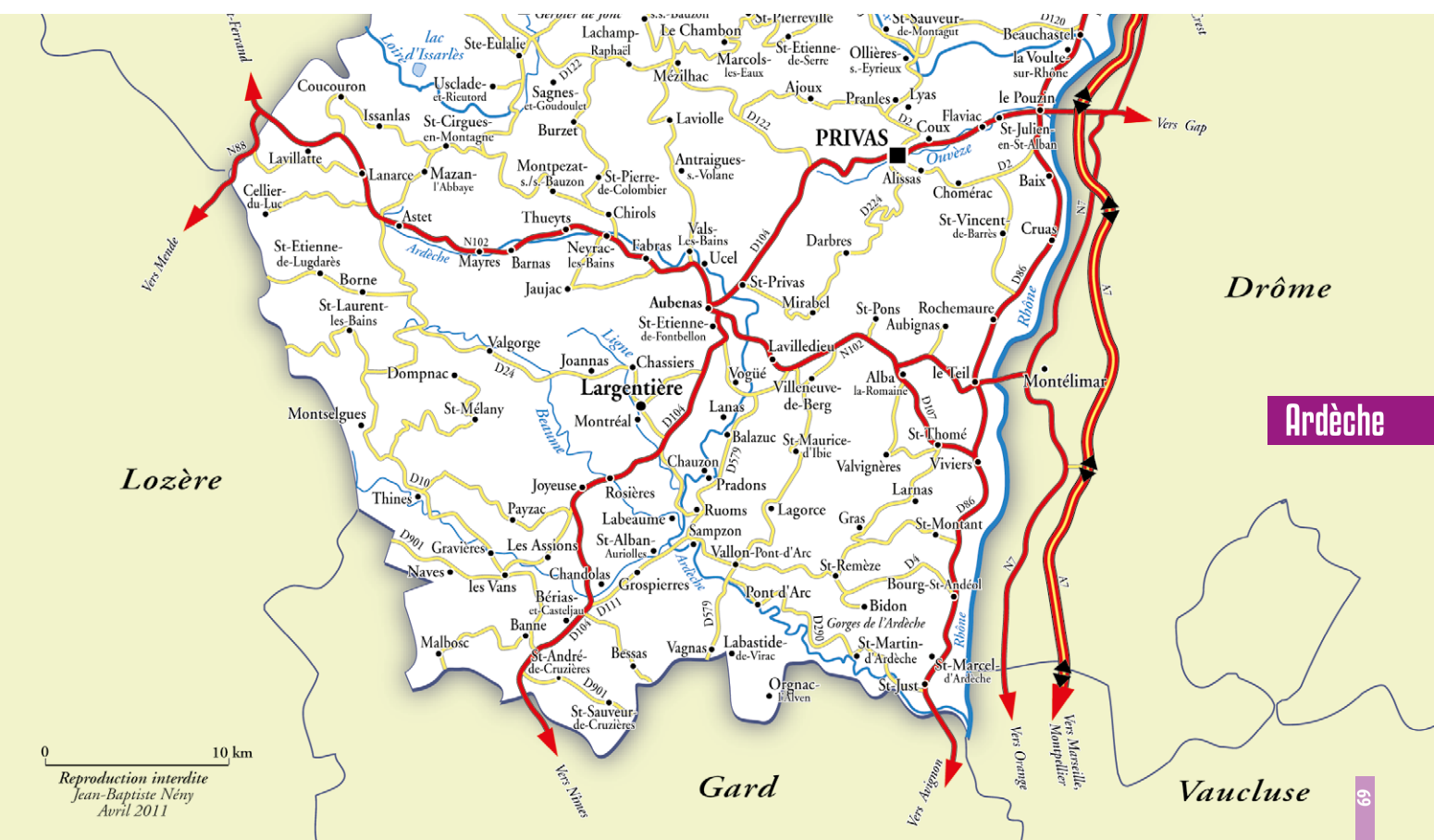
■ **FÊTE ROMAINE**
DIE
Du 26 au 28 juillet 2019. Entrée libre. Buvette et snack de coloration historique.
Une belle fête animée par l'association locale la Commune libre de Saint Marcel et des associations de passionnés de l'époque romaine invitées pour l'occasion. Il y a les Gaulois et les Romains et de magnifiques reconstitutions. Des costumes, des ambiances, des spectacles... Au hasard des rues de Die, vous découvrez le camp romain et celui des gaulois, vous apprenez de tentes en ateliers, de scénette en spectacle à mieux connaître la vie quotidienne au temps d'Obelix et assistez aux combats et arrestations de prisonniers du camp adverse… Durant tout le week-end : défilé, parade, jeux familiaux, combats, visites, spectacles...

ARDÈCHE

Vallon-Pont-d'Arc.

© Chanelle – FOTOLIA


Loire
Haute-
Loire
Ardèche
Vers St-Etienne
Vers Vienne
Vers Lyon
Vers Grenoble
Vers Romans
Vers Clermont-
N
O
E
S
Limony
Brossainc
Charnas
Serrière-
sur-Rhône
Savas
St-Clair
Peaugres
St-Marcel-
lès-Annonay
St-Dézirat
Annonay
Davézieux
Thorrenc
Vanosc
Roiffieux
Cance
Villevocance
Quintenas
Vocance
St-Albans-
d'Ay
Sarras
St-Julien-
Vocance
St-Romain-
d'Ay
Ozon
Satillieu
Préaux
Arras-
sur-Rhône
Sécheras
St-André-
en-Vivarais
Lalouvesc
Cheminas
St-Pierre-
s.-Doux
St-Victor
Etables
St-Jean-
de-Muzols
Rochepaule
St-Félicien
Tournon-
sur-Rhône
Devesset
Pailharès
Colombier-
le-Vieux
Lac de
Devesset
St-Jeure-
d'Andaure
Doux
Lafarre
Empurany
Boucieu-
le-Roi
Duzon
Rhône
Arlebosc
Le Crestet
Colombier-
le-Jeune
St-Agrève
Labatie-
d'Andaure
Nozières
St-Romain-
de-Lerps
Désaignes
St-Sylvestre
Champis
Cornas
St-Julien-
Boutières
Lamastre
St-Basile
St-Barthélémy-
Grozon
Alboussière
St-Péray
St-Clément
St-Martin-
de-Valmas
St-Prix
Boffres
Guilherand-
Grange
Valence
le Cheylard
St-Julien-
Labrousse
Toulaud
Soyons
Borée
Arcens
Mariac
Accons
Sihac
Vernoux-
en-Vivarais
Mt-Mézenc
St-Martial
Lac de
St-Martial
Chalençon
St-Georges-
les-Bains
le Béage
Montpezat-
s.s.-Bauzon
St-Genest-
Lachamp
Gluiras
Eyrieux
Gerbier de Jonc
St-Pierreville
St-Sauveur-


Ardèche
Lozère
Gard
Drôme
Vaucluse
PRIVAS
Largentière
Aubenas
St-Privas
Vallon-Pont-d'Arc
Pont-d'Arc
Gorges de l'Ardèche
Montélimar
Viviers
Bourg-St-Andéol
St-Montant
St-Remèze
Grospierres
Joyeuse
Thines
Les Assions
Chandolas
Bérias-et-Casteljau
Banne
Malbosc
St-André-de-Cruzières
St-Sauveur-de-Cruzières
Vagnas
Labastide-de-Virac
Bessas
Orgnac-l'Aven
St-Martin-d'Ardèche
St-Marcel-d'Ardèche
St-Just
Rochemaure
St-Pons
Aubignas
le Teil
Alba-la-Romaine
Villeneuve-de-Berg
Lavilledieu
Vogüé
Chassiers
Joannas
Valgorge
Dompnac
St-Mélany
Montselgues
Montréal
Lanas
Balazuc
St-Maurice-d'Ibie
Chauzon
Pradons
Rosières
Ruoms
Labeaume
Sampzon
Lagorce
Gras
Valvignères
Larnas
St-Thomé
Darbres
Mirabel
Ucel
Vals-Les-Bains
Fabras
Neyrac-les-Bains
Barnas
Mayres
Jaujac
Thueyts
Chirols
Astet
Lavillatte
Cellier-du-Luc
Coucouron
Issanlas
Usclade-et-Rieutord
Ste-Eulalie
Lachamp-Raphaël
Le Chambon
Marcols-les-Eaux
Mézilhac
Sagnes-et-Goudoulet
Burzet
Laviolle
Antraigues-s.-Volane
Montpezat-s./s.-Bauzon
St-Pierre-de-Colombier
Lanarce
Mazan-l'Abbaye
St-Cirgues-en-Montagne
St-Etienne-de-Lugdarès
Borne
St-Laurent-les-Bains
St-Etienne-de-Fontbellon
Ligne
Beaume
Ardèche
Lozère
lac d'Issarlès
Ollières-s.-Eyrieux
St-Etienne-de-Serre
Ajoux
Pranles
Lyas
Coux
Flaviac
le Pouzin
la Voulte-sur-Rhône
Beauchastel
St-Sauveur-de-Montagut
St-Julien-en-St-Alban
Alissas
Chomérac
Baix
St-Vincent-de-Barrès
Cruas
Rhône
Ouvèze
Vers Gap
Vers Mende
Vers Nîmes
Vers Avignon
Vers Orange
Vers Marseille, Montpellier
N88
N102
D122
D2
D224
D104
D24
D10
D901
D111
D579
D290
D86
D4
D107
N7
A7
0
10 km
Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Avril 2011

ARDÈCHE

ALBA-LA-ROMAINE ★

Edifié au pied d'un imposant château et du massif du Coiron, ce village qui a obtenu le label «Village de caractère» fut, durant l'Antiquité, la capitale gallo-romaine du peuple des Helviens. Les vestiges de cette période en témoignent : forum, voie dallée, théâtre, boutiques… Alba joua longtemps un rôle de premier ordre qui s'affirma à partir du IVe siècle, avec l'arrivée du christianisme. La cité devint alors le siège du premier évêché du Vivarais. Il faut voir la place du Château, méditerranéenne en diable, avec sa terrasse où l'on parle fort, ses platanes et ses parties de pétanque. Il faut se perdre dans la fraîcheur des ruelles et découvrir de charmantes boutiques et cette boucherie-charcuterie typique avec son décor magique, comme à l'ancienne, en noir et blanc, noir du basalte, blanc du calcaire. Et, enfin, découvrir l'admirable patrimoine ancestral mis au jour sur ce territoire. Les vestiges archéologiques constituent, bien entendu, le joyau de cette ancienne capitale de l'Ardèche. Un conseil : prenez de bonnes chaussures pour arpenter les trois hectares du site archéologique. MuséAL, nouveau musée archéologique qui met en scène les objets découverts sur le site lors des fouilles, constitue une autre raison de faire escale à Alba-la-Romaine.

■ **ALBA INFORMATION**
Place de la Mairie
✆ 04 75 52 45 86
www.alba-la-romaine.fr
Ouvert tous les jours en été, du lundi au samedi en moyenne saison, uniquement le lundi et le vendredi, l'après-midi, en basse saison.

Alba-la-Romaine fait partie d'un réseau de tourisme dont la maison-mère est implantée au Teil. Le site internet de ce réseau www.sud-ardeche-tourisme.com détaille les richesses et les particularités de chaque village, des circuits et des balades à thème, des sites, des activités, les incontournables, sans oublier les bonnes adresses de la gastronomie et du terroir. A noter : grande brocante à Alba le dernier dimanche de juillet. Et aussi : Alba est au nombre des villes internet, une labellisation qui souligne une volonté politique et les moyens mis en place pour un internet local et citoyen à la disposition de l'ensemble des riverains de la commune et de leurs visiteurs. Lorsque le point accueil d'Alba est fermé, il est possible d'obtenir des renseignements auprès de celui du Teil.

Points d'intérêt

■ **ARDÈCHE MUSÉAL**
Quartier Saint-Pierre
✆ 04 75 52 45 15
www.museal.ardeche.fr
museal@ardeche.fr
Fermeture annuelle du musée en décembre et janvier (sauf pour les groupes), le 1er janvier, 1er mai, 25 décembre. Basse saison : ouvert du vendredi au lundi, le mercredi et les jours fériés. Haute saison : du dimanche au vendredi et les jours fériés. Pour les horaires, variables en fonction des saisons, voir le site Internet. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Visite accompagnée et

© Joël DAMASE - komotec

Le château d'Alba.

© Jarnox

Le théâtre romain d'Alba-la-Romaine.

entrée du musée : 7 €. Site archéologique en accès libre et gratuit toute l'année.
Aux portes du site archéologique, ce musée départemental d'architecture moderne montre et explicite les découvertes issues des fouilles archéologiques menées sur le site de l'ancienne capitale du peuple gaulois des Helviens. Ce musée-site archéologique inauguré en 2013 propose une expérience plurielle. A l'intérieur est présentée une partie des collections de manière à ce que l'on puisse imaginer la ville antique longtemps oubliée sous les vignes. La sélection d'objets archéologiques mis en scène s'articule autour de trois thèmes : la naissance et l'évolution urbaine, la vie quotidienne à Alba, la religion. A l'extérieur, le site archéologique se dévoile, invitant à la découverte des différents espaces qui témoignent du rayonnement de la ville d'Alba durant l'Antiquité. Une visite à faire en famille. Le site archéologique est ouvert au public en accès libre tous les jours et toute l'année.

■ LE CHÂTEAU

✆ 04 75 52 42 90
www.chateaudalba.com
chateau.alba@wanadoo.fr
Ouvert de mi- mars à début novembre. Voir horaires d'ouverture sur le site Internet. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 8 à 16 ans) : 3,50 €. Visite guidée (tous les jours à 11h et à 15h en juillet-août, sur rendez-vous le reste de l'année).
Le château flanqué de tours, à la manière de celui de Grignan, marque le paysage d'Alba. Son origine remonte au XI[e] siècle. Les évêques de Viviers, décident alors de construire un donjon carré sur le dyke volcanique d'Alba et d'y installer la seigneurie d'Aps. Restructuré au XVII[e] siècle, il domine le village du haut de ses cinq étages. Imposante demeure seigneuriale, il a gardé ses remparts médiévaux, les anciennes portes, échauguettes et tours. Haut lieu de culture et d'histoire, ce château mérite une visite, voire une visite guidée. L'édifice accueille, durant les trois mois d'été, un festival de musique de chambre, mais aussi des concerts de jazz et des comédies musicales et, en automne, une exposition d'art internationale.

■ SITE ARCHÉOLOGIQUE D'ALBA-LA-ROMAINE

✆ 04 75 52 45 15
Le site est ouvert toute l'année en visite libre. Des visites guidées se déroulent de mai à septembre et toute l'année sur rendez-vous pour les groupes.
A l'époque des Romains il s'agissait d'une petite Rome qui prospérait sur plus de 30 hectares. Pendant des décennies, les vignerons de la région dégagèrent du sol des vestiges de cette ville antique sans enceinte. A partir de 1861, on attesta de sa présence et, dès lors, des fouilles furent menées. Aujourd'hui, on découvre un théâtre antique, le centre monumental avec sa grande rue dallée, ses artères perpendiculaires, ses boutiques et ses grands édifices publics. Un aménagement paysager a été mis en place sur 13 hectares. Pendant des vestiges où seule prédomine la minéralité, cet espace apporte un supplément de poésie. Cerisiers, mûriers, frênes bordent les chemins qui délimitent l'antique tracé urbain. S'ajoute la mise en place de reconstitutions en 3D positionnées à des endroits stratégiques pour visualiser la vie sociale à l'époque romaine. Une visite à compléter par celle du musée archéologique MuséAL.

■ LE VILLAGE MÉDIÉVAL ET LE HAMEAU DE LA ROCHE

Au pied du château se déploie une cité médiévale préservée qui abrite quelques belles maisons de pierre. Ce hameau de La Roche, qui fut comme le château propriété des Adhémar, a été construit dans les mêmes matériaux que le village d'Alba-la-Romaine. Celui-ci compte sept tours et trois portes et des maisons bien conservées des outrages du temps. Un sentier de randonnée balisé traverse le hameau de la Roche. Le hameau accueille des manifestations culturelles en été.

Le couvert

■ **LA PETITE CHAUMIÈRE**
1, La Roche ✆ 09 66 89 36 10
Menus de 21 € à 22 €. Carte : 15 € environ.
Excentré du centre d'Alba, ce restaurant vaut la peine de s'y arrêter tant le cadre est superbe ! Côté menu, vous avez le choix entre une viande ou un poisson, souvent une spécialité du monde : Vietnam, Espagne ou encore la Réunion... Nos papilles sont invités au voyage et c'est un succès ! Ici, rien n'est négligé, aucun détail oublié, c'est un sans-faute de l'accueil au dessert. Une très bonne adresse futé !

■ **SAVEURS D'ALBA**
1, rue de l'Eglise, Place du Château
✆ 04 75 46 32 79
www.restaurant-saveurs-d-alba.com
Ouvert du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menu enfant : 9,50 €. Menu à partir 17 €.
Les deux atouts principaux de ce petit restaurant sont sa situation dans le vieil Alba, avec une terrasse ombragée sous un tilleul et une salle ravissante, d'une part, un rapport qualité-prix imbattable, d'autre part. La cuisine est sans prétention mais élaborée à base de produits frais et, pour certains, de pays. Le service est sympathique. Il n'en faut pas plus pour être satisfait. Et le terrain de pétanque est juste à côté.

■ **LA VIEILLE FONTAINE**
Place de la Fontaine
✆ 04 69 26 53 49
Fermé durant les petites vacances scolaires. Jour de fermeture le mercredi. Ouvert midi et soir. Basse saison : ouvert du vendredi au mercredi le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Haute saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menu en semaine 17 €, plat du jour à 9 €, le week-end de 22 à 24 €. Chambres de 55 à 65 €.
Une bâtisse de pierre sur la jolie place de la Fontaine qui abrite aussi la Poste, qui invite à une pause méritée après la visite du site archéologique. C'est l'ancien hôtel de la Poste qui fait également office de bar. Au programme des plats simples à base de produits frais. Le chef propose plusieurs plats à la carte, et surtout « le cuisiné du jour » que l'on peut inclure dans le menu. S'ajoute en été une carte de salades. Parmi les succès de la maison : le dos de cabillaud en croûte d'œuf persillée, l'entrecôte ou le pavé de viande ardéchoise, sans oublier la fameuse omelette rustique garnie de pommes de terre, lardons, oignons et saint-marcellin qui nourrit son homme ! Une cuisine du terroir et trois chambres d'hôtes pour prolonger la halte dans ce village de charme.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **LA GRANGE AU NÈGRE**
Saint-Philippe le Haut
✆ 04 75 52 44 67
http://perso.orange.fr/grangenegre
grangenegre@gmail.com
Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres (quatre personnes, 108 €. Cinq personnes, 128 €). Chambre simple 64 € ; chambre double 72 € ; chambre triple 92 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Chambre 4 personnes 112, cinq personnes 132 €. Réductions de 5 % à partir de 3 nuitées, et de 10 % à partir de 7 nuitées, sur la totalité du séjour. Chambres climatisées. Table d'hôtes sur réservation, certains soirs : 25 € le repas complet, 18 € l'assiette ardéchoise.
Jennyfer et Gilles Collet-Nott vous accueillent dans leur Grange au Nègre. A proximité immédiate d'Alba-la-Romaine, cette superbe ferme de caractère en pierre de pays est implantée au milieu de vignes et de garrigue odorante. Vous avez le choix entre un gîte rural pour cinq personnes et trois grandes chambres d'hôtes de charme : Ardèche, Méditerranée ou Afrique. Calme assuré. Hamac pour la sieste en plein air. Vous êtes à 2 kilomètres du site archéologique d'Alba et de son nouveau musée. Le plus : un petit déjeuner copieux, sain et... à volonté. Et une belle cuisine à disposition des hôtes qui restent plusieurs jours.

■ **LE JEU DU MAIL**
✆ 04 75 52 41 59
http://lejeudumail.free.fr
lejeudumail@gmail.com
A 200 m du Château d'Alba.
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double à partir de 95 € ; suite à partir de 170 €. Chambre des enfants : 70 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé (et abri motos). Réduction à partir de trois nuits.
Cette ancienne magnanerie du XIX^{e} siècle, qui fut ensuite réhabilitée en maison de vigneron, ne manque pas de cachet avec ses vieilles pierres apparentes, son jardin arboré au charme provençal et surtout, sa piscine entourée de colonnes façon antiques, en harmonie avec le village. Pionnière en la matière, elle accueille des hôtes depuis 1978. Ce sont en tout quatre chambres (parmi lesquelles deux suites de deux à quatre personnes) situées à l'étage, au décor champêtre et charmant avec des meubles de famille. On prend avec délice son petit déjeuner au jardin. A l'image du lieu, les hôtes nous font découvrir, avec charme et humour, une Ardèche différente. Et il y a un local vélo pour les cyclistes de l'Ardéchoise (et les autres !) avec du petit matériel de dépannage.

Campings

■ **LE CAMPING DU THÉÂTRE**
Quartier Ribeyras
✆ 09 72 46 18 32
www.lecamping.com
contact@lecamping.com
Fermé de novembre à février. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 23 €. Chalets pour 4 à 8 personnes de 258 € à 793 € la semaine. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit.
Ce petit camping familial et très convivial est doté d'installations modernes et bien agencées. En juillet et en août, il bénéficie d'un programme de soirées-spectacles et d'animation pour les enfants. Parmi les installations :

jeux, piscine, service de restauration complet avec bar-saladerie, menus, plats à emporter, glacier. Vous êtes en pleine nature ardéchoise et à 100 mètres seulement du théâtre antique. On apprécie les nouveaux cottages de bois de 20 m² pour quatre personnes avec terrasse ombragée, isolation bois et climatisation naturelle. Possibilité de visite de la vigne et dégustation de vins ardéchois et de la région. Nouveautés 2019 : des cottages grand confort pour 6/8 personnes avec terrasse ombragée et salon jardin.

Emplettes

CAVEAU DES VIGNERONS D'ALBA
La Planchette
✆ 04 75 52 40 23
www.caveau-alba.fr
contact@caveau-alba.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Et les dimanches matins en été.
C'est la cave coopérative intercommunale, le caveau des vignerons d'Alba la Romaine qui commercialise un vignoble tout à la fois moderne et chargé d'histoire déployé sur un rayon de 8 km autour d'Alba ainsi que sur les communes d'Aubignas, de Saint-Jean-le-Centenier, de Saint-Pons, de Saint-Thomé et du Teil. Un territoire varié qui se traduit par une diversité de terroirs viticoles très intéressants des terrasses basaltiques du Coiron aux coteaux calcaires du Mont Juliau. La cave regroupe une trentaine de vignerons passionnés, alliant le savoir-faire et connaissances du terroir des anciens au regard plein de promesse de la nouvelle génération. Le vignoble est étendu sur 600 hectares, avec un encépagement 60% rouge (syrah, grenache noir, merlot, cabernet sauvignon) et 40 % blanc (chardonnay, viognier, sauvignon blanc, grenache blanc). Le dernier cépage implanté est le muscat petit grain qui a permis la naissance de la cuvée « Ninon ».

CAVE LOUIS LATOUR
Quartier Téoule
✆ 04 75 52 45 66
http://ardeche.louislatour.com
louislatour@louislatour.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Jusqu'à 19h en été.
Entreprise familiale indépendante et mondialement connue, la Maison Latour – en Bourgogne depuis 1797 et en Ardèche depuis la fin des années 1970 – est l'une des plus respectées parmi les négociants-éleveurs de Bourgogne. Considéré comme l'un des négociants-éleveurs les plus traditionnels, Louis Latour, producteur de grands vins de Bourgogne, a également montré la voie dans la production de vins fins originaires d'autres régions. Ainsi en Ardèche on lui doit la montée en qualité des vignobles et particulièrement du cépage chardonnay. Dans sa dynamique, les vins d'Ardèche et des coteaux du Verdon se sont progressivement forgé une réputation de très haute qualité. Latour achète les raisins de 120 vignerons (ce qui représente une superficie totale de 350 ha). La cuverie Latour, à la pointe de la modernité, avec ses pressoirs alimentés par gravité, ses cuves en inox, un contrôle des fermentations par ordinateur poursuit dans l'innovation et la tradition et contribue à la renommé des vins d'Ardèche. Vous pouvez faire acquisition au caveau de vins d'Ardèche et... de Bourgogne.

FERME DE PIED CHAPEL
Quartier Saint-Philippe-le-Haut
✆ 06 22 73 68 66
www.fermedepiedchapel.fr
Sur rendez-vous.
Une production 100 % fermière ! Sur une exploitation de 90 hectares, Sabine et Gilles Audigier élèvent de façon naturelle différents animaux rustiques. La ferme ne doit pas son nom à un pied de cochon, mais bien à la colline qui la domine : le Serre de Pied Chapel. L'exploitation, à l'origine viticole (demeure un vignoble de 5 ha), est rattachée au caveau des vignerons d'Alba La Romaine. La ferme, reprise en 2007 par Sabine et Gilles s'est, en outre, orientée vers l'élevage d'espèces rustiques, vaches Highland Cattle, brebis Raïoles, volailles fermières, lapins... Vous pouvez acheter en vente directe des viandes pleine de saveur du veau sous la mère au chapon de Noël. La ferme est en partie en agriculture biologique. Les animaux sont nourris de céréales et de foin qui poussent sur l'exploitation, pour l'essentiel. À défaut, Sabine et Gilles se fournissent chez leurs voisins producteurs, pour rester dans un esprit de développement durable.

Dans les environs

LA MÈRE BIQUETTE***
Les Allignols
SAINT-PONS
✆ 04 75 36 72 61
www.merebiquette.fr
info@merebiquette.fr
Logis (3 cheminées). Ouvert de début février à mi-novembre. 15 chambres (quadruple de 135 € à 141 €). Chambre double de 60 € à 120 € ; chambre triple de 125 € à 148 €. Petit déjeuner : 9,50 € (enfant 7 €). Lit supplémentaire : 26 € (en lits superposés ou 36 € adulte). Restauration (menus du jour à 24. Menus enfants de 9 à 15 €).
Une valeur sûre et une adresse généreuse. Nichée dans la colline, au fond de cette envoûtante et sauvage vallée du Coiron, la Mère Biquette accueille les amoureux de nature. Entre vignes et châtaigniers, dans les senteurs de garrigue, cet établissement classé Logis de France trois étoiles et séjour de charme Ardèche, est un hameau à lui tout seul. Hostellerie de caractère, la demeure déploie ses chambres sur plusieurs étages et différentes ailes de la demeure. On apprécie la piscine et sa vue panoramique, le terrain de boules, la table de ping-pong, le mini-tennis, l'aire de de jeux pour les enfants et surtout le parc de 4 hectares. Après une randonnée pédestre ou cycliste (des VTT sont à disposition), on s'attable en famille ou avec les amis autour d'assiettes parfaitement travaillées aux couleurs du pays. Saveurs et générosité de produits frais du terroir ardéchois préparés avec passion. Bien entendu, le plateau de fromages est généreux et riche en rondelets de... biquette. Une adresse recommandée par le Futé, année après année...

ALBOUSSIÈRE

A une vingtaine de kilomètres de Saint-Péray, sur le plateau de Crussol, entre vallée du Rhône et pays de Vernoux, ce petit village traversé par le Duzon était, au Moyen Age, la propriété des seigneurs de Crussol. Le nom de d'Alboussière fait référence aux arbousiers, arbrisseaux du Midi aux petits fruits orangés très riches en vitamine C. Juchée sur un plateau agricole que traversent les eaux du Duzon, la ville attire les touristes à travers son plan d'eau implanté dans un environnement paisible, verdoyant et boisé. Pêches, abricots, fraises et framboises mûrissent sur les pentes des environs. Il faut voir l'église de Saint-Didier de Crussol, le parc du château de Cachard, le château de Barjac, le château de Crozat. On peut aussi faire provision de fromages de chèvre fermiers directement chez les producteurs. En été, on apprécie le marché nocturne du vendredi soir. Notons que cette commune de près de 1 000 habitants aujourd'hui est très active une grande partie de l'année. Les fêtes de village se succèdent tant au centre de la commune qu'au bord du lac et à son camping. Les chemins de randonnée ne manquent pas dans les environs. Tous les petits commerces sont présents, y compris un centre médical et une pharmacie. Un bon glacier italien fait référence localement. A proximité, le domaine du Trouillet propose, du printemps à l'automne, diverses manifestations culturelles et artistiques.

■ **BUREAU D'ACCUEIL RHÔNE CRUSSOL TOURISME**
150, rue de la Fontaine
✆ 04 75 58 20 08
www.rhone-crussol-tourisme.com
info@rhone-crussol-tourisme.com
Basse saison : ouvert le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert le dimanche (le dimanche matin de 9h à 12h).
Comme tout bureau de tourisme qui se respecte, vous y trouverez un accueil certain et de bons conseils pour bouger, dormir, découvrir. Et les idées ne manquent pas : la nature est partout présente, les vignobles et leur renom, le patrimoine ardéchois et sa fameuse histoire du protestantisme, l'artisanat, le bien-être, la détente, etc. A proximité, le plateau de Crussol propose des festivals, spectacles, animations, et des fêtes en tous genres. Qu'il s'agisse d'un relais étape pour les gastronomes, les randonneurs, les motards, les sportifs, les amateurs de l'Ardéchoise, fameuse course cycliste qui rayonne dans les environs, le gîte et le couvert proposent du choix pour toutes les bourses. Les vacances d'été ici, il y fait bon vivre, en dehors des foules compactes de lieux plus prisés. L'Ardèche est à découvrir pour celles et ceux qui veulent vraiment mieux la connaître.

Points d'intérêt

■ **JARDIN LA TERRE PIMPRENELLE**
✆ 04 75 58 00 27
jardinlaterrepimprenelle@gmail.com
Jardin remarquable. Ouvert du 15 mars au 30 novembre tous les jours de 9h au coucher du soleil. Adulte : 7 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 4 €. Visite guidée (durée 2h) sur rendez-vous : de 1 à 2 personnes 25 € par personne et de 3 à 5 personnes 15 € par personne ; de 6 à 8 personnes 13 € par personne. Au-delà de 12 personnes : 10 € par personne. Visite guidée.
Ce jardin privé, fondé en 1989 en Lorraine, a été transplanté en Ardèche en 2001. Depuis, celui-ci ne cesse d'embellir et de prospérer. Il a obtenu en 2012, le label Jardin remarquable. Le ginkgo biloba règne en maître sur cette Terre Pimprenelle, avec la présence de 90 sujets d'une trentaine de variétés. Il est présent dans chacune des structures et chacun des massifs de ce jardin qui rassemble 600 variétés d'arbres et d'arbustes différents, dont 200 variétés d'érables. Le cœur d'une spirale donne d'ailleurs naissance à une autre, en un mouvement continu évoquant le fini et l'infini. Une harmonie qui confère à ces lieux une ambiance toute particulière. Pensez bien à actionner la cloche, à gauche du portillon, dans tous les cas, pour annoncer votre venue. Si personne n'est là pour vous accueillir, déposez votre droit d'entrée dans la poterie en forme de tortue, en rentrant après le portillon. Des brochures sont à votre disposition sur une table à gauche de l'entrée pour vous faciliter la visite. Les animaux n'y sont pas admis. Ni cigarette, ni portable dans le jardin. Les enfants sont les bienvenus mais attention il ne s'agit nullement d'une aire de jeux.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **DOMAINE DE L'ABÉALE**
Lieu-dit Peygros
✆ 04 75 84 58 10
www.abeale.fr
contactabeale@gmail.com

Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple à partir de 69 € ; chambre double à partir de 82 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 22 €. En Juillet et Août supplément de 14 € si séjour d'une seule nuit. Gîtes de 205 € à 950 € selon le gîte et la saison. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (table d'hôtes : 26 € adulte et 12 € enfant). Bain bouillonnant, sauna.

Une adresse authentiquement ardéchoise où vous accueillent Véronique Legrand et Félix Larcher. Cette ancienne ferme ardéchoise magnifiquement réhabilitée, au sein d'un domaine de plus de trois hectares, est une vraie ruche avec de multiples solutions d'hébergement et autant d'activités ! Dans un coin de nature préservée, ouvrant sur un panorama splendide, le Domaine de l'Abéale est un site idéal de ressourcement et de découvertes. Découverte du patrimoine local, balade en forêt pour ramasser des châtaignes et des champignons, séjour bien-être, soirée magie – oui, les propriétaires sont magiciens... – et repas gourmand dans une folle ambiance, on ne se prive vraiment de rien. On peut même pêcher dans l'étang tout en apprenant ce qu'est une abéale. Cette maison de caractère offre la possibilité de nombreuses activités à proximité : randonnées, cyclotourisme, escalade, piscine, tennis, montgolfières, parapente, équitation, golf… Vous pouvez loger dans l'un des trois gîtes pour 4/6 personnes, 6/8 personnes ou 7/9 personnes ou dans l'une des chambres d'hôtes.

Campings

■ **CAMPING LA DUZONNE****
Le Plan d'eau
✆ 04 75 58 20 91
www.camping-alboussiere.jimdo.com
camping.duzonne@gmail.com
20 km à l'ouest de Valence ;
prendre la direction Le Puy en passant par Saint-Péray.

Camping ouvert du 1er mai à début octobre. Locations de mobil-homes et de chalets toute l'année. Réservation recommandée. 55 emplacements (avec électricité). Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat / peu incliné. Bloc sanitaire PMR, douche chaude, machine à laver 12 kg : 3 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11,50 € à 15,50 €. 2 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 250 € à 510 € la semaine ; 5 chalets pour 4 à 6 personnes de 200 € à 510 €. 4 mini-chalets 2/4 pers : 200 à 470 €, 5 chalets de 2/4 pers : 200 à 470 €, 2 maisonnettes-chalets à l'année du 1er mai au 1er octobre. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Commerces à 500 m, wifi proche de la réception. Snack-bar-resto en bord de plan d'eau. Animations. Excursions (rando aquatique, marche et rando nature, animations).

A deux pas du plan d'eau naturel sur le Duzon, ce camping municipal très familial particulièrement ombragé et frais offre 55 emplacements dans cette nature abondante, des aires de jeux pour les enfants, des tables de ping-pong, des terrains de pétanque et de volley et même une piscine de 20 x 8 m (profondeur de 1,10 m à 1,70 m) et une pataugeoire. Celle-ci est chauffée par une pompe à chaleur, mais n'est pas surveillée. Les parents devront donc prendre en charge leur progéniture ! Après le farniente au bord de l'eau, près du ruisseau ou du plan d'eau, ou les activités sportives, une halte s'offre à vous au snack-bar. Le camping propose également la location d'une vingtaine de chalets façon bois avec terrasse, et de mobile-homes, accessible toute l'année et deux jolies maisonnettes en bordure du plan d'eau pouvant accueillir de 5 à 8 personnes. Le plus : la promotion sur les locations de chalet pour deux semaines consécutives ou longue durée (20 à 30 % de remise). Au village, les fêtes battent leur plein à la belle saison et juillet et août ne sont pas en reste d'activité estivales

Loisirs

■ **PLAN D'EAU DUZON**
En contre-bas du village
✆ 04 75 58 30 64

Fermé de juin à septembre. Gratuit. Baignade interdite mais idéale pour jouer et se reposer aux beaux jours.

Le Plan d'eau du Duzon s'anime surtout l'été, durant les fêtes qui y sont organisées en juillet en particulier. La baignade n'y est pas autorisée car ce plan d'eau n'a pas cette destination. En revanche les riverains et les touristes sont nombreux à apprécier la fraîcheur bienfaisante des eaux de la rivière de Duzon. Le plan d'eau naturel d'Alboussière a été aménagé en contrebas du village et constitue un site idéal, déployé sur trois hectares de nature, pour faire une pause en famille. Farniente à l'ombre des peupliers ou sous le doux soleil pour les parents, aire de jeux pour les enfants. Vous disposez sur le site de tables de pique-nique, d'un parking, de toilette publique, d'un terrain de volley-ball, et, de juin à septembre, d'une restauration rapide. Si vous désirez prolonger la pause, le camping la Duzonne (avec piscine) vous accueille à proximité. Départ de nombreux chemins de randonnée dont un très agréable sentier thématique sur la faune et la flore qui fait le tour du petit lac. Le petit bois à proximité est en cours d'aménagement pour parfaire ce lieu de loisir et de repos.

Emplettes

■ **GAEC A TIRE D'AILE**
Barbara et Frank Lami
ZA la Chalaye
✆ 06 41 85 44 06
https://miellerie-atiredaile.com
contact@miellerie-atiredaile.com

Label Nature & Progrès. Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Téléphoner avant pour la visite et le magasin. Découverte de l'apiculture, visite de la miellerie en fonction sur rendez-vous. Entre 8 et 25 € : miel, gelée royale et pollen frais.

Barbara et Frank Lami sont deux jeunes apiculteurs installés à Alboussière. Le GAEC a été créé en janvier 2015 et compte aujourd'hui 400 ruches productives dont les premières sont apparues en 2012. Ils font partie du Groupement des Producteurs de Gelée Royale de France qui compte 100 membres nationaux. Y figurer certifie l'obtention de la Charte Qualité et le logo apposé sur le pilulier permet la traçabilité de toutes les étapes de fabrication. Tous deux se sont spécialisés sur le difficile exercice de la "gelée royale" par choix et passion et pas sans raison. Il s'agit de la nourriture de la reine des abeilles qui lui permet de vivre 10 fois plus longtemps que les autres. Pour l'humain, la gelée royale est traditionnellement utilisée pour son action revitalisante, pour lutter contre le stress et la fatigue. A la mi-saison, elle renforce les défenses immunitaires de manière très naturelle. Tant Barbara que Frank sont délicieusement accueillants et dégagent une passion de leur activité qui fait plaisir à voir. Très actifs, ils s'appliquent à expliquer l'apiculture et l'environnement, tellement lié à cette activité. Un détour à ne pas manquer.

Dans les environs

Champis

Un petit village de 800 habitants appelés les « Champinois » et « Champinoises » ! Le village s'étend sur tout le plateau et se trouve scindé en deux parties, l'une à Garnier avec l'église, l'autre à la Bâtie-de-Crussol avec le temple protestant et la mairie… La « pierre branlante » qui ne pèse pas moins de 70 tonnes demeure une curiosité locale et il faut s'en approcher pour en connaître sa mystérieuse légende. Demandez aux habitants : ils vous répondront sans détour ! Les chemins de randonnées ont été déblayés, aménagés pour favoriser les promenades à pied, en vélo. A proximité, vous trouverez un club hippique. Le panorama sur la vallée du Rhône et les Pré-Alpes est un ravissement quand le temps est dégagé. Les gîtes foisonnent pour vous accueillir et il y en a pour toutes les bourses.

■ **L'ANGE GOURMAND**
La Bâtie de Crussol
✆ **04 75 58 31 89**
www.angegourmand.com
contact@angegourmand.com
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison du 15 juin au 15 septembre. Réservation impérative. Menus de 26 € à 39 €. Formule du midi : 16 € (en semaine).
Ce restaurant au nom poétique propose le soufflé aux queues d'écrevisses, sauce crème et cognac, la spécialité de la maison. Parmi les autres valeurs sûres : le pigeon rôti sauce poivre vert (servi pour 2 personnes) ou la pièce d'agneau bio de pays, la caille farcie forestière, et, en saison, l'inimitable bœuf fin gras de Mézenc, tendre et persillé à souhait. En dessert, la tarte Tatin est servie avec une crème Chantilly maison et l'omelette norvégienne vaut le détour. Vous retrouverez également dans de nombreuses recettes la châtaigne, produit phare de la région, et un autre produit de la région, le picodon, ou encore les framboises du plateau du Vernoux. Il est également possible de jouir de la campagne environnante à l'heure du goûter en prenant un chocolat chaud accompagné de petites douceurs maison : madeleines, gâteaux au chocolat… Ajoutons que la terrasse, très agréable en été, invite à des dîners entre amis tout à fait agréables, vous serez bercé par le bruissement des eaux et le chant délicat des oiseaux. Pour prolonger le plaisir : chambres d'hôtes et gîte vous accueillent.

■ **RESTAURANT LOU VIROULET – FABIEN REDON**
D533
✆ **04 75 58 30 84**
Ouvert toute l'année. Fermé le samedi. Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre. Menus de 18 € à 25 € (menu adulte). Terrasse.
Au bord de la départementale qui mène de Saint-Péray à Lamastre, au lieu dit le Fringuet la petite auberge de Lou Viroulet offre sa jolie terrasse et sa carte gourmande. Un lieu facile à trouver, pratique pour s'arrêter, sans perdre de temps sur le chemin. Que l'on soit randonneur, motard, touriste, amateur de belle nature ardéchoise, cette halte opère par le bon rapport qualité/prix. Vous y dégusterez des produits régionaux et de la bonne cuisine française. Sur la route du col de Leyrisse, les chemins de randonnées sont à la portée des petits et des grands. Un paysage très vallonné se laissera découvrir avec, en toile de fond, les Alpes qui se laissent volontiers découvrir par beau temps. Le plus : les bonnes cuisses de grenouille à volonté !

■ **LA FERME DE LEYRISSE**
Route de Valence au Puy
✆ **04 75 58 25 88**
leyrisse@wanadoo.fr
Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. 4 gîtes en location à la semaine. Gîte pour 4 ou 6 personnes : de 200 € à 650 €. Chambre d'hôtes : 75 € à 95 € pour 2 (petit déjeuner compris). Restauration (table d'hôte à partir de 8 personnes : 20 € par adulte).
La ferme de Leyrisse, c'est l'authenticité dans tous les aspects : contact avec la nature, proximité avec les brebis, les chèvres, les ânes, les volailles, qui s'en donnent à cœur joie dans les parcs. Se rendre en Ardèche, c'est goûter justement cette ruralité pleine de senteurs, de douceurs, d'arts de vivre. Ici sont aussi les vedettes : rhubarbe, framboises, châtaignes ou bien les légumes du jardin qui se cultivent et se récoltent au fil des saisons. Un effort particulier est apporté à l'amélioration constante des hébergements dans un esprit d'écotourisme (tri et recyclage des déchets, isolation en ouate de cellulose, chauffe eau solaire, phyto-épuration...). Plus qu'ailleurs, l'engagement pour un tourisme responsable est intact. Vous trouverez la production et la vente, certifiées AB, de rhubarbe bio en tiges fraîches, pour les plants, en confiture, pour les professionnels et les particuliers, et production de châtaignes bio et de crème de marron. Vente directe. Tourisme et écologie sont au programme. A voir, à faire, à apprendre : nourrir les animaux, jardiner et récolter. Et si le cœur vous en dit, d'autres choses tout aussi sportives car de belles randonnées vous attendent dans ce beau coin de l'Ardèche verte. A découvrir.

Saint-Romain-de-Lerps

Un village à l'explosion démographique phénoménale : 292 habitants en 1962 ; 838 en 2015. L'exode rural est donc une vieille histoire et les habitants apprécient peut-être de venir ici pour apprécier le... panorama. Depuis le sommet de la commune, « Le Pic » où se trouve une belle chapelle, on peut admirer une vue plongeante sur la vallée du Rhône et les monts du Vivarais. On pourrait même y admirer pas moins de treize départements, jusqu'au sommet du Mont Blanc. Un village qui est aussi le cadre, au mois d'avril, d'une bien sympathique « Ronde des fours » (à pain), au nombre de quatre : Signac, Genestel, Mazel, et du Cros.

■ LA BELLE TERRE

Mme et M. Pigeon
510, chemin des Grangeasses
✆ 04 75 79 11 75
www.labelleterre.org
labelleterre70@gmail.com

Ouvert toute l'année. 2 studios pour 2 personnes en location et autres pour groupes. Accueil jusqu'à 20 (au cas par cas). Pour 4 personnes. 75 € / nuit (ménage inclus, tarif dégressif à partir de 5 nuits). Salon de jardin.
Installés depuis quatre ans, à 2,5 kilomètres du village, en pleine nature, nichés au creux d'une colline avec une belle vue sur la vallée et le massif du Vercors, Madame et Monsieur Pigeon vous accueillent toute l'année dans deux gîtes, deux studios aménagés pour deux personnes, rénovés dans le respect de l'environnement (toilettes sèches). Ils partageront avec vous leur intérêt pour les plantes sauvages, vous expliqueront l'objectif de ce superbe lieu qui démarre un projet de permaculture. Enfin, ils vous feront goûter leur miel et échanger autour des abeilles. Voilà un gîte conçu pour les amoureux de la nature, des beaux paysages avec vue imprenable par beau temps en particulier, du bon air et de la dégustation des produits locaux : l'Ardèche en est pourvue pour tous les goûts.

■ LE PIC DE ROUVEYROL

Mme & M. Feraton
Route du Belvédère
✆ 06 72 15 11 19
noel.feraton@orange.fr
Gîtes de France. Arrivée à partir de 16h départ 10h max – fermeture 31 décembre. Pour 4 personnes (2 chambres). Paypal, virement bancaire. 1 nuit 80 €/2 personnes, 1 nuit 4 personnes 150 €, 1 semaine pour 350 €. Chèque Vacances. Chiens non acceptés. Wifi. Cheminée, micro onde, douche, cuisine. Lave-linge, lave-vaisselle.
Vous accueillent toute l'année sans interruption et sans modification de tarif, tous frais et charges compris. Gîte indépendant dans maison moderne rénovée en pierres de pays, 4 pièces (séjour, véranda, 2 chambres, WC et salles de bain séparés). Situé aux abords du village et à moins de 500 mètres du belvédère, vous apprécierez son emplacement privilégié pour sa tranquillité, son calme et son ensoleillement toute la journée, dans un parc arboré. Cette maison individuelle, restaurée aux couleurs des pierres du pays, offre un confort moderne sans extravagance. La commune de St Romain de Lerps a la particularité d'offrir un panorama à 360° et l'air y est bien présent... pour admirer la chaîne du Vercors, les Pré-Alpes et une belle vallée du Rhône qui se laisse volontiers admirer.

■ CHÂTEAU DU BESSET

Mme & M. Estrader
2420, chemin du Besset
✆ 06 64 27 92 08
www.chateaudubesset.com
contact@chateaudubesset.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (à partir de 17h). 3 chambres (185 à 240 €). Repas 40 €. Petit déjeuner inclus. Pour 2 personnes par nuités – table d'hôte à préciser lors de la réservation. Connexion Internet.
Le Château du Besset : mariage, séminaire, chambre d'hôtes, table d'hôtes avec cette touche distinctive : 3 chambres, 3 écrins, 3 esprits ! Dans un cadre sublime, entouré par 25 ha de prairies et de bois, vous trouverez repos et calme. Idéal pour faire un break, se ressourcer et se faire chouchouter. Bien agréable, la découverte œnologique y est proposée. Il est bon de pratiquer des promenades équestres dans ses parages comme à sa grande époque.
Sur demande, le massage est un service accessible dans les amateurs. Pour la table d'hôtes, à préciser lors de la réservation, face au château, l'ancienne magnanerie restaurée dans un style contemporain, invite les gourmets à déguster une cuisine raffinée, alliant les produits locaux et les légumes de saison. Activité complémentaire : éleveur équin.

ANNONAY ★

A deux pas de la Vallée du Rhône, dans le couloir rhodanien, Annonay demeure la capitale nord du département. Idéalement placée à proximité des plateaux voisins (Velay, Forez), cette commune bénéficie d'une situation privilégiée. Important lieu de passage, la cité fut soumise à des pillages récurrents. Pour s'en défendre, dès l'année 700, Annonay fut enserrée de remparts et fermée par trois portes principales. Les épaisses murailles partaient du château, aujourd'hui disparu, et se séparaient pour côtoyer les deux rivières qui irriguent la cité, la Cance et la Deûme. Des trois portes de la ville, il n'en subsiste que la porte de Bourgville, au-dessus de la place de la Liberté. Cette porte monumentale, crénelée, donnait autrefois accès au château. On peut aussi admirer le pont romain près de la place des Cordeliers.
Ancienne ville industrieuse, Annonay doit sa célébrité à la naissance de la navigation aérienne. En effet, c'est à Annonay qu'a eu lieu, dans la cour du couvent des Cordeliers, le 4 juin 1783, le premier vol d'un ballon gonflé à l'air chaud réalisé par les frères Montgolfier.

Depuis, Annonay a été classé « Site historique de l'aérostation ». La ville a aussi été connue pour sa participation au développement de l'industrie papetière. Aujourd'hui, il reste deux établissements à la même enseigne ainsi qu'un sous-traitant d'IrisBus.
Le centre-ville et ses petits commerces a perdu de son faste ; ces derniers se trouvent en périphérie, notamment à Davézieux. Mais la réfection de son centre-ville va bon train notamment pour la jolie place des Cordeliers, des petites ruelles où se balader où se tient un marché sympathique. C'est aussi un lieu de villégiature agréable au cœur de l'Ardèche Verte. Le plus : la piscine municipale à ciel ouvert vous accueille de mi-mai à fin septembre (trois bassins dont un avec nage à contre-courant, un bassin ludique et un espace bébé-nageur).
Les alentours sont appréciables pour la randonnée pédestre, à vélo, à cheval, à moto... Annonay garde des atouts indéniables qui méritent le détour pour aborder les montagnes ardéchoises plus au sud et le Parc du Pilat plus au nord.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS ANNONÉEN**
Place des Cordeliers
✆ 04 75 33 24 51
www.ardechegrandair.com
contact@ardechegrandair.com

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le jeudi de 13h30 à 17h30. Juillet aout période estivale ouvert le dimanche matin (9 à 18h sauf midi).
Ce petit office de tourisme présente l'avantage d'être situé directement sur la place des Cordeliers, en plein centre-ville. Vous y trouvez de la documentation sur tout le secteur Nord Ardèche. Pratiques : les plaquettes thématiques et le petit guide avec le plan de la ville et des informations sur le patrimoine, les vieux quartiers d'une ville à la longue histoire... L'équipe à l'écoute y est très dynamique.
Billetterie : spectacles, la plupart des événements locaux, concerts.
Boutique à l'office de tourisme : produits locaux, artisanat.

■ **VALLÉE DE LA CANCE**
contact@ardeche-tourisme.com

Ce lieu est de plus en plus prisé par les Annonéens car cette vallée a été la cible de toutes les attentions de la Communauté de Commune ces dernières années. Une agréable petite randonnée vous permet de découvrir la belle vallée de la Cance et la roche de Péréandre connue entre autre des escaladeurs équipés. Vous partez de Vernosc-les-Annonay (à 7,5 km à l'est d'Annonay) et suivez le balisage jaune et blanc des sentiers de pays pour un circuit pédestre de 2h, que l'on peut raccourcir à 1h15. Vous longez la Cance par le chemin des Rogations, de *rogatio*, anciennes processions religieuses pour obtenir de bonnes récoltes. Vous découvrez la fameuse roche de Péréandre. Ici les gorges prennent des allures de jungle. Roches, arbres géants, lichens, mousses et lianes enchevêtrées y dessinent de superbes tableaux. La route sinueuse parcours la vallée ; elle est piétonnière et abordable pour les personnes à mobilité réduite. Quelques voitures s'y aventurent et savent rouler de façon appropriée vu l'étroitesse de la voie. A découvrir : l'un des premiers ponts suspendus de Marc Seguin à mi-parcours restauré il y a quelques années.

Points d'intérêt

■ **ESPACE DU PARCHEMIN ET DU CUIR**
4, la Combe du Prieuré
✆ 06 81 11 17 08
www.espaceduparchemin.fr
josiane.aubert@free.fr
Fermeture de mi-février à mi-mars. Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 4 €. Visite guidée (groupes en visite guidée ou en atelier sont reçus 7j/7 sur réservation). Boutique. Ateliers et cours.
Les tanneries parcheminieries Dumas sont estampillées du label Entreprise du patrimoine vivant (EPV), qui distingue les entreprises qui perpétuent l'excellence du savoir-faire français depuis trois générations. La parcheminerie d'Annonay est l'une des trois qui demeurent en France. Son espace muséographique est consacré au travail du cuir et à la parcheminerie, tradition du bassin annonéen. Durant des siècles, le parchemin fut le support essentiel de l'écriture. Le musée du Parchemin relate l'histoire locale de cette « peau », depuis le premier millénaire jusqu'à aujourd'hui. Métiers du cuir, tannerie et parcheminerie sont expliqués et même visibles depuis la galerie vitrée qui donne sur l'atelier. Des stages et des ateliers sont programmés pour découvrir l'enluminure, la calligraphie, la reliure, ou encore les coulisses des percussions. Une boutique propose des produits en peau, de la maroquinerie et des bijoux. L'espace du parchemin propose aussi des chambres d'hôtes (voir L'Air du Tan).

Événements

Deux événements importants peuvent être une occasion de se rendre à Annonay et de découvrir la région. Le premier, en général en février, est le Festival International du Premier Film, pour découvrir le travail et l'univers de nombreux nouveaux réalisateurs français et internationaux. Cette année, c'était déjà la 36e édition de ce festival. Futé : chaque hiver, ils cherchent des bénévoles (sur dossier) pour faire partie du jury ! Avis aux cinéphiles et aux curieux.En juin, le premier week-end, c'est le festival L'Art de l'Envol qui vous attend. Au programme : baptême de montgolfière, animations diverses et même une reconstitution du tout premier vol de montgolfière !

Tour des martyrs d'Annonay.

© Valéry d'Amboise

LE TOUR DU MONTMIANDON

Le Montmiandon piqué de son antenne de télécommunication domine un panorama l'agglomération d'Annonay/Davézieux et se voit de loin. On accède au hameau de Chatinais, situé au pied de cette colline, par la route du cimetière ou par l'allée de Beauregard, cette dernière offrant un balcon sur Annonay. Faites le tour de la colline – compter une heure – avec un détour vers le sommet (679 m d'altitude) vous jouissez du panorama et surtout d'une nature préservée. On peut observer les traces des animaux sauvages, voire surprendre un chevreuil dans la partie haute du site. Une table d'orientation permet d'identifier les sommets alentour.

Le couvert

CUISINE EN SCÈNE

4, avenue de l'Europe
✆ 04 75 67 50 61

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi midi. Menu nique : 24 €. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 11,50 € (plat du jour et dessert du jour).

Quelle mise en scène appétissante et originale ! Le chef, Laurent Verillhac, orchestre avec élégance et authenticité une carte pleine de fraîcheur et d'inspiration. Vous mangez dans un cadre lounge qui s'ouvre sur une large terrasse. On fait son choix dans une carte de salades variées et de ravioles déclinées à toutes les sauces. Au quotidien, le chef propose une cuisine régionale du marché, élaborée à base de produits frais choisis pour leur saveur et travaillés 100 % maison. Laurent jongle avec les coquillages et le canard, l'agneau et le saumon, la charcuterie et le bœuf, sans oublier une ribambelle de légumes bio qui ne sont pas là juste pour la décoration. Le plateau de fromages fait la part belle aux producteurs locaux, quant aux desserts mis en scène, de la tarte au citron au fondant au chocolat, ils ont leurs fidèles. La carte des vins régionaux ou d'ailleurs ajoute au plaisir. Somme toute, voici un régal pour les yeux et les papilles pour une ardoise qui a l'élégance de rester raisonnable. On apprécie en prime l'ambiance conviviale. Et savourez l'instant... il y a parfois un peu d'attente.

LES PAUSES GOURMANDES

✆ 06 01 11 97 11
www.lespausesgourmandes.com
lespausesgourmandes@gmail.com

Réservation 48h à l'avance minimum. Menus de 20 € à 30 €. Menu enfant : 5 € (même menu que pour les parents, mais en quantité adaptée).

Voici un concept un peu différent et qui mérite toute votre attention ! Les Pauses Gourmandes, c'est un chef privé qui, à l'ombre d'un arbre ou au bord d'une rivière, vous permet de déguster un repas en plein air, local, frais et de saison. Vous êtes en pleine nature, au calme, pendant deux à trois heures pour profiter et vous détendre. La cuisine est savoureuse, le chef d'une gentillesse incroyable, bref, un concept qui a tout bon. On peut réserver les yeux fermés !

AU PRÉ D'ICI

6, montée du Savel
✆ 09 80 82 44 04

Fermeture : lundi samedi et dimanche, le vendredi de 9 à 23h sinon 17h. Ouvert du mardi au jeudi le midi de 12h à 14h ; le vendredi midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Bar.

Une cuisine traditionnelle, des plats recherchés avec un excellent rapport/qualité/prix, avec chaque jour une assiette de saison ou un plat du jour et une petite carte du type «cantine à saveur du coin». Le plus : la subtilité des mélanges. Ex : le risotto d'épeautre aux agrumes, le crumble d'agneau, purée de topinambour sans parler du fromage de brebis battu... avec financier et compose de pommes au poivre. Les légumes, fromages et viandes sont de saison, et les produits locaux et bio le plus souvent. Les bières sont artisanales, les vins bio, même le diabolo grenadine est maison du fait des limonades

© Anaïs NINE

Annonay.

artisanales, le sirop de fraise made in Ardèche et cafés et thés issus du commerce équitable. Vous l'avez compris ici le mot d'ordre est éco-responsable et bio ! La carte est épurée, la cuisine soignée et raffinée. Ce restaurant est un petit coin tranquille où l'on peut manger aussi bien en famille, entre amis ou en amoureux dans un cadre sympathique et bohème.

■ **RADICELLES**
21, rue Montgolfier
✆ 09 54 78 12 41
www.radicelles.fr
Ouvert toute l'année. Le midi du mardi au samedi. Le soir du jeudi au samedi. Menus de 19 € à 52 €.
Ce nouveau restaurant propose une cuisine raffinée, de saison et locale ! Le menu de la semaine est disponible sur son site Internet et il s'adapte aux produits proposés par les agriculteurs de la région. Le choix des produits est aussi fait en respect de l'environnement, avec un maximum de produits cultivés sans produits chimiques ! Avis aux fins palais ! Mathias, le chef, vous proposera sa vision de la cuisine, fine, recherchée et originale. Le repas peut être accompagné de vin nature, de boissons locales... Tout est fait dans une démarche écoresponsable et savoureuse.

Le gîte

■ **HÔTEL DU MIDI ET APPARTEMENTS HÔTEL**
17, place des Cordeliers
✆ 04 75 33 23 77
www.hotel-annonay.com
hoteldumidi.annonay@wanadoo.fr
Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 34 chambres. Chambre simple de 54 € à 59 € ; chambre double de 59 € à 69 € ; chambre triple 76 €. Petit déjeuner : 8,50 € (5 € enfant, moins de 3 ans gratuit). Lit supplémentaire : 8 €. Parking : 5 €. Des formules «tourisme et détente» : 63,80€ (55€/enfant) 2 jours 1 nuit «séjour Peaugres», des séjours cyclo (sportifs, familles) et 3 jours 2 nuit Peaugres/cyclo électrique 125,6€ (91,5 €/enfant). Chambre quadruple 86 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit.
Idéalement placé sur la place des Cordeliers au centre-ville, l'hôtel du Midi, rénové depuis peu, est à présent un des hôtels de charme de la région. Il a gardé toute son authenticité d'origine. Aux commandes, Benoît Ponsonnet et David Valton, deux cousins décidés à s'investir dans cette belle maison bourgeoise dont l'origine remonte au début du XIX^{e} siècle. Un hôtel de classe qui hébergea lors de leur passage pour des spectacles Maurice Chevalier, Edith Piaf, Charles Trenet, Fernandel... L'accueil est vraiment charmant et l'ancienne bâtisse offre de grandes chambres cossues, hautes de plafond, très lumineuses. L'hôtel propose également des appartements pour 1 ou 2 personnes jusqu'à 4, il s'agit d'une réservation avec un minimum de 5 nuitées, et pour vos longs séjours ces appartements sont l'idéal ! Un coup de cœur pour cette hôtellerie riche d'une âme, le genre d'établissement devenu bien rare en centre-ville. Le plus : le petit déjeuner buffet copieux dans une belle salle du premier étage donnant sur la place. Et un rapport qualité-prix imbattable ! Des séjours « tourisme et détente » sont proposés et allient le vélo électrique dans les vertes contrées ainsi que la découverte du Safari de Peaugres. Pour tout public donc : sportifs, familles,..

Chambres d'hôtes

■ **LA BÂTISSE**
32, rue de Charmenton
✆ 04 75 33 28 14
www.annonay-gite.com
contact@annonay-gite.com
Ouvert toute l'année. 2 chambres (et un gîte pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes). Petit déjeuner inclus. Location du gîte : de 80 € à 120 € la nuit, de 370 € à 390 € la semaine selon saison (sans petit déjeuner). Wifi gratuit. Excursions.
Le style contemporain prédomine chez Carole et Thierry qui vous accueillent dans une ancienne usine en pierre où l'on recyclait les vieux vêtements en pâte à papier ! Tout a été rénové avec goût et simplicité. Voyons le côté pratique des choses : vous êtes à dix minutes à pied du centre-ville, des commerces, des magasins, dans un quartier paisible. La bâtisse a été rénovée de manière à proposer deux formules d'hébergement : un gîte pour six personnes avec grande terrasse, en location à la semaine, et deux chambres d'hôtes douillettes pour un séjour plus court. Alors qu'il s'agisse d'une simple escale, d'assister au Festival du Cinéma, d'une soirée théâtrale, cinématographique, d'un week-end prolongé ou d'un petit séjour de détente, cette adresse est parfaite.

■ **L'AIR DU TAN**
2A, la Combe du Prieuré
✆ 06 81 11 17 08
www.espaceduparchemin.fr
josiane.aubert@free.fr
Fermeture en janvier. 2 chambres. Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus. Chambre familiale de 70 à 100 €. Petit dejeuner et visite du musée inclus.
Voici un hébergement insolite, Logis de France trois épis. Deux chambres d'hôtes charmantes implantées dans l'ancienne parcheminerie Dumas, fabrique de parchemin dont l'origine remonte à 1926. Vous êtes à deux pas du musée consacré à cette activité et de sa boutique, mais aussi du lieu où sont organisés des stages autour de la calligraphie, de l'enluminure et même de la cuisine médiévale. Une délicieuse escale d'antan. La visite du musée est gratuite pour les résidents. Vous êtes à 100 m de la gare routière, autant dire que le lieu est bien situé pour profiter pleinement d'Annonay à pied, des commerces de proximité, des restaurants, du théâtre, du cinéma... avec des randonnées de part et d'autre de la vallée ouvrière.

Loisirs

■ **ARDÈCHE MONTGOLFIÈRES**
64, montée des Aygas
✆ 04 75 69 39 39
www.ardeche-montgolfieres.fr
contact@ardeche-montgolfieres.fr
Tous les jours selon météo et sur rendez-vous. 200 € pour 1 à 2 pers. Enfant : 165 €.

Avec cette structure, vous pouvez effectuer en toute sécurité votre baptême de montgolfière ! L'équipe est compétente, rassurante et conviviale. Possibilité de vol en duo pour célébrer un mariage et même de vous concocter une publicité aérienne, tout est possible dans les airs avec Ardèche Montgolfières. Vous évoluez au-dessus du monde, sans bruit, en douceur et profitez d'une sensation à nulle autre pareille. Comme en planeur, un vol romantique, au gré du vent. Même pas peur ! Compter 4h, dont 1h à 1h30 de vol.

Sorties

MAFANA CAFÉ, BAR À THÈMES
67, rue Etienne-Frachon
✆ 04 75 34 49 60
http://mafanacafe.c4.fr
mafanacafe@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Le jeudi de 18h à 23h ; le vendredi et le samedi de 18h à 1h. Jours et horaires d'ouverture modulables selon événements. Un mardi soir par mois. Un mercredi après-midi par mois. Un dimanche par mois de 16h30 à 19h30. De 3 à 15 €. Animations. Concerts (espace multiculturel). Programme enfants sur mafana family.
Ouvert depuis 2012, le lieu s'est fait connaître au fur et à mesure de ses animations multiculturelles. Ne vous attendez pas à un simple café ou un cocktail ordinaire. A l'image d'une tradition dégustative, Mafana Café est ouvert aux ambiances du monde pour les petits et les grands. Déjà, rien que la décoration donne le ton : Asie, Inde, Afrique... vous donnent le tournis et inspirent à se poser. Vous voulez des saveurs inédites ? Cet espace propose, tout au long de l'année, des animations comme par exemple deux mercredis, jeudis et dimanches par mois, le lieu reçoit les enfants autour de jeux, livres, ou autres attractions du moment et/ou services. Sont proposés également des ateliers variés : cuisine, bien-être, voyage, danse, expos, défilés... la liste n'en finit pas. Bref, cet espace est celui de la découverte dans tous les sens du terme, pour les lieux, pour le palais. Cerise sur le gâteau : vous cherchez un endroit sympathique pour enterrer votre vie de célibataire ? Organiser une soirée d'étudiant ? Un apéro thématique ? Venez-y donc et vous verrez.

LA PRESQU'ÎLE
Quartier Fontanes
✆ 04 75 33 15 54 – www.smac07.com
lapresquile@smac07.com
Ouvert toute l'année. Ouverture des portes une demi-heure avant le spectacle. La Presqu'île abrite un bar sans restauration. Accès adapté au PMR, contacter la salle avant.
C'est la SMAC 07, scène de musiques actuelles de territoire en Ardèche. Cette Presqu'île est plus qu'une simple salle de spectacles. Site chargé d'histoire – salle de patronage au début du XX^{e} siècle, puis salle de cinéma paroissial (1920-1970) –, La Presqu'île a ouvert ses portes dans ce lieu réhabilité en l'an 2000. En 2009, il s'est restructuré autour de trois structures La Presqu'île à Annonay, à proprement parlé, Cavajazz à Viviers et L'Art Scène à Payzac devenant SMAC 07 impliquant professionnels et bénévoles. Avec ses 200 places, c'est un lieu culturel et très convivial qui joue sur la proximité entre public et artistes. Vous y découvrez des spectacles vivants et un lieu magique. La création s'accompagne de différentes actions culturelles menées en direction de tous les publics. Scènes ouvertes, résidences, répétitions montées... Vous pouvez consulter la programmation sur le site Internet.

Emplettes

LA MAIN PAYSANNE
11, rue du 4e-Spahis
✆ 04 75 32 14 00
www.lamainpaysanne.com
Ouvert du mercredi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 8h à 18h.
Plus besoin d'aller de ferme en ferme ! Les producteurs fermiers sont de plus en plus nombreux à se regrouper pour ouvrir des enseignes communes qu'ils tiennent à tour de rôle afin de proposer un large choix de primeurs, de viandes et de fromages, de miels et de confitures. Les consommateurs attentifs à la qualité de leur nourriture et à la protection de l'environnement sont ravis de pouvoir se fournir en toute transparence. Dans cette Main Paysanne ils sont une vingtaine de producteurs regroupés à vendre leur produits – « produits de nos fermes vendus par nous-mêmes » – s'alignent les fruits

Lou Pisadou, spécialité au marron, Goûtez l'Ardèche !

Parmi les incontournables pour les fins gourmets et les connaisseurs, cette spécialité au marron fait recette. Souhaitant renouer avec la tradition et promouvoir le fruit symbole qu'est la châtaigne, les pâtissiers ardéchois ont minutieusement élaboré la recette de « Lou Pisadou ». Le gâteau est constitué d'une pâte sablée, d'un fond de frangipane parfumée au rhum, de crème de marrons, de marrons entiers concassés, le tout surmonté d'une dacquoise aux amandes. Il peut se servir froid ou réchauffé au four comme une galette. Une préparation croustillante à l'extérieur, onctueuse à l'intérieur, facile à transporter, en vente chez les meilleurs pâtissiers de l'Ardèche. C'est pourquoi, le Syndicat des pâtissiers confiseurs glaciers du département regroupe la liste des meilleurs artisans qui se sont engagés à respecter cette recette agrée par la marque «Goûtez l'Ardèche». La liste des pâtissiers sur Annonay est simple : M. Chevenier, 7 place des Cordeliers ou M. Olagnon, Les Platanes. Sinon à cette adresse, vous avez la liste pour tout le département : www.boulangerie07.fr/lou-pisadou

© Anaïs NAVE

Centre ville d'Annonay.

et légumes de saison, mais aussi de la charcuterie, du foie gras, des volailles, des fromages au lait de chèvre, des escargots, des châtaignes, du vin... Très futé !

■ **PÂTISSERIE CHENEVIER**
7, place des Cordeliers ✆ 04 75 33 40 55
www.patisserie-norbert-chenevier.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 19h30. Le dimanche fermeture à 19h.
Norbert Chenevier est au nombre des Meilleurs Ouvriers de France distingués il y a quelques années. Sa vitrine est une invitation au bonheur pour attiser les papilles gustatives : macarons et chocolats, petits et grand gâteaux... La réputation de cet artisan, qui travaille exclusivement à base de produits triés sur le volet, n'est plus à faire ! S'il fallait nommer deux des spécialités maison, on pourrait citer le prestige aux trois chocolats ou, Ardèche oblige, la charlotte à la châtaigne. Mais tant d'autres sont à découvrir qu'il faut revenir et revenir encore ! Une simple pogne fera l'affaire d'un goûter ou d'un petit déjeuner alors qu'à Noël et à Pâques s'allonge la gamme des chocolats et en été celle des glaces aux nombreux parfums. Nous sommes ici chez un authentique défenseur du goût. Il est préférable de téléphoner pour une commande spéciale...

Marchés

■ **MARCHÉS**
Marché aux primeurs (place de la Liberté) : mercredi et samedi matin de 7h à 12h.
Marché forain (place de la Libération) : samedi matin de 7h à 12h.
www.mairie-annonay.fr
Annonay s'anime particulièrement les jours de marché qui rassemblent les meilleurs producteurs du terroir. Le samedi matin, en particulier, entre la place de la Liberté et celle de la Libération, vous pouvez faire provision de fruits de saison et de légumes des maraîchers du pays, de charcuterie de la montagne ardéchoise et de ses producteurs locaux, de fromages réputés, de produits biologiques et même d'artisanat local. Une ambiance d'effervescence règne en ces lieux de rencontre entre posticheurs, touristes, ménagères du quartier, les habitués fidèles. Les échanges fusent, voire les retrouvailles s'entendent. Pour les autres, c'est l'occasion de discuter en terrasse, de goûter les produits locaux et d'apprécier quelques sourires ! Un autre marché, plus petit, se tient le mercredi matin, alors qu'un marché aux puces a lieu le deuxième dimanche de chaque mois. La ville s'anime en toutes saisons et l'on distincte nettement des voix aux accents ardéchois mais pas seulement. Il faut dire, qu'ici, avec «ces gens-là», le «jour de marché» est une vraie fête. N'oubliez pas les pains d'épices, champignons, myrtilles, châtaignes, miel, et tellement d'autres choses à découvrir..

Dans les environs

Boulieu-les-Annonay

■ **L'AROMATE**
17, rue Charles de Gaule ✆ 04 75 33 87 38
Fermé le lundi. Ouvert du mardi au dimanche midi et les soirs du jeudi au dimanche. Menus de 13 € à 25 €.
Ce nouveau restaurant mérite notre attention. Ici, c'est simple, chaleureux et efficace. Le rapport qualité-prix est très bon et on peut même profiter d'une petite terrasse pour les beaux jours. On apprécie particulièrement le calme du lieu et l'accueil des propriétaires. C'est le deuxième restaurant, après celui de Tournon-sur-Rhône, La Passerelle.

Loisirs

Depuis Boulieu, il y a une superbe balade qui vous emmène jusqu'à la Croix de Chirol. De là-haut, vous avez vue sur un magnifique belvédère à la limite entre l'Ardèche et la Loire. Il y a à peu près 15 km aller-retour, soit un peu moins de six heures pour les bons marcheurs. Vous pouvez cependant trouver des départs plus proches. Veillez à être bien chaussé, le terrain est caillouteux.

Vernosc-lès-Annonay

LA ROCHE PÉRÉANDRE

Accès libre. Par la route très praticable, l'accès est fort aisé ; prévoir les «fluos» pour une meilleure visibilité.
Le week-end, le lieu est souvent bien fréquenté... A 4 km d'Annonay en pente douce en direction de la Vallée du Rhône, La roche Péréandre est un énorme rocher naturel de près de 40 m de haut qui se dresse au beau milieu de la Cance sur la commune de Vernosc-lès-Annonay. Classée insalubre il y a une vingtaine d'années du fait des immondices jetés par-dessus bord, désormais cette vallée resplendit de sa verdure et de son calme naturel bien entretenu. Bien connue des amateurs d'escalade et des randonneurs, des kayakistes avertis, une belle balade est réalisable. Pratique, un promontoire et une table de pique-nique ont été aménagés. La légende veut que la Roche Péréandre tire son nom d'un pêcheur nommé André. Il s'était mis dans la tête qu'un fabuleux trésor se cachait sous la roche. Un jour il plongea et il découvrit une caverne... Pour lire la suite de l'histoire, rendez-vous sur le site de la roche ! D'autres roches, le long du parcours routier, sont interprétables pour celles et ceux qui ont de l'imagination.

Davézieux

RESTAURANT LE COCHON QUI PÊCHE

368, Route du Forez ✆ 04 75 33 69 49

Ouvert toute l'année. «Terre / Mer» : menu gastronomique le soir. Du lundi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Slow food. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 26 € (entrée + dessert (13 €), plat seul (13,50 €), plat dessert (15,50€), entrée plat (16,50 €), entrée+plat+dessert (18 €)). Carte : 16 € environ (ces menus sont proposés uniquement les midis). 4 à 6 € les vins au verre (régionaux). Vin au verre. Chèque Restaurant.
Chaque midi, plusieurs propositions de menus diffèrent d'un jour à l'autre. Par exemple, au choix, bœuf et cocos rouges ou moules bio à l'échalote et au vin blanc, lieu noir ou travers de cochon, etc., et des desserts succulents. Beaucoup de recherches d'originalités dans ce restaurant. Le cadre est vaste et les tables ne sont pas les unes sur les autres. Cela donne à l'espace un caractère particulier. Les petites touches personnelles : le pain savoureux est servi non dans une corbeille mais monté sur un pic couronné du croûton. Les assiettes sont particulièrement originales dans leurs compositions. Les fruits, les légumes, dont les entrées, ont une place prépondérante dans les menus. Le soir, il s'agit davantage (si cela était encore possible) d'un mélange de saveurs terre-mer avec un mariage des goûts parfois surprenant. Quant au service, parfois un peu lent (mieux vaut prévoir), les clients sont assurés d'une parfaite écoute et de l'attention. A découvrir.

MUSÉE DES PAPETERIES CANSON ET MONTGOLFIER

700, rue de Vidalon ✆ 04 75 69 89 20

Toute l'année : le mercredi et le dimanche de 14h30 à 18h00 (sauf le jour de Pâques) Du 1er juillet au 1er septembre : tous les après-midi de 14h15 à 18h00. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 4,20 €. Pour les groupes : visite guidée + atelier de fabrication d'une montgolfière ou fabrication de papier à la main : 6,90 €/adulte, 5,50 €/enfant. Boutique.
Un savoir-faire ancestral dans une mise en scène contemporaine, une histoire riche en événements, du XVIIe siècle à aujourd'hui, un patrimoine qui a participé à la notoriété de la ville à travers le monde, présentés dans ce musée surprenant, implanté dans la maison natale des frères Montgolfier, au cœur de la Manufacture royale aujourd'hui transformée pour y accueillir des entreprises. Au programme de la visite du musée : des vidéos sur la fabrication du papier, 10 salles présentant l'histoire de la papeterie et l'évolution des techniques depuis plus de trois siècles, un atelier voûté de 500 m² avec machines animées et démonstration... Honneur aux Montgolfier et à leur fameuse invention qui décolla pour la première fois en 1782, mais aussi à leurs créations papetières, perfectionnées par les Canson. Un nom magique pour des générations de dessinateurs et de peintres ouvrant avec émotion les fameuses pochettes jaunes et vertes affichant en grammes l'épaisseur du papier. En prime, l'atelier pédagogique où les enfants pourront réaliser eux-mêmes une petite montgolfière ! Le musée a obtenu le label «Maison des Illustres». Il a fêté ses 30 ans en 2017 !

Peaugres

SAFARI DE PEAUGRES

RN82
✆ 04 75 33 00 32
Voir page 14.

DADDY COOL

Pont-Martinet
✆ 04 75 67 30 17
www.restaurant-daddycool.fr
Contact@restaurant-daddycool.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 26,50 € (menu Daddy cool à menu gourmand). Menu enfant : 11,30 €. Menu pizza 18,50 €, 16,50 € pour Daddy 'crout.
Facile d'accès depuis la voie rapide qui monte, ou descend, à Annonay, à deux pas de Peaugres et un peu à l'écart du village, cette belle maison ardéchoise aux pierres apparentes Dispose d'un parking. Et la tentation est grande d'y faire escale quand on sait la qualité des pizzas proposées chez Daddy Cool. Un nom qui reflète bien la convivialité des lieux où l'on ne « se prend pas la tête », mais où l'on propose un vaste choix de plats et de pizzas. A la carte, un cassoulet au confit d'oie ou des tripes à la lyonnaise, des ravioles à toutes les sauces, et donc de fameuses pizzas parfaitement composées d'ingrédients de qualité. Une alternative intéressante pour les familles qui veulent satisfaire tous les appétits et pour tout ceux qui veulent goûter à l'ambiance ardéchoise sans se ruiner. Le plus : un menu enfant et un menu ado. Un jeune couple bien sympathique vous accueille, des idées plein la tête, notamment un menu spécial Saint Valentin ! Ils sont dynamiques, ouverts, et les groupes sont les bienvenus. Avec eux, tout semble possible...

Dans la maison natale des Frères Montgolfier
un musée où l'on fabrique aussi du papier à la main

Musée des Papeteries
Canson et Montgolfier

Le visiteur devient acteur.

- ✓ *Machines animées*
- ✓ *Fabrication du papier à la main*
- ✓ *Boutique (objets au ballon, librairie, papeterie)*

Ouvert tous les jours
en juillet-août de 14h15 à 18h00.
Le reste de l'année le mercredi
et le dimanche de 14h30 à 18h00

Groupes, ateliers pédagogiques
tous les jours sur rendez-vous

700 rue de Vidalon
07430 DAVÉZIEUX

04 75 69 89 20

www.musee-papeteries-canson-montgolfier.fr

■ **LA PALISSE**
Anne et Gérard Morel
834, route de Cheval
✆ 04 75 67 08 37
www.lapalisse-peaugres.com
inforesa@lapalisse-peaugres.com

Ouvert du 1er mars au 31 novembre, sur demande en dehors de cette période. 3 chambres. Chambre simple 72 € ; chambre double 83 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 21 €. Accueil «bébé câlin» avec tout le nécessaire à disposition. 64,75 €, simple ou double incluant le petit déjeuner. CB non acceptée. Chèque Vacances. Terrasse pour fumeurs. Les animaux ne sont pas admis. Chambre libérée dès 11h, prévenir si retard après 20h.

D'un modernisme certain, le lieu allie la tradition à l'élégance et la nouveauté. Cette Palisse ne manque pas pour autant de charme. C'est une très belle maison d'architecte, contemporaine et élégante, où vous accueille avec chaleur Anne et Gérard Morel. Avec ses belles formes géométriques, la Palisse offre trois chambres aux noms évocateurs : Beijing, Madurai et Voyages, à la décoration ad hoc. La terrasse en bois, dans le prolongement des chambres, jouit d'une vue panoramique très appréciée car c'est aussi un coin fumeur. On prend un petit déjeuner gourmand (pâtisseries et confitures maison, assortiment de petits pains, crème de châtaigne, jus de fruits frais...) sous la verrière, c'est un moment de choix pour échafauder les plans de la journée. Les enfants ont droit à une prévenance toute particulière et si les mamans ont oublié quoi que ce soit, elles trouveront sur place le nécessaire indispensable pour un « bébé câlin » inédit.

Quintenas

■ **MONTGOLFIÈRES ET CIE**
3, rue Saint-Romain-d'Ay
✆ 04 75 34 41 14
www.montgolfieres-cie.com
contact@montgolfieres-cie.com

Vol découverte, Vol en groupe, Vol privilège : des tarifs «cadeaux» événements à offrir – vous renseigner pour le bénéficiaire de cette manifestation. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. De 190 € à 325 € le vol selon le nombre de personnes embarquées pour un vol dans la région d'Annonay ou de Lyon et selon la formule : découverte ou VIP.

Une spécialité régionale s'il en est et pour cause : Annonay est le fief de ses créateurs ! Cette structure est animée par deux accros de ballon, Jean-Philippe Odouard, photographe, natif d'Annonay, et passionné de montgolfières depuis qu'il a pu lever les yeux au ciel, et Grégory Béjat, autre passionné, fils d'un pionnier du pilotage de montgolfière. Jean-Philippe, également grand voyageur, et Grégory, également amoureux de la montagne, se sont associés pour fonder cette nouvelle compagnie qui vous invite à décoller. Écolo, poétique, romantique, unique... Une aventure et un moment inoubliables. A offrir, à s'offrir, à partager. Osez le ciel et un panorama à couper le souffle. Pour les matinaux, cette activité est idéale ; quant aux autres, il faudra mettre le réveil... Il est préférable de téléphoner avant en fonction des conditions météo, de vent en particulier... On sait d'où l'on décolle, on ne sait jamais où l'on va arriver : prendre le temps en montgolfière devient alors un réel privilège.

■ **BOUCHERIE CHARCUTERIE SALAISON SARL FINCKBOHNER**
8, Rue Saint Romain d'Ay
✆ 04 75 34 41 08

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (7h à 12h30).

Déjà il y a possibilité de découvrir les produits dans les restaurants des environs (entre autre Le Cochon qui Pêche à Davezieux). Depuis 17 ans, l'entreprise se porte à merveille et fait des émules au fil du temps. La vente au détail se réalise dans ce magasin spécialisé : viandes, produits de cochonnaille divers et variés, triperie. Vous pouvez faire le plein de bons produits locaux. L'adresse est déjà bien connue mais mérite de l'être davantage.

Roiffieux

■ **LE CLOS DE LAPRAS******
1, route de la Maladière
✆ 04 75 67 75 17
www.le-clos-de-lapras.com
leclosdelapras@gmail.com

Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h (arrivée : à partir de 17h (en cas d'arrivée tardive après 19h, merci de nous contacter par téléphone),). 3 chambres (de 95 € à 137 € – Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation). Gîte de 920 € à 1590 € en fonction des saisons, vacances scolaires – vous renseigner. Pour les chambres d'hôtes : petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking. Paypal. La maison est non fumeur mais la terrasse ou les extérieurs vous sont accessibles. Animaux non admis. Wifi. Parking fermé – Piscine extérieure chauffée du 15 mai au 15 septembre. Bibliothèque, home cinéma,. Anglais, allemand et espagnol.

Lorsque l'on parle de gîte «haut de gamme», cet établissement mérite parfaitement cette appellation. Voilà une adresse française qui a toute sa place pour représenter le pays : classe, distinction, belles prestations, bon rapport/qualité prix. La recherche de la perfection s'entend rien qu'au petit déjeuner... complet et intégré au prix. Situé à quelques encablures d'Annonay et de son centre, cette maison d'hôtes labellisée 4 épis par Gîtes de France a été aménagée dans une bastide en pierre du XVIIe siècle. Elle reste l'une des dernières maisons ardéchoises de cette époque dans son état architectural d'origine. Entièrement rénovée en 1999, le Clos de Lapras offre un cadre de nature exceptionnel dans un parc clos et silencieux de 3 ha. La propriété, décorée avec beaucoup de goût, offre 2 chambres indépendantes et une suite spacieuse et confortable. Un cadre idyllique avec piscine chauffée, pool-house, arbres centenaires... De quoi vous promettre un beau séjour, avec en prime un accueil hors pair. L'adresse est prisée par un tourisme entre autre européen.

Saint-Clair

■ **CHÂTEAU DE GOURDAN**
Patrice Caillet
Gourdan
✆ 01 39 73 78 78
http://chateau-de-gourdan.fr
contact@chateau-de-gourdan.fr
Se renseigner pour les jours et horaires d'ouverture en fonction des saisons. Pour la location, contacter Béatrice D'Eyssautier au 04 75 67 06 54. Gardien : 04 75 32 38 93.
A 4 km d'Annonay, le château de Gourdan date du milieu du XVIII[e] siècle. Son commanditaire : le comte Pierre de Vogüé, célèbre neveu du maréchal de Villars. Le parterre à la française qui se déploie devant le bâtiment central se distingue par son originalité. Il a été implanté sur une terrasse artificielle construite au-dessus des grands réservoirs qui servaient à alimenter les jardins en eau. A la belle saison ses broderies de buis, ses rosiers et ses orangers ajoutent au charme du château. En continuité se trouve le toit de l'immense orangeraie qui accueille les arbres fragiles au froid durant l'hiver. Plus au nord, l'aile de la Tour carrée, édifiée au XIX[e] siècle, comprenait en plus de cette tour-observatoire, une serre chaude et des glacières. Ces édifices dominent le petit parc avec ses cèdres et ses rhododendrons ainsi que le grand parc en ses murs où a été aménagé le golf qui déplace les amateurs de toute la région. Ce patrimoine bâti dans son cadre prestigieux s'ouvre au public : on peut y louer des salles pour des réceptions et des séminaires et des appartements pour dormir. Le château, son orangerie et ses jardins sont inscrits à l'inventaire des Monuments historiques.

■ **DOMAINE DU GOLF SAINT-CLAIR**
Route du Golf
✆ 04 75 67 24 23
www.domainestclair.fr/fr
golf@domainestclair.fr
Ouvert toute l'année. Green fee : 63 € (haute saison), 48 € (basse saison). Restauration. Boutique. Practice.
Ce domaine abrite trois prestations liées : le parcours de golf international de 18 trous créé en 1988, un restaurant et un hôtel 4 étoiles. Situé sur les hauteurs Est d'Annonay, dos au Parc Régional du Pilat, entre Loire et Ardèche et au pied du château de Gourdan, le Domaine du golf de Saint-Clair se déploie dans un vallon de 60 ha piqué de chênes bicentenaires, de cèdres et d'érables. Le parcours est bien entretenu et les greens sont roulants. Le tracé, assez technique, passionnera les joueurs confirmés, mais peut tout aussi bien intéresser les débutants qui peuvent s'initier efficacement sur le site et s'entraîner au practice. Un menu golfeur vous sera proposé au club-house. En fonction des saisons, des promotions sont proposées. Par exemple : petit déjeuner offert le week-end, services à tarif réduit, stages de 2 ou 3 jours. Sans sortir du domaine, les golfeurs et leurs accompagnateurs disposent de tout un panel de prestations haut de gamme pour un séjour de détente et de ressourcement, au calme et à proximité des activités d'Annonay. Stages d'initiation, stages junior, école de golf, compétitions.

Saint-Julien-Vocance

■ **BRICE BONNET – RESTAURANT AZURITE**
Pont Marthouret
✆ 04 75 34 71 61
www.restaurantazurite.com
Direction St-Bonnet
♿
*Ouvert toute l'année. * le soir sur réservation avant 17h. Le midi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 45 €. Les menus de terroir, à partir de 24 € : entrée / plat / dessert. Accueil des groupes (à partir de 8 personnes). Terrasse. Grand parking.*
Vous êtes accueilli chaleureusement dans un cadre bucolique. Arrêtez-vous dans ce coin d'Ardèche, au sein d'une belle bâtisse en pierre au détour d'un virage en direction de Saint-Bonnet. Le large sourire est de mise et l'ambiance est très cosy. Dans la vaste salle, ce sont des tables rondes intimistes qui attendent les gastronomes. L'été, le service est assuré en terrasse. Pour le Bistrot d'Agathe, vous serez servi royalement avec entrée, plat, fromage et dessert. Les produits régionaux y sont à l'honneur avec une touche imaginative peu commune pour les mélanges et la présentation. Pour les alléchants menus gastronomiques comme le "terroir", "la ballade culinaire", "l'émotion gourmande", nous n'hésitons pas à recommander le délicieux foie gras fait maison. En fonction des moments, il vous sera proposé : du croustillant de truite, caillette ardéchoise savamment préparée, et d'autres innovations. Vous apprécierez un repas goûteux, copieux et succulent. Menu spécial pour les groupes (sur réservation).

Thorrenc

■ **AUBERGE DE THORRENC** ..... **restaurant**
Le Village
✆ 04 75 34 21 02
www.auberge-thorrenc.com
contact@auberge-thorrenc.com
Fermé en février. Ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 33 € (menu truffe sur commande (selon la saison)). Carte : 18 € environ.
Dans un cadre de nature fantastique, au bout d'une route pittoresque, l'Auberge de Thorrenc est un paradis gourmand. On se gare en bas du village, on monte vers cette magnifique bâtisse de pierre sur plusieurs étages où les paons se perchent et les glycines grimpent. On s'installe dans des salles à la décoration raffinée ou sur l'une des terrasses pour savourer une carte de saison. La cuisine d'Eric Dechavanne ne triche pas. Il s'agit de mettre en valeur les bons produits du terroir avec créativité et générosité. On commence avec un pâté en croûte vivarois, un cœur de saumon ou un Parmentier d'escargots. Puis au choix, un veau fermier au jus de truffes, un filet de poisson ou un excellent rôti de chevreau aux morilles et asperges, sauce au vin jaune... On termine par un dessert maison selon l'humeur du chef. Merveilleuse carte des vins de la région. Vous pouvez également séjourner à l'auberge de Thorrenc, dans des chambres d'hôtes de charme. Adresse délicieuse !

■ **AUBERGE DE THORRENC ... chambre d'hôtes**
Le Village ✆ 04 75 34 21 02
www.auberge-thorrenc.com
contact@auberge-thorrenc.com
Fermé en octobre. 5 chambres. Chambre double de 65 € à 110 €. Petit déjeuner inclus. Tarifs : 65 à 110 € selon la chambre et le nombre de personnes (petit déjeuner inclus). Wifi. Restauration (5 chambres d'hôtes de charme, confortables et spacieuses avec salle de bain et WC privés). Table de restauration «saveurs du terroir».
Bienvenue au Paradis. C'est la pancarte que l'on pourrait mettre à l'entrée de Thorrenc, petit village ardéchois dans son écrin de nature et de fraîcheur arborée. L'Auberge de Thorrenc est une pure merveille de style, un lieu magique où l'on aime venir se ressourcer. Décor à la fois végétal et minéral avec cette belle bâtisse à étages et ses cinq chambres d'hôtes spacieuses et décorées avec bon goût, disposant de tout le confort (wifi, réfrigérateur, micro-ondes, bouilloire...) pour un séjour parfait. Matériaux bruts, détails raffinés, il se dégage des lieux un charme fou complété par l'accueil adorable des propriétaires aguerris. Il ne reste plus qu'à choisir entre sieste à l'ombre des arbres ou bien randonnées dans la région avant de retrouver avec bonheur la table de cette auberge gourmande. Il faut dire que la région fourmille d'idées de balades, de loisirs, de repos... Le patrimoine ardéchois y est bien représenté et reste à découvrir pour les amateurs de tranquillité et d'activités sportives tout à la fois.

Vanosc

■ **ESPACE JOSEPH BESSET** ★
Musée du Charronnage au car
Chemin de la Fontaine
✆ 04 75 34 62 93
www.lavanaude.org
museeducar@lavanaude.org
Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Ouvert du mercredi au dimanche de 15h à 18h30. Et toute l'année sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 6 €.
Ce musée fondé par la dynamique association de la Vanaude, dont l'origine remonte à 1980, retrace le passage d'une technique artisanale, le charronnage, à une technique industrielle, la carrosserie de cars. Deux salles d'exposition et une salle de projections vidéo témoignent du fabuleux parcours de Joseph Besset, apprenti charron devenu patron d'une entreprise de carrosserie d'autocars (Carrosserie annonéenne), à travers un atelier reconstitué et une exposition de maquettes. L'espace est animé chaque été par une exposition temporaire autour du thème des évolutions technologiques dans les transports. L'association propose également tout au long de l'année, des rencontres scientifiques autour des nouvelles énergies, des projections de films, des cours de yoga, des publications... A ne pas manquer, chaque année, le premier week-end de juillet : la fête du Car. Animations régulières, visite d'usine, etc.

ANTRAIGUES-SUR-VOLANE ★

La route qui mène à Antraigues-sur-Volane offre de belles perspectives sur les coulées de basalte et les cultures en terrasses. Ce bourg offre une escale de grand charme. Premier village d'Ardèche labellisé « Village de Caractère », Antraigues a su résister à la pression touristique et garder son authenticité. On n'oublie pas qu'ici repose Jean Ferrat (1930-2010), poète, parolier et chanteur célèbre, qui s'était installé en 1964 dans ce village perché, à l'aplomb des vallées de la Volane, de la Bise et du Mas. Prenez le temps. Une partie de pétanque sur la place de la Résistance ? Un kir à la crème de châtaigne sur l'une des terrasses ? Un repas dans l'un des bons restaurants de la place. Le bon-vivre dans un village d'Ardèche reculé... Incontournable, sur la place d'Antraigues : la très belle maison dédiée à Jean Ferrat qui rend hommage au poète et garde sa mémoire dans une muséographie riche, attrayante et émouvante.

■ **ANTENNE DE TOURISME DU PAYS D'AUBENAS-VALS-ANTRAIGUES**
Maison d'Antraigues
✆ 04 75 88 23 06
www.antraigues.org
Basse saison : ouvert le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Hors saison du 1er septembre au 2 novembre et vacances scolaires. Du 1er avril au 30 juin du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Installé dans une aile de la belle Maison de la randonnée, l'Office de tourisme du canton d'Antraigues-sur-Volane nous invite à la découverte des sentiers de randonnées et des eaux-vives, les châtaigneraie et les artisans de ce beau pays sauvage, situé au cœur du Parc des Monts d'Ardèche, en reliant ses onze villages : Aizac, Asperjoc, Genestelle, Juvinas, Labastide-sur-Besorgues, Lachamp-Raphaël, Laviolle, Mezilhac, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-Joseph-des-Bancs. Vous vous informez aussi sur les tennis, les piscines, le domaine de ski de fond (Lachamp-Raphaël), la pêche, les loisirs équestres, les restaurants et les hébergements de cet authentique terroir de montagne.

Points d'intérêt

■ **MAISON JEAN FERRAT**
Place de la Résistance
✆ 04 75 94 73 49
www.jean-ferrat-antraigues.com
contact@maison-jeanferrat.com
Haute saison : D'avril à octobre inclus – Basse saison : De novembre à mars : fermeture hebdomadaire le mardi. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle en janvier – Possibilité de journée continue en saison.Tarifs groupe : nous contacter Accessibilité aux personnes à mobilité réduite à l'exception de l'espace mezzanine au second étage. Espace climatisé. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Etudiant : 3 €. Boutique.
C'était incontournable ! Antraïgues rend hommage à un grand homme nationalement reconnu. Ici vécut Jean

© Joël DAMASE - Ecomusée

Antraigues-sur-Volane.

Ferrat. « Sa » maison (il vivait un peu plus loin dans la... montagne) est située sur la place du village, tout près du jeu de boules et des restaurants où il aimait rencontrer ses amis. Installée dans un ancien bar-hôtel, cet espace dédié à Jean Ferrat a été inauguré en 2013, trois ans après sa disparition et a bénéficié d'un partenariat étroit avec Colette Ferrat, sa veuve. Sur trois étages chargés d'émotion, l'âme du chanteur-poète accompagne nos pas. Lieu de mémoire vivant, cette maison, avec de nombreux objets et livres ayant appartenu au poète-chanteur, s'orchestre autour d'expositions, de rencontres, de conférences, de diaporamas. Un espace à la hauteur de ce libre penseur que fut Jean Ferrat. On découvre ses sources d'inspiration, ses combats politiques, son bureau, son piano… Touchant. Bien plus qu'un musée, ce lieu témoigne de l'apport d'un chanteur populaire au patrimoine national.

Le couvert

■ **LO PODELLO**
Place de la Résistance
✆ 04 75 88 73 41
www.restaurant-antraigues.com
lopodello@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche. Menu du midi 20 € entrée/plat/dessert, 16 € entrée/plat ou plat/dessert. Dimanche : 20/25 €. Chambre de 50 à 80 € la nuit petit déjeuner inclus.
Une adresse de charme. Situé dans l'ancien château des Comtes d'Antraigues, ce bar-restaurant orchestré désormais par Valérie vous offre une salle mariant ambiance bistrot et déco contemporaine, tout au long de la journée, et au moment des repas une belle salle voûtée qui abritait autrefois les cuisines du château, où vous pouvez déguster une cuisine à la fois authentique et raffinée à partir de produits du terroir. Les plats et les cartes varient souvent pour le plaisir des gourmets et des gourmands. S'ajoutent une terrasse au mobilier de fer forgé, avec vue sur la vie du village, directement sur la place principale, sous la tonnelle, et cinq chambres d'hôtes pour prolonger le plaisir de vivre comme au pays. Des animations régulières sont proposées sur le mode gourmand et/ou culturel et toujours est gardée la mémoire de Jean Ferrat...

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT LA CASTAGNO**
Le Pont-de-l'Huile
✆ 04 75 88 25 01
www.lacastagno.com
contact@lacastagno.com
10 chambres. Chambre double de 40 € à 65 €. Demi-pension : 26 € (en supp). Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi. Restauration (menus de 21 € à 32 €). Sauna.
En contrebas du village, au bord de la Volane, la Castagno offre une vue imprenable sur Antraigues. En terrasse ou dans la salle voûtée, vous dégustez une cuisine ardéchoise matinée d'influences béarnaises. Une association réussie. Vous résiderez dans des chambres simples mais propres et surtout d'un rapport qualité-prix imbattable. Une vraie auberge camp de base, que l'on retrouve avec plaisir le soir après un périple dans les environs. Quant à la Castagno c'est la châtaigne, emblème du pays, vous l'aurez bien... compris.

■ **HÔTEL RESTAURANT LA MONTAGNE**
Place du Village
✆ 09 70 35 54 00
www.hotel-la-montagne.com
info@hotel-la-montagne.com
Ouvert toute l'année. 6 chambres. De 40 € à 58 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (menus de 18 € à 25 €).

Situé sur la place du village perché, ce célèbre établissement aux volets verts fut tenu par Jean Ferrat, artiste dont les nouveaux propriétaires perpétuent justement le souvenir. Voici une authentique maison de pays, pleine de caractère et de simplicité. Les chambres, sobrement aménagées avec des meubles du pays, s'ouvrent sur les fameux terrains de boules, la terrasse de l'hôtel où l'on aime tant prendre un verre ou sur des paysages grandioses. L'hôtel dispose d'un restaurant tout aussi célèbre où l'on peut savourer une cuisine du terroir ardéchois dans le même esprit, avec les charcuteries et la coupe on ne peut plus... ardéchoises notamment. Plusieurs menus sont proposés avec velouté de lentilles au lard frais, daube de joue de bœuf à la vigneronne, lapin confit... Le meilleur rapport qualité/prix de la région. En toute simplicité, plus proche de Jean Ferrat que de Saint-Jean-Cap-Ferrat !

LA MANUFACTURE
Parc naturel régional des Monts d'Ardèche,
Le Raccourci
Le Village
✆ 04 75 37 32 27
www.ardechemanufacture.eu
lamanufacture@orange.fr

Ouvert de début avril à début novembre. Des remises selon les basses saisons se renseigner. 16 meublés, lofts, suites ou penthouses. Studio / appartement de 120 € à 180 €. Petit déjeuner : 8 €. Loft XL pour 12 personnes de 290 € à 360 € la nuit. Penthouse pour 15 : 35 € par personne la première nuit, 25 € les suivantes. Wifi gratuit. Espaces Relaxation : piscine fitness, formule zen de 130 à 250 €. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Dans la catégorie haut de gamme, voici une adresse de grand charme et de luxe ! Cette Manufacture, ancien moulinage le long de la Volane, propose diverses possibilités de séjours dans de véritables « lofts », appartements spacieux et très confortables pouvant accueillir de 4 à 6 personnes. Un loft peut même accueillir 15 personnes. On peut faire du sport dans la salle de fitness, se baigner dans la piscine, bénéficier d'un massage ou se détendre à l'espace relaxation... Du choix et un cadre enchanteur. Futées les nombreuses formules dont la formule zen (nuit en loft, coupe de champagne, kit petit déjeuner, accès durant 3 heures au spa). Pour appâter en hors saison ou périodes creuses, des remises allant jusqu'à 30 % sont proposées : la formule était ainsi proposée en 2016, la nouveauté a fait des émules. Il convient toutefois de se renseigner. Dans tous les cas, il s'agit d'un lieu un peu hors norme et l'on se fait surprendre par les prestations ainsi disponibles.

AUBENAS ★★

C'est l'une des trois plus grandes villes ardéchoises, aux côtés de Privas et d'Annonay. Aubenas, 13 000 habitants, se caractérise par son cachet. C'est également la capitale économique du Sud Ardèche qui rayonne sur un bassin de vie de près de 40 000 habitants. Idéalement située entre la plaine et la montagne, profite aussi pleinement du tourisme, principale ressource de l'Ardèche méridionale. C'est le samedi matin, jour de marché, que la jolie petite ville s'anime avec le plus de charme. Les produits de Provence et des Cévennes rivalisent alors de couleurs et de saveurs.

OFFICE DE TOURISME DU PAYS D'AUBENAS-VALS-ANTRAIGUES
4, boulevard Gambetta
✆ 04 75 89 02 03 – www.aubenas-vals.com
contact@oti-ardeche.com

© Valéry d'Ambroise

Château d'Aubenas.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août de 9h à 12h30, de 14h à 19h (du lundi au samedi). De 9h à 13h le dimanche.
Les hébergements, les restaurants, les activités, les animations... Voici un office de tourisme 3 étoiles, doté d'un site Internet de toute beauté qui s'avère bien pratique lorsqu'on désire organiser les détails de son séjour au Pays d'Aubenas-Vals. Vous pouvez même avoir un opérateur en ligne pour des conseils séjours aux heures d'ouverture de l'office de tourisme. Et si vous allez sur place, les hôtesses qui connaissent leur pays sur «le bout du cœur» vous réserveront le meilleur accueil. On vous expliquera tout des attraits et des offres concernant Aubenas et les bourgs et villages des alentours. Le plus : possibilité de réserver des activités, de billetterie pour les spectacles, de visites guidées. Deux autres bureaux de tourisme au pays d'Aubenas : à Vals-les-Bains et à Antraigues.

Points d'intérêt

LE CHÂTEAU D'AUBENAS
Place du Château
✆ 04 75 87 81 11 – www.aubenas-vals.com
chateau.aubenas@mairie-aubenas.fr
Visite guidées obligatoires mais suspendues pour l'instant pour cause de travaux. Téléphoner pour plus de renseignements.Adulte : 4,50 €. Gratuit – 12 ans. Groupe adulte : 2,50 €. Groupe enfant : 1,75 €.
Très tôt Aubenas, en surplomb de la vallée de l'Ardèche, a eu vocation de poste de guet. La construction du donjon remonte au XII[e] siècle puis le château devait s'agrandir et se modifier au fil des siècles sous l'influence de ses différents occupants – familles de Montlaur, Maubec, Modène, Ornano et Vogüé. Tuiles vernissées, fenêtres à meneaux, portes jumelles à fronton cintré, tourelles, cour de style Renaissance avec escalier à vis, portail à bossages, balcons et échauguette se côtoient. Propriété de la ville d'Aubenas depuis 1810 – classé monument historique depuis 1943 –, le plus bel édifice de l'architecture civile ardéchoise abrite des œuvres de Jean Chièze, Marcel Gimond, ainsi que des peintures, gravures et sculptures de différentes époques. Au cours de la visite, vous découvrez les appartements lambrissés, les salles de la mémoire albenassienne, le grand escalier, la cour intérieure...

LE DÔME SAINT-BENOIT
Place de la Grenette ✆ 04 75 87 81 11
Ancienne chapelle d'un couvent de bénédictines – XVII[e] siècle –, le Dôme Saint-Benoît se caractérise par une structure à tambour hexagonale et une imposante coupole – XVIII[e] siècle – recouverte de tuiles vernissées de couleur ocre surplombée par une lanterne. Il fut transformé pendant la Révolution en halle aux grains d'où le nom de la place sur laquelle il se trouve : place de la Grenette. Par la suite il devint un dépôt de matériel à incendie. Classé monument historique en 1944, le dôme fut aménagé dans les années 60 en lieu de regroupement d'objets d'art religieux à l'instigation de l'abbé Jean Charay. Livres et objets liturgiques, en particulier un magnifique retable du XVIII[e] siècle, font de ce lieu un superbe témoin de l'art religieux de la période classique. Le mausolée en marbre noir et blanc du maréchal d'Ornano et de son épouse – XVII[e] siècle – et quelques œuvres modernes devaient permettre aux yeux de son fondateur de faire visiter ce site comme « *un reflet de l'inspiration artistique et mystique au cours des siècles* ».

ÉGLISE SAINT-LAURENT
Place Jeanne-d'Arc
Tout comme le château de Montlaur, l'église Saint-Laurent d'Aubenas a subi de nombreux remaniements au fil des siècles. Edifiée en 1220, comme chapelle des dominicains, elle devint de fait l'église paroissiale. Pratiquement rasée lors des guerres de Religion, elle fut reconstruite une fois la paix revenue – c'est-à-dire après l'Edit de Nantes en 1612. Seule subsiste de l'église primitive la petite chapelle des martyrs qui doit son nom aux deux pères jésuites tués lors des guerres de religion. La nef centrale, effondrée en 1755 et immédiatement reconstruite, contraste aujourd'hui avec la façade rénovée à la fin du XIX[e] siècle dans ce style néo-roman alors en vogue. Cette malencontreuse rénovation a tout même enrichi l'église d'un orgue monumental dont le son superbe est apprécié des nombreux amateurs lors des récitals programmés à Saint-Laurent. Lors de la destruction, en 1910, de la chapelle de l'ancien collège des jésuites des ornements et des boiseries furent récupérés. On peut ainsi admirer aujourd'hui, en l'église Saint-Laurent, une série de retables représentatifs de l'art de la Contre-Réforme.

Le couvert

LE CHAT QUI PÊCHE
Quartier du Dôme Saint-Benoît
6, place de la Grenette ✆ 04 75 36 08 03
www.le-chat-qui-peche.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 29 € à 34 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre.
Cela fait bien longtemps que ce chat ardéchois pêche en pleine vieille ville albenassienne. Et, malgré de nombreux changements de propriétaires ces dernières décennies, il a conservé la même appellation bien mystérieuse même si elle viendrait du créateur du lieu, il y a longtemps, ramenant de... Paris ce fort joli nom. Un bien sympathique couple s'est emparé du lieu, au cœur des vieilles pierres, et les habitants de la cité tout comme les visiteurs un peu curieux, «montant» jusque-là, ne s'y trompent pas. Ce jour de semaine, un midi d'hiver où le restaurant affichait complet, nos papilles ne furent pas déçues. Le menu est disponible sur Internet pour les plus curieux et change régulièrement. Le filet de bar et de rouget en brochette avec sa crème au chorizo et son risotto est absolument divin. Un menu du jour diversifie l'offre avec, toujours, des produits frais et du fait maison. Alors bravo à ce « Chat » qui décidément ne... pêche en rien côté table.

LES COLOQUINTES
Rue de l'Expert, Quais de l'Ardèche
Pont d'Aubenas ✆ 04 75 93 58 33
www.les-coloquintes.com
lescoloquintes@hotmail.fr
Fermé dernière semaine d'août et entre Noël et le jour de l'An. Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menus de 29 € à 39 €. Formule du midi : 19,50 €. Terrasse.

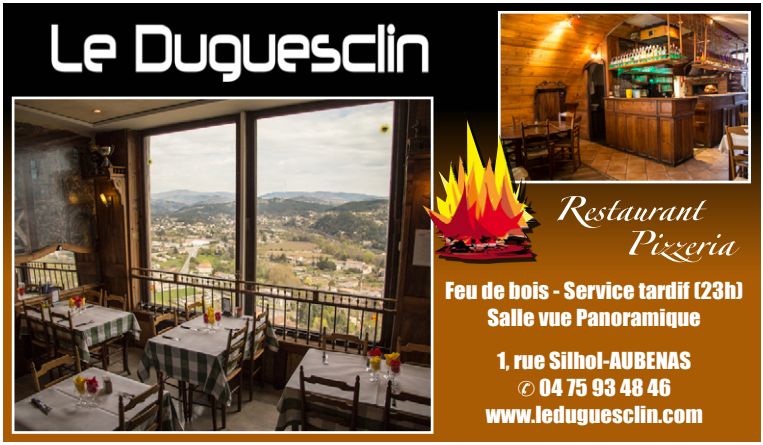
En descendant de Vals-les-Bains, juste avant le pont qui enjambe l'Ardèche, le restaurant Les Coloquintes, chez Amandine et Adrien, se situe sur le quai. Cet ancien moulinage est aujourd'hui une bâtisse de caractère entourée d'un jardin très agréable à la belle saison. La salle de restauration sous ses voûtes est de toute beauté. La décoration branchée et conviviale instaure une atmosphère tout à la fois chaleureuse et décontractée. En cuisine, le chef travaille les bons produits du terroir qu'il sélectionne avec soin. En entrée foie gras de canard mi-cuit, tartelette printanière ou chèvre frais et carottes marinées. En plat, filet de bœuf, filet de lieu ou du canard... Une tartelette aux premières fraises, une déclinaison autour du chocolat Valhrona ou une suggestion du jour... L'hiver, le restaurant propose un menu « truffe » avec toujours le même souhait de mettre en valeur les saveurs régionales en les saupoudrant d'une pointe de modernisme.

LE DUGUESCLIN
1, rue Silhol
✆ 04 75 93 48 46
www.leduguesclin.com
leduguesclin2@hotmail.fr
Fermé dimanche et lundi, ouvert le midi et tard le soir. Salle de restaurant climatisée et avec une vue panoramique des monts d'Ardèche et aussi avec la vue d'Aubenas. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Pizzas de 7,80 à 9,80 €. Pizzas à emporter.
Vous trouvez cette institution albenassienne dans une ruelle typique du centre ancien d'Aubenas, derrière le château. L'un des meilleurs rapports qualité/prix de la ville pour un déjeuner ou un dîner. On apprécie aussi cette particularité devenue rare d'un accueil tardif toujours dans la bonne humeur. L'ambiance est sympathique, vous entrez dans un petit bar chaleureux qui donne accès à une jolie salle de restaurant climatisée où le bois et la pierre cohabitent avec deux fresques en trompe-l'œil. Au fond, la baie vitrée offre une vue panoramique sur la ville et la vallée. A partir de là, cela se complique : vous avez le choix entre les nombreuses pizzas cuites au feu de bois (82 !) mais aussi des plats de viandes variés, des salades copieuses et des spécialités ardéchoises. Et pour accompagner ces saveurs, une belle carte de vins d'Ardèche et d'ailleurs. Efficace ! Les pizzas, les salades, les spécialités, il y en a pour tous les goûts et dans tous les cas, les petits budgets. Adresse à connaître.

NOTES DE SAVEURS
16, rue Nationale
✆ 04 75 93 94 46
Congés : vacances de février, 1ère semaine de juin et la Toussaint. Ouvert du lundi au samedi le midi. Menus de 39 € à 44 €. Formule du midi : 19 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Une adresse gourmande de charme à Aubenas ! Vous vous installez sur le parvis du Dôme Saint-Benoît, dans une salle voûtée ou sur la terrasse face aux montagnes ardéchoises, pour découvrir une carte courte (trois entrées, deux poissons, deux viandes et trois desserts) renouvelée tous les mois à base de produits frais et de saison. Une cuisine *« gastronomique en toute simplicité »* selon la formule du chef qui fait la part belle aux châtaignes, au fin gras du Mézenc et tout ce que l'Ardèche produit de meilleur. Pour passer un excellent moment dans un très beau cadre.

LE SALON D'ANN'SOPHIE
Place des Cocons
✆ 04 75 39 74 13
christianebrioude@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h. A tester au déjeuner, l'assiette du Magnan avec un peu de tout dont la soupe à la châtaigne est à 15 €. Desserts à 6 euros. Longue carte de thés.
Ann'Sophie, la fille de Christiane Brioude, qui officia de belles et longues années comme chef au «Vivarais», institution gastronomique de Vals-les-Bains, a créé il y a plus de dix ans ce magnifique salon de thé où l'on a envie de rester, une fois assis dans de beaux sièges anciens, toute la journée. Plus la peine d'aller à Paris ou à Lyon pour trouver de tels lieux où l'on peut déguster un thé d'une grande finesse en feuilletant une revue, un livre sur l'histoire de l'Ardèche dans les années 1900 ou celui de «Julie» et ses jolies recettes des fonds de terroir tout en admirant les aquarelles ou photographies exposées par des artistes de la région. Thés mais aussi cafés et bien sûr chocolats. Le tout accompagné de desserts exquis ! Ann' Sophie ne se contente pas de recevoir, elle invite à ramener un souvenir de «chez elle» : d'innombrables confitures «maison» (gégerine, oranges amères...), caramels et des guimauves qui s'entremêlent joyeusement au cœur d'immenses pots en verre. Un salon avec mobilier, couverts, pots, tasses et verres d'antiquaires où l'on peut aussi déguster de copieuses assiettes salées ainsi que l'incontournable, immanquable soupe à la châtaigne. A tous les niveaux, ce salon est de très bon... goût.

LA VILLA TARTARY
64, rue de Tartary
✆ 04 75 35 23 11
www.villa-tartary.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert les dimanches correspondant à des jours fériés ou sur demande pour un événement. Menus de 33 € à 61 € (pour trois plats – possibilité de prendre deux plats pour un moindre tarif). Formule du midi : 21 € (entrée/plat ou plat/dessert 18 €, plat du jour 14 €).
Franck Mallet dédie son restaurant à son... papa. Avec son épouse Sylvie, Franck Mallet offre à Aubenas une adresse haut de gamme. Décor moderne, design tendance, plein d'audace et de grâce. Dans une superbe demeure du XIX^{e} siècle du quartier Tartary, ce restaurant propose une escale de charme. Dans les assiettes, on retrouve ce goût pour une modernité efficace et étonnante, dans le respect des produits du terroir. L'inspiration du chef fait le reste. Des épices, des associations étonnantes, une gastronomie saine et raffinée. On trouve au menu des mélanges de saveurs réussis et qui changent : comme en entrée avec le bœuf et tomates séchées, émulsion à l'olive noire. En plat, par exemple, filet de sandre rôti sur peau avec un bouillon de céleri aux coques, pommes de terre et noisette. En dessert, le croquant aux amandes et pomme rôtie nous a conquis. Belle carte des vins d'ici, Ardèche, vallée du Rhône, et d'ailleurs. Une adresse à découvrir.



Le gîte

■ **VILLA ELISA. M**
Rue Jean-Beaussier ✆ 06 71 34 61 90
www.villa-elisa-m.com
contact@elisa-m.com
6 chambres (et deux suites jusqu'à 4 personnes). Chambre double de 95 € à 190 € ; suite 205 €. Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 30 €. Animaux acceptés (15 €).
Cette villa est l'adresse de charme qui manquait à Aubenas. Un petit hôtel coquet, émanant de la réhabilitation d'une maison style Art déco qui avait été construite dans les années 1930. Tout le confort à l'intérieur, un beau jardin pour l'extérieur, les conditions sont réunies pour un séjour de détente tout en raffinement. Elisabeth et Bernard aux commandes pour faire de votre séjour un moment de détente et de plaisir. Somme toute, un lieu privilégié à l'orée du centre historique du bourg, entre montagne ardéchoise et gorges de l'Ardèche. A savourer en toute quiétude.

Campings

■ **LA CHAREYRASSE*****
Quartier Saint-Pierre ✆ 06 61 89 28 04
www.camping-la-chareyrasse.com
Fermé du 15 septembre au 15 juin. Terrain de 3 ha. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 450 € à 680 € la semaine ; chalets pour 4 à 5 personnes de 400 € à 580 €. Roulottes pour 4 à partir de 300 € la semaine. Jeux pour enfants. Bar, snack, pizzas au feu de bois.
Au pied d'Aubenas, dans un méandre de l'Ardèche, voici un beau camping résidentiel classé trois étoiles afin de profiter des nombreuses activités de plein air proposées dans ce pays d'eau et de nature sauvage. Vous êtes au bord de la rivière et de sa plage (canoë-kayak et baignade). Sur place : piscine avec pataugeoire, bar-snack-pizzas, jeux, animations. Vous pouvez planter votre tente, installer votre camping-car ou louer un mobile-home, un chalet ou même une roulotte.

Loisirs

■ **LES INTRATERRESTRES**
17, faubourg Jean-Mathon
✆ 04 75 93 49 78
www.ardeche-canyoning.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h. Tarifs selon activités.
André-Noël, Guilhem, Benjamin, Julien, alias les *intraterrestres* vous ouvrent les portes de l'aventure en Ardèche depuis 1988. Des moniteurs compétents pour de vrais frissons sans les risques. Vous pouvez ainsi explorer les grottes ardéchoises – attention, ne jamais s'y aventurer seul ! –, tâter du canyoning, pratiquer le kayak sportif, la via ferrata, l'escalade, la randonnée. Une manière intime de découvrir l'Ardèche avec des passionnés qui connaissent le terrain sur le bout des doigts. Les *intraterrestres* vous accompagnent même dans l'extrême : le saut à l'élastique

Sorties

■ **L'ACADÉMIE**
2, boulevard Gambetta
✆ 04 75 93 24 17
Ouvert tous les jours de 16h à 1h. Jusqu'à 2h du matin le week-end. Billard 12 € de l'heure, 10 € pour les membres (carte d'adhésion 10 €). Assiettes de 6 à 12 €.
Une nouvelle adresse à Aubenas pour passer du bon temps. Au programme : billard ! Philippe Nibelle a ouvert une Académie de billard, c'est-à-dire une salle dédiée à cette activité avec 4 billards *eight full* (anglais), secondé par son épouse japonaise qui officie en cuisine. Cet établissement est tout à la fois un bar avec un espace cosy où trinquer et partager des assiettes gourmandes déclinées selon différentes géographies, japonaise bien entendu, mais aussi mexicaine, libanaise, ardéchoise, norvégienne, du Sud-Ouest et même végétarienne. Et en marge du billard, vous avez deux jeux de fléchettes et des jeux de plateau, échecs, dames, etc. Cours de billard et, certains soirs, il y a de la musique en live. Vous savez tout !

■ **LE PANORAMA**
2, place de l'Airette
✆ **04 75 35 09 89**
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 1h ; le dimanche de 7h à 2h.
Le Panorama fait partie des lieux qui bougent à Aubenas maintenant qu'une vraie scène y a été installée pour des concerts plusieurs fois par semaine. Groupes du coin et vraies têtes d'affiches nationales et internationales s'y côtoient en toute simplicité, dans une ambiance détendue et conviviale. Un bel effort est fait aussi sur les consommations, avec des cartes thématiques, des vins nouveaux à découvrir, des thés équitables. A ne pas manquer pour une soirée entre amis.

■ **DU VIN SUR LES PLANCHES**
12, Grand'Rue
✆ **04 75 93 72 35**
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 23h ; le samedi de 9h à 23h.
Dans une des principales rues piétonnes d'Aubenas, montant au château, c'est le rendez-vous des troubadours et ménestrels du temps présent. Un lieu jovial, convivial, festif, aussi culturel que spirituel où les auteurs, compositeurs, musiciens, femmes, hommes de paroles et de notes se donnent rendez-vous dans la joie. Le jeudi et le vendredi soir notamment, il est possible de déguster quelques bonnes fioles tout en écoutant (pas forcément) les mauvais tubes du moment, mais de belles chansons qui s'envolent dans la nuit albenassienne vers l'éternité. Pour accompagner ces mémorables tours de chant, au pays de Ferrat, quelques bons petits plats, des charcuteries et fromages qui permettent de joindre la musique des mots à celle des fourneaux. Le lieu, qui propose aussi régulièrement des expositions dispose d'une scène, mais les musiciens, chanteurs et conteurs animent également avec entrain la salle principale où les coudes se battent en duel pour trouver un peu de place autour des tables. Un tiers cabaret, un tiers estaminet, un tiers bistroquet : un cocktail qui n'aurait pas déplu à Gainsbourg... non plus.

Emplettes

■ **BOULANGERIE MARTIN**
12, rue A.-Bouchet
✆ **04 75 35 07 43**
Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 6h30 à 19h ; le dimanche de 6h30 à 12h30.
Des boulangeries comme celles-ci, on voudrait en croiser plus souvent sur notre chemin. Ici, on fabrique du pain à l'ancienne depuis 1928 et désormais une vraie collection. Pas moins d'une trentaine de pains spéciaux par jour, en rayon ! Des pains de tailles, de formes et de goûts différents, rangés dans leur panière ou alignés sur les étagères. Miche tendre et croûte craquante, pains de campagne, au levain, aux noix, aux raisins ou, Ardèche oblige, à la châtaigne. Pains spéciaux sur commande. Le patron est un véritable artisan... D'ailleurs son excellence est reconnu en haut lieu : Christian Martin a été invité pour la galette des rois à l'Elysée en janvier 2014. L'occasion pour le boulanger ardéchois de serrer la main du président de la République. Et, en marge du pain, les gourmands peuvent se régaler de tarte aux pralines, tarte au chocolat et de beignets tout frais.

■ **CHOCOLATERIE PIERRE CHAUVET**
CHOCOLATIER-GLACIER
42, boulevard Gambetta
✆ **04 75 89 26 71**
www.pierrechauvet.com
contact@pierrechauvet.com
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : le lundi de 14h à 19h ; le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 19h ; le mercredi de 9h30 à 0h. Ouvert les deux dimanches avant Noël et le dimanche de Pâques.
Chez Pierre Chauvet, les chocolats sont aussi bons que beaux et présentés dans un splendide écrin. Ici donc, les joyaux sont en chocolat, gourmands mais précieux tout de même. Artisan du bon goût, artiste créateur d'émotions gustatives, orfèvre travaillant une matière noble, Pierre Chauvet, en bon maître-chocolatier, offre de grands classiques agrémentés de produits de son terroir ardéchois et renouvelle ses collections à chaque saison, en parti du moins. Parmi les classiques, la Truffe ardéchoise, le Chardon de Provence, les Carrés feuilletés, le Cœur de nougat, les Folies de l'Ardèche.. Fasciné par les mille-feuilles, chocolats aux mariages subtils et puissants, Pierre Chauvet nous fait voyager dans le temps avec la collection Chauvet en hommage à la célébrissime grotte : carré chocolithique, sucette chocolithique et autre fondantlithique ou le coffret Galaxie pour un voyage gourmand intergalactique : demi-sphères chocolat noir au cœur semi-liquide et fondant, ces galaxies se déclinent en cinq univers gustatifs différents. Futé n'oublie pas les délicieuses glaces maison, plus de 50 parfums. En 2015, Pierre Chauvet a été sélectionné et reconnu comme étant l'un de 100 meilleurs pâtissiers chocolatiers de France. Possible de commander les chocolats via la e-boutique de Pierre Chauvet.

La bonne idée : des marrons glacés maison

Désormais la fabrication de marrons glacés n'est plus réservée aux spécialistes ! Bon prince les établissements Sabaton d'Aubenas ont mis sur le marché un kit de préparation qui permet de réaliser soi-même des marrons glacés. Et ceci dans le raffinement. Il s'agit d'un coffret de trois verrines qui renferment trois variétés de châtaignes d'Ardèche AOC au sirop et prêtes à l'emploi. La recette du glaçage est livrée avec le coffret : par un procédé simple et accessible à tous on transforme les fruits en marrons glacés, que l'on dispose ensuite dans les petites caissettes en papier fournies. www.sabaton.fr. Vous pouvez aussi tenter de mettre au sirop vos châtaignes en plusieurs cuissons, à votre façon, mais c'est beaucoup (beaucoup) plus difficile.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ **CAVE DE LA TOUR**
2, avenue Bellande
✆ **04 75 93 76 76**
Ouvert le lundi et le samedi de 10h à 12h15 et de 15h à 19h15 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h15.
Que de trésors cachés dans la cave de cette imposante bâtisse tenue par Patrick Rosso. Du vin de pays à prix très abordables, aux plus grands crus de la vallée du Rhône, mais aussi des bouteilles venues de toutes les grandes régions viticoles de France, ils sont tous là, soigneusement rangés, amoureusement classés. Un conseil est bienvenu pour nous orienter parmi les casiers et nous aider à faire notre choix parmi toutes ces références... Un lieu incontournable pour les amateurs de vins et champagnes, ou pour un cadeau de goût.

■ **AU CŒUR DU FROMAGE**
10, rue de Bernardy
✆ **04 75 35 59 91**
au.cœur.du.fromage@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Au cœur d'Aubenas, la maison Auzas vous invite au cœur du fromage et vous accueille dans cette belle boutique qui est labellisée Goûtez l'Ardèche et proposant un immense plateau de fromages : plus d'une centaine au choix ! Vous serez impressionnés par la belle variété des fromages ardéchois dont quelques raretés comme l'Etoile des Neiges fabriquée à Coucouron. On découvre avec le même intérêt une tomme fraîche du Cantal, un aligot ou de la truffade. Le tout affiné à point, comme il se doit dans une bonne fromagerie. D'autres trésors vous attendent à cette adresse gourmande qui aligne une sélection de produits du terroir ardéchois : confitures bio, des bières Bourganel, des vins de pays et pléthore de saucissons et pâtés délicieux. Plateaux de fromages sur commande. Bien pratique au moment des fêtes. La maison est également sur les marchés de la région.

■ **LA FABRIQUE GIVRÉE**
3, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ **04 69 22 16 31**
www.lafabriquegivree.com
hello@lafabriquegivree.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 12h à 20h. Haute saison : tous les jours de 10h à 1h.
Au pied du château d'Aubenas, officient Martin et sa bande de givrés, artistes glaciers qui jonglent avec les produits du terroir. Le lait vient de vaches pâturant dans les monts d'Ardèche, les marrons de chez Imbert, les framboises de l'Ardèche et les abricots de la Drôme, le chocolat est fabriqué par Valrhona et la vanille ne vient pas du pays mais comme il se doit de Tahiti. Les sorbets et les glaces sont divines et la présentation sympathique. A la carte des glaces s'ajoute celle des smoothies, des milkshakes et des cocktails, sans oublier les verrines façon pot de yaourt. On mange sur place en boutique en hiver, en terrasse en été, ou on emporte. Le salon de thé décline les mélanges et les crus de chez Mariage frères. Que du premier choix ! La maison a fidélisé une clientèle dont elle continue à réjouir les papilles en innovant chaque jour, ou presque. Ne ratez pas la carte des bûches glacées à Noël dont l'omelette ardéchoise : biscuit marron, crème glacée marrons, éclats de marrons glacés, sorbet myrtille cassis et meringue fondante. Une autre ? La Bowser : biscuit amande thé vert matcha, sorbet mangue passion, coulis exotique, mousse glacée citron vert et gouttes de meringue Matcha. Tout un poème… Vente de certains produits directement à l'usine. À visiter en passant dans la région !

■ **GUILLAUME CERDINI**
8, boulevard de Vernon
✆ **04 69 22 15 03**
www.guillaumecerdini.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; à partir de 9h.
C'est la deuxième boutique du talentueux Guillaume Cerdini. Annexe de celle de Vals-les-Bains, elle est tenue par son épouse Elodie parfois secondée par la charmante Brigitte. Vous y trouvez toute la gamme des chocolats fabriqués dans l'atelier de Vals-les-Bians, la collection des macarons, les vacherins. Et toujours des spécialités de saison, à Pâques, Noël, pour les Rois, la Saint Valentin, etc. En été, quelques tables sont placées dehors pour déguster tranquillement les délicieuses glaces.

■ **MARRONS IMBERT**
Chemin du Lac
Moulon Supérieur
✆ **04 75 35 13 39**
www.marrons-imbert.com
contact@marrons-imbert.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30.
Le «champagne» du marron ! L'aventure des Marrons Imbert débute dans les années 1920 avec Gustave Imbert soucieux de valoriser un fruit du terroir pour en faire un produit d'excellence. Depuis cette époque, les procédés de fabrication, notamment celui du marron glacé, se sont modernisés, mais la méthode reste la même, façon artisanale. Chez Imbert, on résiste : la principale particularité de la maison est l'épluchage et le tri systématique des châtaignes avant cuisson afin de supprimer peaux et tanins et surtout les fruits abîmés afin d'obtenir un produit de qualité optimale ! Moyennant quoi, les marrons glacés Imbert ont des fidèles et des inconditionnels. Au moment des fêtes de fin d'année, ceux-ci trouveraient tout à fait outrageant de se voir offrir ou de s'offrir des marques moins aristocratiques ! Mais les marrons Imbert mettent aussi la châtaigne en purée et en crème : 800 tonnes de châtaignes par an sont malaxées dans l'usine d'Aubenas. Futé : faire provision de produit Imbert au magasin d'usine. Possibilité aussi de commander sur le site Internet. Et sachez-le : depuis novembre 2011 les marrons Imbert sont diffusés... au Japon.

■ **MARRONS SABATON**
42, rue Paul-Sabaton
Quartier la Plaine
✆ **04 75 87 83 83**
www.sabaton.fr
marrons@sabaton.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Et le samedi en décembre.
Confiseur depuis 1907, la maison Sabaton, jadis à Labégude, propose à Aubenas ses inimitables marrons glacés selon la recette originelle, ses crèmes et purée de marrons, confitures et autres confiseries d'Ardèche et d'ailleurs – pour les écorces d'agrumes confites. Egalement des fruits au sirop de pays : airelles, cassis ou myrtilles.
Vous découvrez sur place une vidéo qui présente les différentes étapes de fabrication, de la récolte au conditionnement. Nouveauté très futée : le kit pour préparer soi-même ses marrons glacés à base de trois verrines de trois variétés AOC de châtaignes ardéchoises au sirop, matériel et explication de glaçage à l'appui ! A découvrir, sur le site internet, de nombreuses recettes à base de marrons, très bien décrites : éclairs, cannelés, vacherins, madeleines.

■ **LA MUSETTE**
4, place de l'Airette
✆ 04 75 35 21 73
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h30.
Le magasin appartient au réseau de l'association « Avec Rhône-Alpes », qui garantit une agriculture en respect avec la nature et l'animal, la transparence de chaque produit et la vente directe par les agriculteurs pour échanger savoir-faire et passion pour la terre. Ce sont donc des produits issus d'une quinzaine de fermes de l'Ardèche que l'on trouve à cette enseigne : volailles, agneaux, chevreaux, jambons, pâtés – dont un pâté végétal à la châtaigne ! –, caillettes, saucissons, œufs frais, fromages, légumes, jus de fruits, confitures, miel, châtaignes et crème de châtaignes, pain d'épices, pain au levain et vins... Ajoutons, cerise sur la châtaigne que tous ces produits sont issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée. Une épicerie fine de saveurs du terroir.

■ **LA TABLE GOURMANDE**
16, rue de Bernardy
✆ 04 75 93 37 22
www.latablegourmande.com
latablegourmande@free.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h15 et de 14h30 à 19h15. Ouvert le lundi en été et tous les jours en décembre.
Plus de cent ans que cette vitrine fait rêver les gourmands ! Dans sa boutique remplie de bonnes choses, l'homme qui nous reçoit est affable et sait nous diriger vers ce que nous cherchons. Et même si nous ne cherchons rien en particulier, on trouve toujours en sa compagnie de bonnes choses à rapporter chez soi : liqueurs de châtaignes, eaux-de-vie, vins de pays, pâtés et terrines, crèmes de marrons, miels, huiles d'olive, marrons glacés de la maison Imbert... Un véritable panier gourmand ardéchois. Mais si vous cherchez un produit plus exotique, la maison n'est jamais prise au dépourvu : foie gras des Landes, saumon fumé, truffes, champignons, chocolats, et grands vins de France et whiskies hors d'âge vieillis dans cette belle cave voûtée ; rien ne manque à la Table Gourmande.

■ **LE VILLAGE DES PRODUCTEURS**
Chemin de la jardinerie
✆ 04 75 36 65 68
www.levillagedesproducteurs.fr
levillagedesproducteurs@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Non-stop le samedi.
Ce magasin de vente au détail qui fut créé en 2007 par des producteurs ardéchois propose dans un grand entrepôt des prix qui, tout en étant attractifs pour les consommateurs, rémunèrent équitablement les exploitants agricoles. En rayon, une belle palette de produits issus de la campagne ardéchoise, en libre service ou à la coupe : charcuterie ardéchoise et fromages, de vache, chèvre et brebis, viandes de bœuf, veau, cochon et agneau, chevreau en saison et lapin occasionnellement, poulet, pintade, et œufs de ferme, fruits et légumes au fil des saisons, confitures, soupes, farines en 5 ou 10 kilos, pâté, bière, vin... Et même un rayon surgelés avec des escargots, du coulis de fruit, des glaces et des sorbets. En somme, une chouette initiative qui mérite un détour si l'on veut faire quelques provisions.

Marchés

■ **MARCHÉS**
Aubenas est particulièrement séduisante et attractive le samedi matin, jour de grand marché. Les étals envahissent les vieilles rues et la place du Château. Ça fleure bon la Provence et les Cévennes, les produits de terroir s'alignent tous plus alléchants les uns que les autres. L'été, place au marché nocturne, tous les mercredis à partir de 18 heures dans le centre historique. Par ailleurs, de nombreuses foires ponctuent l'année aux origines souvent médiévales : Foire aux poulains, Foire de la Saint-Antoine, Foire aux chevaux... A ne pas manquer le troisième week-end d'octobre, la fête des vins primeurs.

Dans les environs

Lanas

■ **AUBERGE DU VIEUX LANAS*****
Place du Village
✆ 04 75 37 77 09
www.vieux-lanas.fr
auberge.lanas@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. 7 chambres (chambres de 62 à 86 €. Soirée étape à partir de 80 €. Demi-pension à partir de 57,50 € par personne). Menu enfant 9 €. Menus 20 € et 28 €. Petit déjeuner buffet : 7 €. Animaux acceptés (5 € pour le séjour). Restauration.
L'auberge de Lanas est une auberge où il fait bon s'arrêter pour un repas sur la terrasse ombragée ou pour un séjour dans une ambiance conviviale. Avec ses deux étoiles, les chambres sont simples mais confortables et bien entretenues, et les gourmands apprécieront surtout la table ! Au menu Plaisir, le bien nommé, les assiettes sont raffinées et inspirées : tartare de truite ou terrine de foie gras maison ; roulé de filet de sole au magret fumé, pavé de veau aux myrtilles d'Ardèche... Une adresse futée !

■ **CAMPING DE L'ARCHE*****
240, route de Vogüé
✆ 04 75 37 79 15
www.camping-de-larche.fr
arche.camping@wanadoo.fr
A 9 km d'Aubenas.

Fermé d´octobre à mars. Terrain de 1,5 ha. Relief : en terrasse. Emplacements caravanes : 30. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,50 € à 22 €. Bungalows pour 2 à 5 personnes de 275 € à 470 € la semaine ; chalets pour 5 personnes de 360 € à 720 € ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 330 € à 670 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Animations. Location de canoés, balades à dos d'ânes.
Ne pas confondre avec l'autre Camping de l'Arche, à Anduze dans le Gard... Voici un joli camping nature très sympathique des bords de l'Ardèche. Accueil convivial, ambiance familiale simple et chaleureuse. Vous avez le choix des activités : une descente de la rivière en canoë, du farniente au bord de l'eau, une baignade dans la piscine (chauffée), une randonnée avec les ânes. Les enfants profitent de l'aire de jeux. Et pour votre petit déjeuner : dépôt de pain frais et de viennoiseries. Du bonheur à l'état nature. Le plus : l'accueil tout en gentillesse et efficacité de Catherine et Gilles.

■ **MP KARTING**
Aérodrome d'Aubenas
✆ 04 75 39 61 64
www.karting-ardeche.com
contact@karting-ardeche.com
Ouvert tous les jours de 14h à 19h. Karting de 270 cm cube, à partir de 15 € les 10 min. Karting de 120 cm cube, à partir de 10 € (dès 7 ans). Sodikart RX 250 CC 28 CV : 22 € les 5 mn.
Sur le site de l'aérodrome, un beau circuit à 8 km d'Aubenas sur un site de 3 ha avec club house, piste de 800 mètres de long convenant aux débutants comme aux pilotes chevronnés, dessinée par un pilote de renom avec un tracé inspiré des grands circuits. Un maximum de sensations sur les kartings 270 CC Sodikart RX7 dernière génération sur ce circuit vallonné avec des virages en devers, en aveugle, chicanes... Les accompagnateurs peuvent voir évoluer les pilotes depuis la terrasse ombragée qui offre une vue panoramique sur l'ensemble du circuit.

Lussas

■ **PARC ANIMALIER DE LUSSAS**
Chemin de la Fabrique
✆ 04 75 38 72 84
www.parc-animalier-ardeche.com
parcanimalierdelussas@yahoo.fr
A Lavilledieu, sur la N 12, tourner au feu direction Lussas.
Fermé de décembre à mars. Pour les horaires, consulter le site Internet. Gratuit pour les moins de 2 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 2 à 11 ans) : 6 €. Promenade à poney 5 €.
L'ancienne ferme pédagogique fondée à Lussas en 2009 est devenue un parc animalier présentant 350 espèces. Mais pas de tigres ni de girafes. On peut observer des brebis avec leurs agneaux, des lamas, des chèvres naines avec leurs chevreaux et de grandes chèvres, des ânes miniatures, des cochons roses tachetés de gris, un poulailler XXL, une mare aux canards et aux oies, des vaches dans la prairie, des lapins angoras et des dindons... Ce sont les animaux de la ferme que l'on découvre ici. En saison d'agnelage, les enfants sont invités à donner le biberon aux agneaux à 17h... Vous avez sur place une boutique et le wifi.

Mercuer

■ **AUX VIEUX ARCEAUX**
9 route des Arceaux
Farges
✆ 04 75 93 70 21
www.auxvieuxarceaux.com
hcr.arceaux@nordnet.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi et le samedi le midi et le soir ; le vendredi et le dimanche le midi. Sur réservation. Réservation impérative. Menus de 30 € à 70 €. 30, 45, 60 et 70 € menus carte 30 à 70 € spécialités : homards coquillages filets de bœuf de veau, omelette norvégienne prestige au chocolat salle climatisée 100 couverts. American Express.
Champêtre rimant avec bien-être, « Aux Vieux Arceaux « est une sublime bâtisse familiale du XVIII[e] siècle en vieilles pierres d'Ardèche. Ce restaurant situé à Mercuer (entre Aubenas et Vals-les-Bains) fait corps avec son hôtel 3 *** du même nom depuis 2006 et vous assure une qualité de table irréprochable. L'établissement existe depuis une trentaine d'années. Il est notamment inscrit au Guide Michelin depuis 2015, et qualifié de «Restaurant de Qualité» et «Maître Restaurateur» depuis 2013. Le chef, Benoit Court, et son équipe mettent tout en œuvre pour que votre étape «Aux Vieux Arceaux» soit des plus agréables et vous incite à y revenir. Les produits de la mer sont à découvrir. Salle climatisée.

Saint-Didier-sous-Aubenas

■ **MAISON DES VIGNERONS ARDÉCHOIS**
374, route de Montélimar
✆ 04 75 35 58 19
www.uvica.fr
contact@uvica.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h.
Les Vignerons Ardéchois est une union coopérative regroupant 14 caves de vinification situées en Ardèche Méridionale et regroupe la production des 1 500 vignerons coopérateurs. La vinification est élaborée par les caves selon les spécificités de chacune en matière d'encépagement, de terroir et d'équipements. Le service œnologie de l'Union conduit le processus de vinification et décide des affectations de chaque cuvée. L'ensemble des bouteilles et Bag in Box® sont conditionnés par l'Union. La Maison des vignerons ardéchois de Saint-Didier-sous-Aubenas est pratique avec son parking, superbe avec ses pierres apparentes, et propose toutes les bonnes bouteilles issues des terroirs de la région, mais aussi les conseils et le service de passionnés qui aiment à faire découvrir des cépages

uniques souvent méconnus. Les Albenassiens sont fidèles à cette adresse qui constitue également une escale futée pour les visiteurs de passage. Les Vignerons ardéchois vous accueillent aussi dans leur second caveau, à Ruoms.

Saint-Etienne-de-Fontbellon

■ BOUCHERIE CHARCUTERIE MOULIN

Les Champs – Route d'Alès
✆ 04 75 93 33 93
www.charcuteriemoulin.com
Ouvert le lundi de 8h à 12h30 ; du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.

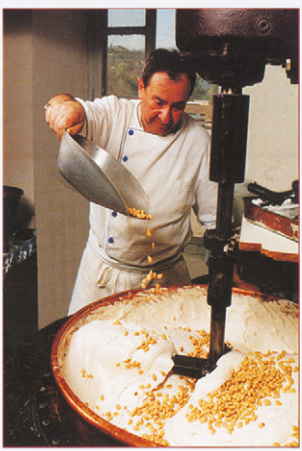
Marcel Moulin a ouvert l'entreprise en 1946, Marcel Moulin fils (les trois fils Moulin devinrent bouchers-charcutiers) reprit la maison en 1985 et depuis 2008 c'est son fils David qui est aux commandes. Ici le jésus a sa médaille d'or (2011). La maison, qui existe depuis 1946, propose une authentique charcuterie ardéchoise déclinée en une multitude de produits. La qualité est au rendez-vous avec une viande issue de porc garanti nourri sans OGM, des séchoirs implantés à 1 000 mètres d'altitude et des produits 100 % élaborés par la maison. Vous y trouvez en saison des grillades traditionnelles et des recettes originales pour des BBQ différents (saucisses aux herbes, vigneronnes, viandes en marinade dont porc au citron, paprika…). Et vous avez le choix parmi les grands classiques de la charcuterie ardéchoise : caillettes, pâté à la châtaigne, saucisson sec, saucisses sèches, jambon cru, jambonnette, maôche label « Goûtez l'Ardèche », verrines de charcuterie… Chez Moulin, vous trouvez aussi de la viande d'agneau, de veau ou de bœuf ainsi qu'un rayon de viande bio, sans oublier le rayon traiteur. Et désormais, les poulets fermiers bio tournent à la rôtissoire et embaument le quartier !

■ NOUGATS LE PETIT ARDÉCHOIS

Quartier Les Champs, Route d'Alès
✆ 04 75 89 11 79
www.nougat-lepetitardechois.com
lepetitardechois@yahoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Ouvert le dimanche sur réservation pour les groupes.

Drôle de nom pour un nougat ! Montélimar n'a pas le monopole du nougat. De l'autre côté du Rhône il s'en fabrique également. A la sortie d'Aubenas direction Alès, le Petit Ardéchois, dont le professionnalisme est réputé, produit des nougats artisanaux, à l'ancienne dans des bassines et de gros chaudrons en cuivre avec des matières premières rigoureusement sélectionnées : miel de lavande en provenance de la région et amandes de Provence. A la boutique, vous pourrez déguster quelques unes des 40 sortes de nougats du Petit Ardéchois qui allient délicieusement originalité et tradition : nature ou myrtille, marron, praliné, pistache, framboise... Palmonoug'coco, nougat noir de Provence. Durs ou tendres, à la pistache, à la châtaigne, à la framboise... Originale : la pâte de nougat à tartiner que l'on peut aussi utiliser en cuisine dans l'élaboration de desserts. Bûche de nougat tendre au chocolat, de l'originalité toute l'année. Et par une fenêtre entrouverte, vous apercevez l'atelier de fabrication.

Fabrication Artisanale à l'Ancienne



Le Petit Ardéchois ARTISAN
Nougat à l'ancienne

Visite et dégustation gratuites

Quartier Les Champs - Route d'Alès
07200 St-Etienne de Fontbellon
Tél. 04 75 89 11 79

www.nougat-lepetitardechois.com
lepetitardechois@yahoo.fr

Ouvert de 9h à 19h du lundi au samedi le dimanche sur rendez-vous (groupes)

Saint-Privat

CAMPING DU PLAN D'EAU***
✆ 04 75 35 44 98
www.campingleplandeau.com
info@campingleplandeau.com
Ecolabel européen. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22,50 € à 49,50 €. Chalets pour 2 à 6 personnes de 250 € à 950 € la semaine. Tente tipic pour 2 personnes 50 €.
Premier camping en Rhône-Alpes labellisé Eco Label Européen, ce camping trois étoiles au cœur du parc et au bord de l'Ardèche est idéalement placé dans un écrin de verdure et de calme. Les campeurs disposent de la rivière, d'une piscine chauffée, d'un bar, d'un restaurant, d'une épicerie, du wi-fi. Au choix : emplacements spacieux, mobil-homes de 2/3 personnes à 6 personnes, chalets, tentes équipées, et nouveauté : chalets de 4 à 6 personnes. Bien entendu, vous profitez de la proximité de nombreuses activités sportives, de la proximité d'une station thermale et sites pittoresques dont les gorges de l'Ardèche ou les sources de la Loire. Alentour : lavandes, vignes, oliviers et nature sauvage. Vous pouvez vous adonner à de multiples activités nature très variées : pêche ou canoë, VTT ou randonnée pédestre, escalade ou via ferrata, parcours dans les arbres ou spéléologie. Le plus : ce camping s'est engagé en éco-tourisme.

ARDÈCHE TROTT
✆ 07 68 68 18 39
www.ardechetrott.com
contact@ardechetrott.com
A partir de 35 €.
Nouvel engin à deux roues sans selle ni pédales, mais avec des freins et un bouton d'accélérateur, la trottinette électrique fait de nombreux adeptes. Après une rapide initiation, vous partez en groupe au guidon de cet engin maniable, ludique et très sympa et – rassurez-vous – tout-terrain ! Des sorties accompagnées (à partir de 10 ans) sont proposées au départ de Saint-Privat, au pied du col de l'Escrinet et du massif du Coiron. Et sur place vous pouvez séjourner dans un camping naturel au bord de l'eau. Une super manière de découvrir le secteur.

BEAUCHASTEL

Il y a des bourgs qui portent superbement leur nom.. Porte naturelle de la vallée de l'Eyrieux, au débouché de cette rivière impétueuse de tempérament cévenol, le village est également bordé par le Rhône. A la confluence, Beauchastel, du latin *Bellum Castrum*, fut édifié sur un promontoire autour d'un château dont il ne reste que les ruines d'un ancien donjon et ses heures de gloire. Au pied de ce château – qui n'était peut-être pas aussi « beau » et imposant que cela selon certains historiens – le bourg s'est ramassé au sein de fortifications dont il subsiste quelques traces. Croissant au fil du temps, le village abrita l'un des 70 greniers à sel du Royaume de France et connut un essor considérable au XVII[e] siècle malgré les crues répétées de l'Eyrieux qui détruisirent par deux fois l'église. Il faudra attendre la construction de la digue en 1860 et plus tard l'édification de portes contre l'entrée des eaux pour que Beauchastel soit véritablement à l'abri des colères de la rivière et voir se développer la Basse Ville, à l'écart de ce que l'on appelle désormais le Vieux Village. Si Beauchastel offre, à quelques kilomètres au sud de Valence, une qualité de vie appréciée, les touristes bénéficient quant à eux d'une offre agréable. En été un point info tourisme est ouvert dans le centre du vieux village. Ce dernier se visite à pied, prévoir environ une heure pour découvrir ses charmes et ses recoins, ses ruelles et ses bâtisses médiévales à travers un itinéraire balisé et équipé de panneaux didactiques. Présence d'un camping et d'une base de loisirs.

POINT INFO TOURISME
Place du Vieux-Village
www.ardeche-buissonniere.fr
✆ 04 75 42 16 15
www.beauchastel.fr/Office-du-Tourisme
communebeauchastel@wanadoo.fr
Ouvert en été.
En été, un point info tourisme est ouvert au centre du Vieux Village, site originel de la ville qui domine Beauchastel. Vous y trouverez tout ce que vous voulez savoir sur le village classé de Beauchastel, les hébergements touristiques, visite virtuelle de Beauchastel, la Via Rhôna, la Dolce Via, la photothèque, etc. Le site de Beauchastel a été réhabilité et mis en valeur de manière remarquable. Aujourd'hui, on peut découvrir à pied ses charmes et ses recoins, ses ruelles et ses bâtisses médiévales à travers un itinéraire balisé et équipé de panneaux didactiques. Il faut prévoir environ une heure de visite ; pensez à être correctement équipé. Pour les personnes à mobilité réduite, voir à l'office pour un itinéraire adapté.

Points d'intérêt

LE VIEUX VILLAGE
Ce vestige médiéval, très longtemps en ruines, a bien failli entièrement disparaître et c'eût été dommage pour le patrimoine local et régional. Sa réhabilitation in extremis est une chance pour conserver la mémoire des lieux. Le Vieux Village a fait l'objet d'un impressionnant chantier de réhabilitation grâce à l'action de l'association «Enfants et Amis de Beauchastel», née en 1973. Une restauration exemplaire a été réalisée par des passionnés bénévoles sur des propriétés communales. Ce fut l'occasion d'accueillir de nombreux étrangers lors de chantiers internationaux contribuant à la remise en état des passages voûtés, venelles et autres fontaines. En une trentaine d'années, cette association a effectué un travail considérable tant pour l'architecture du site que pour l'image d'un village que l'on vous conseille de regarder d'en bas, citadelle apparemment impénétrable, comme d'en haut avec ses belles tuiles qui descendent en cascade vers l'Eyrieux. Le Vieux Village rénové est inscrit à l'inventaire des monuments historiques et classé «village de caractère» par le département. Toutes ces distinctions sont parfaitement méritées.

Dans les ruelles de Beauchastel.

© YVES AUBOYER – FOTOLIA

Le gîte

CAMPING LES VOILIERS**
L'Ile Blaud
✆ 04 75 62 24 04
www.camping-les-voiliers.fr
camping.lesvoiliers@sfr.fr
Fermé de novembre à mars. Juin à septembre : 15,50€. 100 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 22 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 250 € à 560 € la semaine ; bungalows de 180 € à 410 €. Roulotte de 210 € à 480 €. Hors saison, possibilité de louer un bungalow ou un mobil-home à la nuit (de 40 € à 48 €). Frais de dossier : 23 €. Chèque Vacances. En partie accessible aux personnes à mobilité reduite. Animaux acceptés (2,50 €, tenus en laisse). Animations.
Sur l'île Blanche, entre le canal et le vieux Rhône, ce camping avec piscine profite du voisinage du grand fleuve et d'un beau parc ombragé, idéal pour planter sa tente ou se poser pour des vacances en vallée du Rhône. Il propose des emplacements sous l'ombrage de grands peupliers et, à la location, des mobile homes, des roulottes et même des bengalis, bungalows meublés en toile pour les amoureux de nature. Ses sanitaires gagneraient à bénéficier d'un rafraîchissement et d'un entretien appuyé en haute saison. Les propriétaires, accueillants et chaleureux, sont à l'écoute de vos besoins. Les Voiliers disposent également d'un restaurant, La Salamandre, où l'on sert des spécialités de poissons et de bonnes pizzas maison, à emporter ou à déguster sur place. En été, un programme d'animation : karaoké, soirées à thème... Convivialité et détente assurées à peu de kilomètres des commodités du village à découvrir.

Loisirs

PISCINE MUNICIPALE DE BEAUCHASTEL
Cottevieille
✆ 04 75 62 01 25
Piscine couverte et ouverte l'été. Vacances d'été : du lundi au dimanche de 12h à 19h, fermé le jeudi. Reste de l'année : ouvert tous les jours l'après-midi (le dimanche à partir de 11h). Entrée : 3,40 € (carte de 10 séances d'1/2 heure pour les cours de natation municipaux : Beauchastel : enfants 50 € ; adultes : 80 €. Autres communes : enfants : 100 € ; adultes : 150 €). Abonnement : 65 € (annuel). Enfant : 1,70 €. Carnets 10 entrées de 15 € à 30 €. Parc, terrain de beach-soccer, de volley-ball et une buvette (uniquement en juillet et août).
Couverte l'hiver mais le globe partiellement ouvert l'été, la piscine municipale bénéficie d'une verdure extérieure très appréciée aux fortes chaleurs et ce, sur un parc arboré de 5 hectares. Petits et grands y trouveront pour leur plus grand plaisir : terrain de beach-soccer, volley-bal, pataugeoire, bref tout ce que l'on aime à y trouver autour d'une buvette ouverte en juillet et août. Le camping du village n'est qu'à 400 mètres. Le bassin est chauffé. Le Rhône et ses pêcheurs est tout proche. La journée peut s'organiser grâce à la pratique d'autres disciplines : plongée, trampoline, aquagym. Autant dire qu'au bas du village, pour toute la famille, il y a de quoi passer d'excellents moments en famille.

BOURG-SAINT-ANDÉOL ★

Porte de la partie méridionale du département, Bourg-Saint-Andéol, héritière d'une longue histoire, arbore de beaux monuments, parmi lesquels l'hôtel Nicolay (XV[e] et XVI[e] siècles) dont il reste une tour octogonale. Mais le fleuron reste le Palais des Evêques qui a fait peau neuve. L'ancien couvent des Récollets, pour sa part, est devenu l'hôpital de la ville. L'église Saint-Andéol, remaniée au cours des siècles, garde quelques éléments romans intéressants. Taillé dans la roche qui surplombe les fontaines des Gouls de Tourne, le bas-relief consacré au dieu Mithra est l'un des joyaux patrimoniaux de la ville. Bourg-Saint-Andéol, c'est aussi la patrie des Nouveaux Nez, les quatre célèbres clowns. D'ailleurs, la ville vient d'édifier pour eux la Maison des arts du clown et du cirque : espace de répétitions, de formation et de création. Il faut s'éloigner de Bourg-Saint-Andéol pour découvrir son canton qui ondule depuis le Rhône jusqu'aux étendues excentrées du plateau de Laoul et aux gorges de l'Ardèche.

Le Vivarais estampillé Pays d'art et d'histoire

Avec plus de 80 monuments classés et protégés, ce petit territoire ardéchois méritait bien l'obtention de ce label délivré par le ministère de la culture et de la Communication, pour distinguer un secteur qui met le patrimoine au cœur d'un projet de développement, contribuant notamment à le positionner comme une destination hautement touristique. Le Vivarais, qui regroupe 39 communes, ne manque pas d'atouts. Située à l'extrême sud du département, ce pays se caractérise par son histoire, sa ruralité et un patrimoine très diversifié. Site gallo-romain d'Alba, balmes troglodytiques de Montbrun, villages perchés et châteaux médiévaux, cité canoniale de Viviers et abbatiale de Cruas, bastide royale de Villeneuve-de-Berg, hôtels particuliers de Bourg-Saint-Andéol... le territoire offre un grand nombre de sites que le Pays d'art et d'histoire contribue à mieux faire découvrir.

■ **OFFICE DE TOURISME DU RHÔNE AUX GORGES DE L'ARDÈCHE**
Place du Champ-de-Mars
✆ 04 75 54 54 20
www.rhone-gorges-ardeche.com
contact@rhone-gorges-ardeche.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 13h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h à 13h.
Le bourg appartient au territoire touristique du Rhône aux Gorges de l'Ardèche. Son office de tourisme est classé en catégorie 1 qui distingue les structures les plus performantes en France en termes d'accueil, mais aussi de promotion et de développement d'outils numériques. Vous pouvez d'ailleurs télécharger sur le site internet ou vous procurer directement à l'office de tourisme la plaquette touristique de ce territoire. Ce bureau est tête de réseau pour les Offices de tourisme de Lanars, Viviers et Saint-Martin-d'Ardèche. Vous avez ici des informations sur la route des Vins au départ de Bourg-Saint-Andéol, et classiquement sur les hébergements, les restaurants, les points d'intérêt et le patrimoine. Point fort de la destination : la randonnée pour tous, à pied, en VTT, à cheval, en voiture...

Points d'intérêt

■ **LOU MOULI D'OLI**
Domaine de la Souteyranne
✆ 04 75 54 70 54
www.paroledolive.com
moulin@paroledolive.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. En saison de trituration, ouvert aussi le matin et le lundi. Et sur rendez-vous. Visite guidée (individuelles ou groupes, se renseigner).
Oubliée du patrimoine culturel et économique du canton de Bourg-Saint-Andéol depuis le gel de 1956, l'activité oléicole trouve un nouveau souffle avec la naissance du moulin Lou Mouli d'Oli en 2003. Situé en pleine vallée du Rhône, à deux pas des gorges de l'Ardèche, celui-ci élabore plusieurs gammes d'huiles d'olive et autres produits dérivés à partir des olives cultivées sur l'exploitation. Vous découvrez les différentes étapes de la fabrication de l'huile d'olive lors d'une visite personnalisée et toute la gamme d'huiles d'olive, d'huiles de graines, de purées d'olive et d'olives de table de la maison au cours d'une dégustation au cœur du moulin. Le magasin propose les produits estampillés Lou Mouli d'Oli et une sélection de références venant directement des producteurs. Enfin, le moulin de Bourg-Saint-Andéol triture à façon vos olives (particuliers ou professionnels) de fin octobre à fin décembre (à partir de 100 kg).

■ **PALAIS DES ÉVÊQUES** ★
16, rue Poterne
✆ 04 75 54 41 76
www.palais-des-eveques.fr
palais.des.eveques@wanadoo.fr
Ouvert du 15 avril au 15 octobre. Toute l'année sur rendez-vous pour les groupes. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 7 €. Possibilité de repas sur place. Organisation régulière de festivals de jazz ou d'art vocal.
Surnommé le Palais au cent pièces, ce palais épiscopal, aujourd'hui privé, fut la résidence des évêques de Viviers, seigneurs de Bourg-Saint-Andéol dès le XIII[e] siècle. Au début du XVI[e] siècle, Claude de Tournon commandita un premier chantier d'embellissement. Au siècle suivant, un autre évêque, Monseigneur de la Baume de la Suze, poursuivra les travaux en parant l'intérieur de l'édifice et en engrangeant de grandes richesses, notamment les meubles de cette chambre au plafond peint où Mazarin séjournera en 1642. Le Palais devint par la suite un séminaire, puis une école religieuse. Aujourd'hui, c'est une propriété privée dont la rénovation se poursuit dans les règles de l'art. Le monument abrite le musée René Margotton (1915-2009). Ses œuvres sacrées sont montrées dans la chapelle, ses œuvres profanes dans différentes salles. Les cuisines du palais viennent d'être restaurées. Prenez le temps aussi de découvrir le jardin du Palais avec sa roseraie de roses anciennes (de la roseraie de Berty) et sa collection de plantes aromatiques et médicinales. Buvette et boutique.

Le gîte

■ **LE CLOS DES OLIVIERS****
Place du Champ-de-Mars
✆ 04 75 54 50 12
www.hotel-ardeche-sud.com
contact@closdesoliviers.fr
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 32 chambres (et gîtes). Chambre simple de 45 € à 60 € ; chambre double de 55 € à 70 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 7,50 €. Garage : 7 €. Wifi gratuit. Restauration (formule du midi à 11,50 €, 12,50 €, 13,50 €. Menus de 12,50 € à 27 €).
Au cœur de Bourg-Saint-Andéol, à deux pas de l'office de tourisme, ce Clos des Oliviers offre une escale bien sympathique à proximité des gorges de l'Ardèche et des autres richesses de l'Ardèche méridionale. La porte franchie, vous découvrez une cour fleurie qui offre verdure et tranquillité au cœur de la cité et... des oliviers. Les chambres sont propres, calmes et confortables. En terrasse dans la cour ou bien en salle, vous apprécierez une cuisine de terroir. On commence avec un picodon rôti au miel sur sa gaufre de liège maison, accompagné d'un méli-mélo de jeunes pousses et jambon cru ou un foie gras de canard maison aux éclats de marrons de l'Ardèche et son confit de figues, puis en plat principal un pavé de bœuf poêlé à la fleur de sel de Guérande, beurre aux truffes et assortiment de légumes de saison pour finir avec un fondant à la châtaigne et sa crème glacée aux marrons ou d'un grand macaron à la myrtille.

■ **HÔTEL DE DIGOINE**
5, quai Madier-de-Montjau
✆ 04 75 54 61 07
www.digoine.com
info@digoine.com
Chambre double de 99 € à 109 € ; suite de 129 € à 149 €. Petit déjeuner : 11 €. Appartement de 160 à 175 €. Wifi gratuit. Restauration (dîner : de 19 à 32 €, vin en carafe inclus). Hammam.

L'hôtel de Digoine fut la demeure d'un négociant en cocons de ver à soie. Désaffectée de longue date et quasi ruinée, elle a été réanimée voici une dizaine d'années par Olivier Duteil, un Lyonnais qui travailla en Malaisie et de retour au pays décida de se lancer dans la réhabilitation d'un monument historique en maison d'hôtes. C'est un lieu tout à fait exceptionnel, situé sur les quais du Rhône avec entrée dans une ruelle du vieux Bourg-Saint-Andéol. Cet hôtel particulier du XVIII[e] siècle raconte l'histoire des grands voyageurs de la soie quand les bateaux apportant à Lyon les précieuses étoffes faisaient escale à Bourg-Saint-Andéol. Ici ont séjourné Victor Hugo, George Sand, Alfred de Musset et depuis quelques années des touristes venus du monde entier ! De la chambre Marco Polo à la chambre Samarcande, de Venise à la Kirghizie c'est une invitation au voyage. Ajoutons l'immensité des salles du rez-de-chaussée transformées en salon de lecture, salon de musique, salle de billard. La piscine intérieure et le hammam donnent sur la cour intérieure où les soirs d'été vous attendent quelques tapas et un apéritif. Un demeure d'hôtes très particulière dans l'univers ardéchois. Le plus : Olivier vous propose en automne des samedis découverte de la truffe avec la maison de la truffe du Tricastin ponctué d'un dîner à la truffe concocté par ses soins. Et au printemps : descente de l'Ardèche en canoë. Idée de cadeau ? La table d'hôtes, face à la cheminée monumentale, est d'un grand raffinement. Le propriétaire sait valoriser les produits du terroir et varie son menu à chaque saison.

■ **LE PRIEURÉ**
2, rue Poterne
✆ 04 75 54 62 99
www.hotel-restaurant-leprieure.com
hotelleprieure@orange.fr
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double de 56 € à 115 €. Demi-pension : 76 € (à partir). Petit déjeuner buffet : 10 €. Les chambres peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes. Animaux acceptés (8 €/jour). Restauration (menus de 26 € à 45 €, formule déjeuner : 11,50 €, restaurant fermé le mardi midi et le samedi midi).
Une bonne maison ! Le Prieuré est une belle bâtisse du XII[e] siècle, au cœur de Bourg-Saint-Andéol. Un Logis de France qui propose des chambres et une terrasse panoramique s'ouvrant vers les berges du Rhône. Un établissement également connu pour sa table semi-gastronomique. Dans une belle salle climatisée, voûte et pierres apparentes, on compose son menu en choisissant dans une carte imaginée par un jeune cuisinier de talent à partir des produits frais de saison : picodon en aumônière au miel et aux pignons ou une cassolette de ravioles aux escargots, puis par exemple un filet mignon de porc au vin blanc avant de terminer sur un fondant chocolat, châtaigne et framboise...

© Valéry d'Amboise
Rivière de Bourg-Saint-Andéol.

Chambres d'hôtes

■ **LE CLOÎTRE GABRIAC**
8, rue Paul-Mazet
✆ 04 75 54 66 62
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus. Restauration.
Plus qu'une belle demeure de pierres apparentes, cette maison, ce cloître qui s'est constitué au fil des siècles, est un lieu de quiétude totale, de rêverie formidable, de repos complet. C'est dans l'une des six chambres d'hôtes qu'il faut venir savourer le bonheur de vivre dans un décor tout à fait charmant. Un mobilier d'époque, le confort moderne et avant toute beauté, l'accueil de la famille Dalbard qui fait de vous un hôte privilégié. En pleine ville, on se promène dans les jardins si romantiques et l'on découvre, ô surprise, un bain bouillonnant en plein air ! La table d'hôtes, qui se nourrit des produits de saison du marché, offre les mêmes plaisirs d'instants magiques.

■ **DOMAINE NOTRE-DAME DE COUSIGNAC**
Raphaël Pommier
✆ 06 27 30 69 92
www.ndcousignacvillegiature.fr
contact@ndcousignacvillegiature.fr
Chambre double. Petit déjeuner inclus. Chambre simple : 65 €, chambre double 75 €. Animaux acceptés (5 €).
Tout au sud de l'Ardèche, Raphaël Pommier reçoit les amoureux d'authenticité au cœur d'une exploitation viticole de 55 hectares. Ici on est vigneron depuis sept générations ! Raphaël, passionné de vin, a décidé d'ouvrir son exploitation aux épicuriens en transformant son vieux mas du XVII[e] siècle en une maison d'hôtes pleine de charme. Meublées de commodes et d'armoires de famille, dotées de belles salles de bain avec baignoires, cinq chambres restaurées s'offrent aujourd'hui aux hôtes. Au programme : *farniente*, mais aussi œnotourisme pour qui le veut bien. Et pour les enfants pas de problème, Raphaël connaît la chanson, il a lui-même cinq enfants ! Alors il a pensé à eux en aménageant les chambres et en leur dédiant un coin dans le caveau de dégusta-

tion. Mieux, il a imaginé avec d'autres producteurs locaux, des jeux de piste pour les familles afin de leur permettre de découvrir les arômes du vin renfermés dans de petites fioles et déguster les produits du terroir. Et ne ratez pas la magnifique petite chapelle du domaine !

Campings

CAMPING DU LION
Chemin du Chenevrier
✆ 04 75 54 53 20
www.campingdulion.com
contact@campingdulion.com

Fermé du 1er octobre au 30 mars. Terrain de 8 ha. 140 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 29,30 €. Bungalows de 250 € à 500 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 350 € à 790 €. Roulotte de 250 € à 500 €, tente kiwi de 230 € à 500 € la semaine selon nombre (4 ou 5 personnes). Frais de dossier 10 € (offerts en basse saison si réservation en ligne). Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €). Wifi. Animations.

Ce camping trois étoiles (qui porte fièrement son demi-siècle d'âge !), implanté dans une forêt de huit hectares au bord du Rhône, propose des emplacements de camping, des mobile-homes, des bungalows, des roulottes, des tentes safari, et toute une gamme d'équipements pour passer d'agréables vacances en famille : jeux et club pour les enfants, deux piscines et une pataugeoire, terrain de foot, boulodrome, tennis de table, minigolf… On apprécie le micro-ondes dans toutes les locations. Possibilité de louer à la nuit les locatifs tout au long de l'année et tarif week-end en basse-saison.

Emplettes

DOMAINE NOTRE-DAME DE COUSIGNAC
Raphaël Pommier
✆ 06 27 30 69 92
www.ndcousignacvillegiature.fr
contact@ndcousignacvillegiature.fr

La famille Pommier est sur ces (et ses) terres depuis 1780 ! Voici aujourd'hui un vigneron bio, héritier du savoir-faire familial. Raphaël Pommier, secondé par son épouse Rachel, est à la barre. Son père avait arrêté tout traitement chimique sur le domaine dès les années 1960. Raphaël, lui, a obtenu l'appellation bio en 2007. Et depuis 1997, il est actif dans l'association Goûter l'Ardèche. Un engagement pour la défense et la promotion de son terroir. Le domaine propose de nombreuses activités œnotouristiques : visite des caves et dégustation, apprentissage du goût et des terroirs, repas du vigneron, spéléo et œnologie... Une immersion gourmande et insolite. Et la découverte d'excellents crus. A la boutique, outre la gamme des vins du domaine, de nombreux produits ardéchois. Également des chambres d'hôtes.

TERRES DES AMOUREUSES
Chemin de Vinsas
✆ 04 75 54 51 85
www.terresdesamoureuses.com
alain.grangaud@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi à partir de 10h30 et jusqu´à 18h30. En juin-juillet-août de 10 h 30 à 20 h. Accueil groupe et visite de la cave sur rendez-vous.

Le domaine du château des Amoureuses a changé de main en 2011 repris par Jean-Pierre Bedel, un passionné de vins, qui partage avec son épouse et complice Florence le désir de produire des vins d'exception. Le Domaine Château les Amoureuses, situé rive droite du Rhône, au sud de Bourg-Saint-Andéol en Ardèche, leur terre natale, connaît depuis un vent de renouveau et voit les choses en (très) grand. Jean-Michel Novelle, œnologue consultant international, est de l'aventure. Le trio a tout repensé, depuis le vignoble de 58 hectares jusqu'au chai. En cave, ils se sont entourés de deux jeunes œnologues, Kristin Basson, originaire d'Afrique du Sud et Claudia Gomez, originaire du Chili, dans une volonté d'ouverture.

Autre adresse : Boutique – 6, avenue Jean-Moulin (ouverte 7j/7, de 9h30 à 13h, de 14h à 19h).

Marchés

MARCHÉS
Le marché hebdomadaire se tient tous les mercredis matin, sur les quais du Rhône en période estivale et sur la grande place du Champ-de-Mars, le reste de l'année. Des « marchés verts » se tiennent également le samedi matin aux mêmes emplacements qui voient les producteurs locaux de primeurs déballer leur bons fruits et légumes du soleil. Ajoutons pour les amoureux de la chine, le marché aux puces, tous les premiers samedis du mois.

Dans les environs

Bidon

SLICE OF FRANCE
850, chemin du Merlancon
✆ 06 77 16 43 63
www.slice-of-france.com
info@slice-of-france.com

Propositions tout au long de l'année.

Cette structure vous propose une gamme d'excursions et de séjours en Ardèche, originaux et très intéressants. Les amateurs de préhistoire et de géologie seront comblés avec l'un des trois « Préhisto Break », formules de courts séjours (3 jours + 2 nuits) tout compris, depuis votre gare d'arrivée sur le thème de la préhistoire en Ardèche. Au programme : visite de la Cité de la Préhistoire de l'Aven-d'Orgnac et de sa grotte, atelier préhistoire, excursion dans les gorges de l'Ardèche, découverte de la restitution de la grotte Chauvet Pont-d'Arc, etc. Slice of France vous propose de nombreuses autres formules, séjours clé en main, excursions au cœur de l'Ardèche, tendance culture, nature ou gourmande, et peut même vous concocter du sur mesure.

■ **AUBERGE DE LA FARIGOULE**
Le Village
✆ 04 75 04 02 60
www.auberge-lafarigoule.com
aubergelafarigoule@orange.fr
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Mais pas tous les jours. Pensez à réserver. Basse saison : le week-end. Haute saison : tous les jours. Menus de 21 € à 26 €. Menu enfant : 8 €.
La farigoule c'est le thym en provençal. Un petit nom chantant et odorant qui convient bien à cette adresse estampillée Bistrot de pays – typique et atypique – tenu par Brigitte et Guy qui cuisinent et servent à quatre mains, en toute convivialité et en y mettant leur cœur. Dans les assiettes des bons produits d'ici et des recettes traditionnelles, de la charcuterie, des criques, la caillette qu'on ne présente plus, le gratin vivarois qui est un dauphinois avec des cèpes en plus, la croustade, une spécialité de la maison tartinée sur une tranche de pain de campagne servie avec une salade verte. Une recette inspirée de la rôtie de grives adaptée à la législation actuelle en remplaçant la viande de grive par celle du cochon. Le genièvre lui donne un petit goût sauvage... Et pour finir le fondant à la châtaigne. On vient aussi à la Farigoule, en saison, pour déguster le menu truffe. L'adresse est si sympathique que certains décident d'y séjourner. Pour cela : trois chambres d'hôtes. Le plus : un rayon de produits de l'Ardèche (Goûtez l'Ardèche). En 2016, la Farigoule a obtenu le label Qualité Tourisme. Une adresse vraiment futée !

Saint-Montan

■ **CRÈME DE MENTHE**
Les Tuilières
✆ 04 27 58 01 39
www.creme-de-menthe.com
contact@creme-de-menthe.com
Ouvert toute l'année. Petit déjeuner : 8 € (5 € jusqu'à 8 ans). Lit supplémentaire : 20 €. Chambre 2 personnes 70 à 100 €. Suite parentale (un couple et deux enfants) 100 à 130 €, petit déjeuner compris. Gîte de 490 € à 700 € la semaine selon le nombre de personnes (3, 4 ou 5 personnes). Table d'hôte : 25 €. Location VTT : 10 € la journée.
Vous êtes accueillis dans un mas ardéchois jouissant d'une vue splendide sur la vallée du Rhône et au-delà. Vous avez le choix entre une suite et trois gîtes. Tous les hébergements profitent d'un terrain arboré et bien entretenu. Toutes les chambres sont personnalisées et joliment décorées. Vous apprécierez le confort, la piscine sécurisée, la terrasse, le barbecue, le terrain de boules… Quoi d'autre ? La maison est ouverte toute l'année et l'accueil y est très chaleureux. Seul bémol, il est bien difficile de quitter un tel lieu...

■ **LE P'TIT BISTROT**
Le Village
✆ 04 75 00 15 79
www.leptitbistrot.com
leptitbistrot@gmail.com
Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche de 11h30 à 13h30 ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 13h30 et de 18h à 21h. Suggestion du jour : 24 € (menu complet). Entrée : 6 €. Plat : 14 €. Fromage : 5 €. Dessert : 6 €.
Coup de cœur confirmé pour ce bistrot. Façon bistrot de pays, café d'un côté, resto de l'autre, une adresse gourmande et conviviale, généreuse et joyeuse, et surprenante à la fois pour un moment rare. Ce jour, un concours de pétanque avait lieu au village, menu pétanque à la clé accessible même sans jouer à la pétanque ! En plat au choix ce printemps : tartare de bœuf et son pesto à l'ail des ours avec haricots verts ou de Belles tranches de Caillette ardéchoise artisanale rissolées ou la Gambette de cocotte confite à la crème, ou un fondant de joue de bœuf et pour suivre toujours le saint-marcellin de pays (de la chèvre) qui fait la fête avec une tomme de vache et des noix, et pour conclure Mousse de châtaignes l'Ardèche sous forme de nuage ou Douceur à l'abricot, soit du chocolat blanc en ganache et gelée d'abricot ou une glace bio de Terre Adélice. Pour arroser : le vin au pichet de domaine Notre-Dame de Cousignac situé à 3 kilomètres de là où le vignoble est cultivé sans engrais ni insecticide depuis plusieurs décennies et les vendanges sont manuelles. On apprécie la qualité toujours au top et que les prix n'augmentent pas.

■ **ESCALE**
Rue du Tour
✆ 04 75 52 54 98
www.escale-ardeche.com
info@escale-ardeche.com
A partir de 29 € / pers.
Cette structure touristique a plus de 20 ans d'âge. Dans le ventre de la terre ou sur les falaises en surplomb des gorges, d'acrobatie dans la canopée en course d'orientation dans le bois de Laoul, elle vous fait découvrir les richesses de l'Ardèche méridionale version aventure nature. Grimper dans les arbres, descendre la roche en rappel, s'envoler en tyrolienne, arpenter des ponts de singes, voguer sur les eaux vives, explorer la plus grande grotte d'Ardèche... Escale regroupe des moniteurs et des encadrants passionnés de nature ardéchoise et propose une très large palette d'activités nature pour tous les niveaux. Insolite : la spéléOenologie ! Amateurs de sensations et curieux, n'hésitez plus à les contacter !

■ **DOMAINE GALLETY**
La Montagne
✆ 04 75 52 63 18
www.gallety.fr
contact@gallety.fr
Visite sur rendez-vous.
Le domaine est situé sur les hauteurs de la vallée du Rhône, offrant un panorama magnifique. Du vignoble, on admire les méandres du fleuve et au loin le mont Ventoux. Les 15 hectares plantés sont travaillés en culture biologique, par un vigneron qui aime communiquer sa passion. En permanente évolution, Alain Gallety garde ambition quant à la qualité de ses vins et respect pour son terroir. Vinifications soignées et respectant au maximum la vendange, essais d'élevage dans des fûts de différentes origines pour, en fin de compte, produire des vins riches et élégants. Une belle référence dans cette zone des côtes-du-rhône.

© Gkuna - iStockphoto

Saint-Montan.

CRUAS

Il est vrai que l'arrivée par le nord de la D86 ne donne pas envie mais il ne faut pas réduire le village à ses abords : au nord, la cimenterie Lafarge ; au sud, la centrale nucléaire de Cruas-Meysse… Vous pouvez faire une escale agréable à Cruas, au bord du Rhône, sur la route du Sud ! Le village est également connu pour son abbatiale. Les fouilles archéologiques ont mis en évidence l'existence d'un habitat gallo-romain le long de la voie romaine dont subsistent quelques bornes milliaires.

Sur ce site a été fondée une première abbaye en 804 sur les ruines de laquelle fut édifiée l'abbatiale actuelle, consacrée en 1095 par le pape Urbain II. Quel édifice admirable ! Autour de cette superbe église romane, Cruas déploie un vieux village médiéval aux maisons gothiques dont l'origine remonte à l'époque carolingienne et un château médiéval qui résista aux assauts des Huguenots lors des guerres de religion. Vous l'avez compris, cette escale ravira les amoureux de vieilles pierres et de patrimoine. Une fois au centre du village aux accortes commerçants, vous vous laisserez emporter par le ravissement de ce village de caractère qui a été mis en valeur ces dernières années. En nocturne, comme souvent, le vieux village donne tout son charme.

■ **OFFICE DE TOURISME**
1, place de la Liberté
✆ 04 75 49 59 20
www.ot-cruas.fr
oti@ardecherhonecoiron.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Mi-octobre à mi-avril : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 14h à 18h, et samedi de 15h à 18h. Fermé le mercredi, le dimanche, les jours fériés, 24 déc, 31 déc. Mi-avril à mi-octobre, sauf juillet et août : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 13h.

A 15 min de Montélimar et 30 min de Valence, Cruas, village médiéval dont la rénovation se poursuit, mérite de figurer parmi vos étapes ardéchoises, voire vos lieux de séjour. Pour vous guider à la recherche de votre chemin, de votre hébergement ou de vos loisirs, l'office de tourisme ne ménage pas ses efforts. A noter un beau petit fascicule gratuit dédié au patrimoine – intitulé *Cruas, tours et détours* – qui vous accompagne le long d'un parcours balisé à la découverte de Cruas et de son histoire. Vous pouvez charger en ligne le nouveau document de présentation de Cruas et de sa région. Pour les courts, moyens et longs séjours, comme il se doit, vous trouverez à l'OT de la commune toutes les actualités, animations, manifestations, et les événements du moment, et cela ne manque pas. La commune s'avère très animée et offre aux nombreux touristes toute une gamme d'activités, de loisirs, de culture large et pour tous les goûts et toutes les périodes de l'année. C'est un incontournable.

Points d'intérêt

■ **ABBATIALE SAINTE-MARIE** ★
✆ 04 75 49 59 20
www.ot-cruas.fr
De mi-octobre à mi-avril visites guidées uniquement lundi, mardi, jeudi et vendredi à 15h. Samedi à 14h. Pas de visite les mercredis, dimanches, 1er nov, 11 nov, 24 déc, 31 déc. D'octobre à Pâques, plusieurs visites par semaine et en été des visites tous les jours. Tarif visite : 3 € (visite gratuite sur présentation de justificatif pour les mineurs, étudiants, personnes en recherche d'emploi, personnes à mobilité réduite). Visites possibles pour les groupes toute l'année, sur réservation (10 pers mini).

Ce monument d'art roman, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, est parmi les plus importants du département. Lors des fouilles entreprises en 1972, ont été retrouvées des fondations d'une villa gallo-romaine du IIIe ou IVe siècle. A la fin du Ve siècle, le site est consacré à la religion, avec la construction du premier édifice paléochrétien à abside orientée qui reprend en partie les murs de la villa gallo-romaine. Dès lors, plusieurs édifices religieux vont se succéder. L'abbatiale, telle que nous la connaissons aujourd'hui, a été exposée dès sa construction aux crues du ruisseau de Crûle qui a apporté des alluvions qui ont obstrué l'intérieur et l'extérieur du bâtiment. De 1972 à 1999, plusieurs campagnes de recherches archéologiques se succèdent, permettant ainsi le réaménagement du parvis et du chevet de l'abbatiale, et la mise au jour de la nécropole. Des trésors ont été ainsi mis à jour : tribune monastique (du XIIe siècle), 13 chapiteaux. A voir aussi : le bestiaire de la crypte, des vestiges de fresques, une mosaïque du XIIe siècle. Si le vieux village se découvre librement, l'abbatiale se visite uniquement avec un guide. Voir les informations horaires selon les saisons. Dans tous les cas, se rapprocher de l'OT de Cruas avant de vous y rendre car des modifications peuvent intervenir du fait des cérémonies religieuses qui s'y tiennent.

■ **CENTRE D'ART ET D'HISTOIRE ANDRÉ AUCLAIR**
Place René-Cassin
✆ 04 75 49 59 21
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche de 15h à 18h. Sauf jours fériés. Gratuit. Sur rendez-vous pour les groupes.
Ce musée municipal, implanté dans cette belle demeure des années 1920, fut inauguré en 1987 afin de rendre hommage au peintre, graveur et céramiste André Auclair (1893-1976) qui vécut une grande partie de sa vie en Ardèche. On y découvre des collections hétéroclites et bien entendu les quelque 300 œuvres, exposées en alternance, léguées par cet artiste influencé par les Arts déco et un surréalisme naissant. On découvre aussi des céramiques de Fernand Lacaf, des expositions temporaires d'artistes régionaux, un petit musée de la fabrication de la chaux, première industrie de la ville (XVIIIe et XIXe siècles) et, au dernier étage, un musée des Sports qui évoque par des photos et du matériel les grands événements du siècle dernier. En automne, un salon très attendu y présente les œuvres d'artistes contemporains. Dans le parc, face au musée, a été installée une sculpture créée par Pierre Astier à l'occasion du passage au troisième millénaire. Elle est en pierre de Cruas et a été réalisée devant l'abbatiale sous les yeux des habitants.

■ **EDF – CENTRE NUCLEAIRE DE PRODUCTION D'ELECTRICITE DE CRUAS-MEYSSE**
Site de Cruas Meysse
Mission communication
✆ 04 75 49 30 46
cruas-com-visites@edf.fr
Ouvert toute l'année. Il est préférable de téléphoner avant, en particulier pour les groupes. Du lundi au vendredi. Visite guidée sur rendez-vous uniquement. Gratuit. Mineurs de moins de 10 ans non autorisés.

Depuis l'autoroute, on voit bien les quatre tours aéro-réfrigérantes de la centrale nucléaire de Cruas dont l'une est ornée d'une fresque représentant un enfant jouant avec de l'eau... Démago ou cache-misère ? La centrale se déploie sur 13 000 m², soit la grandeur de plus de deux terrains de football ! Les visites dépendent du niveau d'alerte et des menaces qui pèsent sur le site, de la politique de communication du moment. EDF propose des portes ouvertes de temps à autre. Il faut juste tomber sur le «bon moment». La conjoncture est changeante et il est possible de se rendre à l'accueil de la centrale pour y découvrir les expositions et projections vidéos décrivant l'activité du site. C'est de la communication, mais ça reste intéressant et très pédagogique. Chaque année, le site de Cruas-Meysse reçoit près de 5 000 visiteurs qui découvrent le fonctionnement de la centrale. Les visites sont organisées en collaboration avec la mairie de Meysse. Pour les jeunes et les moins jeunes, cette visite reste intéressante pour connaître le patrimoine industriel de notre pays.

■ **LE MUSÉE DES SPORTS**
Centre culturel Louis Aragon
13, avenue Jean-Moulin, 2e étage
✆ 04 75 50 80 51
www.cruas.com/Le-musee-des-sports
museedessportscruas@gmail.com
Hors vacances scolaires (zone B), ouvert tous les week-ends 14h-18h. Vacances scolaires : tous les jours 10h-12h et 14h-18h. Gratuit.
Original et surprenant dans ce coin d'Ardèche, ce musée présente une collection d'objets ayant appartenu à des sportifs locaux, nationaux mais aussi internationaux. Il se déploie sur 250 m², au second étage du centre culturel Louis Aragon, et vous permet aussi de tester vos capacités physiques grâce à des simulateurs et même de prendre la place d'un commentateur sportif le temps d'une course. Cet espace a été fondé en 1989 par Jean-Luc Alès, ancien lutteur de haut niveau et grand collectionneur qui a rassemblé des centaines d'objets concernant l'histoire du sport, toutes disciplines confondues. Il n'y a qu'un seul autre musée de ce type en France, à Nice. Celui de Cruas, rénové en 2015, dispose d'une muséographie moderne et attrayante. Une visite idéale en famille. Vous voyagerez dans le temps au travers des objets, de souvenirs. Que vous soyez passionné ou non de sport, vous trouverez là une occupation bien ludique et la mémoire va vous revenir avec ou sans bouton-poussoir comme une célèbre émission de jeux télévisés.

Le gîte

■ **CAMPING LES ILONS*****
Chemin du Camping
✆ 04 75 49 55 43
www.campinglesilons.fr
contactcamping@wanadoo.fr
sortie autoroute Loriol,
sortie autoroute Montélimar sud
Ouvert toute l'année. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 8 € à 16,50 €. Mobil-homes pour 4 à

8 personnes de 360 € à 650 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €/jour). Restauration (restaurant). Animations.
Ce camping trois étoiles offre 120 emplacements spacieux et ombragés, de bon confort dans un cadre sympathique, de mobile homes et de bungalows toilés. Situé au bord d'un lac apprécié des pêcheurs, le camping des Ilons dispose d'une belle piscine avec pataugeoire, d'un minigolf, d'une aire de jeux et propose des animations pour toute la famille. Un petit paradis et une base idéale pour partir à la découverte des deux rives du fleuve, qui plus est traversé par le GR 42. Le Charly bar, vous propose ses plats ardéchois toute l'année, un accueil chaleureux, convivial et familial. Avec en prime des soirées musicales pleines de rythme et de bonne humeur.

Emplettes

■ **LE TERREAU**
Route des Serres
✆ 04 75 54 61 75
www.leterreau.org
contact@leterreau.org

Fondée en 2006, cette association cultive la solidarité et les fruits et légumes bio. Des bénévoles l'animent et vous pouvez vous y fournir en panier hebdomadaire bio, local et de saison issus de 10 hectares travaillés en agriculture bio. Le Terreau mobilise une dizaine de bénévoles et emploie 34 personnes dont 24 sont ouvriers maraîchers en parcours d'insertion. Une belle manière de produire, distribuer et consommer autrement. La vente directe a lieu le mardi et le jeudi matin, de 9h à 12h.

Marchés

■ **MARCHÉS**
Les marchés restent un temps fort à ne pas manquer pour aller à la rencontre des producteurs locaux et des habitants du pays. L'occasion de découvrir les bons produits et quelques bonnes recettes de terroir. Tous les vendredis matin, le marché alimentaire se tient sur la place Francon sous les platanes. Restreint en hiver, ce marché de pays est un peu plus étoffé en été, même s'il ne peut rivaliser avec les grands marchés estivaux de Provence.

JOYEUSE

Avec une telle dénomination, on peut imaginer que cette ville a connu moult agapes mémorables et affiche un solide patrimoine en matière de réjouissances. Eh bien non ! En fait, la cité fut baptisée Joyeuse après le passage de Charlemagne, en l'an 800, en lutte contre les Sarrasins. Pourquoi ? En référence à Joyeuse, le nom de l'épée de Charlemagne, qu'il aurait justement perdue en passant par là. Un de ses soldats la retrouva et en récompense l'Empereur fit construire un château et donna au lieu et à la famille du soldat le nom de Joyeuse. La dénomination du bourg est donc aussi celui de la famille « de Joyeuse » qui régna sur la région, famille qui devait inscrire aussi son nom dans l'histoire grâce à Anne de Joyeuse. Au débouché de la Cévennes, Joyeuse a connu une forte activité industrielle, au cours des deux derniers siècles, liée à la sériciculture – filatures et ateliers de confection – et à la tannerie. Aujourd'hui, Joyeuse est surtout une ville de service et un centre bourg qui mérite tout de même une escale. Il faut découvrir les ruelles du vieux Joyeuse, aux abords de la mairie, installée dans l'ancien château, et la place de la Recluse où se dresse la tour du même nom. A ne pas manquer dans la Grande-Rue, quelques belles façades d'hôtels particuliers et les goulajous, petits passages permettant de descendre de la ville haute jusqu'aux rues et quartiers situés en contrebas. Cherchez l'étonnant goulajou des Endettés. Et admirez de belles fresques murales : personnages d'antan à leurs fenêtres...

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS BEAUME-DROBIE**
63 Avenue François Boissel
✆ 04 75 89 80 92
www.ot-beaumedrobie.fr
Horaires variables selon les saisons. Voir sur le site Internet.
Installé dans un superbe bâtiment surplombant une place où il est aisé de se garer, cet office de tourisme est dédié aux Cevennes ardéchoises, attachant pays Beaume Drobie et ses 18 villages et bourgs : Beaumont, Chandolas, Dompnac, Faugères, Joyeuse, Laboule, Lablachère, Loubaresse, Payzac, Planzolles, Ribes, Rocles, Rosières, Saint-André-Lachamp, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Mélany, Valgorge, Vernon.
Accueil vraiment charmant et tous les meilleurs plans pour découvrir au mieux le patrimoine bâti et le patrimoine... gourmand. Le plus : l'onglet *écotourisme* du site Internet de l'office valorise le patrimoine naturel, bâti et culturel du territoire (Natura 2000, ENS, parc naturel régional des monts d'Ardèche, Géopark, etc.). Conscients d'être dépositaires de ce patrimoine inestimable et fragile, les acteurs du tourisme ardéchois s'engagent donc pour le préserver et vous le présenter avec respect et pédagogie. Vous avez le choix des hébergements éco-labélisés, des guides accompagnateurs, des ateliers... Partez à la découverte des patrimoines et des savoir-faire du terroir.

Points d'intérêt

■ **CASTANEA**
✆ 04 75 39 90 66
www.castanea-ardeche.com
contact@castanea-ardeche.com
Ouvert du 1er septembre au 31 octobre 2018. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 11 à 17 ans) : 5 € (6/10 ans : 3 €). Visite guidée (visites guidées gourmandes avec dégustation).

C'est le département de l'Ardèche qui fournit l'essentiel de la production nationale de châtaigne. Pour mieux lui rendre hommage, l'ancien musée de la châtaigneraie de Joyeuse a fait peau neuve. Ce nouvel espace dédié à la châtaigne d'Ardèche, inauguré en 2018 et baptisé Castanea, est installé dans un ancien collège du XVII[e] siècle au cœur de la ville médiévale de Joyeuse, et vous invite à la découverte de l'arbre à pain, l'évolution à travers les âges des techniques d'exploitation et d'utilisation de la châtaigneraie et de ses fruits. Il faut savoir qu'autrefois, du cercueil au berceau, tout était fabriqué en bois de châtaignier. Quoi de neuf par rapport à l'ancien musée ? Des locaux rénovés et une exposition inédite. Vous saurez tout de l'histoire de la culture de la châtaigne qui a nourri des générations d'Ardéchois. En prime, le bel espace boutique pour faire provision de productions locales et artisanales.

ESPACE HISTORIQUE ET LÉGENDAIRE

Place de la Peyre
✆ 04 75 89 80 92
Visites guidées les mercredis et jeudis soir en juillet et août à 20h45. Prendre les billets à l'office de tourisme. Adulte : 5 €. Gratuit moins de 12 ans.
Une bonne idée que de « mettre en scène » l'histoire de Joyeuse, cette ville aux multiples facettes qui a connu bien des soubresauts à travers l'histoire. On suit les visites théâtralisées de la ville dans les vieilles ruelles et l'on se perd dans le temps et dans l'imaginaire en retrouvant des personnages comme Charlemagne (où l'on raconte l'histoire de la monnaie), Marcus, La Recluse ou le général Chabert.

L'ÉGLISE SAINT-PIERRE

Située à proximité du château des ducs de Joyeuse, l'église Saint-Pierre a été édifiée sur un éperon rocheux. La chapelle dédiée à saint Pierre date du XI[e] siècle. Elle fut offerte en 1111 par l'évêque de Viviers aux moines de Cluny, par la suite annexée au prieuré de Rosières qui relevait de Ruoms. Reconstruite au XVII[e] siècle, l'église a subi des rénovations et des agrandissements. Classée à l'inventaire des Monuments historiques, ce magnifique édifice abrite cinq chapelles et une nécropole de plusieurs caveaux, dont celui de l'évêque Guillaume.

MUSÉE DE LA CARICATURE ET DU DESSIN D'HUMOUR

Hôtel de Monravel, Square François-André
✆ 06 70 72 18 07
Ouvert en juillet et en août. Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 16h30 à 19h. En dehors de l'été sur rendez-vous pour les groupes. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 2 €.
Dans cet hôtel particulier du XVIII[e] siècle – l'hôtel Montravel – inscrit au répertoire des cent plus beaux hôtels particuliers de Rhône-Alpes, on découvre une maison particulière, et unique en France, consacrée à la caricature et au dessin d'humour. Un espace où sont exposées de nombreuses caricatures retraçant l'histoire du genre dans notre pays. Parmi les dessinateurs présentés, on peut citer Roland Hours, enfant du pays né à Joyeuse, Alain Dubouillon, Alf, Biz, Cambon, Japhi, Larivière... Fin octobre, pour un week-end, le musée accueille depuis 10 ans le Festival de la caricature et du dessin d'humour de Joyeuse qui se déroule en même temps que le Salon gourmand. Avec un concours ouvert aux enfants. Et depuis 2015, un hommage particulier à Charlie Hebdo.

Le couvert

LA MAISON DE NANY

6, place de la Peyre
✆ 06 26 59 53 37
lamaisondenany@hotmail.fr
Basse saison : ouvert midi et soir du mercredi au dimanche. Haute saison : ouvert midi et soir du mercredi au lundi. Le soir sur réservation. À l'ardoise entrées à partir de 9,50 €, plats à partir de 22,50 €.
Ce café-restaurant du vieux centre médiéval de Joyeuse fait l'unanimité. Quel régal ! Nany réjouit ses convives d'une cuisine honnête, inventive, raffinée et très bien présentée, à base de produits du pays. Tous les jours de nouveaux plats à l'ardoise. Par exemple : un trio de Saint-Jacques, bouillon de carotte à la citronnelle suivit d'un dos de cabillaud craquelin de chorizo et riz rouge de Camargue ou d'un faux-filet de fin gras du Mezenc, crème de foie gras et râpée de truffes... Le tout dans une très belle présentation en assiette. La salle aux murs de pierres apparentes arbore une décoration fraîche et cosy. L'ambiance est sympathique, le service agréable. Idéal pour un moment de détente, gourmand et sans chichi. La maison abrite une boutique où vous pouvez faire provision de produits du terroir.

Le gîte

LES CÈDRES***

La Glacière ✆ 04 75 39 40 60
www.hotelcedres.com
hotel.cedres@orange.fr
Logis (2 cheminées). Fermé du 15 octobre au 15 avril. 43 chambres. Chambre simple de 67 € à 87 € ; chambre double de 77 € à 97 €. À partir de. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Animaux acceptés (6 €/jour). Wifi gratuit. Restauration.
On a du mal à croire que ce superbe hôtel avec son solarium qui domine la Beaume fut autrefois une usine textile. Avec ses belles dimensions, la bâtisse ne manque pas de charmes et offre 43 chambres au décor provençal avec terrasses donnant sur la rivière où passent les canoës. L'endroit, aux douces notes provençales, respire la quiétude, mais l'on peut y pratiquer toutes les activités qui font l'attrait de cette région : baignades, canoës, kayaks, VTT prêtés gracieusement, tir à l'arc dans l'enceinte de l'hôtel ou encore escalade et canyoning dans les merveilleux sites des environs. La table se tourne naturellement vers les spécialités régionales et les produits du terroir.

HÔTEL-RESTAURANT DE L'EUROPE**

RD104 ✆ 04 75 39 51 26
www.ardeche-hotel.net
hotel-europe3@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 23 chambres. Chambre simple de 55 € à 65 € ; chambre double de 65 € à 75 € ; chambre triple de 75 € à 85 €. Petit déjeuner : 8 €. Wifi. Restauration.
A l'entrée sud de la ville, cet hôtel-restaurant, installé dans un ancien relais de poste, offre ses murs de pierre au

soleil couchant. C'est une halte pratique pour les touristes qui traversent Joyeuse qui accueille aussi les habitants du cru, réunis autour d'un bon repas. Côté hôtel : simple et confortable 2 étoiles avec une piscine couverte chauffée de mai à septembre. Côté restaurant : une cuisine simple bonne et généreuse, des pizzas, charcuterie.. Service agréable et souriant. En été, on apprécie la terrasse et le solarium pendant que les enfants s'ébattent au jardin et profitent de l'aire de jeux.

Gîtes

■ **LA GRANDE MADEMOISELLE**
Charles et Hélène de Lauzun
6, place de la Peyre
✆ 06 85 91 97 02
www.lagrandemademoiselle.com
contact@lagrandemademoiselle.com
Ouvert toute l'année. De 106 à 156 € la nuit selon la saison et le nombre de personnes. Le gîte peut accueillir jusqu'à 8 personnes.
Une adresse de charme à Joyeuse. Dans un bel hôtel particulier, demeure de cachet, classé à l'inventaire des Monuments historiques, vous pouvez prendre vos quartiers royaux. Ce gîte de luxe dispose de trois chambres de grand confort et de décoration très raffinée. La chambre du Capucin évoque le duc Ange de Joyeuse, arrière-grand-père de la Grande Mademoiselle, rentra dans les ordres et se fit capucin. La chambre Nogaret a été baptisée du nom de jeune fille d'une aïeule de la Grande Mademoiselle, qui épousa Henri de Joyeuse au XVI[e] siècle. La chambre Valloubières, quant à elle, a été décorée dans le style XVIII[e] siècle raffiné, en hommage à l'un des fiefs des anciens maîtres des lieux, les Allamel de Bournet. Le plus : on met à votre disposition gracieusement une série de belles cartes postales pour votre correspondance de vacances et un carnet de voyage pour vos souvenirs... Possibilité de privatiser le château.

Campings

■ **CAMPING BOIS SIMONET******
2771, Route de Valgorge
✆ 04 75 39 58 60
www.camping-4-etoiles-ardeche.com
contact@bois-simonet.com
Camping ouvert du 6 avril à mi octobre 2019. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 32 €. Bungalows de 250 € à 730 € la semaine ; chalets pour 2 à 8 personnes de 280 € à 1 285 €. 2 piscines chauffées, soirée mousse, Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €/jour, 3,5 € en basse saison). Wifi. Restauration (snack). Animations, club enfants, club ados, animations soirées. 34 chalets très bien équipés pour 3 à 8 personnes de 240 € à 1090 € la semaine. 2 piscines chauffées (Mai et Sept.) avec SPA
Voici un village d'une quarantaine de chalets et de bungalows toilés, sous les pins, à 10 minutes à pied de la rivière Beaume et de sa plage, vraiment idéal pour des vacances en famille. Bon accueil, une adresse de qualité dans le sud Ardèche. Vous trouvez sur place une multitude de services et d'équipements pour tous : deux piscines chauffées, mais aussi aire de jeux, terrain de pétanque, baby-foot... En été, des animations : balades à dos de poneys dans le village, club enfants, club ados, soirée mousse. Les chalets sont équipés de téléphone, WIFI, terrasse couverte, climatisation, micro-ondes, lave-vaisselle… Vous pouvez aussi planter votre tente. Mais c'est moins confortable (moins cher aussi !) La cerise sur la gâteau : c'est un Relais Motard, merci Carole !

Emplettes

■ **MAISON CHARAIX**
Avenue François-Boissel
✆ 04 75 39 66 70
www.maisoncharaix.com
info@maisoncharaix.com
Ouvert le lundi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
L'origine des macarons de Joyeuse remonte au XVI[e] siècle. La recette vient d'Italie avec un crochet par la cour de France. Le duc Anne de Joyeuse, mignon du roi Henri III, épouse alors à la cour Marguerite de Vaudémont, belle-sœur du roi. Durant leurs noces somptueuses, on expérimente une recette sucrée venue d'Italie. Des petits biscuits ronds à base d'amandes pilées, les *maccarone*. Le duc de Joyeuse s'en régale tant qu'il en rapporte la recette dans sa campagne. De génération en génération, les pâtissiers joyeusains perpétueront la tradition. La recette authentique et originale sera finalement «figée» en 1867 par André Maurice Pellier. La maison Charaix s'y conforme et réalise de manière artisanale ses macarons d'exception, à base d'amandes, noisettes, blanc d'œufs, sucre et farine. Racheté en 2009 par Laurent Palanque l'établissement garde son excellence. Aux fourneaux : le pâtissier Pierre Gaubert. On retrouve les macarons Charaix dans une sélection d'adresses haut de gamme dont La Grande Epicerie du Bon Marché à Paris ou l'Epicerie Anne-Sophie Pic Gourmet à Valence. La boutique-maison à Joyeuse propose aussi des miels de pays, d'autres biscuits et des produits à la châtaigne.

Dans les environs

Beaumont

■ **LE MAS DE LA FONT DES ROCHES*****
La Roche ✆ 04 75 39 44 93
www.lafontdesroches.com
lfr.ferme@orange.fr
De 400 € à 800 € la semaine selon saison. Week-end à partir de 250 €. Possibilité d'une repas livré le soir de l'arrivée (20 € par personne).
Un éco-gîte de trois chambres au pied d'une châtaigneraie. Vous logez dans une ferme cévenole estampillée Accueil Paysan dont l'origine remonte au XVI[e] siècle. Au cœur du Parc naturel des Monts d'Ardèche, à 5 min de la rivière, vue dominante sur la vallée de la Beaume, ce gîte est constitué de l'ancienne magnanerie (élevage du ver à soie) et de l'ancienne clède (séchoir à châtaigne) restaurées avec des matériaux écologiques. L'assurance d'une escale nature, paisible et saine. Vous pourrez faire provision de produits à base de châtaigne auprès des sympathiques propriétaires-exploitants de cette ferme bio.

■ **CHEMIN FAISANT**
Les Eaux Marèches
✆ 04 75 88 38 52
www.chemin-faisant.com
info@chemin-faisant.com
Randonnée de 7 jours dans le Piémont ardéchois 665 € par personne, tout compris (6 jours dans les Mont d'Ardèche : 675 €). Cocktail aventure sud Ardèche 710 €.
Chemin Faisant, agence de voyages *made in Ardèche*, basée au cœur des Cévennes ardéchoises, fait partie de nos coups de cœur. Ici, jeunes et anciens se retrouvent en parfaite harmonie pour partager la même passion : la marche. L'occasion de découvrir les paysages aussi variés que sublimes du Tanargue, mais offre aussi en prime de belles rencontres, des moments forts d'échange avec les hommes et les femmes qui donnent tout son relief à ce territoire. Accompagnés d'un guide, les randonneurs découvrent alors au cours de leurs 5 ou 6 heures de marche quotidienne, des éleveurs ovins ou caprins, des vignerons ou encore des castanéiculteurs. Au cœur de paysages alternant doux vallons, lignes de crêtes, cours d'eau et forêts de châtaigniers, ces balades accompagnées et semi-itinérantes de 6 jours et 5 nuits, se révèlent riches et gourmandes. Car pas question d'oublier les bonnes tables ! Ici les pauses à la table de Bistrots de Pays, se font gourmandes et offrent un autre voyage au pays des saveurs. Et toujours au programme, le Piémont ardéchois qui a fait la réputation de la maison. Chemin Faisant vous accompagne aussi sur les sentiers du Maroc ou de Crète.

Chandolas

■ **JARDIN D'ART BRUT ALPHONSE GURLHIE**
Maisonneuve
✆ 04 75 89 80 92
www.tourisme-beaumedrobie.fr
contact@tourisme-beaumedrobie.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Ce jardin d'art brut a été aménagé pour présenter l'œuvre d'Alphonse Gurlhie dont les statues avaient été réalisées pour être vues en extérieur autour de sa maison. C'était ainsi qu'est née l'idée du jardin implanté devant la maison des artistes et artisans d'art de Chandolas en marge de l'association locale Pépit'art. Quatre statues animales et une représentation de Gurlhie sont conservées et exposées sur le site.

◗ **Sachez que Gurlhie,** né en 1862 à Chandolas et décédé en 1944 à Beauchastel, est au nombre des personnages hauts en couleurs qui ont marqué leur temps. Fabricant de filets de pêche ardéchois, qualifié de son temps d'original, facétieux et extravagant, cet artiste naïf, dans la veine du facteur Cheval, était amoureux de la nature. Son œuvre fut limitée, mais n'en marque pas moins d'une étape importante l'histoire de l'art brut. Les œuvres de Gurlhie s'articulent autour de représentations naïves de la faune locale associant métal et béton.

■ **PÉPIT'ART**
Hameau de Maisonneuve
✆ 06 51 12 49 74
economie@pays-beaumedrobie.com
Il y a, ailleurs, des pépinières d'entreprises et ici une pépinière d'artistes qui ont choisi l'Ardèche comme lieu de vie et de création. Installée à Pépit'Art, la pépinière des métiers d'art de l'Ardèche méridionale, très active localement, expose régulièrement et fourmille de projets. On peut leur rendre visite à Chandolas, où les artistes prennent plaisir à vous faire découvrir leurs créations. La pépinière accueille aussi en résidence des artistes pour des événements créatifs. Un lieu insolite et très vivant avec des expos-ventes notamment lors des Journées européennes des Métiers d'art, en avril.

■ **AUBERGE LES MURETS**
Quartier Lengarnayre
✆ 04 75 39 08 32
www.aubergelesmurets.com
info@aubergelesmurets.com
Fermé en janvier et du 29 novembre au 14 décembre. Restaurant fermé les lundi et mardi midi et soir d'octobre à mars, le lundi midi d'avril à septembre. Menus de 21,50 € à 45 € (menu grenouilles fraîches en mars, 29 €). Petit déjeuner buffet 12 €. Menu enfant : 12 €. (menu auberge servi en semaine). Chambre double de 85 € à 110 €. Demi-pension à partir de 65 € (si chambre quadruple en basse saison) et jusqu'à 135 € (chambre individuelle en haute saison). Soirée étape 85 €.
Au cœur d'un vignoble, voici une superbe ferme cévenole du XVIII[e] siècle, toute en pierre, à laquelle la vigne vierge et le buis environnant donnent un peu de fraîcheur. L'auberge hôtel 3 étoiles – propose une table gourmande qui met à l'honneur des produits du terroir d'une fraîcheur parfaite (label Goûtez l'Ardèche). La terrasse permet des repas inoubliables à l'ombre du mûrier centenaire. Dans la salle voûtée du restaurant, on savoure une terrine maison cuite au feu de bois, un filet de truite de l'Ardèche au chardonnay, un rôti aux châtaignes, suivis d'une belle carte des desserts et accompagnés d'une carte des vins réjouissante.

Un sentier vigneron à Lablachère

Les vignerons de la cave de Lablachère vous propose de suivre un sentier à travers leurs vignes. Vous partez de la cave coopérative pour une déambulation pédestre qui vous permet de découvrir le paysage, le travail du vigneron, les cabanes de vignes, le « trias cévenol » terroir de prédilection des vinsd'ici. Vous pouvez, grâce à cette boucle balisée, apprécier le vignoble en terrasse typique de la Cévenne ardéchoise. Ces terrasses appelées « faïsses » sur lesquelles les cépages Viognier, Chatus et bien d'autres produisent des vins d'Ardèche de caractère.

Belle table et adresse de toute beauté. Il est possible de séjourner en profitant de chambres spacieuses, climatisées et de grand cachet.

■ **RELAIS DE LA VIGNASSE*****
Maisonneuve, 4 chemin du Malabruch
✆ 04 75 39 31 91
www.hotel-lavignasse.com
info@hotel-lavignasse.com
Ouvert du 12 avril au 20 octobre 2019. 12 chambres. Chambre double de 86 € à 145 €. Demi-pension : 76 € (à partir de). Petit déjeuner buffet : 12,50 €. Animaux acceptés (8 €/jour (sur demande préalable)). Restauration.
Un hôtel de charme et une table gourmande qui ont été intégrés au sympathique réseau des Auberges et Bistrots de France. En bordure du bois de Païolive, sur une colline dominant le Chassezac avec sa terrasse panoramique splendide, ce Relais propose des chambres climatisées de bon confort. Après une journée d'activités sportives ou de farniente, la cuisine de terroir gourmande est la bienvenue, avec par exemple un filet mignon d'agneau à l'huile d'olive, crêpes vonnassiennes, fond d'artichaut et champignons à la crème, brochette de légumes, avant une belle gourmandise d'ananas en carpaccio et son verre de kirsch. Les vins de la région accompagnent cela fort bien. Un bon rapport qualité-prix pour une escale plaisante. Appréciables : la grande piscine et la vue panoramique de la terrasse.

Faugères

L'occupation humaine permanente du site est attestée depuis 998, date à laquelle un Vicomte du Gévaudan donna son fief aux moines de Saint-Chaffre du Monastier en Velay... Mais la présence de l'homme remonte au moins à l'époque néolithique. Le village, à mi-chemin entre Cévennes et Provence, est plein de charme avec son architecture de grès rose. Il est blotti dans un cirque à l'environnement préservé, le paysage est marqué par de superbes terrasses. Arpentant les calades et les ruelles, on découvre des hameaux typés. Chaque année, Faugères organise tout au long du mois d'août une exposition d'art dans le cadre restauré de l'église, élément majeur du patrimoine local. Un réseau de sentiers de randonnées permet de rayonner en étoile depuis ce bourg riche en gîtes. Le 14 août ne ratez pas la fête du village.

Lablachère

■ **CENTRE AQUATIQUE LA PERLE D'EAU**
Quartier La Raze
✆ 04 75 36 38 80
www.piscine-laperledeau.com
Ouvert tous les jours. Entrée : 5,70 €. Enfant : 4,50 €. Gratuit jusqu'à 4 ans. Carte de 10 entrées. Accès spa : 9 €. Accès complet (Piscine et Forme) : 14 € Réduction pour les habitants de la communauté de communes. Soins bien-être sur rendez-vous. Snack.
Ce centre aquatique intercommunal est une aubaine tant pour les riverains que pour les touristes. Hors saison, la piscine est réservée aux scolaires en matinée. La Perle d'eau est bien plus qu'une piscine. D'abord il faut souligner qu'il s'agit d'une structure écologiquement correcte : sans chlore (avec ozone), chauffage mixte bois-solaire. Et selon le concept des espaces aquatiques modernes, la Perle d'eau intègre des jeux aquatiques (jets d'eau, remous, toboggans), mais aussi un espace forme et détente avec hammam, sauna, bain bouillonnant, soins... Au menu des soins (45 minutes) : californien, énergétique, femme enceinte, drainant jambe, réflexologie plantaire. Futée : la carte de fidélité de six soins. A noter, un accueil particulier pour les mamans et les petits enfants avec des cours d'aquagym, des séances de bébé nageurs (de 6-8 mois à 3 ans). Mieux, pendant que maman se détend dans l'espace forme, les enfants (3-5 ans) sont au jardin aquatique ou, pour les plus grands (à partir de 6 ans), suivent des cours de natation collectifs.

■ **CAVE DE LABLACHÈRE**
La Vignolle
✆ 04 75 36 65 37
www.cave-lablachere.fr
contact@cave-lablachere.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h15. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h45. En outre, les vignerons tiennent la cave le dimanche d'avril à décembre de 9h à 12h, les jours fériés de 8h30 à 12h30.
Les vignerons de Lablachère et des alentours viennent d'agrandir leur caveau collectif afin de mieux vous servir et vous accueillir. Fondée en 1928, la Cave de Lablachère regroupe aujourd'hui une centaine de vignerons. Pour une quarantaine d'entre eux, la viticulture représente leur activité principale. Les 420 ha de vignes, en parcelles très morcelées, se situent à une altitude comprise entre 200 et 500 mètres avec un climat chaud et sec de type méditerranéen. La production de 25 000 hectolitres de vin d'Ardèche est assurée par des cépages de qualité reconnus. En blanc : marsanne, grenache blanc, sauvignon blanc, chardonnay et viognier. En rosé : syrah, cabernet, grenache (gris) et gamay. En rouge : gamay, merlot, cabernet, syrah, grenache et chatus. Les vins de la cave sont régulièrement récompensés lors des concours agricoles. Et pour dix cartons achetés, un gratuit ! On apprécie aussi la balade balisée : 2h30 au cœur de leur terroir «le Trias Cévenol».

Planzolles

TERRA CABRA
Quartier de l'Église
✆ 04 75 39 92 31 – www.terracabra.com
apffaam@gmail.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h. Basse saison : du 1er octobre au 31 mars. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 1,75 €. La visite dure environ 40 min.

Entre chèvre et picodon... L'Ardèche avait déjà son musée de la Châtaigne, manquait celui de la Chèvre... Inauguré, au cœur du village de Planzolles, ce musée est dédié à la filière caprine et vous invite à découvrir les coulisses d'une chèvrerie : l'alimentation des chèvres, la traite, l'élaboration d'un fromage, la salle de dressage… On vous dévoile les secrets qui donnent toute sa typicité au célèbre picodon. Installé, au-dessus de l'atelier d'affinage Peytot qui regroupe quinze producteurs de l'appellation, Terra Cabra est informatif, mais aussi pédagogique. Les enfants peuvent faire quelques manipulations, visionner un film, toucher, sentir, jouer et répondre à des questions. Combien de litres de lait produit une chèvre chaque jour ? Combien de faisselles pour mouler 10 litres de lait ? Combien de temps le fromage de chèvre doit-il être affiné pour bénéficier de l'appellation Picodon ? Combien y a-t-il de fromages de chèvre bénéficiant de l'AOP en France ? Sachez que 800 000 fromages transitent chaque année par l'atelier d'affinage de Planzolles. En fin de parcours : dégustation de tommes à différents stades d'affinage. Possibilité d'acheter à la boutique du fromage de l'atelier et d'autres produits locaux.

AFFINAGE PEYTOT
Rue du Cimetière
✆ 04 75 39 92 31 – http://peytot.com

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 12h30. Le matin toute l'année et également les l'après-midi de 15h30 à 18h30 du 15 avril au 15 septembre.

Cet affineur réputé a quitté Joyeuse, où il s'était installé en 1983, pour le village de Planzolles, à 10 kilomètres, toujours dans les Cévennes ardéchoises. Mais les fromages Peytot sont toujours aussi bons. L. Peytot affine les fromages d'une quinzaine de producteurs de lait et de fromages de chèvres. A ce nouvel atelier, un projet pédagogique et d'agrotourisme a été associé. Il s'agit de faire découvrir la filière de fabrication des picodons à travers un nouveau musée : Terra Cabra (voir descriptif à côté). On vous propose à la vente de fameux picodons mais aussi le guinguette du Peytot, une buche de chèvre, la tommette de Drobie, à base de caillé, ou le lardé, délicieux fromage de chèvre crémeux enrobé de fines tranches de poitrine fumée.

Rosières

HÔTEL LE MAS DE BAUME***
Quartier Baume ✆ 04 75 93 76 88
www.mas-de-baume.com

Ouvert des vacances de Pâques à la Toussaint. 11 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 90 € à 205 €. Petit déjeuner : 13 € (sucré et salé. 14 €, 8 € moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 20 € (suites familiales jusqu'à 4 personnes). Terrain de pétanque, table de ping-pong, babyfoot. Forêt privative et bassin naturel. Restauration menu unique 28 €.

Un hôtel de charme dans l'Ardèche méridionale, à proximité de Vallon-Pont-d'Arc. Dans un vieux mas de pierres blondes superbement rénové en hôtel, chambres et suites somptueuses vous attendent, mais aussi un beau parc avec piscine et solarium. Vous êtes accueilli avec gentillesse par Amandine et Finn. A sa mesure, le Mas de Baume vise à limiter son empreinte écologique : isolation, électricité, chauffage, ainsi que la piscine naturelle s'attachent à des techniques écoresponsables. Un service de restauration a été mis en place mais uniquement le soir : mardi, jeudi, samedi et dimanche avec un menu unique. Sinon, de nombreuses tables se trouvent à proximité de l'hôtel.

CAVE LA CEVENOLE
Quartier le Grillou ✆ 04 75 39 90 88
www.cavelacevenole.com

Ouvert le lundi de 14h30 à 18h30 ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Du 14 juillet au 23 août, 9h-13h et 14h30-19h. Egalement ouvert les dimanches, de Pâques à fin août, de 9h à 12h30.

Au cœur du village de Rosières, à deux pas de l'office de tourisme, la cave de Rosières regroupe 150 vignerons, soit 700 hectares de vignes, répartis sur treize communes. La variété des sols et expositions sont un atout que la cave exploite au mieux. Elle vinifie des vins de pays à base de gamay et de cabernet sauvignon pour les rouges et les rosés, de sauvignon blanc pour les blancs. Deux exceptions : le viognier sur des sols gréseux qui donne un vin rare et magnifique et le chatus, un cépage rescapé du phylloxera dont les plus beaux plants se trouvent sur la commune de Vernon. De ce cépage naissent deux vins, la cuvée des Ducs de Joyeuse, un vin léger mais plaisant avec des arômes déjà complexes et la cuvée Monnaie d'or, qui peut vieillir dix ans en cave. Produit rare – sitôt sorti, sitôt vendu –, il n'est pas facile de s'en procurer quelques exemplaires. Aux vins de la cave de Rosières s'ajoutent d'autres bouteilles issues des caves de la région, notamment celles de la cave de Ruoms.

Sanilhac

LA TOUR DE BRISON
C'était le dernier vestige d'un ancien château fortifié dont l'histoire reste un mystère. Quand a-t-il été érigé ? Par qui fut-il commandité ? Comment fut-il détruit ? Nul ne le sait. Toujours est-il qu'en 1989, il ne restait rien de ce château hormis une tour ruinée, la tour sud-ouest de l'ancien ensemble. Sa restauration dura jusqu'en 1997, et donna (re) naissance à ce remarquable belvédère qui jouit d'un magnifique panorama.

AUBERGE DE LA TOUR DE BRISON***
La Chapelette ✆ 04 75 39 29 00
www.belinbrison.com
belin.c@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. Chambre double de 75 € à 129 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 19 €. Garage : 8 €. Gîte pour 2/3 personnes de 370 € à 630 € la semaine, selon la saison. Gîte pour 18/20 personnes

de 1 150 € à 2 390 €. Autres gîtes. Animaux acceptés (8 €). Restauration.
Cet établissement bénéficie d'une situation magnifique avec vue panoramique – par beau temps – sur les Alpes et le Ventoux. Que l'on se prélasse dans la piscine chauffée ou bien que l'on déjeune dans la belle salle de restaurant aux grandes baies vitrées en dégustant une pièce de bœuf braisée aux cèpes ou une canette aux olives, la vue reste superbe. Les chambres sont fonctionnelles. Les familles apprécieront les chambres communicantes et les chambres avec mezzanine. Vous êtes en pleine nature, calme garanti et accueil souriant. Les familles et les groupes en long séjour préféreront les gîtes. Particularité deux des gîtes, la maison Marcel, et la maison rose peuvent accueillir une quinzaine, voire une vingtaine de personnes, jusqu'à 34 personnes en louant les deux gîtes ! Plus 14 personnes si on ajoute les autres gîtes, soit 48 personnes... C'est rare. Les résidents en chambre d'hôtel comme les résidents du gîte peuvent opter pour la demi-pension.

■ **LA BASTIDE DE SANILHAC*****
Quartier Laval ✆ 04 75 39 28 27
www.hotel-bastide-sanilhac.com/fr
contact@hotel-bastide-sanilhac.com
Chambre double de 89 € à 94 € ; chambre triple de 107 € à 130 €. Lit supplémentaire : 20 €. Chambre pour 4 personnes à partir de 128 €, chambre pour 5 personnes à partir de 148 €.
Un hôtel de charme de l'Ardèche méridionale, implanté dans une ancienne demeure féodale. Vous bénéficiez d'un panorama unique, d'un beau salon et d'un bar cosy, et, bien entendu, de chambres tout confort. Vous avez aussi sur place un restaurant proposant une cuisine simple, saine et de produits de saison, une piscine avec sa terrasse sur les hauteurs du domaine, un parking privé ainsi qu'un local à vélos.

■ **LE DOMAINE DU FAYET**
Le Fayet ✆ 04 75 39 12 19
www.fayetardeche.com
info@fayetardeche.com
Chambre double de 94 € à 115 €. Minimum deux nuits. Lit supplémentaire : 20 €. Gîtes de 400 € à 1 280 € la semaine, selon saison et taille de la maison.
Suzanne et Pascal vous accueillent dans cette belle demeure de charme où ils ouvrent à leur hôtes deux magnifiques chambres. Par ailleurs, ils vous proposent cinq gîtes, de jolies petites maisons, en fait, pouvant recevoir de 2 à 10 personnes, disséminés dans le village. Confort parfait et décoration sympathique. Le domaine abrite une grande piscine et un sauna en commun à tous les hébergements. Il est même possible de retenir des massages bien-être. Le paradis ou presque !

LALOUVESC ★

Dans montagne et au sein d'une grande forêt, ce bourg de plus de 500 âmes, dont la basilique en ces lieux semble improbable, est un lieu de pèlerinage. Perché à 1 000 m d'altitude, le site regarde les sommets des Alpes et des Cévennes. De beaux sentiers de randonnée balisés, des panoramas et des produits du terroir à découvrir, un air pur et vivifiant exercent leur attraction. Le site attire aussi bien les randonneurs que le pèlerins. La basilique de Lalouvesc abrite les reliques de saint Jean-François Régis (1597-1640) dont elle porte le nom et qui se distingua pour avoir évangélisé le Vivarais au début du XVII[e] siècle. C'est un saint jésuite. La basilique abrite également depuis 2018 la sépulture de sainte Thérèse Couderc (1805-1885). Cette religieuse qui fonda à Lalouvesc la congrégation des sœurs de Notre-Dame du Cénacle a été canonisée en 1970. C'est donc un site chargé de spiritualité que vous découvrez dans la montagne ; ici le GR croise le chemin de croix… Le village est jumelé avec Foncouverte (Aude), village natal de Jean-François Régis. À quelques centaines de mètres en amont, le mont Chaix (1 213 m) et sa forêt de sapins.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LALOUVESC**
Rue Saint-François-Régis
✆ 04 75 67 84 20
www.valday-ardeche.com
Ouvert le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. En moyenne saison fermé le dimanche, en moyenne saison fermé samedi et dimanche.
Cet office de tourisme est dédié aux 10 communes du val d'Ay : Ardoix, Quintenas, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Jeure-d'Ay, Préaux, Satilien, Saint-Simphorin-de-Mahun, Saint-Pierre-sur-Doux et Lalouvesc. Vous trouvez ici toutes les informations ce qu'il faut pour organiser votre séjour, qu'il s'agisse des hébergements disponibles, des randonnées balisées, des points d'intérêt ou des activités. Une annexe de l'office de tourisme de Lalouvesc et du Val d'Ay se trouve à Satillieu, plus bas, sur la route d'Annonay. Si l'office de tourisme de Lalouvesc est ouvert toute l'année, celui de Satillieu n'est ouvert qu'en été.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE SAINT-RÉGIS**
Rue Saint-François-Régis ✆ 04 75 67 82 00
www.saintregislalouvesc.org
Ouvert de juin à septembre. Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Gratuit.
En marge de la basilique, ce musée consacré à Saint Régis retrace la vie de l'apôtre du Vivarais. De sa formation à la Compagnie de Jésus – Jésuite – jusqu'à sa mort d'épuisement en 1640 après ses sept ans de sacerdoce sur les chemins du Vivarais, vous pourrez suivre un diaporama de la vie de saint Jean-François Régis et mieux comprendre une époque bouleversée par les guerres de Religion. On peut aussi visiter sur les hauteurs de Lalouvesc le Parc des pèlerins et parcourir son chemin de croix. A voir également la chapelle Saint-Régis où certains prient avec dévotion pendant que d'autres s'étonnent de découvrir une accumulation d'objets de dévotion. Notons que la vision de saint François Régis agonisant dans son lit, même derrière une vitrine, peut impressionner les plus jeunes…

■ **BASILIQUE SAINT-RÉGIS**
✆ 04 75 67 82 00
Ouvert tous les jours de 8h à 19h.
Cette basilique est dédiée à saint Jean-François Régis, l'un de ces évangélisateurs qui partirent à la rencontre des infidèles qui peuplaient alors les profondes vallées de l'Ardèche. Il mourut en odeur de sainteté en 1640 à La Louvesc au cours d'une mission hivernale et ses obsèques attirèrent une foule considérable, donnant naissance au culte de saint Régis. C'est le « succès » de ce pèlerinage qui décida en 1865 de la construction d'une église assez grande pour accueillir cette foule. La basilique fut consacrée en 1877 et reste l'un des principaux monuments d'art religieux d'un XIXe siècle qui se tournait vers le machinisme. De dimension impressionnante, la basilique comprend deux chapelles consacrées l'une à sainte Agathe, l'autre au Sacré-Cœur, tandis qu'une salle particulière abrite le musée Saint Régis, retraçant la vie et l'œuvre de l'apôtre du Vivarais. A l'intérieur de la basilique, les 16 vitraux illustrent la vie du saint, les peintures du chœur représentant des pèlerins célèbres dont certains ont été canonisés et la chapelle de droite qui contient les reliques du saint. A noter encore, la puissance de la cloche dont le son porte à plus de 50 km !

Le couvert

■ **LE VIVARAIS**
1, rue des Cévennes ✆ 04 75 67 81 41
www.levivarais.fr – contact@levivarais.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. En hiver : fermé le samedi, ouvert le soir sur réservation. Menus de 22 € à 26 €. Animaux autorisés. 8 chambres : de 48 € à 70 €. Petit déjeuner 8 €, demi-pension de 52 € à 60 €.
Ne pas confondre avec l'autre établissement du même nom, estampillé d'une étoile au guide Michelin, situé à Vals-les-Bains. Le Vivarais de Lalouvesc affiche 1 080 m d'altitude. Au centre de la petite commune, il est beaucoup plus modeste mais n'en manque pas pour autant de charme. Voici une adresse du pays des champignons et de la châtaigne, des myrtilles et des framboises, tout à fait agréable et qui confirme d'année en année ses qualités. Le restaurant propose des mets régionaux à base de produits du terroir et d'alléchantes spécialités à la carte, menus à thème selon les saisons et les fêtes. Vous aimerez certainement la charcuterie ardéchoise, suivie d'un faux filet aux cèpes, de cuisses de grenouilles, de rognons de veau aux cèpes ou d'un ris de veau poêlé à la persillade, toujours accompagnés de légumes de saison. Tout est de qualité, traditionnel et soigné. En dessert : tarte ou gâteau maison, l'excellent gâteau aux marrons et la fameuse tarte aux myrtilles. Accueil familial et chaleureux, vous pouvez même séjourner sur place en profitant de chambres rénovées, simples, calmes et confortables.

Le gîte

■ **HÔTEL RESTAURANT DES VOYAGEURS**
10, rue des Cévennes
✆ 04 75 67 83 40
www.voyageurs-lalouvesc.fr
hoteldesvoyageurs-lalouvesc@wanadoo.fr
Ouvert de mi-mars à mi-novembre. 24 chambres. Chambre double de 36 € à 50 €. Pension complète : 54,50 € (à partir). Demi-pension : 48,50 € (à partir). Petit déjeuner : 7,10 €. Menus à 21 €, 28 €, 31,20 €, enfants 9,80 €, menu groupe. Animaux acceptés. Wifi. Restauration.
Un établissement de tradition française à l'effigie d'une diligence où il fait bon faire escale pour se sustenter et pour dormir. Les voyageurs y viennent prendre le bon air de Lalouvesc dans une maison de bonne réputation dans la même famille depuis trois générations. La table est gastronomique et de terroir. Ici on travaille les myrtilles, les châtaignes, les cèpes, les viandes et la charcuterie de pays. Les produits fermiers sont à l'honneur et les spécialités locales dans les assiettes. Les 24 chambres sont simples mais propres. Alentour vous avez le choix des randonnées pédestres et des virées en vélo.

■ **LE RELAIS DU MONARQUE****
9, rue des Alpes
✆ 04 75 67 80 44
www.lerelaisdumonarque.com
relais.monarque@wanadoo.fr
Fermé du 15 octobre au 15 avril. Réception des clés de 14h à 20h. Chambre double de 54 € à 64 € ; suite de 80 € à 90 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 12 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Garage gratuit pour les vélos et les motos.
Que l'on porte son regard sur la chaîne des Alpes depuis la terrasse panoramique, ou que l'on contemple la basilique en méditant, on ne peut être mieux situé : au cœur même de Lalouvesc. Le Relais du Monarque est un ancien relais de poste du XVIIe siècle qui conserve un certain charme tout en proposant un confort moderne. Les chambres sont simples et agréables, la terrasse aussi. Idéal pour un séjour de ressourcement spirituel... On vient ici pour profiter de la nature, omniprésente, à commencer par une vue sur la chaîne des Préalpes, des Alpes, le Vercors. Calme, repos, fraîcheur et un bon rapport qualité-prix. Les jardins fleuris agrémentent les petits déjeuners. Au programme tennis, ping-pong, jeu d'échecs géant, pétanque, piscine.

Campings

■ **CAMPING DE LALOUVESC**
Pré du Moulin
✆ 04 75 67 84 86
www.lalouvesc.com/camping
camping.lalouvesc@orange.fr
Ouvert de début mai à fin septembre. 70 emplacements, 10 chalets et 5 mobilhomes. Chalets de 150 € à 250 € la semaine ; bungalows de 180 € à 350 €. Nuitées : mobil home 45 à 50 €, chalets 40 €, emplacement 2,60 € adulte, 1,40 € enfant, tente 2 €, caravane 2,80 €, voiture 1,80 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit.
Ce camping municipal se situe à 300 m du centre ville. Proche du Parc régional du Pilat, prémisse du Massif Central, à deux pas du Doux et de ses gorges, il offre sur place, tennis, ping-pong, volley, parcours de gym, pétanque et jeux pour enfant dont un minigolf, et une salle de télévision. Le Pré du Moulin est une très bonne adresse familiale à prix tout doux et un camp de base idéal pour partir à la découverte de la région. Possibilité de location des mobil-homes et chalets pour un week-end ou à la nuit.

Loisirs

■ **MAISON DE LA RANDONNÉE**
1, Rue Saint-François-Régis
✆ 04 75 67 84 20
Ouvert en saison. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Fermé samedi après-midi.
Lalouvesc n'est pas uniquement un haut lieu de spiritualité, c'est aussi un petit paradis pour les randonneurs. Le village constitue un camp de base idéal pour randonner dans le Val d'Ay. Sept randonnées au choix, du petit parcours de santé au long périple du sentier de Saint-Réfis, en passant par le sentier des champignons et le parcours botanique. Les randonneurs ont donc le choix des itinéraires, sentiers de pays, GR et même chemin de croix... Plus de 235 km de sentiers balisés vous mènent par monts et par vaux, de crêtes en sommets, de sous-bois en alpages. « Sur les chemins de saint Jean-François Régis » vous invite à un pèlerinage de 195 km sur les traces de l'apôtre du Vivarais. La nouvelle Maison de la randonnée, structure cantonale, est située à l'arrière de l'office de tourisme. A travers plans et illustrations, vous y découvrez les différents parcours thématiques qui sillonnent la région et quelques curiosités à glaner sur les chemins.

Emplettes

■ **COMME AUTREFOIS**
8, rue de la Fontaine ✆ 04 75 67 85 60
www.confiserie-comme-autrefois.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Ouvert de début mars à fin novembre.
Kitsch et gourmand ! Dans une petite rue d'antan, une fabrique de bonbons… Voilà qui devrait convaincre les enfants de monter à Lalouvesc ! Ici on fabrique des berlingots, des sucettes, des nougatines, des caramels... à l'ancienne. L'artisan confiseur, dans ses chaudrons, fait même démonstration de son savoir-faire. L'odeur du caramel met l'eau à la bouche. Et le sucre malaxé et étiré comme du miel fascine. Heureusement la boutique permet de faire provision de ses merveilleuses sucreries d'autrefois. Ensachés précautionneusement, des bonbons multicolores aux parfums de framboise, de coquelicot ou de bergamote… des sucettes géantes, des berlingots et de la nougatine croquante. Un moment de régression et de gourmandise dont il serait dommage de se priver. Ne ratez pas, parmi les derniers nés, le berlingot au chocolat et au marron. Une raison de plus de faire escale !

■ **AU PAVÉ DE SAINT RÉGIS**
2, rue des Cévennes
✆ 04 75 32 25 28
www.aupavedestregis.com
aupavedestregis@orange.fr
On en connaît qui montent à Lalouvesc ici non pas pour rendre grâce à saint Régis, mais pour se régaler des délices de cette maison à la devanture mauve comme la lavande et estampillée « Goûtez l'Ardèche ». Péché de gourmandise ! Quelques dates marquent la maison Brunel, boulangerie-pâtisserie inventive et artisanale. En 1993, Yves Brunel crée l'Ardéchois Gourmand, en 1994 le pain à la châtaigne est mis en vitrine, puis en 1997 Lou Chastanha, en 2004 le pain aux champignons... S'ajoutent les pâtisseries savoureuses, dont le fameux pavé de Saint-Régis. On peut faire provision avant de randonner pour préparer son pique-nique, mais aussi faire escale en terrasse pour une crêpe, une pâtisserie, un thé, un chocolat, une bière... L'accueil reste toute l'année adorable.

LA VOULTE-SUR-RHÔNE ★

Baignée par le Rhône et dominée par son château, La Voulte est une ancienne ville ouvrière bâtie sur un promontoire rocheux. Celui-ci s'impose menaçant au-dessus de cette ville fortifiée dont on imagine mal aujourd'hui l'aspect moyenâgeux, quand le Rhône venait encore « taper » contre le rocher, faisant une boucle – *volta*, d'où l'origine du nom de la commune –, avant de reprendre son chemin. Ce château, dont la construction, commanditée par la famille Bermond d'Anduze, débuta en 1319. Mais c'est à la Renaissance, avec les transformations apportées par Anne de Levis, que l'édifice connaîtra son apogée. Majesté que l'on devine encore dans l'immense cour, malgré l'incendie déclenché par des tirs d'obus allemands qui ravagèrent le château en 1944. Majesté époustouflante de la chapelle des Princes, joyau d'art maniériste de la Renaissance. Du château, il reste un espace protégé qui ne demande qu'à être mis en valeur. Idem pour le vieux village aux constructions « anarchiques », où un colombage est masqué par un crépi, une voûte prise dans du béton, des fenêtres à meneaux mal agrandies…
Tout ceci se découvre majestueusement lorsque l'on gravit les pentes du circuit qui y mènent. Les manifestations culturelles sont monnaie courante pour la mise en valeur de l'ensemble.
Autre patrimoine sauvé de la ruine in extremis, les fonderies. C'est au XIX[e] siècle que s'installe à La Voulte une compagnie chargée d'exploiter le minerai de fer. Cette fonderie de style anglais, dont on peut voir les impressionnants vestiges industriels dans le parc Baboin, avait la particularité d'être implantée à proximité immédiate du vieux village. Les 4 hauts-fourneaux, désormais classés aux Monuments historiques, contribuent à leur manière à la beauté d'une ville qui fut essentiellement ouvrière. Sur l'espace naturel sensible La Boissine, propriété départementale, on découvre un site paléontologique de référence internationale et les trésors déposés au fond d'une ancienne mer tropicale il y a près de 160 millions d'années à l'époque du jurassique moyen. On est impressionné par la plus vieille pieuvre du monde. La Voulte, au cœur de l'Ardèche naturelle est désormais une étape importante de la véloroute ViaRhôna, qui permet la découverte à vélo de son patrimoine unique, ses sites remarquables et sa gastronomie. Alors vous ne sauriez franchir la commune sans vous y arrêter. Vous y trouverez le gîte et le couvert.

OFFICE DE TOURISME
Place Etienne-Jargeat
✆ 04 75 62 44 36
www.ardeche-buissonniere.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. En hiver fermeture à 17h.
A deux pas du Rhône, sur la place qui accueille les marchés de La Voulte et où l'on peut se garer à l'ombre des platanes, cet office de tourisme est dédié au pays de Eyrieux-Rhône-Véore. Résolument tourné vers l'impressionnant patrimoine culturel de la ville et des communes alentour, il propose une importante documentation sur La-Voulte-sur-Rhône et son histoire, mais aussi Montéléger, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Laurent-du-Pape et Gilhac-et-Bruzac. Et si vous ne pouvez pas faire escale à l'office de tourisme, allez pianoter sur le site Internet riche en infos pratiques. Il est à noter que cet Office de tourisme est le premier labellisé « Accueil vélo » sur le département : possibilité de découvrir la ViaRhôna au départ de ce site. Egalement à proximité : la Dolce Via 45 km de voie douce aménagée et sécurisée en vallée de l'Eyrieux à découvrir à pied, VTT, VTC ou à cheval. Votre passage en ce lieu est plus que recommandé : vous y trouverez des informations à jour sur les événements qui se déroulent durant vos vacances. Qu'il s'agisse de culture, de patrimoine, de manifestations exceptionnelles temporaires ou annuelles, vous saurez tout en un rien de temps.

Points d'intérêt

CHATEAU DE LA VOULTE
✆ 04 75 62 44 36
Basse saison : ouvert le mercredi (dernière visite à 10h30). Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. Uniquement visites guidées, se renseigner auprès de l'office de tourisme.
Imposant, admirablement situé, à flanc de falaise, ce château domine le Rhône et s'impose comme un rempart monumental entre les rives du fleuve et l'entrée de la vieille ville. Construit à partir du XIVe siècle et achevé à la fin du XVIe siècle, ce bâtiment, bien qu'en partie détruit à la fin de la Seconde Guerre mondiale, conserve de nombreux vestiges intéressants de l'art gothique avec de très belles fenêtres à meneaux, et de l'art Renaissance avec ses arcades sculptées et son grand escalier. On voit combien ce château participe d'une époque charnière entre les châteaux forts « rustiques » dont l'usage était purement défensif et les châteaux de plaisance de la Renaissance naissante dont les atours sont plus élégants. Ce château connut très certainement un faste important, la chapelle des Princes en est le témoin par sa décoration riche et surprenante de style maniériste. Après avoir appartenu au cours de l'histoire à de grandes familles, dont les Levis de Ventadour, il fut sous Napoléon dépôt de mendicité, puis au XIXe siècle racheté par la compagnie des fonderies et forges de Terrenoire, La Voulte, Bessèges, dont il fut le siège. Il est désormais propriété communale. Cela mérite de s'arrêter, ne serait-ce que pour le regarder.

LA CHAPELLE DES PRINCES
La Chapelle des Princes appelle de votre part une visite. Classée à l'inventaire des monuments historiques, elle fut construite par Bermond d'Anduze à la fin du XVe siècle mais fut décorée beaucoup plus tard, en 1606. C'est d'ailleurs sa décoration Renaissance et maniériste qui la caractérise. Le maniérisme, courant artistique peu répandu, confère à la chapelle des Princes toute son originalité et son particularisme. La chapelle communiquait avec l'église paroissiale Saint-Vincent, quant à elle édifiée en 1856. A noter un bas-relief en marbre blanc du XVIe siècle qui représente l'Assomption de la Vierge intégrant, comme il était alors courant, les portraits du duc et de la duchesse de Ventadour, propriétaires du château (fin XVIe début XVIIe). Vous ne pouvez donc, vous l'aurez compris, exclure de votre visite cet incontournable lieu ardéchois.

LE SENTIER DE RÉGIS LE MINEUR
✆ 04 75 62 44 36
Visite libre. Renseignements et plan du parcours à l'office de tourisme.
Garez votre voiture au parking devant l'office de tourisme et prenez le temps (une petite heure) de grimper vers le château à pied, en suivant les traces de Régis le Mineur, un petit garçon d'une dizaine d'années qui vous emmène à la découverte de sa vie de mineur au XIXe siècle. L'itinéraire ponctué de douze panneaux explicatifs parcourt le vieux village jusqu'au château et jusqu'à l'église, c'est un excellent moyen de découvrir tout à la fois la vie des hauts fourneaux à l'époque, mais aussi de profiter de points de vue fabuleux sur la vallée du Rhône. Il n'y a plus qu'à suivre les flèches. N'hésitez pas à vous arrêter

Une voie verte pour la vallée de la Payre

Etirée sur une vingtaine de kilomètres, la vallée de la Payre bénéficie d'une voie verte. Répondant à un impétueux besoin de nature, l'ancienne ligne ferroviaire qui avait été créée en 1861, pour relier Le Pouzin à Privas, connaît une nouvelle vie pour le plaisir de tous. Ce fut la première ligne de chemin de fer mise en service dans le département facilitant l'industrialisation en éclosion à cette époque reculée. Cette liaison ferroviaire permettait le transport du minerai de fer extrait dans les mines du bassin de Privas. Réservée au transport de voyageurs dès les années 1910, puis à nouveau utilisée pour le transport de productions locales, elle fut définitivement fermée en 1994. Cette voie de nature possède de nombreux ouvrages intéressants : tunnels, viaducs, ponts, passerelles, ouvrages hydrauliques… Un patrimoine laissé à l'abandon durant ces dernières décennies qui a nécessité d'importants travaux de rénovation. Un premier tronçon de 4 km fut ouvert entre Chomérac et Saint-Lager-Bressac, le second tronçon de 3 km rejoint l'entrée du Pouzin. Cette voie verte est réservée à la circulation des piétons et des véhicules non motorisés (VTT, VTC, rollers…) en toute sécurité. A n'en pas douter, celles et ceux qui découvrent ce lieu en apprécieront le cadre de verdure.

L'île de Printegarde

Cette île à la nature préservée invite à une découverte à pied ou à vélo, aux quatre saisons, à travers un sentier d'interprétation tracé entre Drôme et Rhône. Vous marchez au bord de l'eau, sur le chemin de digue du Rhône ou du Petit Rhône, dans un environnement paisible et champêtre. Il est facile d'observer la faune aquatique sauvage dans cette réserve créée en 1975. Les oiseaux nicheurs sont nombreux, canards colverts, hérons, grèbes huppés, morillons. Lors des migrations, les oiseaux de passage, milans noirs, balbuzards, cigognes et de nombreux autres par dizaines d'espèces différentes transitent par milliers. S'ajoute une colonie de cormorans passant l'hiver sur ces berges. Vous observez aussi les traces du castor ou du ragondin ; les roselières et les vergers des arboriculteurs trouvent sur l'île un terrain fertile. Pourquoi Printegrade ? En occitan, cela signifie « prends garde à toi », référence à cette époque où la navigation était périlleuse à cet endroit. Depuis, le Rhône a été endigué, des ouvrages ont été installés pour réguler son cours et alimenter un système d'irrigation. Des panneaux didactiques du sentier d'interprétation expliquent cela très bien. Départ de l'office de tourisme où vous pouvez vous procurer un dépliant explicatif. Une halte intéressante dans tous les cas pour se poser et se détendre sur la route des vacances.

à l'office de tourisme afin de vous procurer le plan. Du reste, le parcours peut démarrer de ce point de rendez-vous. Visite libre d'une heure.

Le couvert

■ **LE COQ EN PÂTE**
15, rue Boissy d'Anglas
✆ **04 75 85 18 00**

Ouvert toute l'année. Repas le soir sur réservation – Ouvert le dernier dimanche de chaque mois = marché aux puces. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menu unique à 13 € (entrée, plat, fromage, dessert). CB non acceptée.
Pour une quarantaine de couverts, ce petit restaurant intimiste s'affiche simplement. Les habitués viennent y déguster le midi un menu renouvelé, d'autres préfèrent venir en soirée mais uniquement sur réservation, le repas du soir n'étant pas systématique. Il en va de même pour le dernier dimanche de chaque mois où se déroule un marché aux puces : l'établissement sera ouvert et il vaut mieux réserver. Un mini buffet attend les convives avec 6/8 entrées en produits frais. Le plat servi est copieusement servi et varie en fonction des fantaisies du cuisinier. Puis viennent fromages et fromages blancs. Des confitures maison se rajoutent au choix de chacun. Le dessert enfin clôture les agapes, le tout dans la simplicité et une belle humeur affichée.

■ **RIVE DROITE BAR**
6, quai Anatole-France
✆ **04 75 55 01 30**
Ouvert toute l'année. Le dimanche et le lundi le midi de 8h à 15h30 ; du mardi au dimanche le midi de 8h à 20h30 et le soir (dernier service à 22h). Dimanche 9 à 15h30. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 25 €. Carte : 25 € environ (entrée, plat, dessert (28 € avec fromage)). Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9 €.
Un bien sympathique lieu connu des Voultains, idéalement situé au bord du Rhône à deux pas de la grande place du marché. Pour patienter : un bar accueillant. Il faut souvent jouer des coudes, un peu comme dans une mêlée, à midi, pour avoir une table. Autant que faire se peut, il est préférable de réserver. Le service est souriant, la cuisine maison, simple et généreuse, avec notamment du bœuf d'origine française. Saumon façon Gravlax, salades, gambas flambées, entrecôte, andouillette 5A, côtes ou souris d'agneau, gratins de ravioles, camembert rôti au miel, bruschettas, tapas... et pour finir les fameuses glaces Terre Adélice. De quoi rassasier des appétits de rugbymen ou de mariniers qui peuvent aussi déguster quelques vins bien choisis. Le Rive droite organise également des soirées à thème, en musique, qui se terminent (assez) tard dans des ambiances de bodegas de feria. Gabin et Belmondo du *Singe en hiver* auraient pu s'arrêter à ce comptoir et imaginer que le quai Voultain est un port du Tonkin ou d'ailleurs. Le menu du jour varie selon les saisons. L'entrée, le plat, le dessert, le tout est fait maison.

Emplettes

■ **AURÉLIEN FOURNIER**
13, avenue Marx-Dormoy
✆ **04 75 62 41 58**
www.patisserie-fournier.com
Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche de 7h30 à 15h.
Formé notamment chez Pierre Chauvet à Aubenas, Aurélien Fournier a ouvert sa boutique de chocolatier-glacier-confiseur-pâtissier en 2008, secondé par son épouse qui vous accueille avec gentillesse et compétence. Aurélien vous régale avec ses entremets, petits gâteaux, petits fours, macarons et spécialités de l'Ardèche. S'ajoute sa collection de chocolats fins classiques avec quelques audaces réussies et ses créations pour les fêtes de Pâques et de Noël qui déplacent les gourmands alentour. Pour vous mettre l'eau à la bouche citons quelques bonbons signés Fournier : le Cara-Vanille (ganache vanille et caramel au beurre salé), l'Abeille (ganache au miel de montagne), le Pirouette (praliné aux cacahuètes caramélisées). Sans oublier les spécialités qui mettent l'Ardèche en avant : le Picodon (croustillant praliné enrobé de chocolat blanc), la Caillette (praliné avec brisures de noisettes et éclats de chocolat blanc), la Châtaigne (boule de praliné en forme de bogue), et l'inimitable Paléo'Choco (pâte de fruit myrtille, pâte de fruit framboise, crémeux marron, enrobé de chocolat noir).

Marchés

■ **MARCHÉ**
Place Camille-Debard
Place Etienne-Jargeat
Ouvert le vendredi. Le matin.
Au pied du château, à deux pas de la vieille ville et en bordure du Rhône, ce marché s'inscrit bien dans la tradition des chalands qui, en fonction des saisons, colorent l'ensemble et parfument le lieu. Plus d'une centaine de commerçants, artisans et producteurs s'y retrouvent. Il s'agit de l'un des plus grands marchés de Drôme Ardèche, avec les fruits et légumes, fromages, poissons, olives, pains... ainsi que beaucoup de délicieuses viandes (volailles, bœuf, veau, agneau, porc de la région) et charcuteries présentées par des artisans venus de tous le département. Un marché très convivial où on n'a que l'embarras du choix. Il fait alors bon s'y promener tout en s'inspirant de ce que pourront être les menus du jour pour votre bon plaisir.

Dans les environs

Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

■ **RESTAURANT LOUIS LE TOURISTIQUE**
D 120
Le Village
✆ **04 75 65 23 61**
Ouvert 24h sur 24. Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 13h30 et le soir à partir de 19h (dernier service à 20h30). Réservation impérative. Menus de 12 € à 49 €. Carte : 30 € environ (la carte est inscrite sur le set de table). Menu enfant : 10 € (15 pour les plus grands). Formule du midi : 12 € (menu ouvrier complet).
Valeur sûre et excellent rapport qualité/prix : voilà les premiers compliments à faire ; viennent ensuite «assiettes joliment présentées», «cuisine raffinée tendance bistronomique et accueil chaleureux». Bâtisse sans prétention en bordure de départementale, mais une pépite ardéchoise se cache derrière la façade. Ce petit hôtel restaurant s'ouvre sur une salle moderne et propose une terrasse en été, le long du trottoir. L'accueil de Doris Louis, la patronne, est d'une grande gentillesse. En cuisine, Sylvain orfèvre passionné, son mari, travaille les produits du pays et compose des assiettes surprenantes ! Les salades sont de la taille d'un saladier ! Les portions sont pantagruéliques alors pensez à garder une petite place pour le dessert après un moment de pause. Une adresse de pays vraiment futée que nous avons plaisir à présenter ! Vous pouvez si vous le souhaitez prolonger le séjour dans l'une des chambres de l'hôtel et en profiter pour découvrir la vallée de l'Eyrieux. L'adresse est connue des connaisseurs alors pensez à réserver... Merci Grand Bam's !

■ **LE MAS DE BOUILHAC GÎTE**
ARDÈCHE LA CÉSARINE
Florence Mondon
Quartier de l'Eglise
Saint-Fortunat sur Eyrieux et Pranles
✆ **06 50 98 06 57**
www.lacesarine.com
lemasdebouilhac@gmail.com
6 langues européennes parlées. Chambre double de 70 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Groupe jusqu'à 16 personnes. Le gîte pour 2 : 70 à 95 €. Restauration (table d'hôtes : 29 €).
Une adresse de charme dans l'Ardèche montagnarde et sauvage, à proximité de Saint-Pierreville. Accueil très chaleureux de la propriétaire des lieux toujours soucieuse de votre bien-être. Des chambres d'hôtes confortables profitant de l'environnement naturel somptueux et de la piscine commune. Décoration contemporaine et raffinée, grands lits très confortables, petits déjeuners copieux et délicieux. Tables d'hôtes de qualité (sur demande), pour un dîner ou un déjeuner convivial ou tout le monde autour de la table sera d'accord sur la qualité des mets, dont un gigot d'agneau comme nous en avions rarement mangé. Une adresse 100% plaisir. Si vous souhaitez trouver un lieu pour organiser des manifestations familiales, celui-ci est adapté pour 16 personnes. Réservations plus que conseillées. Aux alentours, les marches dites nordiques sont souvent organisées dans le secteur. Voilà un lieu de séjour idéal pour récupérer.

Charmes-sur-Rhône

■ **LE CARRÉ D'ALETHIUS**
4, rue Paul-Bertois
✆ **04 75 78 30 52**
www.lecarredalethius.com
lecarredalethius@orange.fr

Tables & Auberges de France. Ouvert du mardi au dimanche le soir ; du jeudi au dimanche le midi. Menus de 54 € à 99 €. Formule du midi : 32 €. Jardin. Animaux acceptés – air conditionné.
Entre Valence et La Voulte, un restaurant estampillé d'une étoile. Le chef Olivier Samin, passé par les cuisines de Pic, et son épouse Stéphanie mènent rondement leur affaire. A leur table, les produits du terroir sont à l'honneur, fin gras du Mezenc, en saison, agneau de l'adret, abricots de Saint-Laurent-du-Pape, etc. La technique est éprouvée, les compositions recherchées. Ce jour-là : L'œuf mollet, confit de châtaignes, racine de curcuma, gomasio, puis Joue de cochon confite et snackée, légumes d'hiver, olives noires de Nyons et Chocolat très moelleux, légèreté passion/banane. On apprécie le cadre, particulièrement le patio avec ses oliviers. Également un hôtel confortable.

LAC D'ISSARLÈS

Située en Haute Ardèche, après une longue route tortueuse, la petite commune du Lac d'Issarlès est un lieu de séjour idéal par son climat, son ciel d'azur aux portes du Midi, son équipement touristique complet et surtout son paysage exceptionnel. Le Lac d'Issarlès est un lac naturel de cratère de 97 ha, situé à 1 039 m d'altitude, profond de 138 m et de 5 km de circonférence. Au lac, vous pourrez vous baigner dans une eau d'une pureté exceptionnelle et d'une température très agréable en toute sécurité (baignade surveillée en été) ou vous reposer sur le sable de la plage qui épouse le lac. Vous pourrez aussi faire du pédalo, du canoë ou du stand-up paddle. Un sentier pédestre dans les sous-bois ombragés permet de faire le tour du lac tout en cueillant airelles, fraises des bois, framboises et champignons. De superbes randonnées à pied ou en VTT sont possibles autour du village. Elles offrent un magnifique panorama sur les coulées basaltiques de la vallée de la Veyradeyre et les sucs phonolitiques. Les pêcheurs seront également ravis : le lac (1re catégorie) regorge de truites fario et arc-en-ciel, d'ombles chevaliers, de saumons, de vairons, et de goujons et corégones. La Loire et la Veyradeyre, rivières des environs, ne sont pas en reste. A proximité du lac, des grottes troglodytes ont été creusées dans les produits d'explosion issus du cratère de Maar. Récemment réhabilitées et mises en valeur, il est possible de les visiter et de découvrir l'aménagement réel de l'époque.

Dans les environs

Coucouron

Aux confins de la Haute-Loire et de la Lozère, Coucouron se situe au bord d'un volcan strombolien qui se nomme la Laoune. Ce chef-lieu de canton se trouve à un carrefour touristique intéressant pour ses panoramas variés et un patrimoine riche. Sans pour autant négliger son agriculture, comme en témoigne la présence de deux laiteries produisant deux fameux fromages, le coucouron et le goudoulet, ce petit bourg se tourne aujourd'hui de plus en plus vers le tourisme, grâce à son plan d'eau et à la qualité de vie qu'on y trouve. Prenez le temps d'errer dans les ruelles allant à la place de la mairie à l'église Saint-Martin. Cette dernière, du XIIe siècle, a été complètement rénovée en 1854. Si vous êtes dans le secteur un mercredi, ne manquez pas le marché pour y découvrir les spécialités locales : charcuterie, fromagerie. Faites vos emplettes pour ensuite farnienter au bord du lac où les enfants trouveront des jeux d'eau, des pédalos, et la pêche.

Pour tous : un parcours de santé gratuit. Un itinéraire, balisé et ouvert à tous, vous propose une balade ludique et sportive. Tout au long de ce parcours, qui vous emmène du village jusqu'au lac et vous invite à faire le tour de l'étendue d'eau en passant par le barrage, des panneaux vous proposent des exercices sportifs, et un rythme à tenir entre les différentes étapes.

Points d'intérêt

ÉGLISE DE COUCOURON

L'église Saint-Martin, fondée au XIIe siècle, très endommagée au lendemain de la Révolution, fut presque entièrement reconstruite à partir de 1854. Son porche, classé en 1907, est le seul vestige de l'édifice roman. L'église est célèbre pour ce porche où serait représentée une figuration de la luxure et de la calomnie à travers la sculpture d'une femme à la tête monstrueuse entourée de serpents et d'oiseaux. A noter également les signes du zodiaque sur le vitrail de son tympan et l'un des chapiteaux. On peut y accéder, depuis la place, par de jolies ruelles bien conservées. Le site est très apprécié l'été lors des fortes chaleurs précisément par l'étroitesse de celles-ci qui conservent la fraîcheur d'une ombre quasi constante. Ce chef-lieu de canton se trouve par ailleurs à 958 mètres d'altitude, appréciable lorsque dans la vallée il fait plus de 30 °C... Ceci explique en partie cela.

LA MONTAGNE CENTRALE ARDÉCHOISE

Les pays du Gerbier, de Coucouron et du Tanargue affichent la grandeur un peu farouche de leurs étendues. Mal reliés les uns aux autres, peu peuplés avec une densité souvent inférieure à 10 habitants au kilomètre carré, ils ne disposent pas d'un centre reconnu. Coucouron, la commune la plus peuplée et la mieux équipée compte à peine plus de 700 habitants. Les 25 autres communes compte moins de 500 habitants chacune. Aujourd'hui le pays tente de se fédérer pour miser sur le tourisme. Il s'agit, notamment, d'allonger la période de fréquentation de la montagne, de diversifier les pratiques, de doubler le tourisme vert de l'été par un tourisme de neige.
Alors, hiver comme été, la montagne centrale ardéchoise n'en finit pas de nous promettre de bons bols d'air, de belles virées en raquette, des itinérances nordiques, de magnifiques randonnées pédestres. Les paysages sont bruts de décoffrage car la vie y est parfois bien dure pour les habitants. Le pays est profondément attachant. A l'image des vieilles demeures, la France profonde s'y retrouve bien avec tout ce qu'il y a de plus typique et originel.

Le couvert

■ **HÔTEL-RESTAURANT-BAR ENJOLRAS**
Place de la Mairie
✆ 04 66 46 10 04
www.hotel-enjolras.fr
Fermé du 1er au 31 janvier. Restaurant midi et soir, week-ends et jours fériés en fonction des périodes, il vaut mieux téléphoner. Réservation impérative. Menus de 13,50 € à 29 €. Carte : 18 € environ. Plat du jour 9 €. Chèque Restaurant. Vous renseigner pour les chiens dans l'établissement lors de la réservation.
Une visite, un séjour, une randonnée à proximité du Lac d'Issarlès ? Vous passerez par Coucouron et son plan d'eau et ne pourrez pas rater cet établissement deux étoiles à l'ancienne qui perpétue sa notoriété depuis trois générations. Tout y est : une bonne cuisine, un bon rapport qualité-prix, un accueil chaleureux tout en détente. Alors quand en plus l'assiette de charcuterie vous arrive, le feuilleté aux champignons, la tranche de gigot d'agneau, le filet de loup aux écrevisses... arrêtons là où vous commencerez vous-même votre dégustation. A l'intérieur ou en terrasse, pour une simple consommation à poursuivre d'un bon repas, la restauration typique de l'Enjolras vous ravira avec ses saveurs d'antan. Vous l'aurez compris, le lieu est incontournable, ce qui implique que la réservation est obligatoire.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT-BAR ENJOLRAS****
Place de la Mairie
✆ 04 66 46 10 04
www.hotel-enjolras.fr
Fermeture en janvier. 14 chambres. Chambre double 45 € ; chambre triple 50 €. Pension complète : 55 € (par jour et par personne). Demi-pension : 46 € (par jour et par personne). Petit déjeuner : 7 €. 4 personnes 55 €, personne seule supplément de 10 €/jour en demi ou pension complète. Animaux non admis à l'hôtel. Excursions.
C'est une institution de la Montagne ardéchoise. L'hôtel Enjolras étire sa façade de pierre et dresse sa terrasse au centre de Coucouron. Les chambres sont équipées de douche et de WC individuelw, de la télévision et du wifi, de bons arguments pour des hébergements confortables dans un lieu où le bon air est légion. Pour la période d'octobre à décembre, le restaurant vous est ouvert tous les midis et l'hôtel est à réserver. A la pleine saison (juin, juillet, août et septembre), tant l'hôtel que le restaurant sont ouverts tous les jours. Le mois de mai marque un regain souligné par les beaux jours : le restaurant est ouvert tous les midis, le soir, le week-end et les jours fériés, et il vaut mieux réserver. L'hôtel quant à lui est ouvert les week-ends et les jours fériés sur réservation. L'établissement ferme en janvier pour rouvrir de février à avril tous les midis pour la restauration, sur réservation pour l'hôtel. Vous l'aurez compris : une véritable institution que ce lieu et ça ne date pas d'hier ! Alors, que vous soyez de passage ou des fidèles de ce coin de l'Ardèche, arrêtez-vous, vous ne serez pas déçu.

■ **CAMPING MUNICIPAL****
M. Julien Roche
Maison de l'agriculture
✆ 04 66 46 13 08
communecoucouron@wanadoo.fr
Ouvert du 1er mai au 30 septembre pour le camping. Réservation recommandée. Terrain de 2,5 ha. 85 emplacements (aire de camping-cars, hébergements insolites, chambres d'hôtes, gîtes et meublés). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Jetons de douche gratuits pour les résidents. Le camping est ouvert du 1er juin à fin octobre pour la location et du 1er juin au 30 septembre pour les emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 9,60 € à 13,10 €. 5 chalets pour 4 à 6 personnes de 260 € à 550 € la semaine. Se renseigner entre basse et haute saison : 11 bungalows, 85 emplacements. Camping non étoilé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (camping-cars autorisés). 9 locations de bungalows.
Un camping au cœur du village pour toutes les envies d'hébergements ! Prévoyez un bon duvet, même en plein été, la montagne est fraîche la nuit... Le camping de Coucouron offre un bon niveau de confort et de prestations à prix doux. Vous profitez du plan d'eau en contrebas du village (baignade, bateaux à pédales, canoës, buvette, snack) et d'un réseau de 35 km de sentiers balisés (randonnées pédestres et VTT). Mais aussi : pêche, chasse, champignons, équitation, terrains de tennis, basket, football, pétanque... Chaque année, à l'issue d'un repas suivi d'un concours de boules ou de cartes suivant la météo, la municipalité offre l'apéritif à tous les campeurs. Convivial ! Sachez aussi que le camping municipal de Coucouron accueille les stagiaires pompiers de toute l'Ardèche pour les formations de conduite tout terrain. La destination est en tous cas à privilégier particulièrement les étés caniculaires et sans aucun doute vous y prendrez goût et deviendrez des réguliers de la station. Les activités et animations y sont nombreuses en pleine saison, de quoi satisfaire petits et grands. Il vaut mieux réserver, conseil de *Petit Futé* !

Loisirs

■ **PLAN D'EAU DE COUCOURON**
Baignade surveillée en juillet et en août.
Le lac artificiel frais et revigorant à 1 000 m d'altitude constitue chaque été un lieu de baignade et de détente pour les riverains comme pour les touristes, à quelques centaines de mètres du centre du village. De mi-juillet à fin août, un maître nageur assure la surveillance de la baignade. La plage est équipée d'un toboggan et de jets d'eaux pour les enfants. Parmi les autres services : snack-bar et location d'embarcations diverses (pédalos et canoës). Les amateurs de pêches s'adonnent à leur sport favori, dans ce plan d'eau de première catégorie (les cartes de pêche sont disponibles auprès de l'office de tourisme, et chez de plusieurs commerçants). S'ajoute l'aire de camping-car, à quelques pas des bords du lac. Enfin, sachez que les eaux de Coucouron sont de très bonne qualité. Tout le nécessaire et le superflu pour une journée de farniente en famille où vous pourrez bronzer tranquille puisque la baignade est surveillée. En surplomb du lac, une table d'interprétation vous

présente l'écosystème de la Montagne ardéchoise. Pour le farniente, il n'y a décidément pas mieux, en particulier lorsque dans les grandes agglomérations de proximité la chaleur est torride l'été...

■ RANDONNÉES

En été comme en hiver.

Au départ de Coucouron, les randonneurs ont la possibilité d'emprunter 35 km de sentiers balisés à travers prairies et forêts, très variés et bénéficiant de fort beaux points de vue. L'hiver, le foyer de ski de fond prend le relais et planches et raquettes remplacent alors, sur les sites nordiques, marche et VTT. A noter que Coucouron est labellisé Station Verte, c'est-à-dire que l'on y respecte bien entendu l'environnement, mais aussi que l'on y trouve toutes les informations nécessaires pour pratiquer les loisirs de plein air et de nature. Le lieu est de plus en plus prisé, en particulier par les clubs de randonnée, les groupes amoureux d'une nature préservée. Si vous ne connaissez pas encore, pensez à cette destination pour vos prochaines vacances. Ici, vous êtes loin des turbulences des grandes stations, été comme hiver.

Emplettes

■ FROMAGERIE DE COUCOURON

Montmoulard
✆ 04 66 46 10 05

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h.

C'est la plus ancienne des fromageries de Coucouron. Cette fromagerie familiale a été créée par Albert Roche à la fin des années 1950 et reprise par son fils Jérôme en 1986. On y trouve le fameux fromage coucouron, un bleu de vache, à pâte persillée, mais aussi un bleu de brebis bio. Bien entendu ici on transforme le lait des troupeaux qui pâturent dans la montagne. Ce qui confère au fromage, outre le savoir-faire du fromager, une saveur toute particulière. Le coucouron se décline en version allégée... Mais c'est moins bon ! L'adresse est toujours bien connue des amateurs. Ne vous privez pas d'y passer.

■ FROMAGERIE DE LAOUNE

Zone artisanale les Eygades
✆ 04 66 46 27 65
laiterie-de-laoune@orange.fr

De septembre à fin mai, ouvert le mercredi et samedi de 9h à 12h et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. De juin à fin aout, Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Ouvert le dimanche (le matin, en juillet / aout).

Fromages au lait de chèvre, fromages au lait de brebis et fromages aux trois laits, vous avez le choix et il y en a pour tous les goûts ! Les fromages de Laoune sont réalisés à partir de lait entier collecté sur de petites exploitations (entre 1 000 m et 1 200 m d'altitude), sur les plateaux d'Ardèche et du Velay. Transformés au sein d'une fromagerie familiale et artisanale, ils sont moulés un à un, puis plusieurs fois retournés avant d'être salés au sel de mer, le tout entièrement à la main. Sachez que les fromages de chèvre de Laoune allient une texture irremplaçable à seulement 25% de matière grasse… Un passage pour déguster ces fameux fromages s'impose.

■ FROMAGERIE DU PLATEAU ARDÈCHOIS

Route du lac d'Issarlès
✆ 04 66 46 12 12

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Et le dimanche matin en juillet et en août. Visite gratuite de la fromagerie.

Cette fromagerie construite en 1994, aujourd'hui intégrée au groupe Gerentes (laiterie des Monts Yssingelais Haute-Loire, Ardèche, Drôme), fondée par François Gerentes, transforme le lait du plateau ardéchois. On y trouve des fromages au lait de vache, de chèvre, de brebis déclinés dans de nombreuses versions dont le goudoulet, espèce de version ardéchoise du reblochon savoyard, mais aussi la bûche crémeuse du Mezenc, l'abbaye de Mazan (façon gruyère)... On peut également faire provision de lait, de beurre, de crème fraîche. Si vous souhaitez visiter la fromagerie, allez-y plutôt le matin pendant la fabrication (pas de fabrication le week-end). En tous cas, l'adresse est à connaître si vous souhaitez manger «authentique» et vrai. A l'occasion d'une balade, arrêtez-vous et faites vos emplettes, vous ne serez pas déçu.

Issanlas

■ LA VALLÉE D'AMAROK

Mas des Fayolles
✆ 04 75 38 91 41
www.vallee-amarok.com

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5 €. Durée de la visite : 1h30.

Ambiance Grand Nord. La visite de ce parc animalier s'effectue en petit groupe, en immersion dans la nature et l'environnement animal sauvage. Vous pourrez toucher un chiot doux comme un doudou et vous informer sur les enjeux sociaux d'une meute de chien nordique… Mais aussi nourrir les puissants et robustes chevaux tarpans et remonter leur arbre généalogique, découvrir les yaks de l'Himalaya, leur mode de vie et leur grandiose origine, caresser les mythiques rennes (oui, oui, ceux du père Noël !) et tout savoir de leurs bois majestueux… Vous pouvez séjourner sur place dans un chalet traditionnel en fuste et pratiquer plusieurs sports nordiques avec les chiens, escalader, faire de la via ferrata ou du kayak. Une parenthèse nature enchantée.

Lanarce

■ LE PROVENCE***

Le Cellier ✆ 04 66 69 46 06
www.hotel-le-provence.com
reservation@hotel-le-provence.com

Logis (3 cheminées). Fermé du 15 novembre au 15 mars. 19 chambres. Chambre double de 59 € à 69 €. Pension complète : 155 € (demi-pension 125 € pour 2 personnes chambre standard). À partir. Petit déjeuner buffet : 10 € (11 € en chambre). Chambres spacieuses à partir de 69 €. Forfait famille. Meilleurs prix garantis à partir de 61 €, chiens acceptés 5 €. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 15 € (plat et dessert)). Hammam, sauna.

C'est une grande belle maison ardéchoise qui vous accueille à Lanarce. Le bon goût est véritablement un signe plus que distinctif : il est omniprésent dans toute la bâtisse, du sol au plafond. L'hôtel-restaurant Le Provence est de ses établissements traditionnels où il fait vraiment bon séjourner. Cet établissement mérite largement ses trois cheminées au Logis de France et ses recommandations au Gault et Millau compte tenu de la gentillesse de l'accueil et de la qualité des prestations. Les chambres sont spacieuses et confortables dans un cadre remis au goût du jour et régulièrement rénové. Si l'on profite du calme de sa chambre, on découvre vite les nombreux sentiers alentour pour s'ouvrir l'appétit. Appétit que l'on vient satisfaire à la belle table du Provence. Dans une salle lumineuse et élégante, on savoure la cuisine de Brigitte Philippot qui n'aime rien tant que de faire ressortir avec bonheur les saveurs de son terroir. Bref, l'endroit est vivement conseillé mais pensez à réserver car le lieu est très prisé des connaisseurs. Le plus : le spa, une invitation à voyager !

■ **CHARCUTERIE PUZZI**
Artisan de saveurs en Montagne Ardéchoise
Route Nationale 102
✆ 04 66 69 44 79
www.charcuterie-puzzi.fr
contact@charcuterie-puzzi.fr
Qualité Sud de France. Ouvert tous les jours de 8h à 19h30. Commande en ligne possible. Fabrication de charcuterie, salaison et conserves traditionnelles – Guide des gourmands.
En Ardèche, cet artisan remporte chaque année des prix prestigieux pour ses produits. Depuis 1976, la maison Puzzi, implantée dans un village perché à 1 200 m d'altitude, produit des salaisons de manière artisanale : terrine ardéchoise, de porc aux cèpes, jésus pur porc et pancetta, saucissons, saucisses sèches au roquefort, au noix ou aux myrtilles, boudins frais en saison, mais aussi des plats cuisiné en conserve (les fameuses tripes à la tomate, une gamme de spécialités à base de canard et d'oie). Les produits Puzzi – estampillés d'un drôle de petit cochon rose en haut de forme – se retrouvent aux tables de nombreux restaurants de la Montagne ardéchoise. Egalement en boutique, champignons et confitures. On peut commander en ligne, mais c'est se priver d'une belle balade et de la découverte d'une magnifique maison ardéchoise de pierre et d'une équipe vraiment sympathique. Pour finir, il faut féliciter la maison : en 2015 lors du Concours général agricole à Paris, la charcuterie Puzzi a eu l'honneur de recevoir une médaille d'argent sur son saucisson pur porc. Impossible de ne pas remplir son panier de provision réel et/ou virtuel...

■ **FERME DE SAGNE-ROUSSEYRE**
Evelyne Hernandez, Route Nationale 102
✆ 04 66 69 42 45
www.fromage-chevre.com
evelyneh07@aol.com
Un troupeau d'une cinquantaine de chèvres pâturant au bon air la bonne herbe du plateau ardéchois... Et une ferme où l'on transforme leur lait en délicieux picodons estampillés biologique. Outre les picodons AOC, vous trouvez des chevretons, comme des picodons mais en plus petits, plus crémeux, plus doux, moins affinés, idéal pour les recettes au chèvre chaud comme les spaghettis au chèvre chaud. Des tommes et des tommettes de chèvre sont également en vente à consommer en l'état ou à cuisiner. Vente à la ferme en direct à la belle saison. Et si vous ne trouvez pas le temps de monter là-haut, vous pouvez commander en ligne sur le site Internet ! Vous y trouverez alors le catalogue de toutes leurs productions ; désormais un site est dédié et se nomme « la boutique paysans bio ». Ne vous en privez pas..

La Chartreuse de Bonnefoy

Au cœur de la forêt du même nom, à 1 300 m d'altitude, se dressent les vestiges encore chargés d'histoire de la chartreuse de Bonnefoy, appelée aussi Notre-Dame de Bonnefois. Cette abbaye abrite un couvent. Elle a été fondée dans la deuxième moitié du XII[e] siècle par Guillaume Jourdain, seigneur du Mézenc. Située à 1 310 m d'altitude, cette chartreuse, la plus haute de France, fut en butte aux destructions de la guerre de Cent Ans et des guerres de religion, puis à un incendie au XVIII[e] siècle. Le climat y est très rude et les chartreux durent délaisser progressivement la bâtisse pour s'installer à Brives-Charensac jusqu'à la Révolution française. Inoccupée puis vendue comme bien national, la chartreuse fut démantelée à partir de 1840. Le seul vestige important, encore intact pour l'heure, est la maison du prieur avec la porte d'entrée de la chartreuse et la tour du clocher de l'église.
Pas de visite, même ruinée, c'est une propriété privée. Toutefois un panneau à l'abord du site détaille son histoire et explique la disposition des bâtiments. En outre, l'office de tourisme propose des visites guidées en été, et toute l'année sur réservation.

LAMASTRE ★

Porte d'entrée du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, au cœur de la vallée du Doux, Lamastre est un site historique de transactions commerciales avec de célèbres foires et, aujourd'hui, une station touristique où la gastronomie et l'ébénisterie sont particulièrement réputées. Plusieurs monuments du X[e] siècle : la magnifique église romane et son prieuré, les ruines des châteaux de Retourtour et de Pécheylard ayant appartenu à François de Tournon. Le parc Seignobos au cœur de Lamastre est une véritable oasis de verdure : des arbres centenaires magnifiques et rares en font un lieu ombragé, frais et paisible. On y découvre le buste en bronze de Charles Seignobos, personnage lamastrois célèbre du XIX[e] siècle. Après l'austérité de certains paysages de la Montagne, on profite d'une ambiance méridionale, à la terrasse d'un des nombreux bistrots de la place et à l'ombre des platanes qui s'alignent devant des façades colorées.

VOYAGE HISTORIQUE DANS LES GORGES DU DOUX

Depuis 1891, les vues magnifiques et les ouvrages d'art se succèdent sur la ligne de ce fameux Train de l'Ardèche, anciennement train des travailleurs qui a repris du service pour le plaisir des voyageurs. Vous embarquez grâce à la préservation d'un véritable patrimoine historique et culturel constitué de locomotives et de voitures pour la plupart classées monuments historiques. Le moyen le plus spectaculaire pour découvrir les profondes gorges creusé par le Doux dans le plateau ardéchois.
Les 200 tonnes du train sont entraînés par une locomotive conforme à la conception de l'ingénieur Anatole Mallet (1837-1919), dite locomotive Mallet. Ces locomotives sont articulées pour mieux s'inscrire dans les courbes serrées des gorges. Leurs quatre pistons à double effet sont mus par la vapeur de la chaudière. Celle-ci contient 3 100 litres d'eau chauffée à 200 °C sous une pression de 14 bars. De Tournon à Lamastre, le train consomme 800 kg de charbon et 4 000 litres d'eau. La locomotive n° 403 est sur la ligne depuis 1903. Classée monument historique, elle a été scrupuleusement restaurée en 2013 par l'atelier du Chemin de Fer du Vivarais, basé à Lamastre. Vous avez le choix entre trois parcours.

Train du marché

Depuis l'ouverture de la ligne en 1891, le mardi matin, un train dessert toutes les gares pour acheminer les chalands au marché de Lamastre. L'idéal aujourd'hui pour rejoindre l'un des plus beaux marchés de l'Ardèche, sans fatigue, agréablement et sans avoir de problème de stationnement. Charcuterie traditionnelle, fruits gorgés de soleil, châtaignes, picodons et autres produits du terroir rempliront vos cabas et paniers à provision ! Tous les mardis en juillet et en août. Excursion d'une demi-journée. 1h25 de trajet. Départ de Tournon-Saint-Jean à 8h30, retour de Lamastre à 12h.

Train des Gorges

A bord de voitures panoramiques, vous découvrez la partie la plus inaccessible des gorges du Doux. Les ouvrages d'art surplombent une rivière sauvage avec ses pitons et ses rochers en équilibre. En gare de Colombier-le-Vieux/Saint-Barthélémy-le-Plain, la locomotive emprunte un pont tournant afin d'être replacée en tête de convoi. Deux hommes suffisent à la manœuvre à la force des bras. Un spectacle à ne pas manquer ! Trois départs par jour (en été) de Tournon-Saint-Jean. Trajet : 1h15 aller-retour.

Le Mastrou

Depuis plus de 120 ans, c'est le train historique sur la ligne Tournon Lamastre ! L'excursion d'une journée débute par la découverte des gorges du Doux, puis le train poursuit son ascension vers la montagne ardéchoise et ses châtaigneraies pour atteindre à la mi-journée la petite ville de Lamastre.Avant de prendre le chemin du retour, vous avez le temps d'une escapade pour arpenter et visiter le bourg, flâner aux terrasses des cafés, profiter des berges accueillantes du Doux pour un pique-nique convivial, faire un repas au restaurant, une balade, une partie de pétanque ou les joies de la baignade… Excursion à la journée Tournon/Lamastre, départ à 10h retour à 15h. Durée du trajet : 1h40 aller-simple.
Le vélo-rail a rejoint, à Boucieu-le-Roi, les activités proposées dans les gorges du Doux sur 12 km. A découvrir en famille.

■ **TRAIN DE L'ARDÈCHE**
SNC Chemin de Fer du Vivarais
Gare de Tournon St-Jean Route du Grand Pont
Sites partenaires Vélorail
des Gorges du Doux
✆ **04 75 06 07 00**
http://trainardeche.fr
contact@trainardeche.fr
Train des Gorges : 16 € par adulte, 8 € par enfant. Mastrou : 19,20 € l'aller, 22 € l'aller/retour (10,10 € et 11 € par enfant).
Un incontournable ? Un train «touristique» comme les amoureux des vieux trains aiment à les retrouver. Tout y est : le dépaysement, le bruit, le crachat de la locomotive au charbon, un parcours idyllique dans une nature généreuse,... le patrimoine conserve l'un des témoignages vivants d'une belle époque révolue... alors le voyage est assuré... dans le temps et l'espace... Il en est ainsi depuis 1891... et tout a été précieusement conservé par une association des anciens cheminots puis ré-exploité depuis quelques années par une société de navigation fluviale. Vous emprunterez des locomotives dont certaines sont parties des monuments historiques... Avec ce petit train de l'Ardèche, vous vivrez un moment fort qui allie patrimoine, culture et histoire. Le parcours navigue le long d'un affluent du Rhône, Le Doux, qui mérite les détours au fin fond des gorges, parfois profondes, et toujours rafraîchissantes. C'est d'autant plus appréciable par forte chaleur. Ne pas hésitez à consulter le site, et rapidement, procéder aux réservations avant de récupérer les billets sur place
Pour des raisons techniques ou de force majeure, la direction peut être amenée à avoir recours à une locomotive diesel ou à modifier un horaire de départ ou d'arrivée.

Lamastre bénéficie d'un microclimat sans vents violents ni excès de froid et offre alentour de magnifiques paysages avec d'anciennes cultures en terrasse et de belles fermes et hameaux dispersés.
Les promenades en forêt ou sur les bords du Doux vous feront découvrir des richesses naturelles exceptionnelles : châtaigniers millénaires, sites à castors d'Europe et peuplement piscicole remarquable. Ce village est particulièrement animé l'été grâce à ses deux marchés et le coin est fortement prisé par les motards qui s'y retrouvent facilement. Lamastre se trouve comme à une croisée de chemins routiers, cyclistes, pédestres. Il y a l'embarras du choix. Sur un plan pratique, Lamastre a toutes les commodités : grandes surfaces alimentaires, stations-service, pharmacie, vétérinaires, etc.

■ **OFFICE DE TOURISME**
22, avenue Boissy d'Anglas
✆ 04 75 06 48 99
www.pays-lamastre-tourisme.com/fr
ot.lamastre@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le dimanche de 9h30 à 14h30. Fermeture à 17h en plein hiver.
L'équipe de l'Office de tourisme de Lamastre fait un travail formidable de promotion du « doux pays ardéchois ». Outre un accueil charmant et compétent, vous trouverez sur place les renseignements utiles pour bien composer votre séjour dans la région. Cet O.T. organise des visites guidées du vieux Lamastre et des villages du canton. Le plus : toute l'année, dans le local central de l'Office du tourisme, des expositions de peintures, photographies, sculptures…

■ **TRAIN DE L'ARDÈCHE**
SNC Chemin de Fer du Vivarais
Gare de Tournon St-Jean Route du Grand Pont
Sites partenaires Vélorail des Gorges du Doux
✆ 04 75 06 07 00
Voir page 125.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE PEYCHELARD**
contact@lamastreassociationrad.fr
Ne se visite pas (ruines) – site à approcher sans enfant.
De la place de la Mairie, des berges du Doux, les ruines marquent le paysage de la commune. Sis sur un éperon qui surplombe de manière spectaculaire le Doux, le Condoie et le Grozon, le château fut bâti dès le X^e siècle par les seigneurs de La Mastre. Le premier seigneur dont on connaît le nom aurait été Adhémar de Mastra en 1082. Après une histoire très animée, marquée par les guerres et les pillages, il fut abandonné en 1792, à la mort du dernier seigneur des lieux, ses pierres servant pour construire la ville basse. Si Peychelard est aujourd'hui une propriété privée, plusieurs sentiers de randonnée permettent de le découvrir de plus près. L'endroit est déconseillé aux jeunes enfants. Profitez d'une balade à pied autour de la ville pour apprécier le lieu en direction de Vernoux-en-Vivarais, Ste-Basile.

■ **CHÂTEAU DE RETOURTOUR**
Route de Désaignes
L'accès est limité voire interdit pour les jeunes enfants.
De jour comme de nuit, pour les amateurs de belles photos en particulier, ces ruines ont conservé un cachet certain. La végétation elle aussi se régale pour gravir cet édifice et consolider ses pierres dont il convient toujours de se méfier de la solidité après de fortes pluies. Bâti sur un promontoire rocheux, en surplomb d'une boucle du Doux, le château est construit au x^e siècle par l'une des familles locales Pagan-Retourtour.. Des querelles de succession au XIV^e siècle sont probablement à l'origine de la ruine du château. On raconte qu'au début du XVIII^e siècle y vivait un petit seigneur brigand qui rançonnait les environs. On peut approcher les ruines d'assez près mais certaines parties informes doivent décourager les escaladeurs mal conseillés. Ce qui est certain c'est que le lieu inspire la tranquillité et l'on comprend mieux les quelques habitants qui occupent les maisons limitrophes.

© jpejcoz - FOTOLIA

Le train de l'Ardèche : le Mastrou.

Les touristes apprécient de déambuler dans les rares ruelles, en particulier après un bon repas, une journée de baignade dans la boucle du Doux histoire de se rafraîchir durant les étés torrides.

L'ENQUÊTE DU CHAUFFEUR DU MASTROU

Une pure énigme ferroviaire pour conduire la locomotive du Mastrou
Office de tourisme
✆ 04 75 06 48 99

Ouverture : Toute l'année : ouvert tous les jours. Support de jeu en vente 0.50€ à l'Office de tourisme. Jeu de piste pour enfants qui partent à la quête d'indices – RV à l'office de tourisme.

Un jeu de piste où les enfants récoltent des indices tout au long d'un parcours qui les conduit à une table de lecture au niveau du château de Pécheylard pour la résolution. Une fiche de jeu sera remise à chaque enfant afin qu'il puisse y consigner tous les indices qu'il découvrira grâce aux plans, photos, recueillis en cours de son enquête. Une découverte ludique à Lamastre, pour les enfants et pour toute la famille à la découverte de l'histoire d'un pays. A l'image des nouveaux jeux qui émergent grâce aux appareils portables, celui-ci est peu connu et mérite d'être découvert. Un dernier suspense : il manquera un élément, seulement un, incontournable, pour faire marcher convenablement le train !

Ce septième indice sera le sésame pour mener le Mastrou... Sympathique, non ?

PARC SEIGNOBOS

Ouvert toute l'année. Parc public. Gratuit.

C'est l'un des parcs publics du centre ville. Un beau parc paysagé qui fut celui de la résidence de la famille Seignobos. Cette famille a laissé plusieurs grands noms dans l'histoire de la commune et même de la France ! Charles-André Seignobos – 1822-1892 – député de l'Ardèche est connu pour avoir donner une voix qui permit de proclamer la IIIe République. Charles Seignobos – 1854-1942 – consacra sa vie à aux études historiques, fut professeur en Sorbonne et créa la méthode « événementielle ». Son fils, Michel, historien, a fait don à la ville du « Parc Seignobos ». Ce parc est un havre de paix où il fait bon se promener parmi les essences rares. Les amoureux des arbres admireront un ginkgo biloba centenaire et un araucaria.

QUARTIER DE MACHEVILLE

En venant ou en direction de Saint-Peray/Valence, légèrement située sur une petite colline, l'ancienne ville est devenue le quartier de Macheville qui mérite une promenade attentive. On peut admirer, notamment, le prieuré émanation de l'abbaye bénédictine de Saint-Chaffre au Monastier. Les jésuites du Puy prirent la succession des bénédictins au début du XVIIe siècle. On peut voir l'église romane (XIIe siècle), ouverte au culte et à la visite, avec la fenêtre du chœur et ses modillons, et les dix chapiteaux d'origine réintégrés par les jésuites lors de la reconstruction de l'édifice au XVIIe siècle. Le clocher et les premières travées de la nef sont plus tardifs. De l'ancien prieuré subsistent une tour et une belle porte du XVe siècle surmontée de sa bretèche. Ce prieuré a vu sa dernière congrégation religieuse quitter les lieux en 2011. Il s'agissait de la congrégation des sœurs de Saint-Joseph, dont la communauté locale s'était réduite à peau de chagrin. Ce quartier est sur l'itinéraire d'un sentier de randonnée balisé.

Le couvert

CHEZ GERMAINE

31, rue de Macheville
✆ 04 75 06 41 26
www.chezgermaine.com
chez.germaine@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi le midi. Haute saison : tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10 €. Menu du jour en semaine 14,90 € Peut accueillir jusqu'à 100 personnes + 100 en terrasse. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Sur les hauteurs de Lamastre, à Macheville près d'une superbe église romane, cette adresse se transmet de bouche à oreille depuis plus de quarante ans ! Germaine a ouvert ce restaurant en 1970. Depuis, son fils Eric a pris la relève. On apprécie la terrasse ombragée par sa treille, un petit paradis ! La cuisine du chef est parfaite et l'accueil chaleureux. Que demander de plus ? Des jeux pour les enfants ? C'est fait ! On vient Chez Germaine pour savourer le bonheur d'un bon moment en famille, entre amis ou en amoureux. Eric aime préparer de belles spécialités et cultive chaque jour ce don transmis de la bonne cuisine gourmande et traditionnelle. Autant dire qu'il vaut mieux appeler pour réserver avant de venir. Un espace de jeu à l'extérieur a été dédié aux enfants (sous la vigilance des parents, voir les consignes de sécurité). Cerise sur le gâteau : indépendamment du service de table, le restaurant propose des plats tout préparés à emporter. La carte fait plaisir à voir. Il ne faut pas s'en priver.

LA MÈRE TRANQUILLE

Elodie Montet
1, place de la République
✆ 04 75 06 48 52
www.meretranquille.vpweb.fr
ju.montet@laposte.net

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En été, midi et soir, réservation recommandée. Réservation recommandée. Menu enfant : 10,50 €. Les plats vont de 12 à 17,50 € à la carte. Un menu autour des 30 € est proposé.

C'est la petite table qui monte, et tellement bien qu'elle a changé d'adresse, pas de lieu ! On le doit à Elodie et Julien qui ont repris et rebaptisé en 2008 La Bonne Auberge. Ces deux jeunes professionnels sympathiques, fort d'une dizaine d'années d'expérience, ont relevé le défi de proposer une cuisine fine et créative, renouvelée quotidiennement. Tout ce que l'on vous apporte dans de belles assiettes est fait maison avec des produits frais, locaux et si possible bio, régulièrement renouvelé. En fait, chacun compose son menu en fonction de ses goûts : poisson frais, viande fermière et si un seul plat vous convient, c'est comme vous voulez en fait. Les végétariens sont les bienvenus, le chef s'adapte. Une bonne table, une ambiance chaleureuse. Pensez à réserver.

■ **RESTAURANT LA TERRASSE**
1, Place Seignobos
✆ 04 75 06 44 84

Ouvert toute l'année. Sauf la terrasse en hiver. Du lundi au samedi le midi de 11h30 à 14h. Réservation recommandée. Menus de 10 € à 15 €. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 9 €. Terrasse. Une salle à l'étage.
Petit resto sympa, à prix très raisonnable, qui propose chaque jour un menu familial, avec des produits frais de saison made in Ardèche, dans la simplicité et le bon goût. L'esprit bon enfant attire les habitués qui aiment à se retrouver pour vivre une ambiance chaleureuse, en particulier les jours de marché. Vous n'avez pas réservé ? Pas de problème. On peut dire que les patrons sont arrangeants et cherchent à vous satisfaire. Aux beaux jours, la terrasse offre des tables supplémentaires. Le service est assez rapide et soigné. Incontournable adresse à connaître quand vous passez à Lamastre.

Le gîte

■ **HÔTEL DES NÉGOCIANTS****
14, place Rampon ✆ 04 75 06 12 20
www.hoteldesnegociants.fr

Chambre simple de 60 € à 64 € ; chambre double de 60 € à 74 € ; chambre triple de 75 € à 90 €. Petit déjeuner : 8 € (- de 5 ans gratuit, de 5 à 12 ans 5 €). Parking fermé : 4 €. Chambre pour 4 personnes : de 83 € à 93 €. Soirée étape : 70 € (basse saison), 72 € (haute saison). Wifi gratuit. Restauration (menus de 9 € à 30 €).
L'offre hôtelière de Lamastre se concentre essentiellement sur la place Rampon, à l'entrée de la ville. L'hôtel-restaurant des Négociants, ancien relais de poste, vous accueille dans une maison ardéchoise cossue aux chambres confortables et bien tenues, un brin rétro. Au restaurant, vous apprécierez une cuisine traditionnelle aux saveurs typiquement ardéchoises. Quenelles de brochet sauce écrevisses, cuisses de grenouilles, caillette, crique, pintadeau aux marrons, nougat glacé... Vous y trouverez une piscine bienvenue aux heures chaudes, de même que la petite terrasse ombragée. L'endroit est connu ; il faut dire qu'à l'entrée est de la commune, difficile de le manquer. Situé quasiment sur le carrefour de passage, l'endroit est silencieux car bien insonorisé et climatisé. Il reste une valeur pour une ville qui accueille en période estivale «le Mastrou» si réputé qui amène une clientèle désireuse de se poser quelques jours.

Campings

■ **CAMPING DE RETOURTOUR****
1, rue de Retourtour ✆ 04 75 06 40 71
www.campingderetourtour.com
campingderetourtour@wanadoo.fr
Sortie autoroute Tain-L'Hermitage, traverser Tournon, puis prendre D534 direction Lamastre, traverser Lamastre, prendre D533 direction Le Puy, puis prendre la 1re route à droite, direction Retourtour et camping.

Ouvert du 13 avril au 20 septembre. 130 emplacements. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 23,50 €. Caravane de 220 € à 435 € la semaine ; mobile-home de 315 € à 780 €. Tithome de 275 € à 550 €. Chèques Vacances acceptés. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Restauration sur place : snack-bar glacier avec terrasse couverte et chauffée (dépôt de pain et épicerie à la réception). Location de vélo demi-journée et journée, barbecues collectifs Animations. Bibliothèque et salle fitness. Piscine chauffée, terrain multisports, mini-golf.
Aux confins de l'Ardèche Verte et de l'Ardèche Plein Cœur, cadre privilégié de tous les amateurs de randonnées pédestres ou cyclistes, le Camping de Retourtour, 4 étoiles, vous accueille à moins de 100 m de la rivière de 1re catégorie pour les amateurs de pêche, et du plan d'eau aménagé et surveillé de mi-juin à mi-septembre pour les amateurs de baignade. Ambiance familiale, calme, confort avec des emplacements spacieux, des sanitaires modernes, de grandes aires de jeux, un terrain multisports, volley, badminton, des tables de ping-pong, un mini-golf, une animation douce et variée en juillet-août, une salle de fitness, mais aussi tout pour le repos, la détente et les loisirs des grands et des petits ! Le plus : promotions au camping pour 8 ou 15 nuits, promotions pour les locations à partir de 3 nuits. Snack avec terrasse très agréable. Nouveauté depuis 2017 : location de vélos à la demi-journée ou à la journée : voilà une excellente idée, n'hésitez pas à vous renseigner.

Loisirs

■ **PLAN D'EAU DE RETOURTOUR**
Baignade surveillée de mi-juin à début septembre.
Il faut s'éloigner un peu de Lamastre pour rejoindre cette base de loisirs en contrebas du village en direction de Desaignes par une courte route étroite. Un vaste parking permet de se garer à quelques mètres d'une retenue d'eau sur le Doux. On regarde les pêcheurs qui en contrebas essayent de se frayer un chemin à travers les rochers, pendant que l'on savoure un bon moment de farniente à peine dérangé par les cris des enfants. Il y a des tables de repas pour s'installer confortablement. La baignade est très agréable dans une eau fraîche et limpide, même si l'accès au plan d'eau par les rochers est parfois délicat. Des sanitaires et un snack sur place permettent de passer une journée entière à écouter le murmure du Doux. Le lieu est très prisé en période estivale. Aussi, quitte à passer une bonne journée, autant s'y prendre de bonne heure... Les ruines de Retourtour et le vieux village ou ce qu'il en reste sont un but de balade. A proximité, un camping bien équipé favorise les courts et longs séjours.

Emplettes

■ **LA FERME DU CHÂTAIGNIER**
Le Roux
✆ 06 11 57 32 20
www.ferme-du-chataignier.com
lafermeduchataignier@orange.fr

Basse saison : ouvert le mercredi et le samedi de 15h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 11h à 19h. Goûter casse-croûte : 6 €. Visite : 2,50 € (gratuit pour les moins de 18 ans). Ouvert de mi-avril à mi-novembre.
Un incontournable de la châtaigneraie ardéchoise chez ces castanéiculteurs depuis plus de 7 générations successives, un record ! Plus de 65 spécialités se disputent la vedette : châtaignes AOP au naturel, en crème, au sirop, en farine, en liqueur... S'ajoute une collection gourmande d'une vingtaine de confitures et gelée à base de fruits du verger ou de la montagne, abricots, cerises, prunes, pommes, poires, coings, mûres, framboises, cassis, groseilles. Egalement en rayon : viande d'agneau, bières et vins ardéchois. Autant de produits labellisés *Goûtez l'Ardèche*. Vous pouvez parcourir la châtaigneraie et visiter l'atelier de transformation avant de savourer, notamment lors des goûters à la ferme, des spécialités dont vous ne manquerez pas ensuite de faire provision afin de pouvoir savourer l'Ardèche à domicile. Bref, de l'élevage de moutons, la pollinisation par les abeilles, la valorisation des déchets par les cochons, la transformation des fruits, une petite scierie, vous trouverez là de quoi sentir, goûter, regarder, admirer... car il y en a pour tous, petits et grands. Notamment grâce au sentier d'interprétation qui permet de découvrir toute la ferme de façon ludique !

Marchés

MARCHÉS

A la croisée des chemins, Lamastre est de longue date un centre d'échanges commerciaux. Normal que cette ville abrite l'un des plus grands et des plus anciens marchés d'Ardèche. Le marché de Lamastre, incontournable, se tient le mardi matin et rassemble de très nombreux producteurs venant de toute la région proposer leurs savoureux et authentiques produits du terroir, mais aussi de nombreux forains (vêtements, quincaillerie...). Un marché des producteurs locaux est aussi organisé le samedi matin. On ne manquera pas également, fin août, le marché de la Création qui met en avant les artisans de la région. Ce marché figure parmi les plus illustres et réputés de l'Ardèche. L'ambiance est typique et l'arrivée du Mastrou contribue à donner vie pour écrire les grandes heures de ce lieu où bien des producteurs se retrouvent tant les mardis que les samedis matin. Pour faire ses emplettes, faire le plan alimentaire, rien de mieux.

Dans les environs

Boucieu-le-Roi

L'ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE

Cette église primitive de style roman était à l'origine la chapelle du château. Il n'en subsiste plus que la partie centrale de la façade, en granit taillé. A l'intérieur, le baptistère, également de granit, reste le seul vestige d'époque. L'étroite porte romane, quant à elle, a été remplacée par une entrée gothique plus large et plus haute. Le bienheureux Pierre Vigne, prêtre et missionnaire ardéchois, fondateur de la congrégation du Saint-Sacrement, fut inhumé dans cette église en 1740. Par ailleurs, à proximité de l'église, on peut encore voir une mesure à grains qui atteste de l'ancienne activité marchande de la ville. Autre vestige important qui signe la paysage et le site, le pont du Roi, datant du XI[e] siècle, classé Monument historique, enjambe la rivière en un point stratégique, limitrophe des communes de Colombier-le-Vieux, Bozas et Arlebosc.

MAISON PIERRE VIGNE

✆ 04 75 06 76 74

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 14h à 17h30. Ouvert les week-ends hors saison et sur réservation pour les groupes. Musée : entrée gratuite.
C'est la première bâtisse que l'on aperçoit en descendant vers le village. Belle et imposante ! Cette maison forte du XIV[e] siècle, jadis château seigneurial flanqué de tourelles, fut vendue comme bien national en 1792, puis rachetée en 1880 par la supérieure générale de la congrégation religieuse du Saint-Sacrement. Aujourd'hui, baptisée Maison Pierre Vigne – du nom de l'apôtre fondateur de cette congrégation –, elle est devenue un centre d'accueil pour les enfants et les adolescents, mais aussi un site où organiser des séminaires et même une maison d'hôtes pour qui veut se ressourcer, voire prier en famille. On peut aussi simplement venir pour visiter le musée consacré Pierre Vigne (1670-1740), ce missionnaire ardéchois à qui l'on doit également un beau chemin de croix, qui rassemble des documents autour de son apostolat mais aussi des objets religieux médiévaux. Une visite passionnante pour ceux qui s'intéressent aux missions, à l'histoire des congrégations religieuses en général et ardéchoise en particulier.

Gilhoc-sur-Ormèze

Au début du X[e] siècle, le chef-lieu se situait au quartier de Sainte-Marguerite près du lieu-dit « Les Croisières » sur les limites actuelles des communes de Gilhoc et du Crestet, à près de 600 m d'altitude. Au début du XII[e] siècle, des moines cisterciens fondent un monastère au chef-lieu actuel. Ces moines, venus très certainement du midi du royaume de Bourgogne-Provence, portaient le nom de Saint-Gilles. Ils construisirent eux-mêmes l'église, dont il reste aujourd'hui la coupole, les chapelles latérales et le chœur, magnifiques vestiges de l'art roman. C'est en 1217 que le nom de Gilhoc entre dans l'histoire sous sa première forme : Gihloschum. Le nom actuel de Gilhoc est connu à partir de 1464, d'après une enquête cadastrale. Le nom vient donc de Saint-Gilles auquel il a été ajouté le suffixe occitan *oc* : Saint-Gilles + oc = Gilhoc. Il faut rappeler que Gilhoc a connu «l'âge d'or du pêcher» entre 1950 et 1970. Depuis l'agriculture s'est adaptée aux multiples contraintes. Le village est traversé par l'épreuve cycliste «l'Ardéchoise». Aujourd'hui, le village a gardé sa boulangerie et une petite auberge tranquille.

■ **CHEZ NATH**
quartier Notre Dame
✆ 04 75 06 52 72
www.cheznath-boucieu.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu à partir de 22,50 € ou formules entrée/dessert 14,50 € plat/dessert 16,50 €. Formule du midi : 13 € (entrée, plat, fromage et dessert, en semaine uniquement).
Une adresse de pays, un commerce de proximité qui anime le village de caractère de Boucieu-le-Roi, tout à la fois bar, restaurant avec salle et terrasse, épicerie, presse, dépôt de pain, accès Internet, relais postal, vente de glaces et de sandwiches... Fondée en 2014 par Patrick et Nathalie Chapurlat, au pied du vieux village, agrandie et climatisée en 2017, la petite affaire fonctionne bien et c'est justice. Ici on se donne du mal, mais toujours avec le sourire. Vous mangez simplement mais agréablement des spécialités ardéchoises maison (crique, caillette...), des produits du terroir de la vallée du Doux ou des plats du jour plus modestes mais toujours frais, tout en profitant d'un site privilégié de l'Ardèche verte, point de départ du vélorail.

■ **LA VALLÉE DU DOUX****
Chapelle
✆ 04 75 08 71 83
www.camping-valleedudoux.fr
contact@camping-valleedudoux.fr
Ouvert d'avril à septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 18 €. Caravanes pour 2 à 4 personnes de 220 € à 360 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 320 € à 580 € ; bungalows pour 4 personnes de 240 € à 360 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €, tenu en laisse). Restauration (snack ouvert 7j/7).
A proximité immédiate de la rivière, avec un accès direct, un camping familial et convivial. Vous profitez à tarif sympa d'un environnement verdoyant et calme, de baignade dans le Doux, d'une aire de jeu pour les enfants et d'un mini-golf. Appréciées aussi les animations en saison et la possibilité de pratiquer le VTT. Les sentiers de randonnée vous amèneront à la découverte du beau vallon de Boucieu.

■ **VÉLORAIL DES GORGES DU DOUX**
Vélorail des Gorges du Doux
Gare de Boucieu
✆ 04 75 08 20 30
www.velorailardeche.com
contact@velorailardeche.com
Fermeture hivernale, rouvre en mars. Prévoir 2h aller/retour. Prévoir d'arriver 30 mintes avant le départ. Adulte : 19 €. Moins de 14 ans : 12 €. A partir de 4 ans : 8 €. Gratuit jusqu'à 3 ans.
Le vélorail des gorges du Doux emprunte deux parcours de douze kilomètres sur la ligne historique du Chemin de Fer du Vivarais construite en 1891. Taillée à flanc de montagne et riche de nombreux ouvrages d'art, pont, viaducs et tunnel, la ligne est le meilleur moyen pour découvrir les paysages magnifiques des gorges du Doux, affluent du Rhône au nord de l'Ardèche. La descente s'effectue à bord d'un petit engin au départ de Boucieu-le-Roi. Le parcours se termine en gare de Troye, pour une remontée à bord de l'autorail. Pour le parcours du Viaduc, on monte en autorail et redescend en vélorail ! Réservation recommandée au moins une semaine à l'avance, et sur le site Internet pour plus de facilité.

Désaignes ★★

■ **OFFICE DE TOURISME CŒUR DU DOUX**
Place de la Mairie
✆ 04 75 06 61 19
www.desaignes.fr
ot.desaignes@orange.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h. Ouvert d'avril à octobre.
Bon accueil dans cet office de tourisme situé au centre du village. On vous invite à aller à la rencontre des producteurs fermiers et des artisans, à découvrir les deux sentiers d'interprétation du village et à vivre la saison touristique qui débute avec le Grand Trail ardéchois fin avril début mai, se poursuit avec la fête de la cerise et du picodon, début juillet, et la fête médiévale deuxième week-end d'août et se termine avec les Castagnades d'octobre. L'Office de tourisme de Desaignes est aussi

Désaignes, un village de caractère

Désaignes et sa fête médiévale donnent le ton pour ce petit village pur produit ardéchois. Ce village se révèle toutefois être l'un des plus vastes en étendue communale puisqu'elle revendique pas moins de 5 072 hectares de superficie. Le Doux et sa vallée ont la chance d'avoir cet écrin patrimonial dans le chef lieu de canton de Lamastre. Cerise sur le gâteau : Désaignes est en plein dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Situé dans l'antiquité sur «la voie des marchands», les Gaulois s'y sont installés le long de la rivière du Syalles. Au Moyen-Age, la commune s'est développée sur les traces et débris de ses anciens occupants, en particulier la fondation de certaines maisons. Puis Désaignes connut les effets des guerres de religion, de la résistance pendant la Seconde Guerre mondiale. Le village a décliné au fil du temps, en particulier fin XIX^{e} siècle lors du détournement de la ligne de chemin de fer qui finalement passa à Lamastre, à 7 km de là. Aujourd'hui, ce village mérite le détour car il a gardé un aspect médiéval indéniable. L'été, il fait bon s'y promener et profiter des animations qui s'y déroulent souvent.

© Jpp907 - FOTOLIA

Entrée de la Cité médiévale de Desaignes.

connu pour avoir mis en place la première randonnée de quatre jours sur le département avec itinéraire, accueil chaque soir, réservation, etc.

■ CHÂTEAU MUSÉE MUNICIPAL

Rue du château
✆ 04 75 06 66 21
www.desaignes.fr
mairie.desaignes@wanadoo.fr

Ouvert de Pâques au 30 juin les samedis et dimanches de 14h à 18h ; du 1er juillet à 31 août de 15h à 19h. Jusqu'aux journées du patrimoine tous les jours de 14h à 18h. Puis jusqu'au 1er novembre, les samedis et dimanches de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,50 €. Tarif collégien : 1,50 € ; étudiant/lycéen : 2,50 €. Visite de groupes possible.

Le château du XIVe siècle où l'on peut encore admirer de monumentales cheminées et un escalier à vis abrite le musée municipal dédié à la vie rurale d'antan. Sont exposés et mis en scène des objets traditionnels et l'on peut visionner plusieurs vidéos. Un cahier de doléances de 1789 témoigne, notamment, des revendications des huguenots du Vivarais. L'histoire de la Résistance à Désaignes et Lamastre est également évoquée. En été, les belles caves du château se transforment en caveau de dégustation et en boutique des produits du terroir. Une bonne idée pour compléter la visite du musée et une prestation en haute Ardèche.

■ FERME-AUBERGE DE JAMEYSSE

✆ 04 75 06 62 94
www.fermeauberge-ardeche.fr
fermeauberge.jameysse@orange.fr

Ouvert tous les jours sur réservation sauf le dimanche soir. Menu unique à 24,50 €. Menu enfant : 12 €. Terrasse.

Voici une bonne table qui défend les produits du terroir accommodés de façon simple et rustique, afin de laisser toute leur place aux saveurs fermières. Nul besoin d'artifice sophistiqué lorsque le produit est bon ! Et c'est le cas dans cette ferme. Utilisant un four à bois traditionnel, la patronne mijote une cuisine composée de produits de la ferme ou du terroir ardéchois. L'équipe est familiale et l'accueil convivial. Cette ferme-auberge reçoit souvent des groupes, terrasse agréable.

■ CHÂTEAU DU VERGIER

✆ 06 86 26 53 29
www.lechateauduvergier.fr
l.jupin@verbalis.fr

5 chambres. Chambre simple 70 € ; chambre double 87 € ; chambre triple 110 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Tarif séminaire résidentiel 130 €. Connexion Internet. Restauration (table d'hôte : 23 € Enfant 12 €).

Accueil vraiment charmant d'Anita dans ce beau château du XIVe siècle, ancien fief des Tournon, implanté en pleine nature, qui invite à un séjour de charme. Les chambres d'hôtes sont confortables et royales : parquet, cheminée, baldaquin et jolis murs pigmentés... En plus du cachet fou du château et de l'immense parc, une piscine, une salle de gym, une salle de jeux et un billard sont à disposition. Les cavaliers apprécieront également de trouver sur le site un centre équestre. Derniers mots : la table d'hôte ne dénote pas. Que du bonheur !

■ CAMPING LE SOLEIL ROUGE***

Les Salins
✆ 04 75 06 63 81
www.camping-lesoleilrouge.com
lesoleil.rouge@orange.fr
Sortie valence direction Puy-en-Velay

Ouvert du 1er avril au 15 septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,30 € à 17,90 €. Mobil-homes pour 5 à 6 personnes de 250 € à 680 € la semaine. 8 € pour une personne, une tente, un deux-roues. Club enfants. Restauration (snack ouvert de 8h30 à 22h). Animations. Excursions.

Mobil-homes, chalets, emplacements... Un camping nature sur les berges du Doux, à proximité du village médiéval de Désaignes et au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Vous apprécierez l'ambiance familiale, le plan d'eau aménagé, la verdure, le snack sur place et les animations en été : tennis, tir à l'arc, randonnée à cheval, soirée à thème. Le plus : location de VTT, vente de produits du terroir, dépôt de pain, Wifi gratuit, borne Internet... Belle vue panoramique sur la chaîne des Monts d'Ardèche.

■ **PLAN D'EAU DES SALINS**
Route de St-Agrève
Plage des Salins-Le-Doux
✆ **04 75 06 61 19**
Lieux de baignade – Sports d'eau. Plan d'eau avec baignade surveillée et jeux sur la rivière du Doux. Ouvertures : Du 01/07 au 31/08 de 13h à 18h30. Fermé le lundi.
Combien un lieu de détente, gratuit, se fait rare ! Celui-ci, évidemment très prisé en particulier les week-ends, se situe tout proche de la commune de Desaignes. Ne pensez pas y trouver un grand espace pour un public nombreux... le lieu est presque intimiste. Il a été aménagé le long du Doux. Il offre une plage, des jeux aquatiques et fait le régal des petits et des grands pour une journée en famille. Un parking permet de laisser son véhicule et une aire de pique-nique de manger sur place. En été, la baignade est surveillée. Les pêcheurs de truites apprécient aussi beaucoup ce site sauvage. Un attrait de plus pour le très joli village de Desaignes qu'il convient par ailleurs de découvrir sans faute. Alors, sur la route des Monts d'Ardèche, ce lieu apporte sa fraîcheur par la température de l'eau pure.

■ **LA SOURCE**
Route de Bel Air
✆ **04 75 08 59 06**
lasourcebar@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Du vendredi au dimanche de 16h à 2h. En moyenne, concert : 10 € en prévente / 14 € sur place. Animations. Concerts.
Ce bar artistique vous propose des après-midi jeux, des concerts, des ateliers de danse... et même du théâtre parfois. De quoi bien animer Desaignes toute l'année ! La programmation complète est disponible sur leur page Facebook. Le lieu est original, une structure de bal des années 1970, décoré, habillée de bois et remplie d'éléments qui rappellent la production d'eau gazeuse naturelle des sources Beauval.

Le Crestet

■ **HÔTEL-RESTAURANT LA TERRASSE**
Le village
✆ **04 75 06 24 44**
www.hotel-restaurant-laterrasse.fr

Pension complète : 85 €. Demi-pension : 69 €. Petit déjeuner : 8 €. De 55 à 80 €. Restauration (menus de 11 € à 27,90 €. Enfant 7,50 €).
Cette terrasse vaut le coup d'œil autant que le coup de fourchette ! Très bon accueil que l'on choisisse donc la terrasse ombragée par la treille ou la salle aux allures rustiques. Les tables sont fort bien dressées. Des chambres de bon confort, un jardin avec des jeux pour les enfants et une petite piscine agréable aux beaux jours. Belle adresse à l'entrée du village pour une halte gourmande ou un petit séjour. Et surtout un excellent rapport qualité/prix ! Départ de randonnée à 150 m de l'établissement.

■ **HÔTEL-RESTAURANT L'ESCAPADE**
Le Groubon – Route Empurany
✆ **04 75 06 33 90**
www.hotel-lescapade.com
restaurant-lescapade@hotmail.fr
Logis. Chambre double de 60 € à 70 € ; chambre triple. Demi Pension 69 € pour une personne. Soirée étape : 70 €. Petit déjeuner : 8 €. Restauration.
Au pied du hameau ancien de Monteil, Angélique, Sébastien et leur fille Sérèna vous accueillent tout au long de l'année. Vous êtes à 3 km de Lamastre, terminus du chemin de fer du Vivarais. L'hôtel bénéficie d'un écrin de verdure. Vous vous réveillez bercé par le chant des oiseaux... Cette petite structure vous propose 9 chambres, disposant chacune d'un balcon. On apprécie le Wifi gratuit, le grand parking, le salon, la piscine pirvée. L'Escapade, c'est également un bar-restaurant de pays.

■ **CAMPING LES ROCHES******
Les rôches
Sortie autoroute Tain-l'Hermitage
✆ **04 75 06 20 20**
www.campinglesroches.com
camproches@nordnet.fr

Fermé du 1er avril au 15 septembre. 55 emplacements. Emplacement de 12,50 € à 20 €. Chalets pour 5 personnes de 365 € à 615 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 365 € à 585 €. Chambres 43 à 63 €. Animaux acceptés (4 € par jour/5 € en été).
Le camping des Roches quatre étoiles, sous le signe du calme de la nature et de la famille. Ce camping de montagne, au bout du monde, loin des villes – et même des villages ! – en pleine nature donc, verdure à perte de vue, châtaigniers et pins, domine le Doux qui fait le bonheur des pêcheurs. Un accueil dans une ambiance conviviale et familiale. Equipements et prestations sont à la hauteur de la quatrième étoile : jeux, animations, piscine, locations haut de gamme de chalets et de mobile-homes. Egalement possibilité de chambres d'hôtes. Enfin sachez que le restaurant sert les spécialités ardéchoises.

Saint-Basile

■ **MARIE-CAFÉ**
Hameau de Lapras
✆ **04 75 08 16 76**
www.mariecafe.aufildudoux.fr
marie-cafe@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi. Ouvert les lundis

Curiosité locale

Charmant petit village de de 516 habitants, les curieux auront raison de faire un tour au Crestet. En effet, un petit joyau patrimonial se cache dans cette commune proche de Lamastre. L'église fut rebâtie au XVII[e] après avoir subi les assauts des guerres de religion. De cette époque romane restent au-dessous du porche et de ses colonnes les chapiteaux datés du XI[e] siècle.
Anecdote de ce village : le dernier dimanche du mois de juin (en fonction des années, ce peut être le 1[er] dimanche de juillet) une procession a lieu à la fontaine Saint-Pierre à la bénédiction des enfants «grincheux». Pendant que vous y êtes, découvrez sur la place le château du XVI[e] siècle, le domaine de Basse Cour au-dessus du village et son château. Une association «Cœur et Jardins» y a élu domicile. Autres curiosités à découvrir : la fontaine Saint-Martin et son lavoir, la croix du XVII[e] siècle.
Autour du village, les chemins de randonnée sont jalonnées de croix, fontaines. De beaux panoramas sont prenables par la crête des Trois Croix. N'oublions pas le Doux et ses lieux de baignade, de zones de pêche, à l'ouest du village.

et les jours fériés. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 18 €. Plat du jour : 12 €. Assiette bistrot 13 €. CB non acceptée.
Voici une bonne petite adresse savoureuse et conviviale. Ambiance bon enfant et discussions avec les clients. Dans ce hameau du bout du monde, Marie, c'est Marie-Hélène Bruyère, qui jardine et cuisine au coup au gré de la cueillette et des saisons. Dans l'assiette, elle assemble et met en valeur l'œuvre de producteurs locaux, viandes, picodons, caillettes, châtaignes, légumes, fruits... Au choix : plats du jour, assiette bistrot, assiette végétarienne, menu bistrot de pays. Au programme aussi : des expositions d'artistes locaux et des repas-concerts. Accès wifi gratuit, dépôt de produits du terroir, dépôt de pain, jeux de société, jeux de carte, dés, caisse de jeux enfants... Toute une ambiance futée !

MAISON HEROLD
Lapras
✆ 04 75 06 46 09
www.maisonherold.com
contact@maisonherold.com
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. De 350 à 450 € / semaine selon la saison. Personne supplémentaire 20€. Week-end 200 €. Chambres d'hôtes 110 € (petit déjeuner compris). Equipement pour enfant sur demande, option ménage. Barbecue, Cusine équipée Micro-ondes Lave-vaisselle Lave-linge. Salon de jardin.
Une demeure singulière et symboliste où l'on peut choisir d'être hébergé en chambre d'hôtes ou bien en gîte. Pourquoi une demeure singulière ? Parce que la Maison Hérold, appelée aussi « Château de Lapras », est une superbe maison bourgeoise entourée de son parc de 5 ha où furent reçus des hommes aussi célèbres que Paul Valéry, André Gide ou Maurice Ravel qui passa un hiver à Saint-Basile. Le gîte, un peu à l'écart du château, est une charmante maison de pierres apparentes de 80 m² parfaitement équipée pour un séjour en toute indépendance. Côté maison d'hôtes, trois chambres de grand confort et un salon de jardin pour profiter du soleil ardéchois. Distinction, charme, autant dire que ce lieu est tout désigné pour du repos avec à proximité une foule d'activités possibles.

CHÂTEAU DE MAISONSEULE
✆ 04 75 08 59 96
www.maisonseule.fr
maisonseule@gmail.com
5 chambres (et une suite). Chambre double de 190 € à 320 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 58 € sur réservation). Possibilité de visites sur réservation.
Propriété de l'humoriste Yves Lecoq, depuis 1990, cette magnifique bâtisse a été entièrement restaurée. Une restauration au long cours désormais achevée et fort réussie. Ce château a été édifié pour sa partie la plus ancienne, le donjon de Saint Louis, au XIII[e] siècle pour servir de garnison. Au XVI[e] siècle, il fut transformé en résidence. En 1820, l'abbé Furster en fit un établissement d'enseignement qui donna naissance à la congrégation des Basiliens. Plus tard, il abrita une colonie de vacances. Vous pouvez désormais dormir dans ces murs chargés d'histoire. Les chambres d'hôtes et la suite sont dotées de tout le confort et d'un mobilier d'époque. Vous bénéficiez d'une vue magnifique, d'un parc, d'une piscine chauffée et d'une table gastronomique de terroir. Il est possible de louer le château pour des événements privés ou professionnels le temps d'un week-end ou plus si affinités et budget en conséquence...

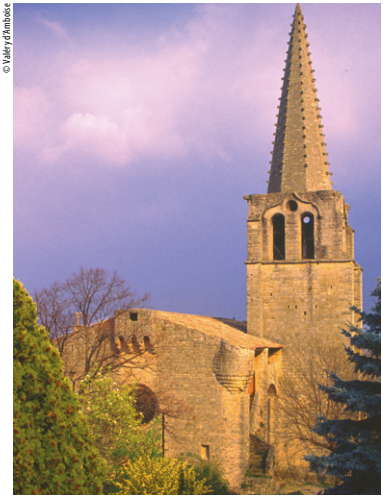
LARGENTIÈRE

Largentière est l'une des plus petites sous-préfectures de France (à peine 2 000 habitants). Autre particularité, ses mines de plomb argentifère exploitées du X[e] au XV[e] siècle par les comtes de Toulouse et les évêques de Viviers dont elle tirerait son nom. Très convoitée, Largentière se protégea par l'édification de remparts et de châteaux défensifs. Mieux vaut se garer à l'extérieur des remparts et franchir La Ligne aux eaux vives à pied pour découvrir la vieille ville, ses bâtisses médiévales et sa belle église.

■ **OFFICE DE TOURISME EN VAL DE LIGNE**
8, rue Camille-Vielfaure
✆ 04 75 89 33 30
www.tourisme-valdeligne.fr
tourisme@cc-valdeligne.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h. Dimanches et jours fériés. A partir du 15 avril, et en mai, juin et septembre du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Les dimanches et jours fériés de 10h à 13h sauf le 1er mai.
Cet organisme fait la promotion des onze villages du Val de Ligne, de Largentière à Uzer, de Rocher à Prunet, de Montréal à Chassiers... Une mine de monuments et de sites de charme. Tout un pays de saveurs dont on vous ouvre les portes avec ses marchés et ses produits du terroir, ses bonnes tables et ses recettes de pays. Un camp de base idéal pour partir à la découverte de la région. Visites guidées de la vieille ville de Largentière.

Points d'intérêt

■ **LA ROSERAIE DE BERTY**
Berty
✆ 04 75 88 30 56
www.roseraie-de-berty.com
eleonore@roseraie-de-berty.com
Jardin remarquable. Ouvert de 10h à 18h à partir du 19 mai 2018. Les chiens doivent être tenus en laisse et rester dans la partie réservée au parking dans la prairie. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €.
Une perle et une référence pour les amoureux des roses. On vient de loin pour découvrir cette roseraie, également pépinière, implantée à 3 km de Largentière, dans une vallée sauvage, petit coin de paradis où l'on peut découvrir 700 variétés. Une multitude de couleurs, de parfums et de façon pour la reine des fleurs d'organiser ses pétales. Berty ? En fait, la propriétaire et magicienne des roses, se nomme Eléonore Cruze, une poétesse, une artiste, mais aussi une paysagiste professionnelle qui peut vous aider à dessiner vos jardins d'agrément. La Roseraie de Berty a reçu le label Jardin remarquable. Une seconde roseraie est désormais visible (sur rendez-vous uniquement) : la Roseraie des pommiers à Ruoms. Délicieux ! Et vous pouvez acheter des rosiers de Berty.


© Valery d'Ambroise
Église de Chassiers.

Le couvert

■ **LE MARLÉONE**
35, avenue de la République
✆ 04 75 39 40 65
Basse saison : ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 € (menu complet en semaine). Plats à la carte entre 17 € et 22 €, desserts 6 €.
Une excellente adresse qui fait l'unanimité à Largentière, tant auprès des habitués de la région que des convives de passage. Dans une vieille bâtisse au bord de la Ligne, vous êtes très gentiment accueilli. A la barre, Aurélie en salle et Aurélien en cuisine. Dans votre assiette, tout est maison : le pain, la tourte de pomme de terre, le filet de lieu noir accompagné de sa purée de pomme de terre et son flan de carottes et panais, le magret de canard sauce aux morilles avec crique, carotte et asperges glacées, et pour finir le fondant au chocolat et son coulis de poire. Vous pouvez même acheter de la terrine maison en bocal et à Noël du foie gras maison. Et parfois il y a des menus à thème comme le cassoulet maison en octobre ou cette bourride provençale en mars dernier, soupe de poisson royale avec aïoli, pommes de terre, carottes...

Le gîte

■ **LE CHÊNE VERT*****
Rocher
✆ 04 75 88 34 02
www.hotellechenevert.com
contact@hotellechenevert.com
A 4,6 km au nord de Largentière
Logis (3 cheminées). 25 chambres. Chambre double de 80 € à 106 € ; chambre triple de 102 € à 128 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 €. Parking inclus (garage vélo et moto fermé à clé gratuit). Animaux acceptés (7 €/nuit). Wifi gratuit. Bain bouillonnant.
Dans campagne ardéchoise, à 4 kilomètres de Largentière, une belle maison du XIXe siècle sur les hauteurs vous propose un séjour enchanteur, calme et nature à la clé. Vous pouvez randonner alentour ou simplement profiter sur place d'une salle de remise en forme. Les chambres sont parfaitement équipées, certaines avec un balcon et la climatisation, tandis que l'extérieur offre un beau jardin, une belle piscine chauffée – du 1er mai à la mi-octobre – et une terrasse ombragée où l'on peut savourer les délices d'une bonne cuisine ardéchoise maison. Les plats sont classiques, authentiques et raffinés, les légumes viennent directement du potager, les menus changent selon les saisons.

■ **DOMAINE DE L'EAU VIVE**
Le Roubreau
✆ 04 75 89 20 53
www.domaineeauvive.com
domaine.eauvive@orange.fr
Ouvert toute l'année. En formule hôtel, chambre double de 83 à 149 €, suite pour 3 ou 4 personnes, de 139 à 175 €. Appartement (6 personnes) de 185 à 235 € la nuit. Restauration (petit déjeuner 12 €, repas 29 € adulte, 19 € enfant).
Amoureux des vieilles pierres, de nature et de confort vous allez être comblés. Le domaine de l'Eau Vive ouvre ses portes sur un monde magique dans le cadre fabuleux d'un ancien moulinage en bordure de rivière. Les chambres ont été décorées avec beaucoup de goût et les boiseries se conjuguent à merveille avec la pierre apparente. De nouvelles chambres doubles, des chambres familiales avec mezzanine, des suites, un appartement... En dénominateur commun : confort et convivialité. Une adresse de charme pour un repas gourmand – salades de chèvre chaud pané aux amandes agrémentée de pétales de roses, souris d'agneau braisé à la crème d'ail, île flottante à l'orange bio – ou séjour en « tribu ».

Campings

■ **LES RANCHISSES*****
Route de Rocher
✆ 04 75 88 31 97
www.lesranchisses.fr
reception@lesranchisses.fr
Ouvert du 14 avril au 23 septembre. 226 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 25 € à 60 €. Location à partir de 44 € par jour. Animaux acceptés (6 € en haute saison). Restauration (possibilité de 1/2 pension : 26 € par personne (réduction enfant)). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Bain bouillonnant. Espace de remise en forme, massage, esthéticienne.
Au cœur du parc des Monts d'Ardèche, dans une ancienne ferme ardéchoise, Véronique, Philippe et leur équipe vous accueillent dans ce camping 5 étoiles pour un séjour de rêve alliant nature, culture et gastronomie. Situé en bordure de rivière et au milieu d'un vignoble, le site ne manque pas de charme et les équipements et prestations sont, bien entendu, dignes d'un 5 étoiles, donc forcément parfaits ! Au domaine des Ranchisses, on peut installer son bivouac ou séjourner dans des Taos, nouveaux hébergements de plein air de luxe, modernes et bien intégrés au paysage, dans des cottages très confortables ou encore en gîtes dans l'ancienne ferme, le Mas de Jeanne, qui propose un gîte pour 4 à 6 personnes et la Maison de famille pouvant recevoir jusqu'à 18 personnes. En annexe : tennis, magnifique piscine, minigolf, jeux de boules, pêche et canoë sur le plan d'eau, espace bien-être avec hammam et bain bouillonnant en accès libre (massages et soins esthétiques payants), salles de sport... Au restaurant, vous pourrez vous régaler de spécialités ardéchoises ou d'une simple pizza dans une grande salle voûtée ou en terrasse à l'ombre du vieux tilleul.

Dans les environs

Chassiers

■ **AUBERGE LA CLÈDE**
Le Village ✆ 04 75 39 14 35
Ouvert à l'année, en été tous les soirs et le samedi et dimanche midi. Fermé le lundi. Menus 26 ou 29 €.
La Clède ? C'est l'ancien séchoir à châtaigne. On est ici dans l'Ardèche profonde. Une adresse de charme. Derrière les belles pierres de cette solide maison, au cœur du village de Chassiers, on a découvert une cuisine originale à savourer dans une salle feutrée et joliment fleurie ou sur la petite terrasse. Une cuisine créative et provençale. Par exemple, à la belle saison : un caviar d'aubergine aux quatre épices, le cheesecake chèvre frais de l'Ardèche, le citron farci aux rillettes de truite ou une ronde d'anchois marinés au citron et au pistou. En hiver : un magret de canard grillé aux groseilles, miel et porto, ou encore cet émincé de tête de veau, l'une des spécialités appréciées de la maison. En été ? L'agneau confit de 7 heures, par exemple. En dessert, on apprécie particulièrement le délice chocolat à la mandarine impériale. Un moment de choix dans une ambiance sympathique.

Joannas

■ **CAMPING DE LA MARETTE**
Route de Valgorge
✆ 04 75 88 38 88
www.lamarette.com
reception@lamarette.com
Ouvert de début mai à mi-septembre. 55 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,80 € à 27 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 330 € à 890 € la semaine. Animaux acceptés (3 €).
Dans un cadre somptueux, voici un camping trois étoiles que nous recommandons chaleureusement, non seulement pour ses emplacements spacieux, mais également pour ses deux roulottes, ses cottages et ses chalets coquets et cofortables. Tout y est fait pour votre bien-être : deux piscines extérieures et un toboggan aquatique, une aire de jeux pour les enfants, les randonnées en montagne et à proximité le canoë-kayak, l'équitation… wifi sur l'ensemble du terrain. Encore une bonne adresse pour séjourner, sous la tente ou bien dans l'un des nombreux hébergements en «dur» d'une agréable région.

■ **LE ROUBREAU*****
Route de Valgorge
✆ 04 75 88 32 07
www.leroubreau.com
campingleroubreau@gmail.com
Terrain de 3 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + 2 personnes de 15 € à 28,50 €. Locatifs à partir de 200 € le semaine pour 4 personnes. Animaux acceptés (2 € en haute saison). Animations.

Situé en pleine nature, au bord de la rivière et au milieu de trois hectares de terrain, ce camping propose une centaine d'emplacements, mais aussi des tentes toilées, des chalets et des mobil-homes. Idéal pour le repos et pour des vacances familiales. Membre Gitotel labellisé Camping Qualité et Qualité Tourisme, le Roubreau vous propose des animations chaque jour. Sur place : piscine, tennis, pêche, bar...

Montréal

■ **CHÂTEAU DE MONTRÉAL**
✆ 04 75 89 91 81
www.chateau-montreal.com
chateau.montreal@free.fr
Fermé en janvier et février. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Ouvert tous les jours, fermé le dimanche. Juillet / aout, fermé le weekend. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 10 € (6,50 hors saison). Enfant (de 5 à 14 ans) : 5 € (4 hors saison). Forfait famille : 28 €. Nuit au château pour deux personnes : 85 € petit déjeuner (visite du château non compris). Possibilité de louer le château à partir de 1500 €.
Bienvenue au Moyen Âge ! Vous allez apprendre comment on mangeait, comment on s'habillait, comment on écrivait, comment on s'amusait... Ce splendide château, construit et remanié du XII[e] au XVI[e] siècle, était le fleuron de la couronne castrale de Largentière. On doit sa restauration à son propriétaire Hubert Fénestrier, passionné de vieilles pierres et... maçon châtelain. En avril, campement médiéval. En juillet et août, des animations avec des stands, des artisans et des ateliers (calligraphie, chevalerie, tir-à-l'arc, tournerie sur bois...). En point d'orgue, les fêtes médiévales organisées mi-juillet et mi-août, avec spectacles, démonstrations et banquet médiéval. Possibilité de dormir au château et même de louer tout le château pour un événement.

■ **LE MOULINAGE**
Route des Défilés-de-Ruoms
✆ 04 75 89 99 24
www.ardeche-camping.com
Fermé de novembre à février. 85 emplacements. Chalets pour 4 à 6 personnes de 250 € à 595 € la semaine. Bungalow : à partir de 210 €. Mobil-home : à partir de 300 € la semaine. Animaux acceptés (4 € / nuit (1 seul / locatif)).
Camping résidentiel – pas d'emplacement pour tente, ni camping-car – à proximité d'une rivière classée en première catégorie, la Ligne, pour ceux qui aiment pêcher, à proximité également des Défilés de Ruoms. Sur place, vous profitez d'une piscine et d'une pataugeoire pour les petits, d'une petite aire de jeux pour les enfants, d'un terrain de football, d'un terrain de volley-ball, du snack le soir, du bar, de soirées dansantes. Vous logez dans des chalets, des mobil-homes, des mazets, des bungalows ou même des roulottes. Possibilité de location au week-end.

Vinezac

■ **LA BASTIDE DU SOLEIL*****
Ancien château
Le Village
✆ 04 75 36 91 66
www.bastidesoleil.com
bastidesoleil@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. 6 chambres (pour quatre personnes, 110 à 150). Chambre simple de 70 € à 110 € ; chambre double de 80 € à 130 € ; chambre triple de 90 € à 140 €. Demi-pension : 60 € (à partir). Petit déjeuner : 10 €. Chambre quadruple à partir de 110 €. Animaux acceptés (6 €/jour). Wifi. Restauration (menus de 22 € à 44 €).
Au cœur de Vinezac, la Bastide du Soleil est un établissement de charme tenu par Valérie et Philippe Benoit. A la chaleur naturelle du sud Ardèche s'ajoute celle de vos hôtes qui nous reçoivent de la meilleure façon. Vous êtes logés dans un ancien château du XVII[e] siècle. Les six chambres sont spacieuses, personnalisée et confortables. Chacune porte le nom d'une région ardéchoise. Un coup de cœur pour la «Bas-Vivarais» avec sa terrasse. De bons moments passés autour d'une table gourmande, à savourer la cuisine d'un chef sublimant les bons produits d'ici et d'ailleurs : foie gras de canard maison, brioche dorée au four et sa compotée d'oignons à l'huile de truffe blanche, suivi d'un carré de veau aux escargots, pomme soufflée fondante et échalotes au bouillon ou un étonnant mille-feuille de loup et jambon cru à la sauge, pour terminer avec un gâteau choco-fraise et sa dacquoise aux pistaches. Une adresse ensoleillée, recommandée par le Futé.

LE CHEYLARD – VALLÉE DE L'EYRIEUX

Le Cheylard, 3 500 habitants, est la petite capitale des Boutières, au cœur de cette belle vallée de l'Eyrieux connue pour être le verger de l'Ardèche. Ici s'alignent pêchers, cerisiers et chataigniers. Alors, au printemps, c'est une profusion et un régal d'arbres fleuris. Vous découvrez cette terre féconde à travers de nombreux sentiers de randonnée et pouvez faire escale pour approfondir le sujet à la maison du châtaignier de Saint-Pierreville et pour d'autres découvertes patrimoniales au musée de la laine Ardelaine. Savez-vous que le Cheylard est aussi la capitale européenne du bijou fantaisie ? Ici se fabriquent, au kilomètre, les chaînes plaquées or ou argent, et se concoctent les assemblages clinquants dessinés par les grands couturiers. Escale shopping ? Vous trouvez au Cheylard le magasin d'usine de GL Altesse, fabricant des célèbres Georgettes, bagues et manchettes confondues qui se déclinent à l'infini. Les *fashion victims*, elles apprécient aussi la présence d'un magasin d'usine de la marque Zapa (ex-Chattawak). S'ajoute la possibilité de profiter de l'itinéraire de la Dolce via, 90 km de voie verte aménagés pour les deux roues...

La vallée du bijou

La fabrication du bijou est l'activité principale de l'important pôle industriel de l'Ardèche formé par les deux Communautés de communes des Boutières et du Pays du Cheylard. Si le Cheylard est la capitale du bijou fantaisie, Saint-Martin-de-Valamas, elle, est le berceau de la bijouterie locale. Depuis l'implantation de la maison Murat, en 1868, dans cette ville, l'industrie du bijou n'a fait que se développer avec la création d'autres usines et ateliers dans les deux cantons. En 2010, les deux pays ont décidé de s'associer autour du concept d'une « Vallée du Bijou », avec des musées, des mises à disposition de locaux pour de jeunes créateurs, des ateliers et des magasins d'usines à Saint Martin-de-Valamas et au Cheylard.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DU CHEYLARD**
4b, Rue saint-Joseph
✆ 04 75 29 18 71
Ouvert tous les jours en été, du mardi au samedi au inter-saisons, du mardi au vendredi en hiver.
C'est l'antenne du Cheylard de l'Office de Tourisme Intercommunal Val'Eyrieux. Elle est installée dans les locaux de la Maison du Bijou. Vous y trouvez des informations actualisées sur les logements, les restaurants, les lieux de distraction estivale et tous les rendez-vous saisonniers. Vous faites ici provision de guides, de flyers et de bonnes idées. Le site abrite également la Maison du bijou où vous découvrez, au travers de 8 espaces d'expositions, l'univers précieux et unique du bijou, implanté dans la Vallée depuis le XIXe siècle.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE LA CHEZE** ★
✆ 04 75 29 07 10
sites.google.com/site/chateaudelacheze
Visites guidées l'été et sur demande toute l'année. Visite du château durant le chantier de bénévoles (haute saison) et sur réservation toute l'année. Gratuit. Participation laissée à l'appréciation des visiteurs.
Ce château du XIIIe siècle, classé Patrimoine Huguenot, domine la ville, rive droite de la Dorne. Depuis 1989, des chantiers internationaux de jeunes bénévoles s'y déroulent afin de lui redonner son aspect du XVIe siècle en gardant les traces des différentes époques. Magnifiques donjons. A ses abords, on peut aussi admirer des séquoias centenaires.

■ **L'ARCHE DES MÉTIERS** ★
Place des Tanneurs
✆ 04 75 20 24 56
www.arche-des-metiers.com
info@arche-des-metiers.com

Horaires variables selon saison. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Forfait famille.
Installée dans les anciennes tanneries Legalland, au cœur de la vieille ville du Cheylard, l'Arche des Métiers se déploie sur 900 m² dédiés à la découverte et à la valorisation du patrimoine industriel de la région des Boutières. Sa dimension «éducative» s'impose pour montrer au public visiteur ce qu'est la passion du monde industriel qui se doit d'être reconnu. Le département de l'Ardèche doit être apprécié comme tel. De la filière textile à la fabuleuse histoire de René Perrier et son système d'embouteillage en passant par l'art de la bijouterie, les différentes techniques de tannage ou encore le secteur de l'agroalimentaire, les métiers et savoir-faire du territoire se dévoilent. Les espaces muséographiques mettent en œuvre des ambiances sonores, des vidéos, des maquettes et des jeux de manipulations. L'Arche des Métiers propose également une programmation événementielle riche et variée tout au long de l'année : ateliers, contes, théâtre, conférences sur des thèmes aussi larges que la santé, le sport, l'art, l'environnement afin d'approcher la science de façon ludique et interactive !

■ **LA MAISON DU BIJOU**
4b, rue Saint-Joseph
✆ 04 75 29 18 71
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et à partir de 14h. En juillet et en août ouvert jusqu'à 18h. Adulte : 6 €. Enfant : 3 €. Tarif famille : 13 €. Et pour 1 € de plus vous avez également accès à l'Arche des métiers.
Le Val'Eyrieux s'affiche comme la vallée du bijou. Le territoire abrite 5 entreprises artisanales et le bijou représente plus de 200 emplois. Une histoire à découvrir. Dans cette Maison du Bijou, située dans les mêmes locaux que l'office de tourisme, vous découvrez la mémoire vive d'un savoir-faire local. Un espace attrayant qui vous ouvre les coulisses de l'univers précieux du bijou. Cette maison est organisée en huit espaces à thème qui vous livrent les secrets de fabrication. Vous pouvez ainsi découvrir une longue tradition de métiers, les différentes techniques utilisées en bijouterie, des plus anciennes au plus sophistiquées, admirer des pièces de collection, des créations originales, bénéficier de témoignages illustrant l'histoire et l'origine des activités industrielles du territoire.

Le couvert

■ **LA CANTINE DES ANGES**
9, rue de l'Eglise
✆ 04 75 29 65 06
Terrasse ombragée. Ouvert 7/7 durant la saison estivale. Large choix de vins régionaux. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Tous les midis et soirs du 22 avril au 30 septembre. Réservation impérative. (le midi uniquement). A la carte : de 13 à 28 € Menu enfant : 8 € Plat du jour : de 10,50 à 13,50 € Menu du jour : de 26 à 29 €.

Cette cantine dans la «tradition» propose une cuisine de terroir élaborée à base de produits locaux frais du jour. Accueil sympathique, service efficace. Les avis sur ce restaurant sont plutôt élogieux. Le vin est produit par les viticulteurs ardéchois, les fruits et légumes sont cultivés par les maraîchers locaux. Fraîcheur, simplicité et terroir font de cette adresse un excellent choix pour une étape gourmande au Cheylard. Une adresse constante et futée avec un bon rapport qualité-prix ! Il est préférable de réserver...

■ **L'O A LA BOUCHE**
Les Collanges ✆ 07 75 29 76 98
www.l-o-a-la-bouche-le-cheylard.com
guillaumefaure040582@hotmail.fr
Du lundi au dimanche midi, ouvert de 12h à 15h. Du mercredi au samedi soir, ouvert de 19h30 à 21h. Les lundi, mardi et Dimanche soirs pensez à réserver votre table Avant 18h30. Restaurant ouvert toute l'année. Basse saison : ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche et les jours fériés le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 17,50 € à 34 €. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 17,50 € (en semaine pour entrée du jour, plat du jour, fromage ou dessert et café). Menu spécial O A la bouche uniquement le soir sur réservation.
Dans un cadre idyllique, à deux pas d'une base nautique renommée qui se nomme de l'Eyrium, sur l'Eyrieux et donc au bord de l'eau, voici une adresse très gourmande et pleine de de charme tenue par Léo et Guillaume, deux jeunes pleins d'invention et d'énergie. Le chef vous propose une cuisine raffinée et recherchée, toujours pleine d'inventivité et de renouveau. Bien entendu, le tout est fabriqué maison. Produits du terroir, herbes et fleurs fraîches composent des saveurs agréables, parfois étonnantes, et de beaux tableaux. Les moules-frites sont déclinées en crème et échalotes, sauce au bleu, sauce curry et sauce safran, tous les premiers vendredis de chaque mois. A savourer également ces Saint-Jacques aller-retour à l'huile de truffe et médaillon poireau/poivron, ce tartare de bœuf sur son ardoise, ce carpaccio de fruit ornementé au caramel dur... L'ambiance est assez chic et les assiettes raffinées, de l'entrée au dessert. Des soirées à thème sont proposées. Autant dire que, en particulier en période de jours fériés, congés, vacances, il est préférable de réserver... Les animaux ne sont pas admis au restaurant.

Le gîte

■ **HÔTEL DES VOYAGEURS*****
2, rue du Temple
✆ 04 75 30 03 12
www.hotelcheylard.com
contact@hotellecheylard.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 10 chambres. 2 chambres P.M.R. Wifi gratuit. Matelas mousse avec mémoire de forme, douche italienne, clim/chauffage individuel. Plateau de courtoisie, coffre fort, bar à la réception, garage fermé à 50 m. Bain bouillonnant.
Véritable institution au cœur du Cheylard, l'hôtel des Voyageurs – l'ancien hôtel la Bonne Etape – est une adresse cosy qui mérite ses 3 étoiles. Au total, 12 chambres personnalisées et très confortables, dotées de salles de bains balnéo, permettent un repos agréable. Du côté du restaurant, place à une carte semi-gastronomique autour des saveurs ardéchoises agrémentées d'une touche contemporaine.

Campings

■ **CAMPING DU CHEYLARD SUR EYRIEUX****
Le Vialon
RD120 – Route de Sainte-Agrève
✆ 04 75 29 09 53
www.camping-le-cheylard.com
campinglecheylard@gmail.com
Accès voiture par la RD120,
en vélo ou à pied par la Voie verte
depuis la Voulte-sur-Rhône au Cheylard,
et en bus depuis Valence (gare centre).
Ouvert du 1er avril au 30 septembre pour le camping, jusqu'à fin octobre pour les locations. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 19 €. Mobil home pour 4 à 6 personnes de 55 € à 100 € la nuit. Bengalow toilé de 35 € à 60 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (snack). Animations.
En bordure de rivière et à 2 km du centre-ville, ce camping d'une soixantaine d'emplacements ensoleillés sur 1 ha est apprécié des amateurs de baignade, de pêche et de vie en plein air. Pratique : un snack avec de la petite restauration et des pizzas. Le plus : les randonneurs apprécieront d'être à proximité du GR 420. Tout comme les cyclistes, ils bénéficient d'emplacements réservés et peuvent aussi profiter du gîte d'étape.

Loisirs

■ **RANDONNÉES**
Parking de la Libération
✆ 04 75 29 19 20
Les paysages doucement vallonnés se prêtent fort bien à toutes les formes de randonnée : en moto, cyclotouristes, VTT, équestres ou pédestres. On trouvera à l'office de tourisme et dans les commerces du bourg, des topos de randonnée avec leur carte. L'Association des Randonneurs des Boutières propose des randonnées pour mieux interpréter le paysage et raconter des histoires du pays. Se renseigner à l'office de tourisme.

Sorties

■ **EYRIUM**
Les Collanges
Les Nonières
✆ 04 75 29 34 65
Ouvert du 15 juin au 30 juin 14h à 19h30 et de 11h à 20h le week end. Haute saison : ouvert tous les jours de 11h à 20h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,90 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 3,10 €. Tarif réduit après 17h. Baignade surveillée.

Connue dans les environs, bien implantée dans la Vallée de l'Eyrieux, à 404 m d'altitude, presque un incontournable pour parfaitement se distraire pour les vacances, la base nautique vous attend petits et grands. Implantée au bord du lac des Collanges, dans un environnement naturel, celle-ci vous accueille avec un bassin de 1 650 m², toboggan, jeux d'enfants, etc. Vous pouvez louer sur place des bateaux à pédales, jouer aux boules, profiter du terrain de volley-ball et du matériel de tennis de table, d'un bar et du coin pique-nique. Tout ce qu'il faut pour passer une agréable journée en famille. La fraîcheur du lieu est d'autant plus appréciée en période estivale. Tous les arguments sont bons pour s'y rendre, visiter et randonner dans ce coin d'Ardèche.

Emplettes

■ **CHOCOLATS DOMINIQUE RIOU**
22 Rue de la République
✆ 04 75 30 41 09
www.riouchocolatier.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche pour Pâques, Noël et haute saison. Livraison possible (e-transaction Master-Card – Mondial Relay, Colis Privé, TNT). France métropolitaine – Lettre Max France métropolitaine – Colissimo Andore et Monaco Espagne, Belgique, Pays bas 48h en moyenne – prix de l'envoi à ajouter.
Ce maître-chocolatier nous régale avec toute une gamme de pralinés : praliné fruité, au sésame doré, à la noix de coco ou encore à la pistache. Côté création, le chocolatier ne manque pas d'inspiration, vous trouverez des chocolats au kalamansi, un agrume d'Asie, mais aussi à la verveine, parfum Earl Grey ou miel de châtaignier bio d'Ardèche, pâtes à tartiner maison pour régaler les enfants, cakes. Il propose également des marrons glacés mais aussi des pâtes de fruits qui varient en fonction de la saison : poire rouge des Alpes, pomme cuite caramel-cannelle, fraises des bois. Des recettes toujours parfaites et originales ! Pas de visite d'atelier mais vente directe au Cheylard. Pourquoi se priver d'un tel artisanat d'excellence pour faire un pied de nez aux chocolatiers industriels ? Il s'agit là d'une vraie religion pour les gourmets.

Marchés

■ **MARCHÉ**
Place Saléon Terras
contact@jours-de-marche.fr
Ouvert le mercredi de 8h à 12h. Marché traditionnel. En été marché paysan place Saléon Terras les lundi, mercredi et vendredi de 17h à 19h.
La Place Saléon Terras s'anime tous les mercredis matin. Les producteurs locaux présentent les fruits de leur travail aux fidèles clients qui ne manquent pas ce rendez-vous hebdomadaire essentiel car il créé en plus des liens entre tous. Tout y est ou presque. En juillet et août, les lundis, mercredis et vendredis de 17 à 19h en centre ville le marché saisonnier fait l'attraction dans le village. Les horaires indiqués sont fonction de la saisonnalité et surtout de la météo du moment.
Dans les environs, à environ une dizaine de kilomètres, d'autres marchés occupent les places des centres villes des bourgades alentours : Lamastre, St Agrève, Albon d'Ardèche, St-Martin-de-Valamas et St-Pierreville à des jours et horaires différents pour la plupart.

Dans les environs

Accons

■ **MIELLERIE DE BOISSY**
485, route de Chaussinand
✆ 04 75 29 30 66
www.miellerieboissy.fr
molle-christian@outlook.fr
Visites du 1er juillet au 31 août, à partir de 17h30, tous les jours sauf dimanche et lundi. Se renseigner hors saison. Magasins du producteur La Grange St peray – 07130 (Ardèche) Ouverture du magasin : du mercredi au samedi de 8h à 19h. Modalités de visite de la ferme : Visite de la miellerie les jeudis à 17h30 du 1er juillet au 31 août. fermé le dimanche et le 15 août.
Catherine et Christian Molle, apiculteurs installés ici depuis plus de 30 ans, ouvrent les portes de leur miellerie et proposent la dégustation : produits de la ferme : miels, pains d'épices, nougats, noix et huile de noix, viande bovine. Une ruche vitrée permet de permet de découvrir la vie secrète des abeilles. Et vous apprenez tout de l'extraction du miel, de l'importance de la cire, des différents miels. En famille, vous pouvez emprunter au départ de la miellerie, le sentier de l'ours, sentier pédestre thématique autour du miel et des abeilles, pour une petite heure de marche. Feuille de route à la miellerie. Pour joindre l'utile à l'agréable, ces charmants hôtes proposent un grand gîte d'une quinzaine de personnes. Ainsi, à demeure, vous aurez tout loisir de profiter des lieux lors d'un séjour d'une durée à votre convenance.
◗ **La Miellerie de Boissy** fait partie de l'association Viande bio directe 07 qui regroupe deux autres producteurs (Daniel Peyrard à Désaignes et Edouard et Dominique Charmette aux Nonières). Sachez enfin que le site abrite un gîte qui peut accueillir jusqu'à 15 personnes.

Arcens

■ **CAMPING MUNICIPAL****
✆ 04 75 30 40 72
Ouvert du 15 juin au 15 septembre. éléphone : 04 75 30 40 72 (secrétariat de Mairie). En dehors des horaires d'ouverture de la Mairie, contacter Madame Joëlle Courtault (régisseur) au 06 99 37 49 03. 2 caravanes à louer 30€ nuit et 170€/semaine. Emplacement libre 90 €/Semaine 15 €/Nuit. Mobil home avec sanitaires 390 €/Semaine 60 €/Nuit. 15 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Relief : plat / peu incliné. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15 €. 4 mobil-homes à partir de 190 € la semaine. Location de caravane : 80 la semaine. Wifi. Gratuit et sécurisé.
Des vacances sympas, au calme, dans la verdure et pas chères ? Le camping municipal d'Arcens est pour vous ! Petit camping familial de 15 emplacements dont 4 mobil-homes et 2 caravanes à louer, proche du plan d'eau aménagé pour juillet/août avec surveillant de baignade, c'est un camp de base paisible pour se ressourcer ou partir marcher ou pédaler sur les nombreux sentiers de randonnée des Boutières. Au village : restaurant, point alimentation, bar, plats à emporter. Somme toute, un camping deux étoiles, convivial et sans esbroufe. Pour une nuit, pour une semaine, en emplacements ou en dur, la vie est paisible, proche d'un village avec ses commodités. Les amateurs de petits, moyens ou longs séjours apprécieront cette halte bon rapport qualité/prix.

Gluiras

Depuis la vallée de l'Eyrieux, Gluiras se situe dans la montagne à près de 800 m d'altitude. L'une des curiosités locales : «le Rocher de Saint-Jean» qui regroupe des roches basaltiques provenant d'un volcan ancien. Les vieilles histoires perdurent telles que «le lieu serait encore habité par les brebis». En vous promenant, vous découvrirez le temple protestant, le lavoir rénové, la statue de M. Clauzel, la route des Dragonnades (dont l'histoire remonte à Louis XIV et d'où le nom *Dragons* qui venaient zieuter la rébellion dans le Vivarais des pays), à l'église «la maison de Dieu» de 1685, et tous les sites naturels comme le bois du hameau de la Chapelle ou «pineronde», les Gorges de la Gluyere, affluant de l'Eyrieux et sa «plage», une magnifique route des crêtes idéalement fréquentée par les nombreux motards avec une vue panoramique de toute beauté. Pour accéder à ce village, situé à 22 kilomètres au sud-est du Cheylard, les départementales 120, 464 et 264 vous ouvrent la route touristique où il fait bon respirer l'air frais. Alors n'hésitez pas à vous y arrêter pour faire une pause d'oxygène.

Jaunac

■ **NUITS D'Y CÎMES**
3110, route de Brion
✆ 04 75 29 60 62 – www.nuitsdycimes.fr
nuitsdycimes@gmail.com
Les arrivées se font entre 17h et 19h. La bulle devra être libérée pour 11h le jour de votre départ. Les bulles ne sont pas chauffées et sont non fumeur. Pensez à prendre un maillot de bain pour le spa. Vêtements chauds et chaussures adaptées : 900 m d'altitude. Emplacement + véhicule + 2 personnes. 150 € la nuit pour deux, petit déjeuner compris. Chèque Vacances. Restauration (table d'hôtes 24 €). Pensez à prendre un maillot de bain pour le spa. Vêtements chauds et chaussures adaptées : 900 m d'altitude.
Vous voulez buller ? Vous aimez l'originalité ? Vous souhaitez sortir des sentiers battus ? Venez dormir dans l'une des quatre chambres-bulles de cette adresse, la tête dans les étoiles, en pleine nature. Nuits D'y Cîmes vous invite effectivement à séjourner dans l'une des quatre bulles, structures gonflables de 4 m de diamètre (12 m^2) et de 3 m de hauteur installées à 900 m d'altitude sur les hauteurs d'un domaine de 20 000 m^2 jouissant d'une belle vue sur la vallée de l'Eyrieux et, au loin, le Vercors. Chaque bulle dispose d'un lit de 160 x 200 m et d'une salle de bains privée dans la maison. Accès au spa et table d'hôtes. Bien entendu, les animaux, amis de la nature, ne sont pas admis, ce qui permet en toute quiétude d'admirer la faune locale.

Saint-Clément

■ **L'ÉCOLE DU VENT** ★
Le Village ✆ 04 75 30 41 01
www.ecole-du-vent.com
contact@ecole-du-vent.com
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison en juillet et août. Vacances de la Toussaint et de Noël : Du mercredi au dimanche de 14h à

L'eau d'Arcens

Découverte en 1923, la source d'Arcens produit une eau finement et naturellement gazeuse, embouteillée sous le nom de La Préservatrice. On ne vante plus sa radioactivité comme c'en fut un temps la mode. En 1955, les établissements Perrier ont construit pour Arcens la première machine automatique à renverser les bouteilles de soda, pour en mélanger les différents constituants. On change aussi le nom de la marque, en 1968, quand en ces temps de libéralisation sexuelle il devient difficile de continuer à se nommer La Préservatrice. Arrivera nécessairement la période du polyéthylène téréphtalate : la bouteille plastique. On peut discuter des mérites de cette dernière, mais c'est cette perpétuelle adaptation qui permet aujourd'hui à Arcens d'exister sur le marché, avec une production théorique de 40 000 bouteilles par heure. L'équivalent de deux ans de travail, en 1900. La source d'eau minérale d'Arcens donne à la commune toute son identité : cette eau pétillante bénéfique commercialisée à l'échelle nationale, permet de classer Arcens en « zone hydro-minérale ».

17h. Octobre : samedi et dimanche de 14h à 17h. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3,25 €. Familles (2 adultes et 2 enfants) : 15 €. Circuit sur réservation.
Bienvenue au Pays du vent, un mi-école, un mi-musée ! On raconte ici qu'il y a de cela fort longtemps à Saint-Clément, vivait le Peuple du vent, un peuple qui apprenait à ses enfants à voler. Pour cela, petits et grands passaient par l'Ecole du Vent. Aujourd'hui, cette école se visite et elle s'anime selon des thématiques dont elle a le secret... Sur place : programme d'animations, boutique, sentiers, espace jeux et lecture et une Virée d'une journée sur les traces du Peuple du vent. Bande audio et carnet de terrain en poche, partez à la découverte du massif du Mézenc. Sculptures mécaniques, balades (notamment gourmande avec visite de la Maison du fin gras) et points de vue panoramiques rythment les haltes. Un site poétique, ludique et pédagogique. Ne manquez de vous informer.

Saint-Martin-de-Valamas

■ OFFICE DE TOURISME DE VAL'EYRIEUX – ARDÈCHE HAUTES VALLÉES

Antenne de Saint Martin de Valamas, RD 120
✆ 04 75 64 80 97
www.tourisme-valeyrieux.fr
accueil@tourisme-valeyrieux.fr
Horaires variables selon les saisons.
Tout sur Saint-Martin-de-Valamas et sur les principaux sites des Boutières. Qu'il s'agisse d'informations nécessaires au bon déroulement de votre séjour : cartes IGN des environs, cartes VTT, etc., mais aussi toutes les dates des diverses manifestations, la découverte des différentes activités, des établissements de la commune. Visite du vieux village de Saint-Martin-de-Valamas les jours de marché, départ à 11h de l'office de tourisme.

■ LA VIEILLE VILLE

Au-dessus de la place, dominée par la tour de la Varenne, les quartiers anciens montent jusqu'à la chapelle du couvent et la rue Cime-du-Lieu. Dans cette rue, à côté de l'église, la maison Romier, du XVIIIe siècle, fut l'ancienne infirmerie des religieuses et la première pharmacie du village. Au-dessous de la place où l'on voit l'Hôtel de Ville et le Prieuré fondé par les Bénédictins du Monastier au XIIe siècle, épousant le relief abrupt, se trouvent la rue Royale et la rue Droite, bordées de maisons de pierre. Presque toutes ces maisons présentent des détails architecturaux intéressants : linteaux gravés de date, fenêtrons biseautés, porches, portes anciennes à ferrailles et clous… Il faut voir la chapelle du Couvent de la congrégation des religieuses de Saint-Joseph, qui présente une belle façade à ouverture ronde et deux fenêtres à vitraux. Ainsi que le Prieuré, maison forte édifiée au cœur même de la ville. Mais, la fierté de Saint-Martin, qui trône sur son rocher comme le phare des Hautes-Boutières, c'est le château de Rochebonne – XIe siècle – qui n'est plus qu'une ruine minérale qui semble avoir poussé du sol auquel il appartient.

■ LA CROIX LA PIERRE

Florence Riou, La Croix La Pierre
✆ 04 75 30 29 25
chesneau38@hotmail.fr

Gîtes de France (3 épis). 5 chambres. Chambre double de 80 € à 85 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking fermé. Chèque Vacances. Adapté aux enfants. Animaux refusés. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 25 €). Terrasse, cheminée, équipements bébé, jardin clos.
Dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche, entre Rhône et source de la Loire, Florence et Dominique Riou vous ouvrent leur demeure de pierre. Cinq chambres d'hôtes raffinées disposant chacune d'une salle de bains et de WC privés vous attendent. Au rez-de-chaussée, vous accédez aux salons ainsi qu'à la salle à manger où vous dégusterez les spécialités régionales et surtout les pâtisseries et les chocolats maison de Dominique Riou, le célèbre chocolatier ardéchois. Vous disposez d'un grand parc.

■ CAMPING LA TEYRE**

Allée du Camping
✆ 06 01 19 41 23
www.camping-la-teyre.fr

Ouverture du 8 avril au 30 septembre. Réservation recommandée. 40 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. « Le camping la Teyre s'est spécialisé dans l'accueil des cyclistes et des randonneurs. ». Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 14 €. Mobil-homes pour 6 personnes de 335 € à 450 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 220 € à 300 €. Location de 30 € à 60 € la nuit selon hébergement et saison. Jeux pour enfants.
Un camping familial dans un environnement sauvage doté de nombreux équipements rayon petite épicerie, 2 barbecues à disposition. A proximité courts de tennis et plan d'eau sauvage. Ce camping est un camp de base familier des randonneurs et des vététistes, car de Saint-Martin-de-Valamas partent de très nombreux itinéraires de randonnée. Un camping intégré à la structure Par Monts et Par Vaux comme camp de base des randonneurs et des amateurs de deux-roues pour une découverte sportive de la région.

Le château de Rochebonne

Situé à 4 km au nord-est de Saint-Martin-de-Valamas, le château de Rochebonne, datant du XIe siècle, est impressionnant sur son promontoire qui domine la vallée de l'Eyrieux. Il a connu une longue histoire marquée par de nombreux pillages. Depuis 1936, il est classé Monument historique. L'association des Amis de Rochebonne s'attache à la consolidation de ses ruines et à leur animation. Un site d'où l'on peut voir tous les monts ardéchois environnants du Parc naturel régional, notamment le Mézenc. A proximité, on découvre une belle cascade. Pour s'y rendre, prendre la RD478, en direction de Saint-Jean-de-Roure, puis la RD120.

PAR MONTS ET PAR VAUX
✆ 04 75 30 47 16
www.pmpv-ardeche.com/fr
pmpv07@orange.fr
Un catalogue de bons plans.
Par Monts et Par Vaux (PMPV), né au cœur des monts d'Ardèche à l'initiative d'une passionnée de VTT et de sports de pleine nature, est une agence réceptive spécialisée dans l'organisation de raids à vélo, à pied ou à ski. Initialement spécialisé dans les séjours à VTT, PMPV a rapidement élargi son offre avec des séjours « en liberté » cyclotouristes, des randonnées pédestres, toujours en privilégiant la découverte d'une nature riche et sauvage et le plaisir d'évoluer hors des sentiers battus sur des itinéraires soigneusement choisis et reconnus. La rencontre des habitants est un des aspects « forts » de ces itinérances et guide le choix des hébergements proposés. Idéal pour partir à la découverte des paysages du nord de l'Ardèche et de la Haute-Loire, à travers montagnes volcaniques et vallées verdoyantes, des Boutières à la montagne ardéchoise, pour des séjours 100 % nature et plaisir.

PLAN D'EAU DE SAINT-MARTIN-DE-VALAMAS
✆ 04 75 30 41 76
Baignade surveillée du 1er juillet au 31 août tous les jours de 13h30 à 19h.
L'été, de la vallée du Rhône aux vallées ardéchoises, la fraîcheur est toujours la bienvenue dans une nature préservée, idéale pour se ressourcer ! Dans son cadre verdoyant en bordure de la Saliouse et de l'Eyieux, ce plan d'eau arbore une plage de sable fin, divers jeux pour enfants, toboggan aquatique et une aire de pique-nique. Il est aménagé juste en face du camping de la ville. Les familles apprécient particulièrement ce site naturel et néanmoins surveillé en été. Alors que vous soyez de passage, en camping-car, en moto, en auto, vous trouverez qu'il s'agit d'une alternative aux grandes stations estivales qui ne manque pas de charme.

RANDONNÉES
Pour les amateurs de marche et pour les amoureux de la nature, Saint-Martin-de-Valamas est une base de départ idéale en direction de nombreuses ascensions – monts Mézenc, Gerbier-de-Jonc… – et vers une multitude de belles balades dans un cadre sauvage préservé où l'on croise une faune et une flore intactes. Tous les renseignements pour trouver son chemin – cartes, topo-guides… – à l'Office de tourisme.

Saint-Sauveur-de-Montagut

PLAGE DE LA FONTUGNE
Baignade surveillée tous les jours, sauf le lundi, du 1er juillet au 31 août.
Située au bas des gorges de la Glueyre, aux confins des communes de Gluiras et Saint-Sauveur-de-Montagut, cette plage gérée par la commune de Saint-Sauveur-de-Montagut offre une eau claire, un peu fraîche peut-être, mais revigorante. Ce beau site naturel est équipé d'une aire de jeux, d'un coin pique-nique et d'un point boisson. Au cœur de l'été l'ambiance y est familiale et conviviale. Attention la plage est interdite aux chiens. Le plus : une guinguette de la plage en été !

LA GUINGUETTE DE LA PLAGE
Plan d'eau de Gluiras
✆ 06 32 92 41 55
www.laguinguettedelaplage.fr
gil@laguinguettedelaplage.fr
Ouvert en été. Soirées animées les mardis et jeudis. Menus de 4,50 € à 6 €.
Envie de nager dans une rivière, de prendre le soleil d'été sur une plage tranquille, de profiter de l'ombre de grands arbres pour boire un verre, manger un morceau. Envie d'apprécier en famille le calme apaisant de la nature ardéchoise dans un espace préservé. Sur la plage de Fontugne au bord de la Glueyre, c'est le bon site agrémenté d'une très charmante guinguette, buvette et snack, qui anime le plan d'eau avec des tartines et des salades bio, les glaces Adélice, boissons bio et plein de propositions à la plage : balade découverte de la faune et de la flore, yoga, aquagym, cours de natation, jeux, consultations de naturopathie, balades naturalistes, soirées concert. On apprécie les petits prix. Ambiance conviviale et jolie décoration.

CAMPING L'ARDÉCHOIS*****
✆ 04 75 66 61 87
www.ardechois-camping.fr
ardechois.camping@wanadoo.fr
19/05-22/06 01/09-22/09 - 23/06-06/07 25/08-31/08 - 07/07-24/08. Accueil jusqu'à 18h30 (frais de ménage : en location 42,50€). Terrain de 37 ha. Dont 5 ha aménagés en camping. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux / pierreux. Relief : plat / peu incliné / vallonné. Location Frigo (80l.) 5,95€. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 25,60 € à 37,15 €. Bungalows jusqu´à 7 personnes de 830 € à 1 675 € la semaine ; chalets jusqu´à 4 personnes de 465 € à 935 € ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 380 € à 880 €. Chalet 34m2, bungalow 85m2, mobil home de 24,90 à 35m². Sanitaires. Animaux acceptés (2.75€ pour location de 20 à 30€). Wifi. Animations.
Fabuleux, étonnant, surprenant : voilà un camping grand luxe qui ne vous laissera pas indifférent en plein cœur de cette belle Ardèche verte ! Une superbe structure sur 37 ha de superficie en pleine nature avec tout le confort que l'on peut attendre d'un camping classé cinq étoiles. Vous pouvez vous baigner dans la grande piscine ou dans la rivière aux eaux claires, participer aux multiples activités ou pêcher tranquillement la truite. Rien ne manque à votre bonheur. Vous avez le choix des hébergements : emplacement de camping, mobile homes, chalets, bungalows. Les services sont complets ou presque : sanitaires bébé, douches familiales, sanitaire handicapé, toilettes chimiques, sanitaires enfant, réception avec accès internet sur un ordinateur (gratuit), réseau wifi sur la majeure partie du camping (payant), pain frais chaque matin, supérette, snack et restaurant, plats à emporter, etc. Les animations sont nombreuses et variées, discrètes ou bruyantes selon, et

la situation géographique est un ravissement pour les amoureux de la nature. A découvrir absolument, vous ne vous croirez peut-être plus en France !

■ **TERRE ADÉLICE**
Le Moulinon
495 A, route de l'Eyrieux
✆ 04 75 65 43 00
www.terre-adelice.eu
glaces@terre-adelice.eu
Ouvert le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 15h à 19h. Haute saison : du lundi au vendredi de 14h à 19h. En dehors de l'été, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h. Tous les prix en fonction de la gourmandise et des choix.
Une référence de la glace artisanale et des saveurs de l'Ardèche ! Les frères Rousselle ont créé leur petite entreprise de glaces et de sorbets pour transformer les fruits dans leur zone de production ou encore le chocolat Valrhona (un voisin), tout d'abord à Saint-Etienne-de-Serre, en 1995. Terre Adélice, dont la qualité est reconnue largement au-delà de l'Ardèche, s'est installée à Saint-Sauveur en 2007. Terre Adélice s'inscrit dans la démarche «Goûtez l'Ardèche». En marge des parfums classiques, fraise, framboise et autre vanille, l'entreprise ardéchoise décline les produits du terroir : châtaigne, pêche de vigne, groseille, myrtille d'Ardèche, clairette de Die, saint-péray, fleurs et plantes aromatiques régionales. Soit un total de 150 parfums et six gammes, dont une gamme bio. Coup de cœur pour la glace à la bergamote bio. Osez la betterave rouge ou la glace au lait de brebis bio. Ou alors parmi les insolites : concombre, fleur d'oranger, géranium, lard fumé, potimarron/châtaigne, fenouil… Au magasin de la fabrique : la gamme maison, dans ses différents conditionnements. Pensez à apporter votre glacière. En été, vente également de glaces au cornet. Pas de visite d'atelier. Terre Adelice n'a donc rien à envier aux grandes enseignes connues tant à Paris que dans d'autres grandes villes. Tout simplement génial de trouver cet établissement dans les Monts d'Ardèche !

LE TEIL

Rive droite du Rhône, face à Montélimar, Le Teil se singularise par la présence de longue date des cimenteries Lafarge qui poudrent de blanc les coteaux alentour. Le Teil fut implantée au croisement de la voie de Valérien qui suivait le Rhône et de celle d'Antonin le Pieux reliant Alba-la-Romaine. Des vestiges de bornes milliaires – dont une réplique est fichée au bord de la N102 – ont permis d'en retrouver le tracé. Mais le monument majeur du Teil reste la petite église de Mélas dont les parties les plus anciennes remontent au X^e siècle. Au sommet de la butte dominant le village actuel, les seigneurs du Moyen Age édifièrent leur château qui fut détruit par Richelieu en 1634. Les habitants de la ville haute descendirent alors près du Rhône et près du port, construit en 1543, au niveau de l'actuelle rue Kléber... A l'époque, le Rhône – fleuve libre s'il en fut – passait bien plus à l'ouest qu'aujourd'hui ! On garde aussi le souvenir des mariniers du grand fleuve. Avec le développement du réseau ferré, une nouvelle ère allait s'ouvrir pour Le Teil, d'autant plus qu'à la fin du XVIII^e siècle la création des cimenteries Lafarge allait transformer le visage du bourg. Aujourd'hui, surtout depuis le lifting du centre bourg, Le Teil est une charmante bourgade où il fait bon s'arrêter sur la route des vacances, au cœur de la vallée du Rhône et aux portes de l'Ardèche méridionale. En partant de l'office de tourisme, empruntez la vieille rue Kléber, ancienne artère principale de la ville, pour rejoindre la montée du Château qui vous mènera à la table d'orientation d'où vous pourrez admirer la vallée. Continuez à monter jusqu'à la Sablière, puis redescendez en empruntant le GR42 qui croise l'église de Mélas, classée à l'inventaire des Monuments historiques, magnifique édifice roman dont le baptistère date du X^e siècle. Prenez la rue en face de l'église qui mène à la Rouvière. Au grand chêne, tournez à droite pour descendre jusqu'au Bourdary.
En fait, il ne faut pas s'arrêter aux chemins habituels et ne pas hésiter à prendre de la hauteur où la vue est plus qu'appréciable.

■ **OFFICE DE TOURISME**
SUD ARDÈCHE RHÔNE ET VILLAGES
Place Pierre-Sémard
✆ 04 75 49 10 46
www.sud-ardeche-tourisme.com
infol@ardeche-tourisme.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h.
Plusieurs communes de la région se sont fédérées pour fonder un office de tourisme commun basé au Teil avec des antennes dans chacun des villages concernés : Alba-la-Romaine, Aubignas, Saint-Thomé, Valvignères. Vous trouvez sur place et sur le site Internet une représentation de chacun des villages, mais aussi des différents hébergements, restaurants, sites à découvrir, randonnées à effectuer, bons plans et idées de séjour, programme des animations et actualités diverses.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE-DE-MÉLAS**
Place Pierre-Sémard
✆ 04 75 49 10 46
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h. Sauf en cas d'office religieux. Possibilité de visite guidée.
Une église ouverte sur une ancienne voie dite romaine. A la sortie du Teil sur la route d'Aubenas, l'église Saint-Pierre-de-Mélas est un édifice roman (IX^e-XII^e siècles) classé au titre des Monuments historiques en 1868. Cette église remarquable est composée de trois bâtisses : une église du XII^e siècle à nef unique, la chapelle nord du XI^e siècle et une chapelle octogonale des IX^e et X^e siècles. Il semble même que ce monument ait pour origine un monastère datant du haut Moyen Age, voire une nécropole encore plus ancienne. Si vous passez à l'office de tourisme, vous pourrez vous documenter sur sa longue histoire.

Musée de la Résistance et de la Déportation en Ardèche.

■ **MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION EN ARDÈCHE**
15, rue du Travail
✆ 04 75 92 25 61
www.ardeche-resistance-deportation.fr

Qualité Tourisme. Ouvert du début des vacances d'hiver (zone A) au dernier week-end de novembre. Vacances scolaires – zone A (Hiver, Pâques, Toussaint) et du 1er juillet au deuxième week-end de septembre (période estivale) du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Jusqu'à 18h en période estivale. Période scolaire du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert de façon exceptionnelle certains week-ends en fonction de la programmation culturelle. Fermeture les jours fériés sauf le 8 mai. Gratuit jusqu'à 12 ans (et les porteurs du Pass Ardèche). Adulte : 3 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Réduit : 2 € (étudiants, demandeurs d'emploi, familles nombreuses, anciens combattants). Dernière entrée pour la visite du musée : une demi-heure avant la fermeture. Animations.
Le musée de la Résistance et de la Déportation en Ardèche créé en 1992 est un espace moderne dédié à la mémoire, pour ne jamais oublier… ni les atrocités commises, ni le courage de ceux qui s'y opposèrent. Il met aussi en valeur le rôle important de la Résistance dans le département. Expositions, projections, conférences, ateliers pour les enfants, résidences d'auteurs s'y succèdent. Un dépliant proposant une visite du Teil sous le sceau de la Résistance à travers les noms de rues, est disponible au musée et à l'office de tourisme. Jusqu'au 31 août 2018, une exposition ayant pour thème « étrangers et réfugiés en Ardèche pendant la guerre (1939-1945) ».

Emplettes

Au Teil, le marché, c'est le jeudi matin, pour un très beau moment de convivialité sur la place Sémard réaménagée ces dernières années ainsi que sur la place Monthérémal. L'occasion de trouver les meilleurs produits de l'Ardèche du sud et du nord, Le Teil étant idéalement placé géographiquement. Sa proximité avec la vallée du Rhône attire des visiteurs et des marchands de plusieurs départements.

Dans les environs

Rochemaure

■ **CHÂTEAU MÉDIÉVAL**
✆ 04 75 49 08 07
Visite du 14 juillet à fin août. Tous les jours à 10h, 11h, 15h, 16h, 17h, 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Il est conseillé d'avoir de bonnes chaussures.
Au sommet du village médiéval, cette forteresse du XIIe siècle construite par Adhémar de Monteil surveille la vallée du Rhône de façon impérieuse. Le château, dominateur, garde de sa superbe comme l'on dit et impressionne encore. Eperon rocheux noir – Maure signifie « noir » en bas latin – qui a donné son nom à ce village situé en face de Montélimar. En été, vous pourrez visiter directement le château féodal et son donjon roman qui fait face aux intempéries. De là-haut, vous serez non seulement éblouis par le panorama, mais aussi par les légendes qui habitent les lieux. Une visite à ne pas manquer qui se colore certains soirs d'été d'un spectaculaire son et lumière.

■ **HÔTEL MÉDIÉVAL*****
11, avenue du Teil
✆ 04 75 49 07 05
www.hotel-medieval.fr
contact-medieval@orange.fr

Ouvert toute l'année. Carte de fidélité gratuite à demander, digicode pour une arrivée tardive. Chambre double de 53 € à 95 €. Petit déjeuner buffet : 10,50 €. Parking inclus. Inter-Hotel. Animaux non autorisés. Wifi gratuit. Restauration. Vente. Tv satellite, Canal +. Terrasse.

Au cœur du village médiéval de Rochemaure, voilà un établissement qui n'usurpe pas son nom, même si le niveau de confort qu'il propose est bien supérieur à ce que l'on pouvait connaître au Moyen Age ! Affilié Inter-Hôtel, le Médiéval nous reçoit toujours dans les meilleures conditions, pour une soirée étape ou pour un séjour de vacances à deux pas de Montélimar et sur la route des Gorges de l'Ardèche. S'il n'y pas de restaurant propre à l'établissement, un partenariat avec l'Auberge voisine permet de se restaurer sans difficulté. Les chambres sont agréables et jouissent d'une belle sur le château. Le buffet du petit déjeuner est généreux.

LES VANS

Entre Cévennes et garrigue méditerranéenne, ce village provençal perché, déployé en hémicycle au pied de sa falaise, est particulièrement séduisant le samedi, jour de marché. Au croisement des routes, Les Vans ont connu dans les années 1970 un afflux de citadins utopistes venus élever des chèvres dans les montagnes environnantes. On doit à leurs héritiers de délicieux fromages de chèvre. Mêlés aux agriculteurs de souche ardéchoise, ceux-ci animent un marché coloré, joyeux, souvent bio et plein de saveurs. Les Vans conservent quelques belles bâtisses anciennes – voir la maison du Grangousier XV^e siècle – que l'on découvre à travers un intéressant parcours historique mis en place par la commune (dépliant à retirer à l'office de tourisme). Aux alentours, on découvre le fameux bois de Païolive, les gorges du Chassezac et bien entendu les Cévennes. Et si l'on aime les sports d'eau, on n'hésite pas à en profiter, le secteur est idéal pour ça !

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DES VANS**
Place Léopold-Ollier
✆ 04 75 37 24 48
www.cevennes-ardeche.com
ot@les-vans.com
Ouvert du lundi au samedi (horaires variables selon les saisons). Ouvert également le dimanche en été.
Base de départ idéale pour organiser votre séjour au pays des Vans, sur place comme sur le site internet. On vous dévoile l'histoire et le patrimoine de ce pays attachant, on vous propose la découverte de randonnées thématiques, de musées, de saveurs et de terroirs, de loisirs, de manifestations locales, sans oublier, évidemment, une sélection d'hébergements et de restaurants. Le pays des Vans regroupe une quinzaine de villages autour des Vans, de Banne, au sud, à Thines, au nord.

Points d'intérêt

■ **LE BOIS DE PAIOLIVE** ★
✆ 04 75 39 96 79
www.bois-de-paiolive.org
Comment justifier de classer un bois sous cette rubrique qui est consacrée au patrimoine ? Parce que le bois de Païolive est un lieu unique, une source de découverte et d'imaginaire intarissable, une visite qu'il faut impérativement faire pour mieux se perdre au milieu d'une nature à la beauté étrange. On dit bien se perdre, car ceux qui s'écarteront des sentiers balisés – des centaines de kilomètres… – auront bien des difficultés à retrouver leur chemin dans ce dédale de roches aux formes improbables et de végétation dense qui semble étendre à l'infini les limites du bois. D'ailleurs, certains biologistes estiment que certains recoins du bois de Païolive recèlent encore la forêt primitive, celle qui n'a encore jamais été atteinte par l'homme ! La zone recouverte par le bois de Païolive possède encore une belle unité géologique qui fait sa spécificité : zone karstique – dissolution du calcaire par l'eau de pluie – dont les rochers ruiniformes offrent des visions spectaculaires – ours, lion, singe, juges, fantômes… –, zone qui couvre l'ensemble des terrains du jurassique supérieur au sud de l'Ardèche, Païolive est l'équivalent d'un causse à l'est des Cévennes. Habité depuis la préhistoire, le bois de Païolive est aussi connu pour son ermitage Saint-Eugène, antérieur au X^e siècle. Il est de nouveau occupé depuis 1995 – ne pas faire de bruit à proximité de l'ermitage. Mais les véritables habitants de Païolive sont les quelque 1 500 espèces d'animaux qui se partagent cet espace. A noter que les vipères que l'on peut croiser dans ce bois ne sont pas dangereuses pour l'homme. Trois grands sentiers permettent une approche de ce milieu unique. Le sentier de la Vierge est le plus facile et offre cependant une vision des plus belles curiosités du bois. Le sentier de la Corniche mérite bien son nom et présente quelques dangers – à-pics impressionnants – et celui de l'Ermitage est le plus long. Pour accéder au cœur du bois de Païolive, prendre la D252. De nombreux parkings d'où partent les innombrables sentiers de randonnée.

Le couvert

■ **LE GRANGOUSIER**
10, rue Courte
✆ 04 75 94 90 86
Maitre Restaurateur en 2018. Ouvert de mi mars à début janvier. De septembre à juin : fermé le mardi et mercredi. En juillet et aout : fermé le lundi. Menu du jour du lundi au samedi (midi) : 19 €/ Formule Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert à 16 €. Menus Les Vans 28 €, Menu Grangousier 38 €, menu enfant 13 €, menu Végétal 26 €. Terrasse, accueil de groupes.
Avec sa terrasse ouverte sur la rue et sa salle voûtée dans une bâtisse de pierre du XVI^e siècle, cet établissement ne manque pas d'allure. On ne fera pas l'affront aux lecteurs curieux et gourmands de rappeler qui était Grangousier, personnage rabelaisien, mais autant dire que le menu qui porte ici son nom ne manque pas d'une belle générosité : foie gras de canard poêlé sur gâteau de cèpes, un filet de lièvre juste sauté et le reste en aumônière avec une sauce poivrade, une sélection de fromages et le choix parmi la belle carte de gourmandises et intéressante carte des vins. Les petits budgets se rabattront sur les assiettes repas, copieuses et bien appétissantes.

■ **LIKOKÉ**
7, route de Païolive
✆ 06 27 83 98 57
www.likoke.fr – cadeau@likoke.fr
Fermeture annuelle de fin novembre à début mars. Ouvert du mardi au samedi. En juillet et août fermeture samedi et dimanche. Réservation hautement recommandée. Menus de 95 € à 145 € (menus 5, 7 ou 10 plats). Formule du midi : 45 € (déjeuner hors saison touristique. Le dîner 65 €). Accord vin ajouter de 30 €, 40 € ou 50 €.
En 2014, quelques mois seulement après son installation aux Vans – c'est pourtant le bout du monde ! – le chef d'origine belge Piet Huysentruyt s'est vu décerner par le guide Michelin un premier macaron. Au cœur de l'Ardèche cet orfèvre culinaire compose de la haute cuisine à base de produits d'exception, de fleurs et d'herbes fraîches. Ces plats sont comme des bijoux et autant de bouchées délicates qui éclatent en bouche. Il faut toutefois casser sa tirelire pour avoir le bonheur de savourer la suite des inspirations et créations du chef. Terre ou rivière, saucisson sec ou fromage de deux ans... Ici le melon jongle avec le poivron, le loup de mer avec le canard et le yaourt, la fraise avec la fleur de sureau, les cèpes et le chocolat. Une fleur de bourrache, une tige de fenouil... Une perfection ! Mais pourquoi Likoké ? Une référence et un hommage au père de Piet, dont c'était le surnom durant l'époque coloniale, au Congo...

■ **LE MELTING POT**
2, rue de la Tour ✆ 04 75 94 38 75
http://lemeltingpot-lesvans.fr
lemeltingpotvans@yahoo.fr
Basse saison : ouvert du vendredi au mardi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. En basse saison fermé mercredi et jeudi. Formule : 22 € (entrée, plat et dessert. Entrée et plat ou plat et dessert : 15 €). Entrée de 11 à 15 € ; plats de 17 € à 26 €, dessert de 6 à 9 €.
Les Vans offrent des choix gourmands permettant de varier les plaisirs et les ambiances.Alors que son voisin, le fameux et étoilé Likoké, donne dans la haute gastronomie, le Melting Pot, à deux pas de l'Office de tourisme, dans le centre piéton, propose une cuisine fraîche et inventive élaborée à base de produits bio – le plus possible – par le chef Eric Damart qui revisite ses classiques. En entrée, une cocotte aux morilles divine ; le canard et ses ravioles au curry vert ou un filet de bar en plat ; café gourmand ou tarte du jour pour finir par exemple. Sans fausse note et efficace dans un décor bistrot tout à fait chaleureux. Pour le rapport qualité/prix.

■ **L'OLIVIER DE PAÏOLIVE**
Route d'Alès, Chassagnes
✆ 04 75 37 33 33
Fermé en janvier et février. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 26,50 € à 37,50 €. Menu enfant : 11 €. Formule : 19,50 € (le menu du jour en été uniquement).
Une adresse qui fait l'unanimité et que l'on situera aux Vans, mais qui se trouve en réalité à Chassagnes, à 4 kilomètres de la ville, à l'orée du bois de Païolive d'où sa dénomination. Voici une table de cuisine semi-gastronomique et une équipe au top pour une escale gourmande et sympathique avant ou après une petite randonnée dans le bois. Dans un cadre ravissant, cette table met en vedette les produits de saison et d'ici. Une cuisine du Sud mâtinée d'une touche de raffinement, foie gras et truffe à l'appui. Vous pouvez tenter les yeux fermés le risotto cèpes et foie gras... Les tiramisu en dessert sont parfaits et se déclinent d'une saison à l'autre, à la framboise, aux châtaignes...

Le gîte

■ **LE CARMEL**
Les Passets ✆ 04 75 94 99 60
www.le-carmel.com
lecarmel@gmail.com
Ouvert du 1er mars au 30 octobre. 26 chambres. Chambre simple de 45 € à 55 € ; chambre double de 77 € à 97 € ; chambre triple de 89 € à 109 €. Petit déjeuner : 12 €. Chambre pour 4 personnes, de 113 € à 133 € selon la saison. Restauration (midi et soir en saison).
Ce n'est pas le paradis mais on s'en approche ! Comme son nom l'indique, le Carmel est un ancien couvent. Une belle bâtisse du XIXe siècle à seulement 3 minutes à pied du centre-ville. Vous trouvez ici la paix et la sérénité, comme il convient à cet ancien lieu de prières, mais aussi le charme de l'Ardèche méridionale. Et ceci tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec un jardin magnifiquement arboré, et de belles salles voûtées et lumineuses aux murs blancs immaculés. Les chambres sont charmantes et confortables Quant à la table du Carmel, elle est à la hauteur des lieux : croustillant de pieds de cochon et salades mélangées ou salade de Saint-Jacques marinées au gingembre et citron vert, pour suivre avec une aile de raie aux câpres endives braisées ou un curry de lapin fermier petits beignets de légumes... Le paradis vous dit-on !

■ **LE MAS DE L'ESPAÏRE*****
Bois de Païolive ✆ 04 75 94 95 01
www.hotel-espaire.fr
espaire@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. 30 chambres. Chambre simple de 61 € à 76 € ; chambre double de 71 € à 127 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (6 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (le soir).
Assis sur la terrasse, vous contemplez les belles pierres de ce qui fut naguère une magnanerie. A deux pas du beau et insolite bois de Païolive, à découvrir à travers plusieurs circuits, voici un établissement de charme où se ressourcer. Les chambres de style provençal sont confortables, certaines avec vue sur le bois, la table est gourmande, la piscine chauffée… La grande chambre (35 m²) avec balcon et lit en 180 de large est vraiment au top.

Campings

■ **DOMAINE DES CHÊNES**
Chassagne Haut
✆ 04 75 37 34 35
http://domaine-des-chenes.fr
reception@domaine-des-chenes.fr

Fermé du 30 septembre au 1er avril. Emplacement de 18 € à 34 €. Mobil-homes de 301 € à 476 € la semaine. De 371 à 672 € à la semaine pour 6 personnes. Maisonnettes de 385 à 903 €. Ecotentes de 37 à 53 €. Animaux acceptés. Connexion Internet. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Superbe domaine classé 3 étoiles à l'entrée des gorges du Chassezac et à proximité du bois de Païolive. Un domaine qui donne la priorité aux enfants avec une aire de jeux très attractive. L'hébergement est au top et très varié avec mobile-homes confortables ou des maisonnettes climatisées, éco-tente ou roulotte. On apprécie la belle piscine chauffée et toutes les activités sportives que l'on peut pratiquer depuis ce site, sans oublier la salle de détente. Restaurant de bonne tenue avec des produits ardéchois. Label : camping de qualité.

Loisirs

■ **LE PETIT ÂNE BLEU**
Pont de Pigère
✆ 04 75 37 27 98
www.lepetitanebleu.fr
lepetitanebleu@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Horaires variables : se renseigner par téléphone. Réservation fortement recommandée. Balades de 40 € la demi-journée à 265 € la semaine. Tipis 40 € en demi-pension. Forfaits d'une demi-journée à une semaine. Hébergement possible en gîte, chambre d'hôte, ou camping.
L'aventure à dos d'âne, en famille pendant un ou plusieurs jours… Une façon ludique et originale de découvrir les Cévennes ou le plateau ardéchois, en charmante compagnie, parce que oui, les ânes sont charmants, courageux, conviviaux, et surtout, d'un contact particulièrement adapté aux enfants. De plus, ils passent vraiment partout ! C'est donc muni d'une carte et d'un guide pratique (disponible en anglais, allemand et hollandais également), que l'on peut découvrir les sentiers et les chemins, les lieux de baignade, et surtout les gîtes ou les campings adaptés à « l'équipage ». Souvenirs garantis ! Il est aussi possible de loger sur place sous un tipi.

■ **RANDONNÉES**
Entre 100 et 1 000 mètres d'altitude, les 400 km de sentiers de découverte du pays des Vans sont une invitation à la randonnée, pédestre, équestre ou VTT. Le promeneur utilisera « les drailles et les calades », ainsi que les anciennes voies romaines qui sont entretenues et balisées par les emplois verts du Pays des Vans. Ces itinéraires peuvent être réalisés soit avec des cartes ou des topo-guides édités par l'association « Découvrir en Marchant » ou alors en faisant appel à un accompagnateur pour percer l'histoire et les secrets de ce pays. Il est possible de partir plusieurs jours de suite en dormant dans un gîte d'étape.

Emplettes

■ **LA CHOCOLATERIE JCBB**
6, place du Marché
✆ 04 75 87 28 20
www.briet-chocolatier.com
briet-chocolatier@wanadoo.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Haute saison : du samedi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Tous les jours en été.
Après plusieurs décennies à Prévenchères, en Lozère, Jean-Claude Briet s'est installé en Ardèche. Formé chez Cacao Barry et à l'école Lenôtre, il a lui-même reçu en Lozère les meilleurs ouvriers de France : Jacques Bellanger, Pascal Brunstein et en conseil, Jean-Pierre Richard. Son catalogue compte pas moins de 150 chocolats, tous plus savoureux les uns que les autres. Jean-Claude Briet est non seulement un alchimiste du goût, mais aussi un sculpteur de chocolat. Ses créations sont des œuvres d'art et toutes 100 % pur beurre de cacao. Sous sa grande cuillère de bois et ses petites gouges naissent des bonbons divins. Vous en trouverez forcément à votre goût. Les pralinés et les ganaches fondent dans la bouche et exhalent des saveurs originales de rose, safran, herbe à bison, cèpes, bacon… Une expérience chocolatée fort intéressante.

■ **L'OLIVIER DE VINCENT – LA TABLE DU MOULIN**
Brès – Payzac
✆ 06 21 35 60 47
www.olivierdevincent.fr
olivierdevincent@yahoo.fr
Ouvert tous les jours de 15h à 19h. Moulin fermé le dimanche hors saison touristique. Ouverture du restaurant de début avril à fin octobre. Magasin ouvert à partir du 24 mars de 9h à 19h30 sauf dimanche après-midi.
A cette adresse vous trouvez un moulin, une boutique et un restaurant. En dénominateur commun l'olivier et ses olives. Au moulin, Dominique Vincent, le père, élabore et assemble des huiles d'olive et des tapenades. Mitoyenne, sa fille Céline concocte une cuisine de terroir à l'enseigne de La Table du Moulin, à base de produits frais sans lésiner, bien entendu, sur l'huile d'olive (sur réservation de préférence, généralement ouvert le week-end). En rayon dans la boutique, une déclinaison de produits à base d'olives gourmands ou cosmétiques. Un festival de saveurs provençales pour ce petit hameau de Brès, près du village de Payzac, au cœur des Cévennes ardéchoises. Début avril, vous pouvez même assister à un cours de taille des oliviers.

■ **MOULIN À HUILE FROMENT**
10, route des Cévennes
✆ 04 75 37 34 88
moulin.froment.free.fr
Horaires d'ouverture variables.
Non il ne s'agit pas d'un moulin à farine ! C'est d'huile d'olive dont il s'agit et c'est la cinquième génération de la famille Froment qui se passionne pour cette production, mais aussi les collections de vélos et véhicules anciens présentés au public. L'ancestral moulin de 1900 a laissé place en 2009 à un nouvel équipement moderne. Désormais c'est Alain Froment aux commandes. Sa meule en granit des Alpes extrait de l'huile vierge extra, du fruité vert et du fruité noir, même si la spécialité de la maison reste le fruité mûr. Réalisées avec différentes variétés locales d'olives (rougette, négrette et blanche de payzac), ces huiles sont riches en arômes. Un incontournable des Vans.

Dans les environs

Banne

AUBERGE DE BANNE
Place du Fort ✆ 04 75 89 07 78
www.aubergedebanne.fr
contact@aubergedebanne.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. En basse saison fermé dimanche soir, mardi et mercredi. En moyenne saison fermé mardi et mercredi. Menu unique à 31,90 €. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 19,90 € (formule bistrot du jour, entrée, plat et dessert, 15,90 € avec entrée/plat ou plat/dessert).
Une adresse réputée et une auberge gastronomique de pays. Une auberge... de caractère, rénovée dans son jus, ambiance bistrot des années 1930. Un hommage à l'Ardèche des anciens et aux générations qui ont précédé les jeunes à cette adresse. Aux commandes désormais les charmants Kate et François. Cette excellente table propose une cuisine traditionnelle et régionale, selon l'inspiration du chef et les arrivages primeurs, et quelques spécialités incontournables. Des pâtes, des risottos, des planchas et des tartares, la souris d'agneau confite et la côte de veau bio, les pavés et les veloutés... Cela dans une ambiance très conviviale, en salle comme en terrasse où vous apprécierez au mieux le cœur du village, avec ses platanes et sa fontaine. Et désormais, au-dessus du restaurant, une douzaine de chambres joliment rénovées pour profiter encore mieux de cette escale de charme. Enfin, ce qui ne gâche rien une piscine. Réservation fortement conseillée l'été !

MIELS DU GAEC BELVAL TEISSIER
Sallefermouze ✆ 09 62 23 11 22
www.miel-bio.biz
miel.belval@free.fr
Vente à la ferme tous les jours de 9h à 19h. Vente sur le marché des Vans le samedi matin et sur celui de Joyeuse le mercredi matin.
Ces apiculteurs gèrent une affaire familiale engagée en agriculture biologique qui a débuté en 1973, avec le père Maurice Belval. Bzz, bzz, bzz ! Les abeilles butinent à cœur joie dans la nature préservée des Cévennes ardéchoises. Transhumant entre garrigue et moyenne montagne, les ruches produisent des miels de provenance et de saveurs différentes : châtaignier, lavande, forêts, acacia, bruyère, maquis, montagne, sapin, thym... Le Gaec propose aussi les produits dérivés de la ruche et du miel : pollen, propolis, gelée royale, pain d'épices, hydromel, bougies, cire. Et même des biscuits et des confiseries.

Berrias et Casteljau

Ces deux villages pittoresques sont situés à une dizaine de kilomètres des Vans, de part et d'autre du bois de Païolive. En outre, Casteljau est bien connu des grimpeurs pour les nombreuses falaises des gorges du Chassezac où une page de l'histoire de l'escalade ardéchoise s'est écrite ; il demeure un paradis pour ce sport : 400 voies ! Chaque année en juin se déroule la rencontre des Joueurs de Blocs. Cette épreuve unique en France réunit sur les sites d'escalade de Casteljau et du bois de Païolive, les sportifs de tous niveaux pour une compétition amicale. Les sportifs sont également attirés, en négatif, par le sous-sol avec de nombreuses possibilités de pratiquer la spéléologie. Les gorges offrent aussi de belles plages aux baigneurs. Et bien entendu on peut faire du canoë et du canyoning en période favorable et randonner. Le paradis des sportifs «nature» !

CHEZ VINCENT ET MICHÈLE
✆ 04 75 39 35 33
www.vincentetmichele.com
lagonbastide@gmail.com
Le C4 est ouvert tous les jours midi et soir du 12 avril au 22 septembre. Formule du midi : 19,50 €. Entrée au Lagon (piscine, matelas et une boisson) : 15 €. Gîtes pour 4 personnes à partir de 2000 € la semaine.
Quatre générations depuis le début de l'affaire en 1975. Et deux adresses sur ce site enchanteur accroché à la falaise. En haut, la Bastide d'Edouard, un magnifique mas du XV[e] siècle où se situent les gîtes. Autre ambiance, au niveau le plus bas de la bastide, au C4, où l'on déguste pizzas, salades gourmandes et viandes grillées, dans une salle étonnante ou sur son agréable terrasse à l'ombre du pin parasol. Et relaxation totale au bord de la piscine du Lagon. Quand à Michèle et Vincent ce sont les pionniers qui ont ouvert la maison aux hôtes voici plus de 40 ans déjà, alors qu'ils étaient jeunes mariés...

CAMPING CHAULET PLAGE***
✆ 04 75 39 30 27
www.chaulet-plage.com
contact@chaulet-plage.com

Fermé d´octobre à avril. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,50 € à 20,50 €. 6 chalets pour 4 à 6 personnes de 483 € à 689,50 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 € par jour). Animations.
Implanté dans les gorges du Chassezac, en bordure de la rivière, ce camping de pleine nature vous offre des emplacements ombragés. Vous pouvez profiter de toutes les activités de plein air de ce site d'exception : escalade, canoë-kayak, VTT, randonnées à pied ou à cheval… Et pas besoin de piscine quand on a une si belle rivière à disposition ! S'ajoutent des animations en saison et la guinguette de Chaulet Plage pour se restaurer dans une ambiance conviviale. Outre les emplacements de camping, des chalets et des gîtes pouvant accueillir jusqu'à six personnes sont proposés à la location. A proximité : les gorges de l'Ardèche, les gorges du Chassezac, les grottes préhistoriques, le Bois de Païolive... Petite devinette : comment se nomment les habitants du village ? Ce sont les Berriassois-et-Casteljois. Il y a plus simple mais c'est très poétique, cela rappelle le temps des troubadours...

LA SOURCE***
Chemin de la Rouvière
✆ 04 75 39 39 13
www.camping-source-ardeche.com
contact@camping-source-ardeche.com

Fermé du 15 septembre au 28 avril. Terrain de 2,5 ha. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacements caravanes : 60. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 29 €.

Locations mobil-home, chalet, cabane de 260 € la semaine à 910 €, selon la taille et la saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit en basse saison, sinon 28 € la semaine). Connexion Internet. Spa.
Un spot de rêve pour jouer aux aventuriers de la nature. A proximité des gorges du Chassezac et du Bois de Païolive, le camping La Source, de bon confort (trois étoiles) permet de passer des vacances ressourçantes et dépaysantes. Vous pouvez profiter de départ direct en canoë-kayak pour une excursion au Chassezac, mais aussi des espaces verts au bord du petit ruisseau de Berre. Vous n'êtes pas loin non plus des gorges de l'Ardèche, à 20 km de là. Ambiance familiale et paisible. Atelier pour les enfants (6/11 ans) le matin en juillet et en août. Vous avez le choix entre des mobiles homes de différentes gammes, une tente lodge équipée et des locations de charme : magnifiques cabanes lodges en rondins sur pilotis et des emplacements de 100 m². En plus, il y a une mini ferme et un spa en accès libre !

■ **LE VIEUX MOULIN****
Terres du Moulin ✆ 04 75 39 25 70
www.camping-le-vieux-moulin.com
info@camping-le-vieux-moulin.com

Ouvert du 31 mars au 31 octobre. Arrivée avant midi départ avant midi. Exposition : ombragé. 100m² d'emplacement Le camping Le vieux moulin vous accueille sur des emplacements ombragés de 100m². Tous les emplacements sont desservis en électricité. Bornes sont équipées de prises aux normes européennes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 20 €. Mobil-homes pour 300 personnes jusqu'à 550 € la semaine. Chèque Vacances. Aire pour camping-cars.
Quand vous arrivez sur Berrias-et-Casteljau, déjà, vous n'avez qu'une envie : vous poser et profiter de l'ambiance qui règle dans ce village ; le camping se situe précisément dans un espace très ombragé. Chaque emplacement bénéficie d'électricité mais surtout de 100m² d'espace vital... et vous n'êtes pas collés les uns sur les autres, ce qui est fort appréciable. L'eau chaude provient de l'électricité solaire. Machine à laver, frigo.. tout a été pensé pour un confort minimum sur des séjours plus ou moins courts. Alors que vous soyez de passage, que vous vous posiez pour une deux trois semaines, vous ne pourrez qu'apprécier ce camping d'une propreté impeccable et soigné. Alors ami (es) sportifs, escalade, canoë, balades à pied, à vélo, ce coin de paradis n'attend que vous pour en profiter pleinement. Quant aux soirées, la surprise vous est réservée pour votre séjour.

■ **LA VIGNASSE*****
Terres du Moulin
✆ 09 86 77 31 34
www.camping-la-vignasse.com
campinglavignasse@gmail.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Terrain de 1,5 ha. 52 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 20 €. Chalets de 265 € à 580 € la semaine ; mobil-homes de 252 € à 530 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (restaurant). Vente (alimentation avec confection de pain). Animations.
Ma cabane au Canada ! C'est le camping des amoureux de la nature, tenu par le bien nommé Jean-Luc Rivière, accompagnateur en montagne et moniteur de VTT, diplômé d'État. Au bord du Chassezac, dans un cadre de nature préservée, avec des chalets et des mobil-homes qui sont nichés dans les bois, on profite de son expérience pour vivre de belles aventures sur les sentiers alentour, notamment pendant les vacances de Pâques où sont organisées des randonnées thématiques. Deux bars-restaurants se trouvent à proximité.

■ **EXPLO**
Maison de l'Escalade
✆ 04 75 39 37 27
www.explo.fr – info@explo.fr

De 30 € à 125 € par personne selon l'activité et la durée.
Explo, pour exploration : des sensations, des paysages, des émotions, de l'eau, de la roche... En groupe, en famille (enfants à partir de 7 ans), en individuel, vous avez le choix des activités nature qui seront encadrées par des professionnels, en toute sécurité. Au menu : escalade à Casteljau, spéléologie dans les nombreuses grottes et cavités du secteur, canyoning dans le Chassezac, via corda en Ardèche méridionale, parcours Explo, canoë-kayak partez à l'aventure. Le choix est varié et vous trouverez forcément quelque chose qui vous plaît et qui vous convient ! A noter que cette structure, organisée en SCOP, dispose d'un gîte d'étape et d'un village de tentes, et qu'elle est située au cœur du village de Casteljau, juste en face de l'église.

Chambonas

Le village est connu pour son château et son pont. Le château (XVIe et XVIIe siècles), propriété privée, donne tout son cachet au village. Avec ses cinq tours imposantes aux toitures vernissées et ses cinq terrasses, ce château d'origine médiévale fut modernisé au XVIIIe siècle avec l'adjonction d'un portail et la création d'un jardin à la française qui aurait été dessiné par Le Nôtre. Quant au pont de Chambonas, qui enjambe le Chassezac, il s'agit du plus grand pont médiéval du département. Il faut voir également l'église romane du début du XIIIe siècle, bien préservée, qui présente des vitraux et une nef remarquables, ainsi qu'une frise extérieure sculptée méritant vraiment le détour.

Les Assions

■ **LE MAS DU TRACOL**
Le Tracol
✆ 04 75 88 93 35 / 06 77 58 44 20
www.masdutracol.com
Ne pas prendre la route des Assions mais continuer sur 2 km puis tourner sur la droite direction le Bosc et suivre les panneaux tracol.
Ouvert toute l'année. Chambre double de 70 € à 77 €. Roulotte pour deux de 76 € à 80 €. Personne supplémentaires : 20 €. Petit déjeuner inclus. Panier repas (20 €) Sauna japonais (15 €). Non-fumeur. Animaux non admis. Pas de règlement par CB.

Geneviève et Jean-Luc Auberty vous accueillent dans leur mas du bout du monde. Mais il faut gagner ce petit de paradis ! C'est-à-dire, à 5 kilomètres des Vans, suivre durant 800 m une piste forestière pour se retrouver loin de l'agitation des Vans, au cœur d'une nature préservée. Le Mas du Tracol est un refuge idéal pour citadins stressés à la recherche de convivialité et de nuits étoilées. Trois chambres aux pierres apparentes sont aménagées pour vous dans cette ancienne chèvrerie. On vous recommande particulièrement la suite dotée d'un agréable petit salon, d'une cheminée et d'une magnifique salle de bains. Vous pouvez aussi faire le choix de loger à proximité immédiate, dans une roulotte romantique. Le Mas du Tracol est estampillé du label éco-européen Clef Verte. Nouveauté : une piscine avec nage à contre-courant. Pour le reste, vous êtes dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, au carrefour de randonnées pédestres, de balades à cheval ou avec un âne bâté, de circuits en cyclotourisme ou VTT, à proximité de rivières pour pratiquer le canoë, le kayak, le canyoning, la baignade, la pêche... Possibilité de massages indiens sur réservation.

■ **CEVEN'AVENTURE PASSION**
Hameau du Pontier
✆ 04 75 94 98 68
www.ceven-aventure.com
info@ceven-aventure.com
Fermé de novembre à mars. A partir de 58 € la sortie canyon et 60 € la sortie spéléo. 28 € sortie canoë.
C'est l'adresse idéale pour tous ceux qui veulent partir à l'aventure dans une Ardèche sauvage et encore préservée du tourisme de masse. A quelques minutes des Vans, au bord du Chassezac et du bois de Païolive, Ceven'Aventure Passion offre sur le même site une base de loisirs avec de nombreuses activités (canyon, canoë-kayak, parcours aventure, spéléologie, escalade, VTT, randonnées, stand-up paddle…) et un Village Plein Air où l'on peut loger dans de confortables chalets en bois. Parmi les nouveautés : canoë pêche, épopée souterraine, vélo électrique... Comme le chantaient The Beach Boys : «Fun, fun, fun» !

Montselgues

Ce village de 70 âmes est parmi les plus attachants de la région des Vans. Au bout du monde peut-être mais plein de charme ! Et, ici, on sait accueillir ceux d'en bas. Il faut dire que cette région des Cévennes est celle où l'exode rural fut le plus brutal. Mais que cette montagne est belle ! Imaginez des vallées – Thines, Drobie – si profondes qu'elles prennent des allures de canyons et, de loin en loin, quelques maisons accrochées à la pente dont les pierres et la couverture font corps et se confondent avec la roche. Des terrasses de culture témoignent encore des labeurs anciens de part et d'autre de la route qui va vers Lablachère. Il faut voir aussi la magnifique église de Thines depuis le belvédère de Peyre sur la D4, et la profonde vallée de la Borne qui sépare l'Ardèche des Cévennes lozériennes…

■ **L'AURE**
Le village
✆ 04 75 36 94 44
www.auberge-montselgues.fr
aureliepoudevigne@gmail.com
Fermé en hiver. Ouvert tous les jours. Réservation impérative. Menus de 15 € à 25 €. 3 chambres d'hôtes. Chambres doubles 75 €. En demi-pension : 110 € pour un couple.
Quel bon vent vous amène ? L'*aure*, c'est le vent du nord en vieux patois, qui vous guide sur le GR4 vers cette ferme-auberge en pleine nature que l'on apprécie pour le site et l'ambiance. L'Aure c'est aussi une auberge-bar-restaurant dans une ferme, estampillé Bistrot de pays. La cuisine d'Aurélie est familiale, à base de produits fermiers, saine et de terroir : charcuterie ardéchoise, gibier et champignons en saison, crique et gâteau aux châtaignes, poulet aux écrevisses, tête de veau, gigot d'agneau... Ici, vous vous nourrissez d'un bon repas à l'ancienne dans l'un des villages les plus attachants des Cévennes, avant de partir sur les chemins de randonnée. Et si le cœur vous en dit, vous pouvez même revenir pour dormir sur place dans l'une des chambres d'hôtes. L'adresse est appréciée des pêcheurs qui peuvent exercer leur passion dans les nombreuses rivières alentour. Enfin sachez que la maison met à votre disposition des jeux de société et un terrain de pétanque.

■ **LA FAGE**
Le Village
✆ 04 75 36 94 60
www.gite-lafage.com
contact@gite-lafage.com
40 € demi-pension, 56,50 pension adultes.
Dans un cadre préservé des Cévennes d'Ardèche, à 1 000 mètres d'altitude, La Fage vous accueille au cœur du village, juste à côté de l'église, dans son gîte de 1 à 35 places. De nombreuses formules sont proposées aux personnes de passage. Demi-pension et pension complète de mars à octobre, séjours clé en main et gestion libre hors saison. Il est également possible de louer la salle polyvalente située à proximité.

Saint-Paul-le-Jeune

Une commune située dans le «grand sud» de l'Ardèche où vivent près de 1 000 habitants. Si l'église paroissiale Saint-Paul, en forme d'ogive, est récente (du XIX^{e} siècle, 1845, de style néo-roman avec dans le clocher un très imposant bourdon de 2,5 tonnes) ce n'est pas le cas de la fameuse grotte de la Cocalière dont une partie est située sur le territoire de la commune. Celle-ci accueille aussi le viaduc de Douovy, un impressionnant ancien pont de chemin de fer qui est aussi sur la commune de Banne.

■ **AUBERGE DES ENCLOS**
Sauvas
✆ 04 75 39 88 63
www.aubergedesenclos.com
lesenclos@yahoo.fr
Fermé du 15 novembre au 25 décembre. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Haute saison : du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 29 € à 55 €. Formule : 19 € (entrée, plat ou plat, dessert, uniquement le midi). Terrasse.
A l'extrême limite sud de l'Ardèche frontalière avec le Gard, dans un décor de garrigue et de vignoble où

s'épanouissent les coteaux du Vivarais, voici une belle auberge gourmande qui mérite une visite – et la journée se poursuit par la découverte incontournable de la grotte de la Cocalière – située dans le Gard. C'est désormais Sébastien Lucet en cuisine et son épouse Patricia en salle qui orchestrent cette adresse gourmande et semi-gastronomique où l'on met en valeur les produits du terroir. On profite de la belle terrasse pour admirer le paysage tout en se régalant d'un Filet de lotte parfumé à la poitrine fumé, crémeux de petits pois au citron vert et ses légumes, puis d'une Pressa de cochon noir « Duroc de Batallé » rôtie au beurre, perles de maïs et jus à l'orange, pour finir avec un millefeuille gourmand aux pommes, mousse de lait et noix de cajou caramélisées. Vous l'avez compris, le chef se donne du mal ! Du grand art et un service parfait : on adore.

■ **MAS DES MONÈDES**
Les Monèdes
✆ 04 26 62 54 03
www.lemasdesmonedes.fr
lemasdesmonedes@gmail.com
4 chambres. Chambre double de 66 € à 81 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (lit bébé : 5 €). Restauration (table d'hôte les lundi, mardi et vendredi : 20 € par convive).
Une adresse de charme dans l'Ardèche profonde. Audrey et Sébastien sont tombés amoureux de cette grande et magnifique bâtisse de pierre. Ils ont alors quitté Saint-Raphaël où ils travaillaient dans la restauration pour venir s'installer au cœur de cette belle Ardèche méridionale. L'ancienne magnanerie qu'ils ont dénichée avait besoin de gros travaux. Mais qu'importe ! Avec la fougue de leur jeunesse, ils se sont attelés à la tâche et ont réhabilité la demeure dans le respect de l'ancien avec beaucoup de goût. Aujourd'hui, ils nous ouvrent quatre chambres d'hôtes mariant pierres, tommettes anciennes et éléments design dont des créations de bois simples et sublimes. Vous êtes à proximité du bois de Païlove, à 10 min de Banne et 30 min des gorges de l'Ardèche. Ici, on cultive l'art de vivre, beauté, calme et gourmandise à la table du petit déjeuner comme à celle du dîner où Sébastien met à l'honneur les légumes du potager, les cerises du jardin, les mûres récoltées en famille...

Naves

Ce petit village de charme juché sur un tertre, quoique bien individualisé et séparé de la commune des Vans par 3 km d'une petite route sinueuse et bordée d'oliviers, a été rattaché aux Vans en 1972. Joliment restauré, Naves, qui constitue aujourd'hui une attraction touristique appréciée, était au Moyen Age une cité plus importante que les Vans. Le hameau a fière allure et l'on chemine avec bonheur à travers les venelles caladées jusqu'à la petite église du XI[e] siècle récemment restaurée en surplomb de la la vallée des Vans. Naves est l'un des Villages de caractère de l'Ardèche. Et rien que la beauté du village, ça vaut un détour !

■ **LA SEIGNEURIE DE NAVES**
Naves
✆ 04 75 88 56 87
www.seigneuriedenaves.com
laseigneuriedenaves@gmail.com
Gîtes de France (4 épis). Fermé du 15 novembre au 15 mars. 5 chambres. Chambre double de 118 € à 140 € ; chambre triple de 145 € à 170 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte : 25 € – assiette froide : 17 €).
Le village de Naves est déjà à lui seul un rêve éveillé de vieilles pierres charmantes. Autant dire que c'est ici qu'il faut emmener votre dulcinée pour passer une Saint-Valentin parfaite... ou un été merveilleux. La demeure de Fanou et Jean-Paul est l'une des plus anciennes de Naves et les différentes pièces sont réparties autour de la fontaine. Les chambres aux pierres apparentes, et pour certaines voûtées, dégagent un romantisme sans trop de fioritures inutiles. On aime. On apprécie aussi l'étonnante piscine, à laquelle on accède par un passage voûté surplombant la ruelle, et le jardin suspendu dominant le village, ainsi que la galerie d'art moderne où l'on peut retrouver les œuvres de la maîtresse de maison. Une adresse d'exception.

MEYRAS – NEYRAC-LES-BAINS ★

Dominant les vallées de l'Ardèche et de la Fontolière, la cité médiévale de Meyras garde de beaux restes avec le château de Ventadour et celui de Hautségur et l'église Saint-Etienne dont le le petit clocher et le portail gothiques ont fière allure.
Les bienfaits des eaux de Neyrac-les-Bains sont connus depuis l'Antiquité. Tombée en désuétude dans les années 1970-1980, la petite station a été relancée au début du nouveau siècle, grâce à l'implication de la municipalité. Une villégiature paisible et bienfaisante... Meyras-Neyrac est désormais labellisé Village de caractère. Et quand vous êtes dans ce secteur, n'hésitez pas à vous balader entre les villages et à vous perdre. Notamment aux abords de Saint-Pierre-de-Colombier et de sa rivière, lieu idéal pour se détendre à l'écart de la foule l'été.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Neyrac-Bas
✆ **04 75 36 46 26**
www.meyras-tourisme.com
contact@meyras-tourisme.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 13h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h. Avril, mai, septembre, octobre du lundi au vendredi 9h à 13h, 14h30 à 17h30.
D'avril à octobre, l'office de tourisme organise tous les jeudis des sorties patrimoine en alternance sur les thèmes suivants : l'eau, le feu et l'histoire. Sur réservation.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU FORT DE VENTADOUR**
✆ **04 75 38 00 92**
http://chateau.ventadour.free.fr
Ouvert de juillet à septembre. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le week-end de 15h à 19h. Adulte : 3 €.
Vous trouvez le château de Ventadour en rénovation à 15 km d'Aubenas et 1 km du pont de La Baume. Son origine remonte au XII[e] siècle. Un parchemin atteste, en effet, de sa présence en 1219. L'édifice se caractérise par un donjon carré très haut et se dresse sur une colline à l'extrémité d'une crête séparant la vallée de l'Ardèche et de la Fontaulière. Comme souvent, après la Révolution, les habitants se servirent du château désaffecté comme d'une carrière de pierres. Depuis 1968, l'Association de sauvegarde et de mise en valeur du château fort de Ventadour a entrepris sa restauration et sa valorisation à des fins culturelles ou sociales. Un véritable travail de titans... Il fallut quatre longues années juste pour débroussailler les alentours et daller une route d'accès. Un petit musée présente le travail de reconstitution, avec une maquette en relief. Comptez environ 3/4 d'heure pour la visite. Des bénévoles de l'association vivent dans le château, les visiteurs sont invités à respecter leur tranquillité.

Le couvert

■ **RESTAURANT DU LEVANT**
Neyrac-les-Bains
MAYRES
✆ **04 75 36 41 07**
www.hotel-levant.com
info@hotel-levant.com
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Fermé le dimanche soir. Menus de 48 € à 58 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 22 € (sauf dimanche).
Implanté depuis 1886 au cœur de la petite station de Neyrac-les-Bains, au milieu d'hortensias et dominant les rives de l'Ardèche, cet établissement abrite aujourd'hui une table réputée. Héritier de cinq générations de cuisiniers et élève de Régis Marcon, Claude Brioude qui propose une cuisine moderne et créative, déclinée selon les saisons et le terroir. Au printemps, en entrée : foie gras de canard maison, filet de truite, ris de veau ou encore pavé de merlan. Pour suivre, au choix un poisson ou une viande, en l'occurrence un filet de lieu jaune ou une belle pièce de bœuf. En dessert : fraises Ciflorette, «mont d'Ardèche» ou encore un biscuit au chocolat coulant et sa glace au poivre de Jamaïque. Le tout accompagné de crus régionaux, AOC côtes-du-rhône ou côtes-du-vivarais, voire d'étonnants vins de pays dénichés chez de petits propriétaires. Et pour prolonger le plaisir, vous pouvez résider dans l'une des agréables 17 chambres de l'hôtel. Le plus : une belle carte de whiskys.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU LEVANT**
✆ **04 75 36 41 07**
www.hotel-levant.com
info@hotel-levant.com
17 chambres. Chambre double de 48 € à 65 €. Petit déjeuner : 9 €. Forfait week-end, trois jours, six jours. Menu express 20 € (en semaine le midi), menu enfant 12 €. Menus de 30 à 54 €. Et dégustation 70 € (cinq plats). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration.
Situé à proximité du parc et des Thermes, l'hôtel du Levant domine la vallée de l'Ardèche. Il dispose d'une magnifique terrasse panoramique, à l'ombre de platanes séculaires. Affectionné par bon nombre de curistes et par tous les amateurs de bonne chère, l'établissement met à l'honneur le terroir ardéchois, à travers une cuisine héritée, celle de Claude Brioude (un bib gourmand au guide Michelin), issu de cinq générations de cuisiniers et de cuisinières qui ont fait la réputation du lieu. Le service est parfait pour cet établissement parmi les meilleures adresses ardéchoises. Les chambres, entièrement rénovées, sont confortables et l'ambiance y est familiale.

■ **NATURAL SPA & LA RÉSIDENCE**
Neyrac-les-Bains, Centre Thermal
✆ **04 75 36 30 00**
www.thermesdeneyrac.com
contact@thermesdeneyrac.com
Fermé de mi-novembre à fin-mars. 24 studios. Parking inclus. La nuit pour 2 personnes à partir de 81 €, la semaine à partir de 485 € ; Curistes 3 semaines à partir de 759 €. Wifi gratuit.
Une nouvelle adresse bien-être pour l'Ardèche avec cette belle résidence moderne autour de sa rotonde centrale, bardage en bois à l'extérieur et parquet à l'intérieur, donnant sur l'établissement thermal. Celle-ci propose 24 studios lumineux et confortables, avec loggia privative et kitchenette. Avec un accès direct aux thermes, service hôtelier possible. Pour une cure ou pour découvrir la région, un lieu de ressourcement très sympathique. En prime, des promotions régulières et un packaging intéressant avec le spa des thermes.

Campings

■ **LE BARUTEL*****
✆ **04 75 38 03 78**
www.camping-lebarutel.com
info@camping-lebarutel.com
A 15 km d'Aubenas

Fermé d´octobre à mars. Terrain de 1,3 ha. 50 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement de 12,95 € à 21,20 €. Mobile-homes et chalets de 275 € à 739 € selon la saison et la taille de la location. Chambres 145 à 465 la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit en basse saison, 2,20 €/jour le reste de l'année). Connexion Internet. Animations.
Situé en bordure de l'Ardèche, à proximité d'un très agréable lieu de baignade apprécié des Ardéchois, et de spots de pêche, ce beau camping bénéficie, en outre, de nombreux équipements dont une piscine. En été, des animations sont proposées. Le Barutel dispose de tous les services d'un camping de cette catégorie et vous pouvez y séjourner en toute détente sous votre tente, ou dans des caravanes, mobile-homes ou des chalets. Épicerie, pain frais.

■ **DOMAINE DE LA PLAGE*****
2435, Route du Puy
✆ 04 75 36 40 59
www.lecampingdelaplage.com
contact@lecampingdelaplage.com

Fermé de fin octobre à fin mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21 € à 40 €. Chalets jusqu´à 4 personnes de 300 € à 990 € la semaine ; mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 250 € à 810 €. Forfait curiste à partir de 520 € les trois semaines (deux personnes). Wifi gratuit. Animations.
Des emplacements ombragés sur les berges de l'Ardèche, pour ce petit camping 5 étoiles, estampillé Camping Qualité et membre d'Europarc Fédération qui regroupe des établissements respectant une charte européenne de tourisme durable dans les espaces protégés, d'une plage privée et des spots pour les pêcheurs. Édifié autour de bâtiments historiques, le site a conservé le charme des vieilles pierres. On profite de toutes les possibilités d'hébergement, les enfants disposent de jeux et tout le monde se retrouve à la piscine – chauffée à mi-saison – dont on apprécie l'espace balnéo. Il y a même une pataugeoire pour les enfants. Les emplacements sont vastes, ombragés et paisibles, les locatifs, qu'il s'agisse des mobile-homes ou des chalets, marient parfaitement confort et luxe. Certains chalets disposent de trois chambres et peuvent accueillir six personnes. Tous sont dotés de la climatisation. Possibilité également de louer un gîte et même une maison entière.

Loisirs

■ **THERMES DE NEYRAC-LES-BAINS**
✆ 04 75 36 46 00
www.thermesdeneyrac.com
contact@thermesdeneyrac.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h. Spa et hammam ouverts du lundi au samedi de 14h à 18h. Escapades Night & Spa à partir de 105 €. Soins du corps à partir de 32 €. Hammam forfait saison : 703 €. Aquagym : 10 € la séance. Ouvert de début avril à mi-novembre.
Une cure thermale sur un volcan, voilà qui est original. C'est pourtant le cas de Neyrac, qui est situé au creux d'un massif volcanique, dans un cadre magnifique parsemé de châtaigniers, chênes, pins et genévriers. L'établissement propose des cures axées sur la rhumatologie et la dermatologie (eczéma, psoriasis), ainsi qu'un très joli spa tout en bois, le Natural spa, où il est bon de venir prendre soin de soi. En plus des cures médicalisées, vous pourrez venir à Neyrac soigner vos articulations et votre peau grâce aux mini-cures de prévention s'étalant sur six jours (mêmes soins que pour les cures médicalisées). Pour les séjours bien-être, le spa propose des formules demi-journée, trois jours ou six jours, ainsi que de nombreux soins à la carte dans les senteurs de lavande et d'eucalyptus. Vous pourrez ainsi venir profiter d'une après-midi bien-être avec la formule « Prestige » qui vous fera goûter aux joies d'un bain bouillonnant parfumé, d'une douche à jet, d'un gommage sous eau, d'un soin visage, d'un modelage californien et de l'accès au hammam, bain bouillonnant et au bassin ludique d'eau thermale chauffée à 30 °C, le tout pour un prix très abordable. Côté cure médicale, découvrez des massages sous eau, tonique, relaxant ou circulatoire faits par des kinésithérapeutes permettront une relaxation profonde, tandis que les esthéticiennes prendront soin de vous avec le modelage californien, oriental ou balinais. L'hébergement est proposé dans les très jolis studios au parquet rouge de bois de jojoba juste au-dessus de l'établissement, avec un accès direct au spa, à la piscine et à la cafétéria. Le parc paysager qui entoure la cure est particulièrement agréable, avec son parcours santé et ses zones de détente. Les sportifs pourront se concocter un séjour bien-être et sport, avec le parc régional qui permet de nombreuses activités sportives comme les parcours dans les arbres, le VTT, la via ferrata et le canyoning dans les gorges de l'Ardèche. Sans oublier la délicieuse gastronomie locale à base de châtaignes. Les plus : les petits prix des formules bien-être au spa, le Natural spa, les nombreuses activités sportives alentour. Activité bébés nageurs avec une équipe de maître nageur sauveteur, ouverte aux petits de 6 mois à 4 ans. Dans une eau chauffée à 32 °C pour l'occasion, bébé découvre avec papa et maman le milieu aquatique. Grâce au matériel mis en place, il évolue dans un espace ludique et sécurisé.

Dans les environs

Astet

Une commune qui ne compte plus qu'une cinquantaine d'habitants mais qui mérite le détour sur une route pentue permettant d'accéder au col de la Chavade (1 266 mètres). Également à découvrir le col du Pendu et le sommet des Valadous (1 548 mètres). D'où la présence d'une agréable station de ski de fond La Chavade-Bel air qui est le cadre, en février, d'une «rando nocturne carnaval». Enfin, dans la forêt de Mazan, la source de l'Ardèche, ce qui n'est pas rien.

■ **DOMAINE NORDIQUE DE LA CHAVADE BEL-AIR**
✆ 04 75 87 20 47
www.ardeche-guide.com
En période d'enneigement, ouvert tous les jours de 9h à 17h.

Astet, les amateurs de kayak connaissent bien pour sa rivière sauvage qui offre quelques sensations, mais les amateurs de ski nordique y trouveront aussi leur compte avec pas moins de 14 pistes de ski de fond de 1 à 20 km, 9 circuits de raquette à neige de 1 à 24 km, 1 piste de luge, une piste damée pour les piétons et un espace ludique, les Fadats, pour glisser sur des reliefs tourmentés. Également, une piste pour les chiens de traîneau et la possibilité de pratiquer le ski-joëring. Vous pouvez louer du matériel sur place : skis, raquettes, luges...

Fabras

Un joli village qui attire du monde pour y vivre : 409 habitants en 2015 alors que la population était tombée à 185 quarante ans auparavant... Mais le lieu attire aussi les touristes souhaitant découvrir l'église de Saint-Pierre-aux-Liens dont le clocher à peigne, avec cinq arches, abrite une cloche de 275 kg remontant à 1856. Les amateurs d'art et de beaux jardins doivent faire une halte au château du Pin où vécut Colette Ponzo, peintre expressionniste (1917-1967). Enfin, pour les amateurs de plein air, de magnifiques coulées basaltiques et le pont de l'Echelette au pied duquel on peut se baigner dans une eau bien pure.

■ BELVÉDÈRE DES COULÉES BASALTIQUES

Sur la commune de Fabras, dominant l'Ardèche, on s'arrêtera au belvédère des Coulées basaltiques pour profiter d'une vue panoramique sur l'Ardèche et le splendide pont de pierre de l'Echelette et surtout les coulées qui semblent plonger dans les eaux vives. Le site a été récemment aménagé par le syndicat intercommunal des Jeunes Volcans d'Ardèche. Un escalier permet de rejoindre le pont et la rivière, tandis qu'une table d'interprétation donne des explications sur les volcans et le basalte. Les lieux bénéficient d'illuminations nocturnes de mai à septembre jusqu'à 1 heure du matin. Le paysage devient alors vraiment féerique.

■ CHÂTEAU DU PIN

150, chemin du château du Pin
✆ 04 75 38 05 26
www.chateaudupin.org
contact@chateaudupin.org
Ouvert en juillet et en août. Ouvert du jeudi au dimanche de 15h à 19h. Et en mai, juin, septembre et octobre sur rendez-vous. Adulte : 8 €. Enfant : 5 €.
Un lieu pluriel tout à la fois jardins d'artiste labellisés « Jardin remarquable », avec une collection de roses anciennes et botaniques agrémentée de sculptures, et une maison forte du XVIe siècle, le site du Pin est dédié au patrimoine, au paysage et à la création contemporaine, animé par l'association Colette Bonzo. C'est aussi le siège des Éditions du Pin et un lieu qui accueille des spectacles.

Jaujac

Encore un village ardéchois de caractère ! Bourg médiéval, situé au bord du Lignon, Jaujac aux ruelles pavées, caractérisé par la présence de trois châteaux, est aussi un site majeur du volcanisme ardéchois. Le village tire son nom de l'ancienne seigneurie des Jaujac, seigneurs qui vécurent au XIIe siècle et demeuraient au château de Chastelas sur la rive gauche de la rivière. Jaujac se déploie en étoile, autour d'une place arborée et piquée de sa fontaine. Parmi ses trois châteaux (Castrevieille, Le Bruget, Rochemure), celui de Castrevieille (XIIIe siècle), à l'entrée du village, a été acquis par la commune, en 1880, auprès du comte d'Antraigues. Masse imposante, il est caractéristique des bastides du Sud de la France : grand bâtiment principal flanqué de tours lui donnant l'aspect d'un fort. Il abrite la salle des fêtes et plusieurs gîtes ruraux. Le château du Bruget (XIVe), situé sur la route des Roudils, est le berceau de l'ancienne famille des Bruget. Quant au château Rochemure, il abrite le siège du parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

■ LE CHATEAU DE CASTREVIEILLE

Chemin de Castrevieille
Situé à l'entrée du village, c'est un grand corps de bâtiment flanqué de tours et entouré d'un vaste clos. Il fut acheté par la municipalité en 1880 et abrite aujourd'hui la salle des fêtes, le club des jeunes, ainsi que plusieurs gîtes ruraux (3 gîtes indépendants qui sont parfaitement équipés). Avec son pittoresque escalier de pierres, il représente un bon exemple d'investissement d'un bâtiment féodal.

■ LE CHÂTEAU DU BRUGET

Il marque Jaujac de son empreinte majestueuse. On peut y admirer de très belles armoiries, une magnifique salle au plafond à la française avec une cheminée monumentale, un escalier tournant qui se termine par une splendide voûte en palmier tout à fait originale. Le château a été bâti en 1594 sur un éperon, dominant la vallée du Lignon. C'est un quadrilatère de 17x10 m, flanqué d'une tour ronde à l'ouest qui servait de latrines et d'une tour carrée à l'est où devaient se trouver les salles d'eau. L'énigme du Bruget réside dans l'interprétation de son blason et surtout des nombreux symboles de compagnonnage gravés sur les pierres : serpents entrelacés, étoile à cinq pointes, chaîne, double V, certains concluant qu'il a été construit par un Grand Initié à la franc-maçonnerie. Le château transformé en ferme, sûrement juste avant la Révolution, a été sauvé de la ruine par les actuels propriétaires, la famille Chevalier, qui l'ouvrent parfois au public. Il est désormais inscrit au catalogue des Monuments historiques.

■ MAISON DU PARC DES MONTS D'ARDÈCHE/ CHÂTEAU DE ROCHEMURE

Domaine de Rochemaure
✆ 04 75 36 38 60
www.parc-monts-ardeche.fr
La Maison du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche a investi le grand domaine de Rochemure (40 hectares). Ses bureaux sont désormais installés dans le château du domaine, à l'origine une ferme édifiée au XVIIIe siècle, avant d'être rénovée et restructurée au XIXe. Le domaine abrite une mare, des terrasses en pierres sèches, coupe volcanique. On peut s'y promener agréablement et même suivre une randonnée sur le sentier d'interprétation la Coulée vive. Cette Maison du Parc est non seulement le siège du parc, mais aussi le camp de base de l'équipe technique. En été, on peut visiter la Maison du parc

et découvrir une exposition sur les richesses de cet espace protégé de 200 000 hectares, sa biodiversité, ses paysages, ses villages, ses produits gourmands, ses sentiers de randonnée. Documentation à emporter. Voici donc un point de départ de choix pour découvrir les monts d'Ardèche.

■ **LA ROUTE DES MÉTIERS D'ART**
www.routemetiersdartardeche.fr
adt07@ardeche-guide.com
Cette route vous invite à la découverte des gestes et des coulisses des créateurs, au cœur de l'Ardèche. C'est un concentré de talents et de savoir-faire à travers un cheminement qui relie, du nord au sud, une centaine de professionnels et trois boutiques collectives. Autant d'escales très charmantes et enrichissantes à la rencontre d'artisans inspirés qui travaillent le fer, l'osier, la céramique, le bois ou le cuir, créent des bijoux, des accessoires et des objets de décoration du plus bel effet.

■ **DOMAINE DE LA GRAVEYRE**
Saint-Cirgues-de-Prades
✆ 06 44 84 06 39
www.lagraveyre.com
lagraveyre07@orange.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres. Petit déjeuner inclus. Gîte de 435 € à 750 € la semaine, selon la saison et le gîte (de 3, 4 ou 6 personnes).
Un authentique coin de nature comme seule l'Ardèche peut nous en offrir entre la montagne et les paysages du Sud. Cette superbe ferme de caractère du XV[e] siècle, entièrement rénovée à l'ancienne, dans une propriété de plusieurs hectares, permet de profiter d'un environnement exceptionnel et de l'accueil de propriétaires très sympathiques. Trois chambres d'hôtes vous attendent, toutes ouvertes sur la nature, au milieu des châtaigniers centenaires. On se croirait dans une chanson de Jean Ferrat. Le matin, un petit déjeuner copieux avec des confitures maison vous est réservé. Calme et repos sont garantis sur la terrasse après une belle journée de visites ou de randonnées à Vals-les-Bains et d'Aubenas, au mont Gerbier de Jonc, ou au lac d'Issarles. Egalement trois gîtes.

■ **BIO PAINTBALL**
Route du col de la Croix-de-Millet
✆ 09 54 74 24 73
www.ardeche-paintball.com
contact@ardeche-paintball.com
Tous les jours sur rendez-vous à partir de 5 personnes. Paintball : 22 € le forfait adultes. Forfait jeune 20 €. Archery battle à partir de 8 €. Lasertag : 8 € les 20 minutes. Pack : Paintball 200 balles + parc aventure 1/2 journée : 38 € (adulte), 33 € (jeune).
A 15 kilomètres d'Aubenas, voici une activité qui séduit ceux et celles qui aiment la nature, les sensations fortes, l'esprit d'équipe et la stratégie. Ardèche Bio Paintball s'est implanté au pied du volcan de Jaujac et propose une activité sportive en plein air où les équipes peuvent s'affronter sur différents terrains. Munis d'un marqueur chargé d'air et de billes de peinture biodégradables (d'où le bio), d'un masque de sécurité et d'une combinaison de protection, vous suivez un briefing de sécurité avant de vous lancer sur le terrain. Objectif : toucher l'adversaire sans se faire tager ! Également des stands de tirs et un parcours de cibles en autonomie. Les plus tendres préféreront le Lasertag, un nouveau jeu mariant le paintball et le lasergame que l'on peut trouver en salle. En solo ou en équipe, votre mission se déroule au cœur d'une magnifique forêt. Ici, les tirs sont laser, pas de contact, pas de douleur... Personne n'est éliminé. Un jeu accessible à toutes les générations à partir 4 ans. Futé : des tarifs promotionnels sont mis en place pour les 10 ans d'existence de l'activité.

Mazan-l'Abbaye

Fondée par l'abbaye de Bonnevaux en Isère, cette abbaye était le plus vaste bâtiment roman du Vivarais. Une centaine de personnes, moines, frères convers, domestiques, pèlerins de passage… s'y activaient au temps de sa splendeur et des centaines d'autres dans les granges et chantiers de défrichement. La plupart des vestiges datent du XII[e] siècle : c'est le cas des ruines de l'église originelle. On peut aussi apercevoir les restes du cloître. Le mur d'enceinte et sa tour couverte de lauzes datent eux des guerres de religion. Au cœur des ruines, une table vous indique l'histoire de l'abbaye et vous présente son plan. Utilisée jusqu'à la Révolution, l'abbaye fut en partie démantelée pour servir de carrières de pierres dédiées à la construction des édifices alentour. Des travaux de sauvegarde et de restauration au long cours sont menés sur le site depuis 1966.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LALLIGIER****
Hameau de Laligier
✆ 04 75 38 93 03
http://hotel-restaurant-lalligier.fr
hotel-restaurant-lalligier@orange.fr
Ouvert de début février à fin novembre. 9 chambres. Chambre double 49 € ; chambre triple 65 €. Chambre quatruple : 70 €. Petit déjeuner : 7 €. Demi-pension 48 € par personne, pension complète 57 €. Restauration (menus de 16 € à 22 €, enfant 10 €).
Niché au pied du volcan du Bauzon, à proximité de Saint-Cirgues-en-Montagne, cet établissement reste sans doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix de la montagne. Dans un cadre sympathique et rafraîchi, vous serez très bien reçus. Pour un prix modique, vous dégusterez un menu très complet avec charcuterie locale, copieuse omelette aux cèpes, truite meunière ou gigot d'agneau de pays garni, un plateau de fromage sans oublier le dessert ! En saison, le chef met au menu la traditionnelle maoche. Les chambres, de bon confort, sont à l'image du reste de l'établissement. Pour profiter au mieux de l'adresse, il faut venir en pension, à l'ancienne. On partage avec les autres pensionnaires le menu du jour, dans une salle où l'on a son rond de serviette.

Saint-Cirgues-en-Montagne

A 1 000 m d'altitude, le charmant village de St-Cirgues, aux 300 âmes, vous accueille au cœur d'un domaine de sapinières, de prairies et de cours d'eau. Vous êtes au cœur d'un véritable jardin botanique au naturel. Fleurs au printemps, champignons à l'automne invitent à la randonnée.

D'ailleurs le pays est sillonné de sentiers balisés qui cheminent par monts et par vaux, dévoilant de sublimes panoramas, parcourant les hameaux, surplombant la rivière, traversant la forêt... Ici aussi les pêcheurs viennent taquiner la truite. Remarquable, l'église romane de Saint-Cirgues-en-Montagne construite vers 1050 est ouverte à la visite. Elle est en particulier dotée d'un des plus magnifiques clochers à peigne caractéristiques de l'architecture religieuse du plateau ardéchois. Et lorsque tombe la neige, le site nordique du Suc du Pal invite à des circuits en ski de fond ou en raquettes et à de folles parties de luge !

AUBERGE ROUSSET DU LAC
Maltrate
✆ 04 75 38 91 92
www.roussetdulac.com
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Menus de 18 € à 25 €. Formule du midi : 15 € (plat du jour ou assiette du Rousset : 10 €. Menu du soir : 17 €. Panier pique-nique : 8 €). Nuitée : 19 € en chambre, 15 € en dortoir, réduction pour les enfants (possibilité de demi-pension : 38 € dortoir, 42 chambre).
Gîte d'étape, étapes d'âne... Ce bar-restaurant-auberge qui est labellisé Bistrot de pays est vraiment une bonne adresse ! C'est le lieu idéal pour les amoureux de Stevenson qui veulent vivre, à quelques pas du GR7, tout près de la nature et la montagne. Cette ferme-auberge, où l'on trouve refuge pour des nuits paisibles, élève des ânes et divers animaux : brebis, agneaux, poules... A la table, où l'accueil est toujours chaleureux, on peut savourer des produits locaux, parfois du jardin, à travers de merveilleuses soupes ou une caillette aux légumes sauvages. Une escale vraiment hors du temps.

AU PARFUM DES BOIS
Quartier Barbeneuve
✆ 04 75 38 93 93
www.parfumdesbois.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 52 € à 62 € ; chambre triple à partir de 67 €. Chambre quadruple : 82 €. Petit déjeuner : 8 € (12 € en chambre). Restauration (menus de 22 € à 32,50 €).
C'est une grande et solide bâtisse tenue depuis deux générations par la même famille et, en dépit des 26 chambres, il est parfois préférable de réserver en saison. Décor rustique, cuisine ardéchoise avec charcuterie copieuse, caillettes, maôche, sauté de porc à l'ancienne, suprême de pintade avec sa crème de mousserons et la fameuse tarte aux myrtilles en saison. Quant à l'hôtel, il offre des chambres simples et des prestations : locations de vélos, minigolf, terrain de jeux pour les enfants… Accueil particulier pour les pêcheurs.

FERME ÉQUESTRE L'ÉPERON
Route du Tunnel
✆ 04 75 38 94 88
www.cheval-ardeche.fr
jean-paul.chabanis@wanadoo.fr
35 € la leçon particulière (1h), 22 € cours collectif. Promenade 20 €. Forfait 10 séances. Randonnées à la demi-journée et à la journée. Stage de 4 jours 250 € sans repas. Possibilité randonnée de 5 jours en pension complète.
Jean-Paul Chabanis dirige cette école d'équitation où vous pourrez débuter sur un poney ou un cheval, pratiquer la randonnée, faire du dressage en carrière et même vous adonner au saut d'obstacles. Mais c'est surtout en randonnée que vous apprécierez la beauté des paysage de la Montagne ardéchoise. Le plus : possibilité de randonner avec des chariots bâchés à l'ancienne, comme les cow-boys à la conquête de l'Ouest ! Possibilité également de séjour en pension complète durant les stages.

PARK NORDIQUE
Mas des Fayolles
✆ 04 75 38 91 41
www.vallee-amarok.com
lavallee07@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 14h30 à 18h30. Le reste de l'année sur rendez-vous. Entrée parc animalier : 6 € pour les adultes ; 3,50 € pour les 4/14 ans. Cani-rando à la demi-journée en été 20 € enfant ; 25 € ado ; 35 € adulte. Traineau de 30 à 195 € ; Baptêmes avec musher de 15 à 75 €.
Gérard Erik Lavallée, musher à Saint-Cirgues-en-Montagne, vous invite à la découverte du Grand Nord et de sa nature sauvage mais façon Ardéche, au cœur des montagnes, à 1 200 m d'altitude. Vous pourrez pratiquer la raquette ou vous initier à la conduite d'attelages à chiens sur les grandes étendues enneigées de la Montagne. Vous faites connaissance avec la meute des samoyèdes, huskys, malamutes et chiens du Groenland... mais pas que ! Egalement au programme : descentes de rivière en raft, canyoning, randonnées pédestres, canoë-kayak, spéléologie… On peut aussi pratiquer la cani-rando ou le kart à roulettes dans les prés. Des activités 100 % sport nature en été comme en hiver. Et dès l'âge de 3 ans, il est possible de profiter des joies d'un baptême avec le musher.
Le plus : également un troupeau de rennes de Laponie sur le site.

RANDONNEES
Aujourd'hui, les nombreux touristes qui viennent à Saint-Cirgues-en-Montagne y cherchent surtout l'air pur, les champignons et bien sûr l'excellente charcuterie des commerces locaux. Les idées de promenades, balades et randonnées diverses ne manquent pas. Voici les principales : Pradal – 4 kilomètres –, Montgarnier – 7,5 kilomètres –, Montaury – 9 kilomètres. Il est également possible de partir à la découverte du château des Eperviers par un sentier balisé de 12 kilomètres. De bons moments, de beaux paysages au grand air

SITE NORDIQUE DU SUC DU PAL
✆ 04 75 38 00 48
Ouverture selon l'enneigement.
A proximité de Saint-Cirgues, dans un superbe décor, ce site est particulièrement bien aménagé : piste de luge pour les enfants, petite boucle de ski de fond et sept circuits de 2 à 12 kilomètres pour les raquettes à neige. Un service de location de matériel est à votre disposition sur place. Le départ des pistes se trouve à côté du Pub du Volcan. Il y a également des circuits d'orientation ainsi que des sanitaires sur le site.

Usclades-et-Rieutord

FERME-AUBERGE DE LA BESSE
✆ 04 75 38 80 64
www.aubergedelabesse.com
eliane.mejean@me.com
Sur réservation. Menu unique à 34 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 20 €. Apéritif compris.
L'auberge est installée dans une belle ferme de granit du XV[e] siècle. Voici une adresse isolée et authentique, à proximité du mont Gerbier-de-Jonc. A découvrir la double voûte exceptionnelle et la cheminée monumentale. Ici, la patronne, la truculente et sympathique Marie Mejean mène son affaire avec entrain et bonhomie. La maison se fournit chez les voisins fermiers et sur les marchés de pays. En cuisine, Mathieu Méjan qui prend le temps d'aller cueillir alentour des herbes sauvages pour vous concocter, par exemple, un velouté d'orties ou une salade de pissenlit. A sa carte aussi il y a l'œuf à la crème de cèpes, le bœuf fin gras du Mézenc ou le gigot d'agneau. La tradition s'en mêle aussi avec une soupe de châtaignes, une terrine chaude de champignons sauce aux cèpes, un canard confit maison et sa purée de châtaignes, sans oublier la fameuse maôche. La charcuterie est maison. Les assiettes bien présentées. La carte des vins propose côtes-du-rhône et vins d'Ardèche judicieusement choisis.

L'ARBRASSOUS
Le Village
✆ 04 75 38 06 42
www.arbrassous.fr
arbrassous@gmail.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double 66 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. Enfant : 18 €, la nuit. Animaux non autorisés. Restauration (repas : 20 €, enfant : 14 €, pique-nique : 8 € adulte, 5 € enfant).
Un joli nom pour une jolie demeure ardéchoise en pierres apparentes. Dans cette vaste demeure, les quatre chambres sont simples, chaleureuses, confortables, et thématiques.
On profite également de la table d'hôtes pour goûter aux salaisons du pays et autres spécialités locales comme les caillettes, la soupe de châtaignes, la maôche ou la tarte aux myrtilles. Il y a également un dortoir pour les randonneurs.

PRIVAS

Chef-lieu de canton, préfecture de l'Ardèche et ville porte du parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Privas a été édifiée sur un éperon rocheux qui surplombe les vallées de l'Ouvèze et du Charalon. Haut lieu du protestantisme, Privas dispose d'un patrimoine historique et religieux, constitué des ruines de l'ancienne cité huguenote ardéchoise du XVI[e] siècle, qui fut brûlée par Louis XIII puis reconstruite. Le pont de pierre sur l'Ouvèze porte le nom du roi Louis XIII, à voir aussi le cloître des Récollets, la tour Diane de Poitiers, la porte aux Diamants. Dans un autre registre, Privas a été classée Site remarquable du goût par le Conseil national des arts culinaires. Sa notoriété en tant que capitale du marron glacé est liée à l'entreprise Clément Faugier, fondée en 1882, qui a fait connaître le marron glacé dans le monde entier. Aujourd'hui Privas est une ville coquette et dynamique, accueillante et... gourmande.

OFFICE DE TOURISME
PRIVAS RHÔNE VALLÉES
3, place du Général-de-Gaulle
✆ 04 75 20 81 81
www.privasrhonevallees.com
tourisme.privas@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. En hiver fermeture à 17h. En été ouverture également le dimanche matin.
Il s'agit de la centrale d'informations : découvrir, bouger, se régaler, se bouger, se loger... s'activer : vous pouvez y réserver votre descente des gorges de l'Ardèche en canoë et y découvrir bien d'autres activités et richesses locales. On vous informe sur l'agenda culturel et sportif, les foires et les marchés, les hébergements, les restaurants, les bons plans, les boutiques de produits du terroir... Vous pouvez même vous connecter au Wifi gratuitement durant 20 min. En juillet et août, des visites guidées de la vieille ville, de ruelles en placettes, de point de vue en monuments, sont proposées, notamment sous forme de jeu de piste pour les enfants. Un lieu pratique aussi pour réserver un hébergement à la dernière minute ou vérifier une disponibilité... Notez que les Offices de tourisme d'Eyrieux centre Ardèche, Eyrieux Rhône Véore et Privas Rhône Vallées fusionnent sous l'Office de tourisme Privas centre Ardèche.

© PHOVOIR

L'église romane de Privas.

Points d'intérêt

■ **SENTIER « LE MONTOULON »**

Ouvert toute l'année.

C'est sur cette éminence dominant Privas que se déroulèrent les derniers combats entre l'armée royale et les soldats de la garnison huguenote de Privas lors du siège de 1629. Vous pouvez y accéder en une heure A/R par un chemin balisé depuis l'office de tourisme. Du sommet, à 427 m d'altitude, une belle vue panoramique vous attend sur la région de Privas, la vallée de l'Ouveze, les toits de la ville et sur la chapelle Sainte-Marie mais aussi sur l'imposant massif du Vercors, les 3 Becs qui surplombent la ville de Crest.

Le couvert

■ **LES AMIS DU BOUCHON ET BRÈVES DE COMPTOIR**
2, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 75 20 80 54

Ouvert toute l'année. Le mercredi de 7h à 17h ; le jeudi de 8h à 20h ; le vendredi de 8h à 22h ; le samedi de 7h à 16h. Réservation impérative. Formule : 12 € (assiette « planche », dessert et boisson). Vin au verre. Terrasse.

Bientôt une décennie que cette petite adresse typée et très sympathique, voisine de la librairie indépendante Lafontaine, anime le centre-ville de Privas. Une vraie belle ambiance ! Ce Bouchon littéraire, petit resto, caviste et bar à vins, se distingue par son ambiance bistrot de terroir et bon enfant. Ici on prend un verre au comptoir avant de s'attabler (juste quelques tables, mieux vaut réserver ou attendre qu'une table se libère). A la belle saison, s'ajoute une petite terrasse sur la place. Les patrons, Laure et Rémi, vous accueillent comme des amis. On vous propose une assiette gourmande type casse-croûte, servie en toute simplicité sur une planche en bois, avec un assortiment de charcuterie, fromages, tartine, petite salade... et un très bon verre de vin, la spécialité de la maison. Un brin de poésie, une sélection de livres à lire sur place. Un lieu où l'on aimerait tous devenir un habitué, le bonheur sans chichis ! Le Bouchon programme tout au long de l'année des soirées de musique, de philo, de rencontres, de dégustation de vin... sans oublier ses perpétuelles surprises, invités et autres animations.. C'est la fête, et toutes les occasions sont bonnes pour satisfaire le corps et l'esprit !

■ **LE PETIT RESTO**
18, rue de la République
✆ 04 75 64 61 39

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 16 € à 28 €. Formule du midi : 14 € (plat et dessert). Vin au verre.

Une bien agréable surprise dans le centre ancien. Avec une terrasse sur la place et une salle coquette où l'on ne jure que par le fait maison et donc une ardoise réduite aux produits du jour. Tartare de bœuf, pavé de truite arc-en-ciel, pièce de bœuf, brochette de poulet, le tout servi avec des cubes de petits légumes bien assaisonnés (très craquantes et goûteuses tempuras d'asperges avec la truite), salades joliment mêlées et bonnes frites. Côté dessert, des classiques bien respectés, notamment la coupe ardéchoise qui «s'impose» dans une des capitales de la châtaigne. Le service est souriant, ce qui ne gâche rien au bon moment passé à table. On peut y venir n'importe quel jour de la semaine : on rencontre du monde, gage de qualité et d'envie d'y retourner, que ce soit pour la pause midi ou le soir lors d'un repas entre amis. A Privas, qu'on ne s'en prive pas.

■ **RESTAURANT LA BORIA**
3, cours du Palais
✆ 04 75 64 48 48
www.la-boria.com
contact@la-boria.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 34 € à 60 € (au nombre de plats). Plat du jour 12€ (midi). Formule du midi : 19 € (entrée, plat et dessert et 18€ à emporter. Entrée/plat ou plat/dessert : 14 € le midi). Les menus 7 ou 9 plats proposés à 44 € et 60 € sont servis soirs et we seulement. Chèque Restaurant.

Implantée dans une belle bâtisse lumineuse et joyeuse du centre-ville, à la décoration un brin bistrot, cette Boria est la dernière table où l'on cause, menée par une équipe de choc d'une bien belle humeur communicatrice. Branchée, efficace, délicieuse ! On aime le mélange des saveurs, la présentation de l'assiette... tout. En plus, ici, c'est local et de saison. Le chef, Florian Descours, magnifie les produits du terroir, comme le bœuf fin gras du Mézenc en saison, sans oublier les légumes actuels ou anciens. Le menu du jour est *Visto fa ben fa*, vite fait bien fait ! On frise avec la gastronomie. Il y a aussi des propositions à picorer et d'autres pour prendre son temps... Un rapport qualité-prix imbattable ! Il y en a pour tous les goûts, tous les prix, toutes les envies... il est fortement recommandé de réserver à l'avance... en particulier pour déguster les petites folies du chef en 9 services.. La carte des vins complète à merveille le choix des plats. L'adresse de «la petite ferme» en patois local exige de suivre sa philosophie «carpe diem» : prendre son temps et savourer ! Futé : l'option «à emporter».

Le gîte

■ **HÔTEL LA CHAUMETTE*****
Avenue du Vanel
✆ 04 75 64 30 66
www.hotelchaumette.fr
hotelchaumette@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Sauf le 01/11. 36 chambres. Chambre simple de 55 € à 70 € ; chambre double de 57 € à 75 € ; chambre triple de 67 € à 80 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 11 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus de 15 € à 29 €). Canal +.

Vous voici aux portes des sud... L'adresse distille des ambiances multiples et chaleureuses. Cet hôtel 3 étoiles niché dans une bâtisse d'architecture moderne, abrite aussi une table gourmande qui met à l'honneur les produits de la région. Le cadre est agréable avec un jardin de détente et une décoration contemporaine, le service souriant et efficace. Vous profitez d'une belle

piscine et pouvez bénéficier d'un coaching de remise en forme. Le plus : vous êtes dans la verdure et, tout à la fois, à deux pas du centre-ville de Privas.

Gîtes

■ **LE HAMEAU DE LA SOURCIÈRE**
Pour les chambres d'hôtes :
Andreia et Grégoire GOETZ
✆ 04 75 66 81 99 – 06 81 35 00 21
Pourchères
Pour les gîtes : Marcelle et Jean-Nicolas GOETZ
✆ 06 30 46 76 17 – 04 75 37 21 06 – 04 75 38 89 18
www.la-sourciere.com
chambres@la-sourciere.com

Arrivée à partir de 16h, Départ avant 11h. 4 chambres. Chambre simple de 43 € à 53 € ; chambre double de 62 € à 75 € ; suite de 92 € à 109 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 17 €. Virement ou espèces, pas CB. Sur réservation. Remise de 5 € par chambre et par nuit à partir du deuxième jour. CB non acceptée. Chèque Vacances. Chambres et salle à manger non fumeur. Wifi. Restauration (repas : 24 €, boissons incluses sur réservation). Horaires de la piscine privée (6h/ jour) : 8h – 11h et 17h – 20h.
Ce hameau reculé se situe dans le Parc naturel des monts d'Ardèche ; tout est dit : calme, pleine nature, bon air. Cette vieille maison de clerc, tout en décrochements, est construite sur une coulée de lave bien fleurie, à 650 m d'altitude. Pierres sombres et paysage verdoyant sont à l'ordre du jour. Les 4 chambres, sobres, agréables et fraîches en été, sont pourvues de salles de douche originales, et jouissent de murs en pierre avec poutres apparentes pour une rusticité à l'honneur. Les repas, préparés à partir d'excellents produits du terroir, sont servis dans une salle de grand caractère, ou à l'extérieur, dès les beaux jours. Partout, la vue est époustouflante, et l'on se sent ici au bout du monde. Il y a aussi une salle de réunion. Une accueillante adresse de séjour. Pour les sorties, Privas est à 10 km, les coins de baignade à 8 km, de pêche 3 km. Pour les cavaliers, un centre équestre se situe à une vingtaine de kilomètres. Quant aux randonnées pédestres, aux virées cyclistes, tout est sur place !

Campings

■ **KAWAN VILLAGE ARDÈCHE CAMPING******
Chemin du camping, Boulevard de Paste
✆ 04 75 64 05 80
www.ardechecamping.fr
jcray@wanadoo.fr
A7 Sortie n° 16 Loriol, direction Privas, suivre D22 itinéraire poids lourd, à l'entrée de Privas à gauche en face de l'Intermarché.

Fermé d´octobre à mars. 166 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21 € à 33 €. Promotion chalets pour 5 personnes à partir de 300 € la semaine. Club enfants. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Pataugeoire pour enfant chauffée.
Ce camping classé quatre étoiles est une grande et belle structure située dans un parc arboré de 3,5 ha. Un espace ombragé et convivial où chaque campeur peut trouver son bonheur sur de grands emplacements de 100 m², sans oublier les locations récentes et bien entretenues, tentes toilées, bungalows, chalets haut de gamme. Pour les sportifs, piscine chauffée et tennis, pour les amateurs de pêche, un beau site et pour les autres une base centrale pour partir à la découverte de l'Ardèche.

Loisirs

■ **PATRIMOINE HUGUENOT**
Place des Recollets, Maison des Associations
✆ 04 75 66 24 01
patrimoine-huguenot-ardeche.eu
regine.ribeyre@free.fr
A Coux, un environnement préservé propose de nombreuses richesses naturelles. Des sentiers balisés permettent de les découvrir et les admirer. Les itinéraires de randonnée à pied et à VTT, au cœur de la vallée de l'Ouvèze. La traversée des Gras de Coux au Pouzin – 17 kilomètres. La balade des Crêtes de Coux au Pouzin par la Jaubernie, les Serres et Rompon – 21 kilomètres. La boucle des Bros par le Gras – 7 kilomètres. Le Tour des Ayres – 6 kilomètres. La boucle de Saint-Quintin par la Jaubernie et les Plaines – 9 kilomètres. La boucle de la Jaubernie par le Bois du Roux – 6 kilomètres. La petite boucle de Passerille – 1,5 kilomètre. La boucle de Villeneuve-de-Coux – 3 kilomètres. Circuit VTT de 20 kilomètres qui fait découvrir des sites remarquables – la Dindonne, la Jaubernie, les Trois chemins, le Parcours santé, Haut-Chassagne, Chantemerle et Villeneuve.

■ **RANDONNÉES**
De nombreux parcours balisés vous attendent autour de Privas – topo-guide en vente à l'office de tourisme. Parmi les plus agréables, on peut signaler La Forêt du Bois Laville, randonnée accessible à toute la famille, le circuit détente de Chabanet, sur les Coirons, et le parcours santé des Trois Chemins à Coux. Vous trouverez sur ce parcours dominant Privas, un plateau multisport et des emplacements pique-nique. S'ajoutent les nombreuses randonnées historiques tracées par l'association Patrimoine Huguenot d'Ardèche.

Emplettes

■ **AU BON BEC**
2, rue de la République ✆ 04 75 65 82 87
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Epicerie fine, produits régionaux, cave à thé... Une bonne adresse épicurienne ! Cette grande boutique récemment rénovée ne propose pas que des nougats et des dérivés de la châtaigne... Outre une large sélection de produits locaux, Au Bon Bec offre comme son nom l'indique un choix de bonbons acidulés à l'ancienne, mais aussi de chocolats. L'accueil est aussi doux et sucré que les friandises à l'étal. Labellisée Goûtez l'Ardèche, cette boutique nous propose de composer de délicieux paniers gourmands à offrir en toutes occasions. Egalement de jolies tasses et des beaux mugs... Sans oublier les délicieuces glaces ardéchoises de Terre d'Adélice déclinées dans tous leurs parfums.

■ **CLÉMENT FAUGIER MARRONS GLAÇÉS**
✆ 04 75 64 07 11
www.clement-faugier.fr
contact@clementfaugier.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 11h45 et de 13h30 à 17h15 ; le vendredi de 8h à 11h45 et de 13h30 à 16h15. Pour les groupes merci de prendre contact au 04 75 64 07 11 afin de prévenir du jour de votre venue. Musée dédié à l'entreprise et à la castanéiculture. L'entrée est gratuite.
La marque au petit bonhomme châtaigne AOP nous offre le meilleur de l'Ardèche depuis 130 ans et nous ouvre son magasin d'usine. C'est en 1882 que Clément Faugier se lance dans la fabrication du marron glacé à Privas. D'autres produits suivront : la crème de marrons, lancée en 1885 pour récupérer les marrons glacés cassés lors de la fabrication, ou encore les marrons au cognac créés en 1924 pour le marché américain afin de contourner la loi sur la prohibition. Aujourd'hui, la référence maison reste le marron glacé, cette châtaigne version luxe, reine des fêtes de fin d'année aux côtés des chocolats. La nouvelle boutique de l'usine Faugier dévoile les secrets de fabrication des produits dérivés de la châtaigne et, bien entendu, toute la gamme maison, gamme que l'on retrouve chez de nombreux revendeurs de la région et bien au-delà. A découvrir, les fondants à la crème de marrons, en dessert chaud ou froid, ou les bonbons à la crème de marron dans leur nouveau bocal en verre... Chaque année réserve son lot de nouveautés à découvrir sur place. Une adresse gourmande chaudement recommandée par le Petit Futé depuis de longue date.

Dans les environs

Coux

Village médiéval semi-fortifié juché sur son promontoire à 489 m, Coux commandait le passage de l'Ouvèze, entre la vallée du Rhône et Privas, dans une altitude comprise entre 170 et 807 m. Les versants accidentés du nord abritent une belle châtaigneraie tandis que le secteur sud, avec le Serre des Gras, offre une lande formée d'espèces supra-méditerranéennes. Au bas des pentes, le long de l'Ouvèze et du Mézayon, les adrets de calcaires gréseux aux noms évocateurs de « côte rôtie » ou « côte chaude » voient aussi se déployer les vignobles. Enfin, les contreforts de la vallée de l'Ouvèze, avec leurs « faysses », voient vergers et potagers.
Coux (1 600 habitants), qui a vu sa populaition multipliée par deux aux cours des cinquante dernières années, demeure un village paisible et un site de charme avec ses calades en impasses, ses porches, passages couverts et venelles. Le pont franchissant l'Ouvèze sous la route départementale menant au village est inscrit à l'Inventaire des monuments historiques. A chacune de ses extrémités, les façades plongeantes des maisons mettent en valeur son parapet restauré. L'église romane est également un joyau du village. Dans les hameaux, on observe des restes de fortifications datant du XIII[e] siècle. Quant aux grottes troglodytes de la Jaubernie (qui ne se visitent pas), lieu de repli des populations lors des guerres de Religion, elles sont accessibles par un beau sentier de randonnée balisé.

■ **AUBERGE RESTAURANT LE POIVRE D'ÂNE**
Place d'Onclaire
✆ 04 75 64 17 81
www.restaurant-poivre-dane.fr
lepoivredane@sfr.fr
♿
Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine en novembre et une semaine en janvier – prise de RV uniquement par téléphone. Le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le jeudi et le dimanche le midi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 45 €. Plat du jour 11 €. Menu enfant : 12 € (moins de 12 ans). Formule du midi : 18,50 € (entrée, plat et dessert). 26, 32, 38, 45, menu du marché 12€, 15, 18,5, 21€. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Grand jardin avec jeux d'enfants, animaux acceptés.
Au pied du village de Coux vous apercevrez la vieille bâtisse du Poivre d'âne. Anciennement un moulin, le restaurant 40 couverts offre un cadre très chaleureux, ombragé l'été sur la terrasse qui surplombe la rivière de l'Ouvèze, et un espace jardin pour les enfants. Vous trouverez ici une cuisine typiquement traditionnelle, semi-gastronomique avec des plats variés et des produits frais de saison. Terrine de foie gras de canard maison, filet d'agneau farci aux herbes, suprême de pintade fermière, émincé de saumon, noix de Saint-Jacques, poitrine de porc confite, coupe ardéchoise du chef, figues rôties au vin chaud... et bien d'autres idées de menus dont le Chef fait la surprise chaque mois.
La carte saura vous mettre l'eau à la bouche ! Différentes formules sont proposées (la légère, classique, gourmande et épicurienne) adaptées à tous les tarifs, point plutôt agréable pour un semi-gastro. Les produits de la mer, de la terre, sont la base du travail en cuisine et les mariages de saveurs sont savoureux. L'adresse mérite d'être connue pour y passer un moment bucolique et plaisant pour les yeux et le palais.

■ **CAMPING CHAMBRES D'HÔTES LE MOULIN D'ONCLAIRE*****
105 Espace
✆ 04 75 64 51 98
www.onclaire.com
moulin@onclaire.com
TV
Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année pour les chambres et les chalets. 395 € chambres d'hôtes avec petit déjeuner. Réservation recommandée. 33 emplacements (dimensions comprises entre 90 et 120 m2). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 25 €. Chalets de 55 € à 90 € la semaine ; mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 65 € à 110 €. Chambres d'hôtes pour 2 pers. de 55 € à 145 € (petit déjeuner compris). Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 €/jour). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Restauration (snack). Sauna. Animations.

Musée - Boutique - Dégustation

à Privas - Capitale Mondiale du Marron Glacé

CRÈME DE MARRONS
clément faugier
PRIVAS FRANCE
MARRONS GLACÉS

Maître Confiseur depuis 1882

Entrée gratuite
Ouvert toute l'année

Consultez les horaires d'ouvertures
sur notre site internet www.clementfaugier.fr
Ets Clément Faugier - Côte Baron - 07000 Privas
Tél. 04 75 64 07 11

Au Moulin d'Onclaire, vous avez le choix des hébergements : camping, mobil-home, chalet, bungalow, caravane, chambre d'hôtes avec des formules attrayantes, si bien que les hébergements sont pris d'assaut même hors saison... Et pour tous baignade ou pêche dans l'Ouvèze, salle de jeux (billard, etc.), aire de jeux pour les enfants, baby-foot, ping-pong, trampoline, parcours de santé, pétanque, piscine, salle TV, animations... Tout ceci dans une ambiance conviviale dans un cadre de belle facture. Tout est fait pour la détente, le repos mais aussi l'amusement autour de la piscine, des tables conviviales. Il faut dire que la situation géographique de ce lieu fait rêver... alors ne vous privez pas !

Les Ollières-sur-Eyrieux

Si ce n'est pas la montagne, cela y ressemble. Ne serait-ce que la route qui virevolte pour rejoindre Les Ollières ou encore les pentes encadrant l'Eyrieux, avec les chaos granitiques et les terrasses qui se mêlent harmonieusement… Pourtant, nous ne sommes guère qu'à 200 m d'altitude : les vergers sont là. Ancienne ville de moulinage de la soie Les Ollières-sur-Eyrieux compte sur les atouts de la vallée de l'Eyrieux et de son climat abrité qui profite aux chênes verts et même à quelques mimosas et eucalyptus pour développer son activité touristique. Vous cherchez de la verdure ? Alors vous allez être servi sur un plateau car ici tout y est : de la variété dans les paysages, dans les couleurs en fonction des saisons, un très riche patrimoine à tous les étages des montagnes environnantes. Les pieds dans l'Eyrieux, qui sait se montrer généreuse lors des fortes chaleurs par sa fraîcheur dans ses trous d'eau bien conservés, les petits comme les grands vont se régaler. Vacances reposantes, distrayantes : les touristes sont ravis d'y revenir.

■ DOMAINE CAMPING DES PLANTAS****

1910, route des Plantas
✆ 04 75 66 21 53
www.domainedesplantas.com
plantas@capfun.com
A 20 km de Privas.

Camping Qualité. Fermé d´octobre à mars. Ouvert de fin avril à mi-septembre. Réservation recommandée. Terrain de 27 ha. Sol : sablonneux / pierreux. Relief : en terrasse / peu incliné / vallonné. Chalets de 189 € à 1 120 € la semaine ; mobil-homes de 182 € à 1 295 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (35 €/semaine, tenus en laisse et vaccinés ; les chiens de 1ère et 2ème catégorie sont interdits). Wifi gratuit. Restauration. Animations. Club enfants. Plusieurs aires de jeux pour enfants, avec châteaux gonflables.

Grande classe ce 4-étoiles ! Au cœur de l'Ardèche, le Domaine des Plantas se déploie sur 27 hectares de nature sauvage au bord de l'Eyrieux et autour d'une belle bâtisse datant du XVIIe siècle. Vous profiterez de deux piscines et des activités à proximité comme le canoë, les balades pédestres, à vélo ou à cheval, ou encore l'escalade ou la spéléologie. N'oubliez pas de visiter les vieux villages des alentours, la grotte de Soyons, ainsi que Privas. Il y a tout pour les petits, pour les grands, en camping traditionnel, en chalets, mobil-homes... le cadre est tout simplement féérique et en ferait presque oublier que ce coin d'Ardèche mérite vraiment de belles balades et découvertes... Pour les enfants, 3 animateurs se chargent des jolies têtes brunes et blondes et des soirées sont organisées avec des thématiques variées... Ils ne manquent pas d'imagination en juillet et août. Vacances relaxantes, dépaysantes et variées à volonté...

■ LA DOLCE VIA

www.dolce-via.com

Location de vélos possible, possibilités de trouver des établissements pour recharger les batteries.

Cette vallée fait le bonheur des vététistes et des cyclistes de tous bords. A l'ère des vélos électriques, les lieux de rechargement de batterie, qui n'ont officiellement pas été répertoriés, sont toujours possibles dans les bars, les campings et certains restaurants (se renseigner). Emprunter la Dolce Via revient à redécouvrir l'ancienne voie de chemin de fer désaffectée depuis 1968, de Saint-Agrève à Saint-Laurent-du-Pape et permet de pédaler en toute quiétude et originalité dans des paysages sauvages. Vous pouvez effectuer de petits itinéraires par exemple : du Cheylard aux Nonières 8km avec son tunnel de 320 mètres éclairés, ou de Pont-de-Chervil au Cheylard 16km en plein cœur des gorges de l'Eyrieux. La Dolce Via c'est 55 km de voie douce aménagée et sécurisée au centre de paysages naturels préservés. A pied, en VTT ou à cheval, venez vous y balader en famille. Lorsque l'on sait que tout au long des parcours il y a moyen de se poser dans un camping ici, une ferme là, cela donne un attrait supplémentaire à cette Dolce Via qui n'en finit pas de nous faire découvrir l'Ardèche en fond de vallée ainsi que dans ses hauteurs.

■ ESCALADE VALLÉE DE L'EYRIEUX

L'Ardèche abrite de nombreux sites d'escalades réputés et le département est une destination appréciée des grimpeurs. Dans la vallée de l'Eyreux de nombreux sites sont accessibles : les sites de Glueyre et de Tournay près de Beauvène, mais aussi des Cabannes à Saint-Maurice-en-Chalencon ou encore de Dunière-sur-Eyrieux. Les topos-guides des voies avec leurs niveaux de difficulté sont disponibles dans les offices de tourisme de la vallée.

■ EYRIEUX SPORTS

Centre du village
✆ 06 69 39 86 08
www.eyrieuxsport.fr
Eyrieuxsport@hotmail.fr

Eyrieuxsport – les Ollières/Eyrieux – Valence. Ouverture du 30 mars à fin septembre. Réparation de vélos et vente de vélos bosh et bike, vélos électrique VTT. Stand-up paddle sur la rivière, descentes en Canoë/Kayak sur l'eyrieux, randonnée aquatique, balade à Vélo sur la Dolce Via. Enterrement de vie de célibataire EVG/EVGF.

Il n'y a pas que la descente des gorges de l'Ardèche ! Ici on vous propose de descendre l'Eyrieux en canoë ou en kayak (3 toboggans depuis 2012 !), durant 2 ou 5 heures (pour 5 à 12 km) avec pique-nique possible

© Alexis NINE

Le petit Tournon, Lyas.

sur les berges de l'Eyrieux, avec de nouvelles formules sur d'autres supports... à découvrir. Cette structure dédiée aux sports de pleine nature vous propose aussi des randonnées aquatiques (dans une petite rivière avec un gilet de sauvetage), petites rapides, nage, sauts, toboggans naturels au programme ! Egalement location de VTT pour découvrir la vallée le long de l'ancien chemin de fer longeant la rivière sur 40 km (2 % de dénivelée...)
En pédalant, en nageant ou en pagayant, de belles façons de s'immerger dans cette vallée sauvage. Aussi au programme, des randonnées aquatiques. Il ne faut pas oublier la notion de services avec la réparation des vélos ainsi que la vente de certains modèles... un incontournable pour les amoureux terre/eau qui choisissent l'Ardèche pour leur pratique.

Lyas

■ **GÎTES AU CHÂTEAU DE LIVIERS**
Jean-Luc HUMBERT
✆ 04 75 64 64 00
www.chateau-de-liviers.com
chateau.liviers@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 75 € à 87 €. Chambres 83 à 95 € en fonction des saisons. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 29 € (30 € en haute saison, enfant : 19 €). Table d'hôtes 25 €, menu enfant 14€ (moins de 10 ans). Gîtes d'étapes pour groupe 21 à 27€/personne, bivouac 11 à 17 €/p. Gîtes de 215 à 870 € selon les saisons (pour 6 à 8 personnes) pour le gite rural. Gîte du chateau et gîte de la ferme, Gîte d'étape salle rouge, salle voutée pour les groupes, bivouac. Gîte pour 6 à 8 personnes à partir de 665 € la semaine. Gîte d'étape : 22 € par personne, camping : 12 €. Gîtes ruraux, gîtes d'étapes. Restauration (menu : 24 €, enfant 14 €).

Sur son éperon rocheux, à 550 m d'altitude, au cœur du parc naturel régional des Monts d'Ardèche, le château de Liviers domine la ville de Privas. Cette ancienne place forte des chevaliers de Malte, a été édifiée au fil des siècles depuis le XII[e] siècle. Ce château d'hôtes vous offre un parc ombragé, des prairies, une forêt de chênes et de châtaigniers, une vue panoramique sur les Alpes et la montagne ardèchoise. Vous pouvez effectuer de belles randonnées depuis le château. Vous êtes accueillis dans cinq chambres et trois gîtes dont un gîte d'étape. Et ne vous privez pas de la table d'hôtes qui élabore dans une cuisine du XII[e] siècle, des plats du terroir à base de produits frais et bio. Le plus : le site peut vous recevoir pour un mariage ou autre manifestation festive. Il est conseillé de réserver. Il s'agit là d'un art de vivre New Age, bien dans les tendances du moment. Il y en a pour tous les goûts et tous les styles : les couples, les familles, les groupes. Ceux qui préfèrent un bon confort, d'autres, un cadre bucolique dans un lieu commun, d'autres encore en pleine nature... La formule fonctionne.

Marcols-les-Eaux

Une petite commune dominée par deux anciens volcans, la Graveyre et le Don où subsistent les ruines d'un château du XII[e] siècle et d'où l'on a un beau panorama sur pas moins de... sept départements. Il y a également le moulinage de la Neuve, bâti en 1860 et dont l'activité s'arrêta en 1967. Une ancienne source d'eaux minérales à «La Gauchère» et les châteaux de Chabriol et du Roux. Pour les amateurs de l'histoire de la Seconde Guerre mondiale, se trouvent dans le cimetière, les tombes de cinq aviateurs de la Royal Air Force. Leur avion s'est tragiquement écrasé sur le rocher du Bourboulas le 4 novembre 1943. Un sixième pilote a malgré tout survécu et a pu regagner l'Angleterre grâce au réseau de la Résistance française. Il est décédé en 1994 et ses cendres ont été dispersées au cimetière.

■ **MOULINS ET MOULINAGES DE LA GLUEYRE**
Mairie de Marcols-les-Eaux
✆ 04 75 65 69 70
www.moulinages.fr
contact@moulinages.fr
Visites individuelles en juillet et août. Groupes et scolaires d'avril à novembre sur RDV. Haute saison : ouvert le mercredi et le dimanche de 15h à 16h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 11 ans) : 3 €. Groupe : 4 €. Scolaires 2 € par personne. Le site est partiellement accessible aux personnes à mobilité réduite. Boutique.
Le moulinage de La Neuve à Marcols-les-Eaux et ses machines témoignent de l'histoire industrielle de la soie en Ardèche. Ces moulins ont été implantés dans le département au XVII[e] siècle pour tordre les fils de soie après la filature et avant le tissage. Cette torsion consolidait le fil, modifiait son aspect et permettait sa teinture. Le Moulinage de la Neuve a été en activité jusqu'en 1967. Il a successivement travaillé la soie naturelle, la soie artificielle et les fils synthétiques. Une vidéo dévoile le travail des ouvrières de la soie dans le moulinage. La visite guidée permet de découvrir l'usine, son architecture, les sources d'énergie (roue hydraulique de cinq mètres de diamètre située à l'extrémité du bâtiment, moteur diesel installé en 1923 pour pallier le déficit d'eau en période creuse et moteurs électriques). Avec aussi des démonstrations de dévidage et de moulinage avec le travail de la soie et son évolution. Une visite passionnante.

Pranles

Cette commune située au cœur des Boutières abrite un véritable joyau : son église romane, ancien sanctuaire d'un prieuré bénédictin dépendant de l'abbaye de la Chaise-Dieu, qui fut placée sous le vocable de Notre-Dame-de-l'Assomption.
Partiellement détruit vers 1578, pendant les troubles religieux, le monument a conservé une nef romane d'une grande pureté parfaitement conservée. Les colonnes soutenant les voûtes sont surmontées par des chapiteaux sculptés où apparaissent très distinctement des personnages avec une scène symbolisant la Trinité. Pranles est également connu pour abriter le Bouschet-de-Pranles, haut lieu du protestantisme français, où l'on peut visiter la maison-musée de Pierre et Marie Durand, résistants et martyrs. L'Ardèche, à cet égard, a un lourd passé qui mérite d'être raconté.

■ **LE MOULIN DE MANDY** ★
✆ 04 75 64 24 03
www.moulindemandy.fr
moulindemandy@yahoo.fr
Ouvert le mercredi de 10h30 à 18h30. Haute saison : du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi de 14h30 à 18h30. Le mercredi à 11h30 cuisson du pain.
Sur ce site existait déjà un moulin au XV[e] siècle transformé à la fin du XIX[e] siècle en cet étonnant moulin hydraulique aux rouages complexes destiné à fabriquer des farines et de l'huile. La grande roue d'un diamètre de 6,50 m est alimentée par un réseau de béalières qui acheminent l'eau de trois ruisseaux. On chemine le long des canaux au fil desquels on peut lire des panneaux d'interprétation dédiés à la flore locale avant de goûter au pain artisanal cuit dans le four à bois. Ce moulin a été réhabilité par l'association Le meunier de Mandy qui en assure l'animation. Sur place, vente de produits locaux. Cette visite s'avère très instructive et pédagogique ; ne pas s'en priver !

■ **MUSEE DU VIVARAIS PROTESTANT**
555 chemin du Bouschet
✆ 04 75 64 22 74
www.museevivaraisprotestant.org
museevivarais@orange.fr
Fermé 1[er] octobre au 30 avril : ouvert week end et jours féries du 1[er] mai au 30 juin – Juillet Août tous les jours de 10h à 18h. Septembre du 14 à 18h sauf le lundi. Le musée est toujours fermé le dimanche matin. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 2 €. Groupe (10 et +) 4 €
Sur la route des Huguenots, ce musée est abrité dans la maison natale de Pierre et Marie Durand, résistants et martyrs pour leur foi au XVIII[e] siècle. Pierre Durand, pasteur (1700-1732) restaurateur des églises réformées en Vivarais, fut pendu à Montpellier pour avoir contrevenu aux ordres du roi interdisant la religion protestante. Sa sœur Marie Durand (1711-1776) fut prisonnière de la tour de Constance à Aigues-Mortes avant de finir ses jours dans sa maison natale. Ce musée témoigne de la vie des huguenots vivarois du XVII[e] en rappelant les motifs profonds de leur foi. Et cette maison est la propriété de la Société de l'histoire du protestantisme français. Les Ardéchois sont fiers qu'une partie de leur histoire protestante soit ainsi expliquée aux visiteurs, surtout aux plus jeunes. De ce passé s'expliquent bien des combats encore menés aujourd'hui, malgré la séparation de l'église et de l'Etat après la révolution française.

Rochessauve

■ **CHÂTEAU DE ROCHESSAUVE**
Chateau de Rochessauve
✆ 04 75 65 07 06
www.chateau-de-rochessauve.com
Fermé de janvier à mars. Chambre double de 120 € à 130 € ; suite de 160 € à 240 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (repas au château : de 25 € à 40 €).
Un château dans un cadre naturel magnifique, avec une vue panoramique, une piscine superbe, des chambres de charme décorées de meubles chinés anciens et toute beauté et une ambiance romantique à souhait. Vos hôtes, Yannick Vialle et Jacques Laurent se mettent en quatre pour que votre séjour soit parfait. La cuisine de Yannick, inventive et gourmande suit les saisons et la générosité du potager. Un séjour inoubliable, idéal pour un dépaysement en amoureux.

Saint-Etienne-de-Boulogne

C'est davantage la route qui nous intéresse ici que le village en lui-même. La portion de route qui relie Aubenas à Privas nous fait passer par deux cols successifs : le col

de l'Arenier et celui de l'Escrinet à 787 m d'altitude. De là, vous avez un point de vue sublime sur les monts ardéchois. Rien que la vue depuis ce col mérite un détour. De là débutent quelques randonnées. N'hésitez pas à vous y balader un peu ou à vous renseigner auprès de l'office de tourisme.
Un parking est facilement accessible, notamment devant l'Office de la fédération de chasse de l'Ardèche. Au printemps, de nombreuses journées sont organisées pour suivre la saison de migration des oiseaux, avec notamment le week-end «Tête en l'air» en mars, des journées comptage des oiseaux et de nombreuses animations pour petits et grands.

Saint-Vincent-de-Barres

A 18 km au sud-est de Privas par D2. Une commune qui abrite un beau village médiéval de 700 habitants environ tout au long de l'année. La population gonfle sensiblement dès les beaux jours, et pour cause. Ce bourg fortifié datant du XI[e] siècle est dressé sur un éperon rocheux de marne et de calcaire.
C'est l'ancien emplacement d'un domaine gallo-romain, au cœur du Barrès, entre les calcaires de la vallée du Rhône et les basaltes du Coiron. Il est agréable de se perdre hors du temps, entre châteaux et vestiges du Fort Barry. Il convient de bien surveiller les enfants car le lieu connaît parfois quelques passages délicats pour les plus jeunes. Ne manquez pas de venir vous perdre un peu pour vous ressourcer..

■ **LA TABLE DU BARRÈS**
Le Village
✆ 04 75 30 02 94
www.latabledubarres.fr
tabledubarres@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 19 € à 23 € (selon le nombre de plats). Formule du midi : 13 € (ou 10,50 € entrée/plat ou plat/dessert), en semaine uniquement). Chèque Restaurant.
Une escale agréable dans un joli village. Ce Bistrot de pays occupe une très belle bâtisse du XIV[e] siècle et propose, sous les voûtes ou en terrasse, une cuisine de pays, familiale et néanmoins inventive, à base de produits frais. L'occasion de partager un moment convivial autour d'un bon verre, de prendre le temps en savourant un repas aux accents méditerranéens. Au menu selon les jours, charcuteries ardéchoises, picodon pané, brochettes au miel et à la moutarde à l'ancienne, fondant au chocolat, tiramisu à la châtaigne, fondant aux myrtilles... La Table du Barrès « fait » aussi bar, dépôt de pain, tabac, épicerie de produits régionaux, plats à emporter ! Réservation conseillée.

RUOMS ★

Edifié en surplomb de l'Ardèche, Ruoms est au nombre des villages de caractère ardéchois avec son vieux centre médiéval. Des remparts qui fortifiaient le village ancien demeurent six tours, l'une place de la République et les cinq autres, rue des Tournelles. On accédait dans l'enceinte, toujours visible mais sur laquelle on a construit une habitation, par deux portes, l'une à l'est, l'autre à l'ouest. Le vieux bourg se visite en été – tous les jeudis en juillet et août. Rendez-vous à l'office de tourisme du Pays ruomsois.
Ruoms, pays de carrière, vécut de l'extraction de pierre jusque dans les années 1960. En pierres de Ruoms furent construits des édifices importants dont le nouveau pont d'Avignon, les lycées de Nîmes et d'Alès, la fontaine de Pont-Saint-Esprit ou encore le lycée et le théâtre de Montpellier. Fermées aussi les deux brasseries de Ruoms, qui produisirent de la bière du début du XX[e] siècle à la fin des années 1960.
Ruoms, demeure toutefois une ville vivante tout au long de l'année et abrite la plus grande coopérative viticole de l'Ardèche. Marché le vendredi matin et, en été, marché nocturne le mercredi soir. Mais le moment fort, c'est le festival Aluna fin juin avec d'incroyables têtes d'affiche. Cette année, c'est le dernier week-end de juin avec Ben Harper, M, Maître Gims, Pascal Obispo, Eddy de Pretto, Boulevard des airs...

■ **OFFICE DE TOURISME**
9, rue Alphonse-Daudet
✆ 04 28 91 24 10
http://pontdarc-ardeche.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 16h30. Ouvert toute l'année.
Face à un parking très pratique en saison, cet office de tourisme moderne vous renseigne sur les communes de Ruoms, Balazuc, Chauzon, Grospierres, Labeaume, Lagorce, Pradons, Saint-Alban-Auriolles, Sampzon. Au confluent de trois rivières, l'Ardèche, la Beaume et le Chassezac, le Pays Ruomsois vous invite à découvrir ses villages de caractères (Balazuc, Labeaume, Lagorce), ses sites naturels grandioses (cirque de Gens, défilés de Labeaume), son riche patrimoine (dolmens, églises romanes) et ses délicieux produits du terroir. Son climat méridional offre toute l'année une gamme de loisirs adaptés à chacun : balades douces, randonnées sportives, activités nautiques (canoës, baignade, pêche...), activités de pleine nature (site d'escalade, spéléo...), centres équestres, parc accrobranches. Visites de Ruoms, cité médiévale avec ses remparts et de belles bâtisses anciennes, une fois par semaine en été : départ et inscription à l'office de tourisme. Et nouveauté à Ruoms : l'aventure-jeu, le secret des rêves oubliés. Tout un programme et une façon sympathique de découvrir un territoire en famille avec une série d'énigmes à résoudre dans le Vieux Ruoms, un sac rempli de gadgets pour mener à bien l'enquête. Une partie de jeux pour les quatre saisons. Une initiative de l'office de tourisme du Pays ruomsois et de la mairie de Ruoms. Une offre vraiment complète pour toute la famille et aux quatre saisons vous l'avez compris !

Points d'intérêt

■ **NÉOVINUM – ESPACE DÉCOUVERTE OENOLOGIQUE ET CAVEAU DÉGUSTATION-VENTE**
Boulevard de l'Europe-Unie
✆ **04 75 39 98 08**
www.neovinum.fr – info@neovinum.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h. Gratuit enfants – de 18ans. Adulte : 8 € (parcours + initiation à la dégustation). Tarif réduit et groupes : 6 € par personne. Parcours seul, gratuit.
Neovinum est un centre de découverte de l'appellation, du travail de la vigne et de la vinification. Il est implanté à côté du chai de la coopérative viticole, à la sortie de Ruoms en direction de Vallon Pont d'Arc, et se déploie sur 1 500 m². La visite guidée d'1h15, pensée pour les familles s'articule autour d'une découverte progressive, didactique et ludique. La salle Terroir décline sur fond de magnifiques photos du vignoble le chemin de la vigne au vin, de la géologie au travail des vignerons ardéchois au fil des saisons. Dans la salle des Papilles vous rencontrez virtuellement un chef qui vous initie à la dégustation et aux assemblages mets/vins, un viticulteur qui raconte sa vigne, un géologue qui parle des sols... La salle Chai vous plonge dans l'univers de la vinification. Vous terminez dans la salle dégustation où celle-ci varie en fonction de l'actualité viticole. Une salle est même réservée aux enfants – et aux plus grands – avec des jeux autour de la vigne et du raisin. Ensuite, vous pourrez faire provision de bouteilles au caveau en connaisseur averti.

■ **LA ROSERAIE DES POMMIERS**
Rue Fontaine-des-Pommiers
✆ **04 75 88 30 56**
http://roseraie-des-pommiers.com
eleonore@roseraie-de-berty.com
♿
Ouvert de mai à fin juin de 11h jusqu'à la nuit tombée. Arboretum en accès libre. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Gratuit. Des dîners concerts sont programmés tout au long de l'été. Accessibles aux PMR mais non labellisé. Visite guidée (sur rendez-vous). Restauration. Les chiens doivent être tenus en laisse.
C'est le dernier-né d'Eléonore Cruse, créatrice de la fameuse Roseraie de Berty (Largentière). Ce magnifique jardin compte plus de 1 000 variétés et espèces, florales et alimentaires. La créatrice a voulu qu'il réponde à six critères : la biodiversité, la résistance aux maladies, l'entretien minimum, l'accessibilité, l'esthétique et l'intégration dans le paysage agricole ardéchois. Une merveille à découvrir en famille. Plus futé : venez en automne, la Roseraie se pare alors de couleurs superbes, les dernières roses exhalent leurs parfums tandis que quelques rayons ensoleillés ajoutent une note de féerie et de chaleur au tableau. Et, le plus : le restaurant original et savoureux, avec un super rapport qualité-prix.

■ **ROUTE DES DÉFILÉS DE RUOMS** ★
RD 4
De Ruoms vous prenez la direction de Largentière pour emprunter cette route très pittoresque qui a été creusée dans le roc au XIX[e] siècle. Elle offre un panorama spectaculaire sur les falaises de calcaire. On circule presque au niveau de l'eau, la route bordée de l'autre côté par d'impressionnantes falaises. On emprunte une succession de tunnels et de voûtes puis on se faufile par une profonde gorge en aplomb de l'Ardèche puis de la Ligne. Un beau point de vue sur le défilé depuis la route principale en direction d'Aubenas.

Le couvert

■ **LE SAVEL**
38, route des Brasseries
✆ **04 75 39 60 02**
www.hotel-savel.com
accueil@hotel-savel.com
Ouvert toute l'année. Tous les soirs 19h-21h, sauf le mardi. Menu unique à 25 € (entrée / plat / dessert). 16 chambres de 70 à 135 €.
Sur les bords de l'Ardèche – avec un accès direct à la rivière pour une baignade –, à l'écart de l'agitation de la ville, cette maison de maître du XIX[e] siècle transformée en hôtel, reprise et rénovée en 2016, est appréciée pour son ambiance à l'ancienne. La belle terrasse, le parc et la salle à manger permettent de goûter à une cuisine régionale, tandis que les chambres douillettes offrent un confort moderne. Cuisine ensoleillée, alliant saveurs méditerranéennes et ardéchoises, avec produits régionaux et vins des caves environnantes (domaines de Bournet, de Chazalis, Jérôme Mazel, du Grangeon,

Le vignoble des coteaux de l'Ardèche

Les vignerons ardéchois travaillent de longue date les coteaux de l'Ardèche ! Aujourd'hui leurs vins font parler d'eux. On apprécie leur excellent rapport qualité/prix et il s'agit assurément d'un terroir à découvrir. Si 85 % de la production est en IGP (nouvelle appellation des vins de pays), deux AOC sont toutefois sur ce terroir : côte-du-rhône et côte-du-vivarais. Les vins ardéchois se caractérisent par leur large palette : entrée de gamme de qualité honorable que l'on peut trouver en grande surface à 2 € jusqu'aux vins de caviste en cuvée réserve. Les cépages syrah et grenache en rouge font merveille et sont bien typiques du terroir, mais l'on trouve aussi de plus en plus de rosés qui concurrencent ceux de Provence avec leurs prix plus abordables. Les blancs se défendent aussi, particulièrement dans les cépages viognier et chardonnay. Le groupe UVICA rassemble 1 500 vignerons ardéchois passionnés et prêts à en découdre. Pour preuve leur centre de découverte Néovinum de Ruoms, au centre de leur terroir.

À RUOMS
à 12 km de la Grotte Chauvet 2 - Ardèche

VISITEZ NÉOVINUM®
À découvrir en famille ou entre amis !

Espace de découverte œnologique
Visites guidées et dégustations de vins

Espace de dégustation-vente
Large choix de vins d'Ardèche

07120 RUOMS - Renseignements : +33 (0)4 75 39 98 08 - www.neovinum.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Terre des amoureuses) agrémentent les tables. Avec un accueil sympathique et efficace. Le Savel propose aussi 16 chambres fort coquettes.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **VILLA HUGON**
Isabel et Rudiguer Marbe
73, rue des Brasseries
✆ 04 75 36 75 72 – www.villahugon.com
contact@villahugon.com
Chambres de 90 à 125 €. Pour un minimum de deux nuits. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 45 €. Wifi. Restauration (table d'hôtes végétarienne le soir du lundi au vendredi 30 €). Bain bouillonnant. Espace bien-être/méditation.
Vous trouvez la Villa Hugo, l'ancienne maison bourgeoise du maître brasseur Hugon, à la sortie du village de Ruoms, juste avant de franchir le pont qui enjambe l'Ardèche, aux portes du défilé de Ruoms. Isa et Rudi vous accueillent dans cette belle demeure qui offre une adresse de charme à Ruoms. Vous avez le choix entre quatre chambres ou suites de luxe magnifiquement décorées, spacieuses et confortables. Le plus : possibilité de bénéficer des soins par Isa (doux massages de Breuss, thérapie vertébrale selon Dorn et olfactothérapie) dans la villa même.

Campings

■ **CAMPING LE PETIT BOIS*****
89, rue du Petit Bois
✆ 04 75 39 60 72
www.campinglepetitbois.fr
vacances@campinglepetitbois.fr
Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 20 €. Chalets pour 2 personnes à partir de 40 € la semaine. Gîtes à partir de 385€/semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi payant. Restauration (snack et restaurant). Bain bouillonnant. Animations. Excursions (organisées par le camping).
Le camping géré par Patrick Tourre est un camping Sites et Paysages. Situé au départ des gorges de l'Ardèche, à 10 km de Vallon Pont d'Arc, on y vient pour profiter de la nature. Les chalets offrent une vue magnifique sur les défilés de Ruoms. Le camping dispose d'un restaurant et propose des services pratiques (commande de pain ou de journal, location de réfrigérateur, vente de gaz...). Des animations sont proposées autour de la piscine (aquafun) ainsi qu'un club enfants et des excursions qui permettent de découvrir les beautés naturelles de la région. Les animaux sont autorisés sur les emplacements, mais pas dans les différents espaces locatifs (gîtes, chalets, mobil-homes). Parlez-en avec les propriétaires au moment de la réservation.

■ **LA CHAPOULIÈRE****
✆ 04 75 39 64 98
www.lachapouliere.com
camping@lachapouliere.com
164 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,40 € à 35,80 €. Chalets de 455 € à 1 278 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 311,50 € à 1 006 €. Club enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3,50 €/jour sur les emplacements mais interdits dans les locations). Connexion Internet. Wifi. Restauration (restaurant). Animations.
En bordure de rivière, à un petit quart d'heure à pied du village de Ruoms, voici un camping qui a été créé il y a une trentaine d'années et qui s'est modernisé au fil du temps tout en conservant la convivialité de ses débuts. On bénéficie bien entendu de la fraîcheur de la rivière, mais on peut aussi profiter de la piscine chauffée avec bain bouillonnant et quoiqu'il en soit des nombreuses activités proposées durant saison touristique. Pour vos envies gourmandes : une épicerie et une pizzeria au feu de bois fonctionnent en été. Egalement : plats à emporter, bar-glacier, point presse, dépôt de pain, animations, jeux.

Loisirs

ARCABAL
Chemin des Loubières
✆ 06 79 77 15 93
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h. Et sur rendez-vous.
Une descente de l'Ardèche vous tente ? Ce loueur de canoës discret possède deux bases, de chaque côté du village de Ruoms. La base 1 est située à l'orée de Ruoms sur la D579 en direction de Vallon-Pont-d'Arc, au niveau des feux tricolores à gauche, l'idéal pour la descente Sampzon-Pont-d'Arc (14 km/3h sans compter les arrêts). La base 2 est implantée au quartier La Chapoulière sur la D111 en direction d'Alès, pour la descente Balazuc (18 km/4h). Détail pour les familles : les enfants doivent être âgés de plus de 7 ans.

CONFRÉRIE DES BATELIERS DE L'ARDECHE
Mairl[e] de Grospierres
✆ 0682364924
www.bateliers.net
contactbateliers07@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tarifs : 108 € adulte, 75 € enfant -12 ans. Chien : 60 €. Forfait «Barque Confort» de 1 à 4 pers : 480 €. Famille 545 €.
Un parcours de 24 kilomètres sur l'eau, au cœur d'une nature sauvage magnifique cela vous tente ? Et qui plus est tout à fait insolite. Car vous n'êtes pas obligé de descendre l'Ardèche comme tout le monde, en canoë à la queue leu leu. Avant d'être investie par les touristes en canoë, l'Ardèche servait autrefois au transport de marchandises et de denrées vers la vallée du Rhône. La confrérie des bateliers vous propose de vous embarquer sur une barque traditionnelle en bois à fond plat pour renouer avec le passé et vous faire découvrir un métier oublié et un biotope préservé. Au ras des flots, vous vivrez une expérience unique et les deux bateliers qui vous conduisent vous raconteront l'histoire de la rivière. Deux formules, dont la Confort qui vous permet de partir en amoureux, à la date de votre choix, sans attendre que le bateau soit complet (avec 6 passagers). Vous embarquez pour la journée et devez prévoir votre pique-nique. On vous remonte en bus vers Châmes.

© cartaviarto

Vue sur les toits de Balazuc.

RANDONNÉES PÉDESTRES
En partant de Ruoms même ou des villages alentour, de nombreux sentiers de randonnée pédestre pour découvrir la nature sauvage. Des parcours de 3 à 4 heures à faire en famille ou en groupe accompagné par un guide – en juillet et août – qui vous donnera des commentaires sur la faune et la flore. Un topo-guide des sentiers de randonnée est aussi disponible à l'office de tourisme de Ruoms.

Emplettes

DOMAINE DES TERRIERS
Chamont, Quartier Chamont
✆ 06 81 71 49 22
www.domainedesterriers.com
lesterriersardeche@gmail.com
Juillet / août, ouvert tous les jours 9h30 à 19h. Hors saison, visite de groupes possible sur réservation.
Pierre Roume à Ruoms... Non ce n'est pas une espèce anagramme ! Voici une bonne adresse pour les épicuriens. Le caveau de Pierre Roume magnifie les terroirs qu'il exploite. Ses vins vous étourdissent de soleil et de fruit, tout en équilibre et en typicité. Ici, pas de place pour le superflu, tout est orienté vers la production et l'extraction maximum des arômes caractéristiques de la syrah, du cabernet-sauvignon, du merlot, du viognier ou du chardonnay. Le domaine a ainsi créé le garriga, 100% syrah, vendangé en septembre 2015, élevé en fût de chêne. Vous trouvez aussi en rayon une sélection de produits de pays : nougats, miels, jus de fruit, charcuteries du plateau ardéchois et huiles d'olive.

VIGNERONS ARDÉCHOIS
Boulevard de l'Europe-Unie
✆ 04 75 39 98 08
www.vignerons-ardechois.com
caveauruoms@uvica.fr
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Ouvert toute l'année.
L'Union des vignerons des coteaux de l'Ardèche, plus connue sous sa marque commerciale Vignerons Ardéchois, regroupe 1 500 vignerons adhérents à 14 caves de vinification, représentant un domaine de 7 500 ha pour 12,5 millions de bouteilles vendues par an... Une large gamme de cépages s'épanouit sur ce terroir varié qui donne aux vins des Vignerons ardéchois toute leur richesse et leur typicité. En Ardèche, les origines de la vigne remontent à l'époque romaine et de nombreux documents attestent son évolution au cours des siècles. Au début du XX[e] siècle, des vignerons entreprirent d'associer leurs efforts dans une démarche commune. En 1967, ils ont construit ensemble une structure de production dont l'efficacité se conjugue avec les valeurs de solidarité. Aujourd'hui, les Vignerons ardéchois® sont présents dans

toutes les communes viticoles de l'Ardèche méridionale, ce sont avant tout des hommes restant fidèles à leurs terroirs, profondément attachés à valoriser la noblesse de leurs produits. A noter le deuxième dimanche d'août la toujours très attendue fête des Vignerons.

Autre adresse : Saint-Didier-sous-Aubenas ✆ 04 75 35 58 19 (ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h).

Dans les environs

Balazuc

A mi-chemin entre Aubenas et Vallon-Pont-d'Arc, à 9 km au nord de Ruoms, en surplomb d'une boucle de l'Ardèche bordée d'une falaise qui dessine un magnifique cirque, c'est l'un des vingt villages de caractère de l'Ardèche. Classé parmi les plus beaux villages de France et situé sur la voie romaine entre Alba et Uzès, Balazuc surplombe la rivière accrochant ses pierres bleutées à flanc de paroi. Pierres taillées, dédale de ruelles sinueuses, escaliers, rampes empierrées, arcades ombragées, restes de remparts menant au château, place de l'église avec ses échoppes aux atours médiévaux et ses maisons à fenêtres à meneaux, le village ne manque pas de charme. L'église romane du XII[e] siècle est aujourd'hui un lieu de concerts et d'expositions d'art. On peut en admirer le panorama depuis le haut du clocher à peigne de style roman provençal. L'ancienne tour de guet de la reine Jeanne et la tour carrée du XIII[e] siècle est aujourd'hui un point d'information ouvert aux visiteurs et abrite une exposition permanente à travers laquelle les pierres racontent 2 000 ans d'histoire. La vigne est exploitée sur 120 ha de cépages chardonnay, viognier, cabernet, sauvignon, merlot, grenache, vins de terroir à découvrir.

LA MAISON DES ARTISANS

Rue de la Tour-Carrée
✆ 04 75 37 78 08
http://maisondesartisansbalazuc.fr
contact@maisondesartisans.fr
Ouvert de début avril à fin septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h. Jusqu'à 19h en été.
Dans son jardin romantique orné d'une fontaine de créateur tout à fait originale et pleine de poésie, cette maison ancienne aux pierres apparentes, expose des objets et créations issus de l'artisanat local. Plusieurs métiers sont ainsi représentés : vous pourrez trouver des céramiques, des bijoux, des objets en cuir ou encore des poteries en grès émaillé. Vous y trouverez aussi des produits bio régionaux dont vins, liqueurs, miel, gâteaux, confitures biologiques, nougat. Une bonne escale pour trouver cadeaux et souvenirs de pays qui, effectivement... ne viennent pas de Chine.

MUSÉUM DE L'ARDÈCHE

La Croisette
✆ 04 28 40 00 35
www.museum-ardeche.fr
contact@museum-ardeche.fr
Ouvert du 1[er] avril au 3 novembre. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés à partir de 10h et jusqu´à 18h30. En avril, mai, juin hors vacances et pont de mai de 14 h à 17 h 30. Du 7 au 22 avril et du 5 au 13 mai de 10 à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,70 € (visite guidée). Enfant (de 6 à 17 ans) : 5,50 €. Supplément atelier fouille : 2,20 €, avec extraction à partir de 4 €, soirée astronomie 5,50 €, visite guidée du village 5,50 €.
Une réalisation de l'association Paléodécouverte portée par le paléontologue Bernard Riou et sa fille Emmanuelle. L'ancien musée de paléontologie de La Voulte hélas fermé, l'idée de réouverture d'un Musée présentant une collection de fossiles ardéchois unique au monde prend son essor avec le développement des activités pédagogiques itinérantes. L'ouverture du muséum de Balazuc, en 2016, concrétise plus de 30 ans de recherches scientifiques et 6 ans de montage du projet Muséum de l'Ardèche. Au total ce sont plus d'un million d'euros qui sont investis dans ce projet de valorisation du patrimoine géologique local. L'occasion de remonter le temps, le temps géologique de l'Ardèche. Une visite très intéressante à faire en famille où vous pourrez jouer au paléontologue et mieux comprendre comment on peut faire parler les vieilles pierres.

LE VIEIL AUDON

Après avoir traversé le pont en direction du hameau du Vieil Audon, la petite route serpente dans la végétation méditerranéenne jusqu'au parking. C'est un cul-de-sac, on poursuit à pied. Au cours de la descente vers le hameau, on bénéficie d'un point de vue magnifique sur la rivière Ardèche et le village de Balazuc. Le hameau a été abandonné du XIX[e] siècle et, depuis près de trente ans, l'association Eco-Village s'attache à restaurer et animer ce site d'exception, dans le respect du patrimoine et de l'environnement en utilisant des matériaux écologiques. Après une balade le long de la rivière et dans les ruelles du hameau, la terrasse du bar vous attend. Là, on peut savourer le calme ambiant devant une bière artisanale, en dégustant les délicieux fromages de chèvre du pays... Egalement un gîte d'étape.

LE CHÂTEAU DE BALAZUC

Le Village
✆ +33 9 51 39 92 11
www.chateaudebalazuc.com
contact@chateaudebalazuc.com
Ouvert d'Avril à fin Octobre. Petit dej inclus. Chambre double de 180 € à 190 €. Petit déjeuner inclus (apéritif offert). Réduction pour plusieurs nuits. Restauration.
Le château de Balazuc, magnifiquement restauré voici quelques années, est habité par Florence et Luc Lemaire, un couple de Parisiens tombés amoureux des lieux, qui vous ouvrent trois chambres d'hôtes de luxe. Le château domine le village (classé parmi les plus beaux villages de France) et offre une terrasse avec une vue époustouflante sur les falaises, un bain bouillonnant, un couloir de nage et des prestations haut de gamme. Les pièces sont grandioses, les chambres aussi. Hauteur sous plafond, décoration design chic, douche à l'italienne en tadelakt... La grande classe pour un séjour hors du commun, l'Ardèche à vos pieds. Et en 2018, ce lieu a même été classé Première chambre d'hôtes en France par le Traveller's Choice TripAdvisor.

■ **LE CHAMADOU******
Mas de Chaussy
✆ 04 75 37 00 56
www.camping-le-chamadou.com
infos@camping-le-chamadou.com

Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Terrain de 1,6 ha. 86 emplacements. Emplacement de 19 € à 28 €. Chalets pour 2 à 8 personnes de 230 € à 950 € la semaine. Selon nombre de places du chalet et saison. Gîte pour 4 personnes : à partir de 620 €. Wifi gratuit.
Ce camping doté de 4 étoiles, implanté au milieu des vignes et de la garrigue, présente la particularité rare d'abriter un lac privé pour le plaisir des pêcheurs. Les truites pourront même être préparées sur place au barbecue. Des activités pour toute la famille avec mini-golf, jeux aquatiques, aire de jeux et un espace trial pour les experts ou ceux qui veulent s'initier sur les puissantes Gasgas. Un bar-restaurant-pizzeria situé dans une jolie bâtisse ancienne attend les gourmands. Quant au logement vous avez le choix : camping, mobile-homes, chalets, gîte. Pour les grandes familles ou les groupes : un chalet de 3 chambres peut accueillir jusqu'à 8 personnes et un gîte de 5 chambres peut accueillir jusqu'à 11 personnes. Vous bénéficiez sur place d'un magnifique espace aquatique agrandi et d'un stade multisports : basket, football, handball ! Ici les enfants sont gâtés : jeux gonflages, mini ferme, jeu interactif au petit bassin avec le cochon arroseur, etc.

Chauzon

On accède à ce village perché sur son coteau rocheux, rive droite de l'Ardèche, par un remarquable pont de pierre d'où on peut admirer le cirque de Gens creusé dans le calcaire par la rivière en de magnifiques méandres. La falaise de ce site équipée de voies d'escalade attire de nombreux grimpeurs. Ruelles étroites, anciennes maisons en arcades, linteaux sculptés au-dessus des portes et portails... Un régal de village ! A la sortie nord de Chauzon, une petite route suit la rivière pour rejoindre le plateau des Gras et Balazuc. On jouit d'une autre vue remarquable depuis le belvédère des Aulagniers où la falaise surplombe l'Ardèche de plus de 200 mètres.

■ **LA DIGUE******
Chemin des Digues
✆ 04 75 39 63 57
www.camping-la-digue.fr
info@camping-la-digue.fr
À 10 km de Vallon-Pont-d'Arc.

Fermé de novembre à mars. Terrain de 2,5 ha. Emplacements caravanes : 75. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacements caravanes : 75. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,90 € à 32,50 €. De 45 € à 78 € la nuitée, selon la saison et l'hébergement (mobil-homes, cottages, lodges, pour 2, 4, 6 ou 7 personnes). Animaux acceptés (sur demande. Gratuit en basse saison, 4,90 € juillet / août).
Bien sûr, on peut se baigner dans l'Ardèche tout proche, partir faire du canoë depuis ce camping quatre étoiles, mais on peut aussi préférer rester au calme, profiter de la piscine – chauffée en début et en fin de saison -, jouer sur les terrains de sports, se reposer sur des emplacements ombragés, dans les chalets ou les mobile-homes de bon confort. Voici un camping confortable, à taille humaine, et implanté dans une nature étonnante. Les patrons ont ouvert un nouveau camping résidentiel avec des mobile-homes, deux ou trois chambres et des tentes canadiennes : l'Ombrage, à Lagorce.

Grospierres

■ **LA FERME DU CHÂTEAU DE BOURNET**
✆ 04 75 39 08 35
http://pros.orange.fr/ferme.debournet
fermedebournet@orange.fr
Ouvert toute l'année. Chambres doubles de 88 à 120 €. Animaux acceptés (6 € par jour (20 € la semaine)). Restauration (menus de 25 à 55 €. Menu enfants : 9,50 €. Formule du jour 17 €).
Cette ancienne ferme seigneuriale du XVIe siècle, implantée au cœur d'un environnement préservé, a été magnifiquement restaurée pour accueillir des hôtes selon différentes formules. Vous pouvez réserver la Bergerie pour votre mariage, un anniversaire ou un séminaire, mais aussi passer ici des vacances en amoureux, en famille, en groupe... Ceci façon hôtel ou gîtes. Une bonne table aux couleurs de l'Ardèche vous sustente. En été c'est piscine et grillades. Et pour les amateurs il y a un golf à proximité.

■ **ARDÈCHE LOISIRS MÉCANIQUES**
La Luzerette
✆ 04 75 39 06 59
www.ardecheloisirsmecaniques.com
info@ardecheloisirsmecaniques.com
Fermé du 1er novembre au 31 mars. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Nocturnes Karting : tous les jeudis en juillet et août jusqu'à 22h. Enfants : quad à partir de 12 € les 10 min, moto, dès 8 ans, à partir de 25 € les 15 min, karting, dès 8 ans, à partir de 12 € les 10 min. Adultes : karting 15 € les 10 min, quad 15 € les 10 min, moto 25 € les 15 min. Randonnée buggy : 80 € par buggy.
Le site est à une vingtaine de minutes des gorges de l'Ardèche. Sur plusieurs hectares de terrain sauvage, Ardèche Loisirs Mécaniques dispose d'une écurie impressionnante qui permet la pratique de tous les sports mécaniques, quad, buggy, moto d'enduro et cross (circuit). Le site abrite aussi une piste de karting où l'on peut s'affronter en challenge ou améliorer sa conduite en individuel. Vous évoluez dans un cadre de nature exceptionnel, empruntant des chemins plus ou moins défoncés sur les traces de professionnels pour des randonnées en quad ou en moto, repoussant petit à petit les limites des engins. Le bonheur ! Et pendant que les grands se font plaisir, les enfants peuvent faire un stage d'initiation. Tous se retrouvent ensuite au bar pour une pause. D'un simple tour de piste à la randonnée de 2h, voire de la journée, l'éventail des propositions est large. Ajoutons le paintball à partir de 15 ans. Le sport et le fun réunis en pleine nature ! Idéal pour un enterrement de vie de garçon (ou de fille). Possibilité de restauration sur place (les groupes sont bienvenus).

■ **AU MOULIN DE MON PÈRE**
Moulin des Thoulouzes
✆ 06 51 15 87 86
www.aumoulindemonpere.com
pierrealexandreplatel@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 16h30 à 19h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Ouvert de début juin à fin septembre et en avril lors du week-end De ferme en ferme.
Une adresse bio et bienfaisante. Ici on fait du miel, des tisanes, des hydrolats, des huiles essentielles... Culture bio, apiculture et distillation à la clé. Les produits du Moulin de mon père sont proposés en vente en ligne et sur place en été. Egalement des après-midi et thèmes sur réservation avec confection de produits à partir des plantes, ainsi qu'à partir des productions de la ruche pour élaborer un décontractant musculaire ou une crème anti-moustique, déodorant naturel, macérat solaire, etc. Egalement possibilité d'une visite de l'exploitation avec initiation aux modes de récoltes des plantes, de séchage, de transformation et de conditionnement.

Labeaume

L'un des sites les plus caractéristiques des gras calcaires du Bas-Vivarais, contreforts jurassiques des Cévennes primaires. Le village au bord de la rivière est entouré de rochers et de falaises de toutes parts. Labeaume est classé au nombre des Villages de caractère de l'Ardèche. L'église et la mairie sont entourées de vieilles demeures à arcades couvertes, la grande place du Sablas borde la rivière offrant un site enchanteur avec l'ombrage de platanes centenaires. Un pont submersible relie la commune de Labeaume au village d'Auriolles, en face. Voir également la chapelle Notre-Dame-de-la-Délivrance à Chapias, avec son panorama sur une vingtaine de clochers, et le « rocher du curé » où se réfugièrent deux abbés pendant la Révolution. Quelques mûriers et d'anciens pressoirs témoignent de l'activité révolue du ver à soie. Festival réputé de musique classique en juillet-août dans un cadre sublime ! Le village abrite aussi un bistrot de pays : le Bec Figue où il fait bon s'attabler.
Parmi les attraits de Labeaume on peut citer les jardins suspendus du Rocatadou, intégrés au relief rocheux à flanc de falaise. Remarquables ! Par ailleurs, le plateau de Labeaume abrite une concentration exceptionnelle de dolmens (environ 150 !) que l'on peut découvrir facilement le long des itinéraires de randonnées pédestres.

■ **LE BEC FIGUE**
Place de l'Eglise
✆ 04 75 35 13 32
www.lebecfigue.fr
Bistrot de pays. Ouvert de mars à décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Hors été ouvert seulement le week-end. Menus de 20 € à 24 € (selon le nombre de plats). Menu enfant : 7 €. Formule : 15 € (l'assiette du bistrot). Planche-repas : 15 €.
Une adresse chaleureuse, originale et savoureuse, estampillée Bistrot de pays, qui anime Labeaume depuis une quinzaine d'années et qui met à la barre une quinzaine de salariés. Sur la place du village, vous apprécierez la maison de pierre et sa terrasse sur le gravier au mobilier de jardin de fer couleur prune. On vous sert le pays en assiette, charcuterie, légumes, fruits, tartes, gratins, caillette chaude et salades sur de grandes assiettes ou des planches. Le samedi c'est thym, thym et ratatouille ! Et l'après-midi vous pouvez prendre un en-cas salé ou sucré, une glace artisanale, une boisson chaude ou froide... Quant au bec figue c'est un petit oiseau qui aime le raisin et les figues et que l'on appelle aussi la fauvette des jardins. Un joli brin de poésie... De l'autre côté c'est l'épicerie où faire provision de bons produits du terroir et même acheter son journal.

■ **HÔTEL LA GARENNE****
Le Village
✆ 04 75 89 29 00
www.hotel-ardechesud.com
contact@hotel-lagarenne.fr
Accueil de 7h30 à 20h30 en haute saison. 10 chambres. Chambre double d e68 € à 99 € ; chambre triple de 88 € à 119 €. Petit déjeuner complet : 12 € 50 (continental : 8 €50). Chambre quadruple de 108 € à 147 €. Animaux acceptés (8 € de petite taille seulement). Restauration (sur réservation possibilité de panier pique-nique pour midi). Petite restauration sur la journée.Journaux. Le café sert aussi des glaces artisanales de notre localité, des gaufres sur toute la période d'ouverture de février à mi-novembre 7 jours /7, des encas repas sur la journée de mai à septembre Des restaurants sont à proximité dans le village, également une épicerie de terroir
Dans le beau village, classé village de caractère, de Labeaume, cette bâtisse médiévale, réhabilitée en hôtel, déploie ses chambres provençales qui se trouvent autour d'un patio et d'un petit jardin agréable. Toutes sont situées au rez-de-chaussée, donc accessibles de plain-pied. A l'étage, l'accueil et le café avec sa terrasse, face à l'entrée du village, donnant sur la place du jumelage. Vous jouissez d'une vue imprenable sur les falaises calcaires d'un côté, sur le village de l'autre.

■ **CAMPING DE PEYROCHE**
Rue du Château
✆ 04 75 39 79 39
www.camping-peyroche.com
info@camping-peyroche.com
Fermé du 15 septembre à mars. Terrain de 8 ha. 160 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 30 €. Bungalows pour 4 à 5 personnes de 196 € à 511 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 139 € à 730 €. Chèque Vacances.
Le camping de Peyroche est un écrin de verdure ombragé, bordé par l'Ardèche et la Beaume où vous aurez plaisir à passer vos vacances. Vous pourrez vous adonner à de nombreuses activités, comme des concours de pétanque ou de belote, des tournois sportifs... Vous pourrez également louer un canoë et partir à l'aventure, faire de la spéléologie ou encore de l'escalade, du canyoning et du rafting. Magasin d'alimentation à 500 mètres du camping, en juillet et août. Vous avez le choix des hébergements : emplacement de camping, mobile-home, bungalow toilé.

Lagorce

■ **MA MAGNANERIE**
Le Village
✆ **04 75 88 01 27**
www.lagorceardeche.com
info@mamagnanerie.com
Ouvert du 14 avril au 30 septembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au vendredi et le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Adulte : 6 €. Supplément visite guidée : 1 €, supplément atelier découverte : 4 €. Visite guidée.
A la Magnanerie de Lagorce, vous pouvez découvrir les coulisses de la soie et des vers à soie. De l'œuf, en passant par la chenille, jusqu'au papillon, le bombyx, c'est toute la chaîne de vie qui intéresse particulièrement les enfants. Des panneaux d'exposition, des documents et de nombreux objets sur l'histoire de la soie en Ardèche en complètent sa visite. Enfin, on ne manque pas la fête de la soie le 1er samedi de mai. Et désormais, sur inscription, la magnanerie organise des ateliers et des stages comme par exemple la teinture au naturel, la fabrication de poupées en cocons...

■ **MELVITA**
La Fontaine du Cade
✆ **04 75 88 78 00**
www.melvita.fr
reservations.visites@melvita.com
Ouvert le lundi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Du mardi au vendredi de 10h à 18h30. Le samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Visites guidées, réservations obligatoire par téléphone ou mail.
Depuis 1983, Melvita, à la façon des abeilles, sélectionne de purs ingrédients pour en faire des nectars de beauté : des soins naturels et biologiques pour toute la famille. C'est au cœur de la nature sauvage et préservée de l'Ardèche, nichée à flanc de collines, que Melvita vous ouvre les portes de son usine éco-construite. A quelques kilomètres de la Caverne du Pont-d'Arc, venez donc découvrir les secrets de la fabrication des produits de cosmétique bio Melvita et profitez-en pour craquer pour leurs produits certifiés bio au sein de la jolie et lumineuse boutique du site qui offre des prix remisés.

◗ **Autres adresses :** D'avril à septembre : Melvita Vallon 15 rue Roger Salengro 07150 Vallon Pont d'Arc ✆ 04 75 37 64 26. • Melvita Aubenas Boutique & Institut de Beauté Chemin du Ponson 07200 Aubenas ✆ 04 75 89 80 79.

■ **DOMAINE DE CHADEYRON******
Quartier Chadeyron
✆ **04 75 88 04 81**
www.campingchadeyron.com
infos@campingchadeyron.com
Ouvert d'avril au 30 octobre. Terrain de 35 ha. 55 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19,50 € à 33,50 €. Chalets de 720 € à 1 760 € la semaine ; mobil-homes de 355 € à 1 095 €. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Wifi. Restauration (snack). Animations. Excursions (espace de jeux d'eau. Excursions).
Si pour vous le vrai luxe c'est l'espace, alors vous serez comblés au Domaine de Chadeyron. Nouvellement rénové ce camping s'est vu attribuer une 4e étoile. C'est un camping familial, qui abrite désormais 50 emplacements et des mobil-homes récents de grand confort, ceux-ci sont éparpillés sur 40 hectares de nature sauvage. Un site privilégié pour se ressourcer et se balader dans la campagne ardéchoise. Petits et grands profitent des aires de loisirs et d'une belle piscine à débordement, de soirées animées et de la douceur des animaux (ânes et chèvres) qui vivent dans cet environnement. Pour des vacances au naturel.

■ **DOMAINE DE CHAUSSY*******
Quartier Le Petit Chaussy
✆ **04 75 93 99 66**
www.domainedechaussy.com
accchaussy@tohapi.fr
Accès par Ruoms 07120 puis direction Lagorce.
Ouvert du 6 avril au 24 septembre. A partir de 530 € / semaine. Promotions régulières.
Le domaine de Chaussy – 18 hectares de chênaie – s'est vu attribuer une cinquième étoile. Voici un camping-club de luxe qui flirte avec l'hôtellerie. D'ailleurs, il y a une formule hôtelière. Ce village-camping propose des mobile-homes et des pavillons de grand confort dans un bel environnement. Les équipements sont également luxueux : centre aquatique avec belle piscine, toboggan, terrain de sport, tennis, jeux, jeux vidéo et animations pour les enfants... Et un restaurant proposant de généreux buffets et des soirées musicales très animées, avec piste de danse et scène installée à cet effet. Pour des vacances nature et sportives dans la plus grande détente.

■ **DOMAINE DE VIGIER**
Lagorce
✆ **04 75 88 01 18**
www.domaine-de-vigier.com
info@domaine-de-vigier.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.
La famille Dupré vous accueille dans sa magnifique propriété au cœur de la vallée de l'Ibie. Des abords très paysagés entourés de vignes tirées au cordeau contrastent avec la rusticité de l'accueil. Ici, pas de caveau sans âme, mais l'atmosphère directe du lieu de travail. En vente au domaine : la cuvée Romain côtes-du-vivarais AOP rouge, élevé en fûts, ou un bien sympathique IGP des Coteaux de l'Ardèche, les Champs de Lierre Tradition, sans oublier la Cuvée Mathilde, sept blancs dont un moelleux et trois rosés ! Le domaine produit aussi de l'huile d'olive.

Saint-Alban-Auriolles

■ **MUSÉE ALPHONSE DAUDET – MAISON DES TRADITIONS ARDÉCHOISES**
710, chemin de la Vignasse
✆ **04 75 39 65 07**
http://musee.daudet.free.fr
musee.daudet@wanadoo.fr

Melvita
cosmétique bio née en Ardèche en 1983

DÉCOUVREZ NOS SECRETS DE FABRICATION
GRÂCE À LA VISITE D'USINE GUIDÉE ET GRATUITE SUR RÉSERVATION

UNE SURPRISE OFFERTE APRÈS LA VISITE GUIDÉE

BOUTIQUE ET VISITE D'USINE
-10% SUR LES PRODUITS*

4595 ROUTE D'AUBENAS
LA FONTAINE DU CADE
07150 LAGORCE

RÉSERVATION : 04 75 88 78 00
reservations.visites@melvita.com

Retrouvez-nous également en Ardèche dans notre boutique :
Aubenas - Boutique & Institut de Beauté - Chemin du Ponson 07200 - 04 75 89 80 79

www.melvita.fr - Boutique en ligne 7 jours/7 - 24 h/24

* Dans la boutique de Lagorce, remise de 10% déjà appliquée sur les prix publics France affichés. Non cumulable avec les offres promotionnelles, avantages fidélité, coffrets cadeaux et produits en soldes.

Ouvert du 2 avril au 3 novembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Visites guidées. Ouvert en avril et octobre tous les jours sauf le lundi de 14 à 17 h ; en mai, juin et septembre tous les jours sauf le lundi de 10 à 12 et de 14 h à 18 h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant : 4,50 €. Aire de pique-nique. Boutique.

On situe plutôt l'auteur des Lettres de mon moulin en Provence du côté de l'arrière-pays marseillais. Et pourtant, le moulin qui inspira sûrement le conteur se trouve ici à Auriolles. Dans ce mas, propriété des Reynaud, aïeux maternels d'Alphonse Daudet, on visite la magnanerie, on peut voir quelques documents rares – portraits, manuscrits, objets personnels de l'auteur –, et on découvre la vie rurale ardéchoise au XIX[e] siècle avant de se reposer à l'ombre des grands arbres. Un joli site à visiter en famille, car les enfants s'amuseront à élucider un mystère « Qui a volé les lunettes d'Alphonse ? ».

■ VILLA SAINT-PATRICE

70, rue des Pères
✆ 04 75 39 37 78
www.villastpatrice.com
contact@villastpatrice.com

Gîtes de France (4 épis). Chambre simple de 120 € à 130 € ; chambre double de 130 € à 140 € ; suite de 173 € à 265 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. 4 épis Gîte de France.

Voici une maison d'hôtes de charme, à l'orée du village, contre la falaise avec un un parc romantique, une piscine creusée dans la roche et les belles ruines d'une chapelle sur les hauteurs... C'est que cette belle bâtisse fut longtemps une maison d'accueil pour les jeunes tenue par une congrégation religieuse. Aujourd'hui, l'escalier de pierre dessert trois chambres et une suite de toute beauté, confortables et élégantes vous attendent. Le petit déjeuner, pris sur le grand balcon du premier étage, est un grand moment. Vous pouvez profiter de la piscine, bien entendu, mais aussi d'un barbecue et d'une cuisine d'été pour pique-niquer à l'ombre des grands arbres si le cœur vous en dit. Vous avez le choix entre trois chambres et une suite. Accueil charmant. Une très bonne adresse.

■ FERME GRAVEROLLE

✆ 07 67 51 58 30
www.ferme-graverolle.com

Ouvert toute l'année. Emplacement de 12,50 € à 14,50 €. Deux gîtes au choix (4 ou 8 pers) de 420 € à 950 €, selon gîte et selon saison.

Voici une ferme bien accueillante et ceci à plus d'un titre : camping à la ferme, aire naturelle de camping le long de la rivière, mobile-homes, gîtes ruraux, table d'hôte et vente de produits de la ferme et des environs dans une cave voûtée.

Un bien beau domaine ombragé et une bâtisse de pierre du XVIII[e] siècle, à proximité immédiate du village. Les deux gîtes sont dans le village. Et pour tous : une piscine... En prime, la vente sur place des bons produits de la ferme.

SAINT-AGRÈVE

Dans le Haut-Vivarais, le pays de Saint-Agrève, posé sur le 45e parallèle, à la ligne de partage des eaux, offre ses paysages vallonnés piqués de forêts et de lacs, avec ses rivières et ses prairies et ses vieilles montagnes. Le village de St-Agrève est accroché au flanc du mont Chiniac, à plus de 1 000 m d'altitude, à la frontière entre le département de l'Ardèche et celui de la Haute-Loire, au cœur du pays des Boutières. Saint-Agrève fut une ville de marchés durant des siècles. Avec le bois, les céréales et les fromages qui descendaient du Forez et du Puy, Saint-Agrève bénéficia de la mise en place, à partir de 1545, de deux grandes foires annuelles. En vous promenant dans le bourg, vous découvrirez le temple protestant, élevé en 1822, l'église catholique édifiée en 1885 et la chapelle de Pouzat reconstruite en 1948 à côté d'un bassin dallé où coule la fontaine de Saint-Agrève. Cette fontaine doit sa légende au martyr saint Agrève, décapité par des villageois. Selon la légende, sa tête roula jusqu'au pied du mont Chiniac et une source jaillit à l'endroit où celle-ci s'arrêta. Le cœur du village est la place de Verdun où vous pourrez vous reposer en terrasse avant de continuer votre visite et découvrir l'usine de salaisons Teyssier et ses produits savoureux. Mais c'est bien entendu du sommet du mont Chiniac que vous aurez le plus beau des panoramas. Ce carrefour de route est bien connu des motards pour la vue panoramique à choisir entre les vallées. Il y a donc l'embarras du choix et l'altitude donne une grande bouffée de fraîcheur lors des étés chauds et lourds.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE SAINT-AGRÈVE**
35, Grande Rue
✆ **04 75 30 15 06**
www.tourisme-valeyrieux.fr
accueil@tourisme-valeyrieux.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert de juillet à octobre. Fermé le mercredi en septembre et octobre.
La bonne adresse pour découvrir le Pays de Saint-Agrève Val'Eyrieux et ses six communes sous leurs divers aspects. Des visites guidées et des visites à thèmes – histoire du village, ferme hélicicole et fromagerie, salaisons Teyssier, micro-brasserie, atelier de confiture et confiserie, parc éolien, découverte du ciel et des étoiles – sont organisées en saison estivale, programme disponible. Vente de circuits de randonnée pédestre, ainsi qu'un topoguide. Les autres villages du territoire (Devesset, Mars, Saint-André-en-Vivarais, Saint Jeure d'Andaure) sont également bien présentés par un personnel très sympa.

■ **VELAY EXPRESS CHEMIN DE FER HISTORIQUE**
✆ **04 75 30 15 06**
www.velay-express.fr
message@asso-vfv.net
Fermé d´octobre à mai. Fonctionne du 1er mai au 30 octobre. Ouvert le dimanche et les jours fériés. 8 départs par jour. En été, le train circule également les mercredis et jeudis (6 départs par jour). Gratuit jusqu'à 4 ans. Tarif augmenté pour les trains animés. De 9,50 € à 18,50 € selon l'âge et le trajet. Forfait famille à partir de 42 € à 62€ (2 adultes + 2 enfants ou plus).
Le voyage en train à vapeur d'antan ? Cela vous tente ? Dans la lignée du célèbre Mastrou, une association a fait revivre la ligne touristique Velay-Lignon, issue du réseau de chemin de fer du Vivarais qui reliait autrefois le Rhône à la Loire en traversant le plateau Vellave. La ligne a fermé en 1968, deux tronçons ont été épargnés dont la ligne de Dunières à Saint-Agrève. Cette ligne touristique nous promène aujourd'hui au rythme des trains d'autrefois à travers un paysage superbe – les gorges du Lignon – jusqu'à l'altitude 1 040 m à Saint-Agrève. Vous montez à bord d'un train à vapeur ou d'un autorail. Un voyage à faire en famille aux tarifs aménagés.

Points d'intérêt

■ **MONT CHINIAC** ★★
Au sommet du mont Chiniac, côté ouest, une table d'orientation offre une vue remarquable sur le plateau et son « amer » – le pic de Lizieux – 1 388 m et 12 millions d'années d'histoire –, ainsi que sur la chaîne des Sucs alignés, le Sara, le Signon, le Gerbier-de-Jonc, le Mézenc, Alambre. Au pied de la montagne, une chapelle récente – construite en 1946 – mérite une visite rapide. Mais, c'est surtout la fontaine située à proximité qui vaut le détour et un hommage. On lui reconnaît des pouvoirs miraculeux… La légende veut que la source qui l'alimente soit née de la tête d'un martyr décapité par les gens du pays. Il semblerait que ce saint Agrippa, qui donna son nom à Saint-Agrève, soit effectivement mort sur le site en 650. Originaire d'Espagne, évêque du Velay, saint Agrève fut martyr avec saint Ursicin par la main des Ariens à Chiniacum, ce village du Vivarais portant alors le nom de sa montagne allait être rebaptisé Saint-Agrève. Ce saint est fêté le 1er février.

Le couvert

■ **HÔTEL BAR RESTAURANT L'ARRACHÉ**
34, Avenue des Cévennes
✆ **04 75 30 10 12**
https://hotellarrache.com
Soirées à thème en été (paella, couscous, moules-frites...). Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 28 €.
A l'Arraché, la cuisine est familiale et principalement tournée vers l'Ardèche, mais pas que. D'autres bons petits plats, dont Philippe Vermersch a le secret, vous régalent comme : le coq à la bière flamande, le pot weilch, la carbonade, la tarte aux marouilles, la flamiche... Outre ces régalades, une petite partie de pétanque, une séance de relaxation au bord de la piscine, un petit verre sur la terrasse ensoleillée, font partie des moments de détente que ce lieu autorise.

LA TABLE DE FRED – DOMAINE DE RILHAC

Lieu-dit Rilhac
✆ 04 75 30 20 20
www.domaine-de-rilhac.com
hotelrestaurantrilhac@gmail.com

Fermé du 3 décembre au 29 mars. A partir du 1er sept, réservation impérative pour le restaurant le midi. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 26 €. Carte : 15 € environ. Jardin. Terrasse.

Dans un écrin de verdure, avec une vue magnifique sur la chaîne des Cévennes, la table de Fred vous accueille au sein d'une superbe demeure. Ici, vous pouvez prendre le temps, profiter du jardin ou simplement de la vue depuis le restaurant. Le service est impeccable, une gentillesse au top ! La Table de Fred, c'est une cuisine simple et gourmande avec des produits régionaux et de saison. Ici, la carte change en fonction du marché. Chaque jour ou presque est une nouvelle surprise. Et si l'endroit vous plaît et que vous voulez faire durer le plaisir, l'établissement propose 8 chambres. Plus d'infos sur leur site Internet.

Le gîte

AUBERGE DES CEVENNES**

10, place de la République
✆ 04 75 30 10 22

Logis (2 cheminées). Fermeture en novembre. 6 chambres. Chambre double 65 €. Petit déjeuner : 11 €. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (menus de 16 € à 36 €).

Là, on est au cœur de la vie saint-agrévoise ! Sur cette place agrémentée d'une fontaine au cœur du village, un grand bâtiment sur trois étages fait office de bar-restaurant-hôtel, le tout avec bonheur ! Belle terrasse ombragée d'allure méridionale où l'on aime à se retrouver entre habitués pour commenter la vie locale autour d'un « jaune » annoncé par un patron qui n'a pas sa langue dans sa poche. Une plongée dans un univers sympathique où l'on est accueilli avec le sourire pour un séjour dans l'une des six chambres classées 2-étoiles, 2-cheminées et 2-cocottes aux Logis de France. Dans la salle de restaurant qui jouxte celle du bar, on regarde les belles voitures ou les horloges pour les plus pressés, mais il faut prendre son temps pour savourer sur des nappes à carreaux une cuisine de terroir bien composée.

DOMAINE DE RILHAC***

✆ 04 75 30 20 20
www.domaine-de-rilhac.com
hotelrestaurantrilhac@gmail.com

Fermé du 20 décembre au 20 mars. 6 chambres. Chambre double de 130 € à 160 € ; suite de 190 € à 210 €. À partir. Petit déjeuner inclus. Restauration.

Situé à plus de 1 000 m d'altitude, le Domaine de Rilhac offre la quiétude d'une nature préservée et une adresse de charme sur le plateau. Surplombant ainsi les vallées de l'Ardèche et de la Haute-Loire, cette ferme cossue du XVIIe siècle a été aménagée en halte gastronomique lancée par le chef Ludovic Sinz, l'un des *Toqués d'Ardèche* reprise en 2017 par Frédéric Bruyère sous l'appellation La Table de Fred. La carte suit les saisons, les plats sont raffinés. Les chambres mansardées ont beaucoup de charme. La maison est confortable, l'accueil agréable.

HOTEL AU BOIS SAUVAGE**

Route de Valence
✆ 04 75 30 00 00
www.auboissauvage.com
Hotel@auboissauvage.com

Ouvert toute l'année. 21 chambres. Chambre double de 62 € à 75 € ; chambre triple de 82 € à 85 €. Petit déjeuner : 8 € (10 € en chambre).. Animaux acceptés (5 €/jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus de 13 € à 35 €). Grand parking, boulodrome, salon TV, terrasse.

Au milieu d'un superbe parc de verdure, on découvre un établissement tout en bois pour se confondre merveilleusement dans ce paysage de moyenne altitude. Situé en effet à 1 060 mètres d'altitude, cet hôtel se marie parfaitement à son environnement, été comme hiver. L'établissement propose 16 chambres confortables et équipées au premier étage donnant sur le parking ou vers le parc. Un pavillon de 5 chambres (dont 2 pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite donnent directement sur le parc). Les chambres sont spacieuses avec salle de bain douche ou baignoire, télévision, téléphone, écran plat, accès wifi. Pour un repos certain, le parc reposant accueille les amateurs de fraîcheur et de calme. Quant à la table, celle-ci met à l'honneur les spécialités du terroir ardéchois avec une salade saint-agrévoise, un sauté de veau à la verveine pour regarder de l'autre côté de la montagne, sans manquer les nombreux gratins de ravioles. Il s'agit d'un menu familial qu'il convient de réserver.

HÔTEL BAR RESTAURANT L'ARRACHÉ

34, Avenue des Cévennes
✆ 04 75 30 10 12
https://hotellarrache.com

Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre double de 50 € à 83 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Animaux acceptés (chiens sont acceptés 8€). Wifi. Restauration (menus restaurant de 14,50 à 28 €. Soirée étape VRP 70 €). Sauna. Parking de l'hôtel pour les voitures, garage privé pour VTT et motos.

Situation originale pour cet établissement situé dans l'ancien buffet de la gare de Saint-Agrève. Une bonne adresse pour s'offrir une boisson entre amis, un repas à partager, une halte confortable. Vous attendent huit chambres de bon confort qui offrent un repos bien mérité après une journée de randonnée pédestre, équestre, cycliste ou à moto. On se prélasse sur la terrasse ensoleillée et l'on ne manque pas de piquer une tête dans la piscine avant de passer à table. Le lieu est appréciable lors des fortes chaleurs estivales. Le petit déjeuner, copieux, donne un peu l'eau à la bouche pour découvrir le restaurant de l'établissement. Garage privé pour les vélos et les motos.

Campings

CAMPING LA LICORNE**
Lacour
Route de Chomette
✆ 04 75 30 27 09
www.camping-la-licorne.fr
contact@camping-la-licorne.fr
Fermé d´octobre à mai. Terrain de 2,3 ha. 70 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. 2 personnes de 11,50 € à 14,60 €. Bungalows de 200 € à 330 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 € la nuit – prévoir carnet de santé).
Vous profiterez du bon air de la montagne, dans ce camping ambiance western et très nature, perché à 1 000 m d'altitude. Les emplacements sont très vastes, l'environnement sauvage à souhait. Imaginez un parc de verdure arborée de 2,3 ha où sont délimités à peine 70 emplacements de plus de 100 m² ! Les bungalows toilés sont également très agréables. Calme et bien-être assurés ! Un camp de base idéal pour partir randonner dans la douce montagne alentour... Et vous êtes à 2 km à pied du centre du bourg. L'accueil est très chaleureux.

CAMPING LE RIOU DE LA SELLE***
Riou la Selle
✆ 04 75 30 29 28
http://camping-riou.com
camping.lerioulaselle@live.fr
Fermé d´octobre à avril. 29 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 18 €. Mobil-homes de 300 € à 520 € la semaine ; chalets de 350 € à 590 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Restauration (snack et pizzas. Formule petit déjeuner : 6 €. Menu à partir de 12 €). Excursions (gr partant du camping).
Nouveaux propriétaires pour ce camping trois étoiles. Idéal pour un séjour confortable dans un lieu paisible. Vous profitez d'emplacements spacieux et bien délimités par des haies. Vous pouvez aussi louer caravanes, mobile-homes et de très jolis chalets en bois façon Canada. Vous êtes à proximité de chemins de randonnée et d'un centre équestre. Bien entendu, vous avez accès à une piscine chauffée et bénéficiez de nombreux services, dont la possibilité de restauration sur place, pour un séjour sans souci et convivial. Le restaurant est ouvert à tous.

Loisirs

RANDONNÉES PÉDESTRES
Circuits balisés PR, GR 420, GR 7
La commune de Saint-Agrève offre 180 km de sentiers balisés, accessibles à pied, en VTT ou à cheval. Ces promenades sont très variées par leur dénivelé, leur longueur, leur difficulté et la beauté des paysages qu'elles traversent ou donnent à voir : la ferme d'Arnaudès et son fameux linteau le petit pont champêtre de Truchet, le hameau de Beauvert – quelques belles pierres – ou la magnifique ferme fortifiée de Chaillans. Plus à l'est, on pourra découvrir dans la tourbière de Fontaneyre, espace naturel sensible protégé. On découvre une grande biodiversité et quelques baies à glaner... On chemine aussi avec plaisir, vers le nord, depuis la fontaine miraculeuse, pour rejoindre et parcourir le bois de la Rêche. Itinéraires à l'office de tourisme du Pays de Saint-Agrève.

Emplettes

L'AGRIVOISE
Micro brasserie
A proximité de l'ancienne gare
✆ 04 75 30 70 76 – www.lagrivoise.fr
taverne@lagrivoise.fr
Basse saison : ouvert le samedi de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 15h à 19h. Et vendredi soir si concert. Fermé d'octobre à juin. Haute saison : juillet et août.
C'est dans les monts d'Ardèche, que Baptistine et Xavier brassent pour vous une gamme de bières artisanales de caractère, élaborées de manière naturelle. Il y a une belle collection : l'Asociale, la Chourmette, la Commun'Ale, la Pesée, Vue Sur L'Amer, l'An Que Ven (c'est du patois !), sous Les Pavés, l'Humulupucienne et la Chiniacum... On la trouve sur place, dans les bars et restaurants, les boutiques de produits du terroir de Saint-Agrève et de la région. Et pour vos évènements, on vous la propose en fût et on vous prête même une tireuse. Ces faiseurs de bières vous ouvrent à la belle saison La Taverne, un bar qui vous accueille les vendredis soir où un concert et programmé. Le reste du temps frappez à la porte, s'ils sont là ils vous ouvriront. En été visite guidée de la brasserie les lundis et jeudis à 16h30 (réservation conseillée auprès de l'Office du tourisme).

MAISON TEYSSIER
Place de Verdun
✆ 04 75 30 14 22
www.teyssier-salaisons.com
contact@teyssier-salaisons.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30.
Depuis cinq générations, la famille Teyssier contribue à la renommée de la charcuterie ardéchoise. En 1871, Victorin Teyssier s'installe à Saint-Agrève pour y préparer des saucissons et des jambons qui demeurent aujourd'hui parmi les meilleurs. Son savoir-faire inimitable s'est perpétué dans un environnement idéal, à plus de 1 100 m d'altitude, pour l'affinage des salaisons. La maison Teyssier ne propose que des jambons secs estampillés IGP, joyaux de la maison, mais aussi du jambon sec. La boutique, où l'on est toujours bien reçu, n'est que tentations : bûchette, jésus et rosette, viandes séchées, coppas, pancettas, noix de jambon nature, au poivre ou aux herbes de Provence, jambons cuits, terrines, fromage de tête, tripes, confits... Cette bonne charcuterie ardéchoise est régulièrement couronnée de médailles pour son saucisson sec fin maigre, sa rosette à l'ancienne, sa terrine de canard aux olives. La maison a reçu le label entreprise du Patrimoine vivant.

Marchés

MARCHÉ
Ouvert le lundi de 8h à 13h.
En été, c'est l'un des plus grands marché de l'Ardèche. Mais ce marché a lieu toute l'année, tous les lundis matin et

se transforme en véritable petite foire en saison estivale avec une rue rendue aux piétons. C'est l'occasion de faire provision de produits de saison et notamment de petits fruits rouges de la montagne ou de champignons, et bien sûr de produits fermiers et de salaisons. Les producteurs viennent de toute la région pour nous régaler. C'est aussi un moment de convivialité où l'on prend le temps d'échanger, voire de prendre un café en terrasse...
Un marché de producteurs s'installe place de Verdun de mai à septembre, le jeudi de 17h à 19h. Venez remplir vos paniers de produits locaux !

Dans les environs

Devesset

■ **MOULIN DE MONTABONNEL**
Lieu-dit La Scie de la Bâtie
✆ 04 75 65 15 34
www.moulin-de-montabonnel.com
moulin-de-montabonnel@orange.fr
4 personnes 109 €, 5 personnes 124 €. Chambre simple de 69 € à 83 € ; chambre double 83 € ; chambre triple 98 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (repas à 28 € par adulte et 14 € par enfant).
Au cœur de l'Ardèche verte, à 1 020 m d'altitude et au bord d'une rivière, Jean-Luc et Patricia vous accueillent dans un ancien moulin restauré devenu une étape très appréciées des randonneurs et des gourmands. Ici, on se balade autour du lac, au cœur de paysages boisés imprégnés de silence et vierges de toute nuisance avant de venir se ressourcer dans la maison d'hôtes. Tout de lauzes décoré, le moulin et ses quatre chambres offre boiseries, pierres apparentes et une simplicité régénérante. Surtout lorsque sonne l'heure du goûter et que Patricia sert des crêpes à la farine de châtaigne tartinées de miel ou de crème de... châtaignes.

■ **CAMPING DU LAC DE DEVESSET*****
✆ 04 75 30 00 37
www.lac-de-devesset.fr
lac.de.devesset@wanadoo.fr
Fermé de novembre à avril. 108 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 19 €. Mobil-home et chalet de 280 € à 635 € la semaine, selon date et hébergement. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration (snack). Excursions.
Situé au cœur de l'Ardèche Verte, en bordure d'un lac et à l'orée de la forêt, ce camping est le point de départ idéal pour vos promenade pédestres ou VTT. Guide de découverte de la faune et de la flore sur le Sentier Nature à disposition à la réception du camping. En été, la plage avec baignade surveillée accueillera petits et grands qui trouveront également à disposition des bateaux à pédales, canoës et petits voiliers. Le camping propose des emplacements, des mobil-homes, des chalets et même des caravanes.

■ **LAC DE DEVESSET**
Base de loisirs
✆ 04 75 30 00 37
www.lac-de-devesset.fr
base.de.loisirs@lac-de-devesset.fr
Fermé d´octobre à avril.
Ce lac est un plan d'eau artificiel a été créé sur le plateau du haut-Vivarais au milieu des années 1975. Il est implanté à l'emplacement de tourbières et d'anciennes prairies marécageuses alimentées par les sources de l'Eyrieux. Ce lac de 50 ha, à vocation récréative (voile, pêche, baignade, jeux aquatiques) à l'origine, se révèle aujourd'hui un écosystème d'une grande biodiversité : landes à genêts, tourbières, forêt de résineux, bouleaux, sorbiers, chênes et châtaigniers, clairières fleuries d'épilobes. Ici vivent renards, lièvres et écureuils, mais aussi des oiseaux aquatiques, des libellules rares et de nombreux papillons oiseaux, sans compter le castor, les oiseaux de passage, les batraciens et, bien entendu, les poissons. En été, la base de loisirs propose de nombreuses activités nautiques, sportives et pédagogiques : école de voile, pêche, promenade en calèche, sentier nature... Et pour profiter au mieux du site vous pouvez séjourner au camping du lac (trois étoiles).

Saint-Jeure-d'Andaure

■ **RESTAURANT LES HURLE VENTS**
Le village
✆ 04 75 30 61 90
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 13h (dernier service à 13h30) et le soir de 19h à 21h. Tous les vendredis du mois, soirée maouche, tous les autres vendredi soirées moules frites. Réservation impérative. Menus de 8 € à 26,50 € (soirée moules frites+ dessert 15 €, moules frites à emporter 8 €). Carte : 15 € environ (menu 23,50 € (entrée, plat, fromage ou dessert), menu à 26,50€ fromage et dessert, 6€ de supplément pour bœuf gras du Mezenc). Plats de 11 à 22 €. Menu à 26,50 €, 3 choix possibles dans les entrées et les plats. En semaine, un menu du jour à 11 €, vendredi soir soirée à thème et le samedi et dimanche, une carte élaborée à base de produits du terroir ainsi que service traiteur.

Quelle belle surprise ! Sur les hauteurs de Désaignes, à environ 20 min, dans un coin improbable à proximité de Saint-Agrève, un restaurant bistrot de pays mérite largement le détour... Pour donner envie, découvrez ce que cachent ces menus concoctés par un chef plein d'idées et de délicatesse : terrine de rouelle de porcs, salade ardéchoise, civet de paleron et jarret de bœuf fin gras du Mézenc, foie gras cuit au torchon, une vraie régalade, filet de truite de Labatie, gigot d'agneau.... tous les producteurs sont locaux (La batie d'Endaure, Desaignes, Saint-Egrève..), de la viande au fromage, et les poissons sont d'une fraîcheur de premier choix. Bref, le cuisinier de la maison ne fait que dans le produit de très belle facture, du frais, de l'original, le tout présenté avec un goût raffiné. Avec sa compagne, ils n'hésitent pas à donner à ce coin d'Ardèche de l'animation autour de dégustations à savourer, en particulier les vendredis. Ainsi, ils tirent leur épingle du jeu en proposant un service de traiteur, malin. Pour ceux qui préfèrent des spécialités comme les pizzas, la carte prévoit plusieurs propositions de pizzas blanches et traditionnelles. Ce restaurant, au cadre sobre mais soigné (nappes en tissu), détonne par cette restauration recherchée. A découvrir sans tarder, conseil de Petit Futé !

SAINT-DÉSIRAT

Le village a été construit sur les terres fertiles de l'ancien lit du Rhône à l'époque glaciaire, protégé par les collines de Châtelet, à l'est, de Brunieux et Côte-de-Diane, à l'ouest. Cette terre a favorisé les cultures agricoles et fruitières. Ceci s'explique par le fait que le village a le privilège d'être protégé des vents dominants. Par ailleurs il bénéficie d'une très belle exposition ensoleillée. Ainsi Saint-Désirat doit sa notoriété à ses cerises et ses abricots, entre autre chose. La terre locale a également alimenté les ateliers de poterie, autre spécialité régionale. Ajoutons les vins du terroir avec les prestigieuses appellations de saint-joseph et de condrieu mais aussi les fruits. Autant d'attraits gourmands et de raisons de faire escale. La montée sur la colline mène sur le plateau d'Annonay et offre une vue imprenable sur la vallée et le Rhône. Été comme hiver, Saint-Desirat attire le public, les habitués, les touristes. Il faut dire qu'il y a de l'agrément au programme en fonction des saisons, des vendanges, des fêtes.

Points d'intérêt

■ **LE MUSÉE DE L'ALAMBIC – DISTILLERIE JEAN GAUTHIER**
600, route de la Syrha
✆ 04 75 34 23 11
www.jeangauthier.com
info@jeangauthier.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Tous les jours jusqu'à 19h en juillet août. Gratuit. Dégustation gratuite. Visite partielle pour les fauteuils roulants. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations. Magasin d'usine, parcours découverte de l'alambic et de son histoire dans le temps.

Un point touristique incontournable sur la route des vacances. Entre vignobles et vergers, vous êtes invité dans l'antichambre de la distillerie Jean Gauthier pour découvrir le musée de l'Alambic. Entre 60 et 90 min de voyage dans le temps pour toute la famille à la découverte des meilleurs produits ardéchois. A travers une muséographie vivante, avec des reconstitutions très réalistes qui mettent en scène 65 personnages en cire merveilleusement costumés, vous revivez l'épopée des bouilleurs ambulants, parcourant la campagne avec leurs étranges machines à tuyaux de cuivre et découvrez la magie des saveurs puisées au cœur du fruit. Une trentaine de tableaux, en 1 400 m² d'exposition, évoquant tout un patrimoine rural et les différentes étapes de la distillation. La visite se termine, comme il se doit, par une dégustation gratuite des produits de cette maison. Vous serez tenté de revenir avec de nombreux souvenirs, car il y a du savoir-faire dans tous les produits proposés, avec des idées cadeaux pour les fêtes.

Le couvert

■ **LA TREILLE RESTAURANT À CHAMPAGNE**
Le Clot, Route de Saint-Désirat
Champagne
✆ 04 75 34 20 68
www.restaurant-latreille.com
bainas.daniel@bbox.fr

Le midi : du mardi au dimanche – Le soir : du jeudi au samedi. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert midi et soir tous les jours en juillet et août. Réservation recommandée. Menus de 13,90 € à 28 € (13,90 € entrée du jour, plat du jour, dessert au choix (servi uniquement les midis de la semaine)). Menu enfant : 8,50 €. Plats : Plats seul à la carte 15 € (menu gourmand). Accueil des groupes (à partir de 15 personnes, sur réservation). Terrasse.

A 800 m de la distillerie : autant dire que ce restaurant a su trouver un emplacement idéal sur l'axe de la route des vins et des nombreux chemins de randonnée. Gourmands, gourmets, cette adresse ne passe pas inaperçue. Deux raisons à cela : un excellent rapport qualité/prix et une recherche permanente du meilleur mariage des goûts. Cette cuisine traditionnelle représente merveilleusement la finesse des mets ardéchois. Pour ce faire, les producteurs locaux fournissent le restaurateur qui fait exploser les saveurs pour le ravissement de tous. Alors quand en plus les lieux permettent l'accueil des groupes, on peut facilement imaginer tous les événements possibles à fêter tout au long de l'année : repas d'entreprise, fin d'année, repas de famille, anniversaire, baptême, mariage... enterrement de vie de garçon... Cerise sur le gâteau : pour les pots de départ, buffets spécifiques, menus spéciaux, les idées ne manquent pas. Plus qu'une chose à faire : téléphoner et se renseigner.

Partagez la vie des bouilleurs de cru et venez visiter le

musée de l'alambic

FRANCE ARDÈCHE

Ouvert toute l'année
7 jours/7

Musée climatisé

MAGASIN D'USINE

Distillerie Jean Gauthier

07340 Saint-Désirat - Ardèche

Tél. 04 75 34 23 11

www.jeangauthier.com

info@jeangauthier.com

Emplettes

■ **CAVE DE SAINT-DÉSIRAT – MAISON DES VINS**
✆ 04 75 34 22 05
www.cave-saint-desirat.com
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Et le dimanche non-stop.
Implantée depuis 1960 sur les terrasses qui bordent la rive droite du Rhône, dans l'AOP saint-joseph, la Cave Saint-Désirat fait partie des grandes maisons viticoles. Née autour de 1960, elle a fusionnée, en 2005, avec la Cave de Sarras, portant à 300 le nombre de coopérateurs. A elle seule, cette cave représente près de 45 % des surfaces de Saint-Joseph, proposant cette AOP merveilleuse à base de la syrah en rouge et des cépages marsanne et roussanne en blanc, mais aussi des AOP condrieu, AOP côtes-du-rhône et des vins de Pays d'Ardèche. Une dégustation permet de découvrir et d'apprécier les particularités de chaque vin dans les meilleures conditions, en éveillant ses sens sur un parcours olfactif, à la fois ludique et didactique. Avant ou après la dégustation, on parcourt un sentier découverte menant vers la galerie de Rochevine et offrant des points de vue uniques sur de somptueux paysages et particulièrement sur le domaine du même nom, vitrine de la cave de Saint-Désirat. La Cave met à disposition pour ses clients en camping-car une station complète de confort (électricité, eau, vidange) avec vue sur le domaine. Des jetons sont à retirer au caveau pendant les heures d'ouverture. Vous y serez bien accueilli et surtout bien renseigné sur toute la gamme de vins proposée, ses origines, la vinification. Bien entendu, cela passe par une dégustation bien maîtrisée avant de reprendre la route.

SAINT-ÉTIENNE-DE-LUGDARÈS

■ **OFFICE DE TOURISME CÉVENNE ET MONTAGNE ARDÉCHOISES**
Hameau de Masméjean
✆ 04 66 46 65 36
www.otcma07.com
Cet Office de tourisme est dédié à un petit pays de montagne typé et attachant et à ses onze villages : Borne, Cellier-du-Luc, Laval d'Aurelle, Laveyrule, Le Plagnal, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Laurent-des-Bains, La Bastide-de-Puylaurent, Loubaresse, Luc, Montselgues. On vous dévoile ici les richesses de cette région typique, là où les Cévennes et la Montagne Ardéchoise se rencontrent, avec leurs châtaigniers et hauts plateaux volcaniques. Randonnées en été, ski en hiver et bons produits du terroir toute l'année. Il occupe l'espace «accueil» du Moulin de Masméjean.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE**
Comme des phares au milieu de la montagne, les églises marquent le paysage. Toute de pierres noires volcaniques, de style gothique, celle de Saint-Etienne se dresse au cœur du village et témoigne par son importance de l'ampleur du bourg de Saint-Etienne-de-Lugdarès dès l'époque médiévale (sa physionomie actuelle est bien postérieure). Sa masse imposante lui a d'ailleurs valu le surnom de «cathédrale de la Montagne».

■ **MOULIN DES ÉNERGIES RENOUVELABLES**
Moulin de Masméjean
✆ 04 66 46 65 36
Ouvert de mai à octobre. En mai, juin et septembre ouvert le week-end de 14h30 à 18h. En juillet et en août, ouvert du lundi au dimanche de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Forfait famille : 15 €, deux adultes et deux enfants.
Entre Saint-Etienne-de-Lugdarès et le col du Bez, voici un bel espace à découvrir en famille. Abritée dans les locaux réhabilité d'un ancien moulin, cette Maison des énergies renouvelables décline de manière vivante et didactique les différentes énergies respectueuses de l'environnement qui ont... le vent en poupe. Et c'est le cas de le dire ! La roue du moulin parle de l'énergie hydraulique, les éoliennes voisines de l'énergie du vent... On évoque aussi le bois et le feu, le soleil et ses capteurs, la Terre et la géothermie. Après la découverte passionnante de cette maison pleine d'énergie, vous pouvez effectuer une visite guidée du parc éolien. En prime : des paysages panoramiques.

Dans les environs

Borne

■ **AUBERGE DU BEZ**
Le Bez
✆ 04 66 46 60 54
www.aubergedubez.com
aubergedubez@9business.fr
Fermé du 15 octobre au 15 novembre. Ouvert du dimanche au vendredi. Menus de 15,50 € à 26 €. Chambre simple 47 €, double 50 €. Petit déjeuner 7 €. Gîte pour 30 personnes : 340 € la nuit.
Une auberge nature et écolo, labellisée Bistrot de pays ! Une belle ferme ardéchoise où Marie-Pierre et Thierry partagent avec leurs hôtes leur amour de la nature. Pas de pesticides ni d'engrais chimiques sur leurs terres, l'eau chaude en grande partie grâce aux 18 m² de capteurs solaires, le gîte en sera lui aussi équipé prochainement, un composteur permet de réduire le volume des déchets « exportés », pour l'approvisionnement en denrées alimentaires, les circuits courts sont privilégiés… C'est pour tout cela que Marie-Pierre et Thierry ont obtenu le label Accueil du parc naturel régional des monts d'Ardèche et ils en sont fiers… Leur auberge est installée dans une ancienne remise de la ferme joliment réhabilitée et entourée de pâturages. Vous y profitez de très bons repas concoctés autour de la charcuterie et de la viande de la ferme. Ne ratez pas la maôche maison. Pour les desserts, la Chantilly

est montée à partir de la crème du lait de vaches que vous pouvez voir dans le pré. La glace maison est aux myrtilles, à la framboise ou aux châtaignes de pays… Et si vous décidez de dormir, l'Auberge possède des chambres et un gîte idéal pour les randonneurs ou les skieurs.

■ **LA CROIX DE BAUZON**
✆ 04 66 46 62 93
www.croixdebauzon.com
contact@croixdebauzon.com
Le cœur du village de Borne abrite une station de ski et de sports d'hiver et... divers (ski, VTT, tennis, escalade). Mais le principal atout de la station, qui vient d'être entièrement rénovée, c'est le ski alpin ; elle attire chaque hiver de nombreux visiteurs, ardéchois ou lozériens, séduits par la proximité et le prix intéressant des forfaits. Le domaine skiable offre 9 pistes dont 1 noire, 1 rouge, 5 bleues et 2 vertes. Quant à l'espace nordique du massif du Tanargue, il comporte deux sites : le site de la Croix-de-Bauzon est accessible depuis la station, mais aussi depuis le col de Meyrand. Il comporte cinq itinéraires (de 5 à 12 km) de pistes de ski de fond ou de raquettes qui offrent de magnifiques balades au cœur du Tanargue et, par temps clair, de superbes panoramas sur les Cévennes voisines. Et en été, place aux randonneurs !

Saint-Laurent-les-Bains

■ **LES TRAPPISTES**
DE NOTRE-DAME-DES-NEIGES
✆ 04 66 46 59 00
www.notredamedesneiges.com
info@notredamedesneiges.com
Ouvert toute l'année. Boutique ouverte de 10h à 12h et de 14h à 18h (17h en hiver). Fermé le dimanche matin. Hôtellerie : participation financière libre « selon son cœur ».
Située à 1 100 m d'altitude, au milieu des forêts, cette abbaye toute blanche abrite depuis 1854 une communauté religieuse. Les moines de Notre-Dame-des-Neiges, trappistes cisterciens, perpétuent la présence de leur ordre au cœur de la Montagne ardéchoise. Au moment même où les abbayes de Mazan et des Chambons furent démantelées, Notre-Dame-des-Neiges prit le relais, assurant une continuité spirituelle de près de neuf siècles ! Bien que le monastère actuel ne soit plus celui, détruit par l'incendie de 1912, qui accueillit le père Charles de Foucauld, l'esprit de l'ermite du Hoggar continue de rayonner en ces lieux. Un panneau didactique vous fait découvrir la vie des moines. Des séjours de ressourcement spirituel sont proposés au sein d'une annexe très confortable. L'abbaye ne se visite pas. Une boutique ouverte tous les jours propose les produits monastiques. Dimanche et jours fériés : messe à 10h30, vêpres suivies de l'adoration du Saint Sacrement à 18h.

■ **THERMES DE SAINT-LAURENT-LES-BAINS**
✆ 04 66 69 72 72
www.chainethermaledusoleil.fr
Ouvert du lundi au samedi.
Nichée dans un paysage verdoyant, la station de Saint-Laurent-les-Bains se nourrit de l'air vif de la montagne et reste un des sites les plus sauvages du thermalisme français. Son centre thermal, moderne et fonctionnel, s'étale dans un décor de bois couleur miel et de faïences douces. Nées du volcanisme, les eaux de Saint-Laurent, oligométalliques, gazeuses et radioactives favorisent la dilatation vasculaire, l'oxygénation des tissus et la sédation des douleurs, tout indiquées pour les rhumatismes dégénératifs avec ankylose des articulations, les névralgies et les sciatiques. Si vous n'avez pas le temps de consacrer les 18 jours à la cure médicalisée et remboursée, les mini-cures proposées avec hébergement sur 6, 9 ou 12 jours permettent de profiter des soins dispensés à Saint-Laurent, à titre curatif ou préventif. Si vous souhaitez vous remettre en forme, les forfaits « vitalité » proposent sur un ou plusieurs jours de profiter des soins de bien-être à base d'eau thermale comme les massages sous affusion et les cataplasmes de boue, ainsi que du vaporarium, des deux piscines ludiques d'eau thermale et du solarium qui s'ouvre sur la vallée de la Borne. Notez aussi la mini-cure anti-mal de dos, la cure spécifique fibromyalgie et l'ouverture du spa thermal tous les après-midis.

SAINTE-EULALIE

A quelques kilomètres du mont Gerbier-de-Jonc, Sainte-Eulalie, premier village arrosé par la Loire, est l'une des communes les plus élevées du plateau ardéchois. D'ailleurs la Loire prend sa source sur la commune ! Autre particularité : ce village fut le berceau du ski en Ardèche. Des concours de ski de fond, de saut ou de vitesse... y furent organisés, dès l'hiver 1908-1909. Ajoutons une tradition locale : laisser une partie du foin sur pied lors de la fauche, c'est la part du pauvre ! Joli, non ?

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DES SOURCES DE LA LOIRE**
✆ 04 75 38 89 78
www.ardeche-sources-loire.com
Les horaires d'ouverture changent en fonction de la saison. Voir le site Internet.
Cet office de tourisme s'occupe de la douzaine de villages de ce petit pays sauvage et charmant, de Borée à Usclades et Rieutord, en passant par Sagnes et Goudoulet ou Saint-Cirgues-en-Montagne. Ici, vous trouvez un panorama des propositions touristiques, activités, expositions, herbergements, restaurants... mais aussi les producteurs paysans avec leurs spécialités locales – et elles sont nombreuses – des pommes de terre de Borée à la charcuterie Teyssier !

Points d'intérêt

■ **FERME DE BOURLATIER** ★
Bourlatier
✆ 04 75 38 84 90
www.bourlatier.fr
D122 entre Sainte-Eulalie et Lachamp-Raphaël
Fermé d´octobre à avril. Ouvert de début mai à fin août. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 18h. Visite guidée (l'après-midi).
Une visite passionnante. Cette ferme, située à 3 km du Mont-Gerbier-de-Jonc et réhabilitée par le Conseil départemental de la Drôme, garde la mémoire de la vie dans la Montagne aux siècles derniers. Comment les hommes s'adaptèrent à la rudesse du climat et de la terre, quelles furent leurs traditions… Vous découvrez aussi un patrimoine architectural exceptionnel : une grange à foin de près de 500 m² à la charpente en forme de vaisseau retourné. La Ferme de Bourlatier a été édifiée entre 1642 et 1643 par Charles de Saint-Nectaire, seigneur de Saint-Martial et Bourlatier. Ici, hommes et bêtes cohabitaient près de six mois par an partageant le rez-de-chaussée, l'étage étant destiné au stockage de fourrage. L'imposante toiture de 900 m² a été rénovée : 150 tonnes de lauzes ! La grange abrite des expositions et un espace dédié aux produits du terroir. Vous y trouverez de nombreux produits des fermiers, artisans et commerçants de la Montagne Ardéchoise. Des animations sont régulièrement programmées : visites guidées, sorties botaniques... Suivez le Sentier des sources de la Loire au Gerbier. A la petite boutique de Bourlatier faites provision de produits du terroir.

■ **LA FERME DE CLASTRES**
✆ 04 75 38 89 78
Sur réservation et pour les journées du patrimoine. En été, des bénévoles ouvrent la ferme certains jours.
Au centre du village vous serez impressionné par ce bel édifice. C'est autour de cet ancien prieuré que s'est développé le village de Sainte-Eulalie. Clastres (cloître) a été fondée en 1089 par deux moines bénédictins. Le prieuré demeure jusqu'au XV[e] siècle. Il aurait été transformé en ferme 1573. C'était l'une des seules du village à bénéficier d'un point d'eau. Et jusqu'à la création du réseau public, elle fut l'une des plus importantes du village. Elle demeura en activité jusque dans les années 1970. Depuis les années 1980, le bâtiment classé à l'inventaire des Monuments historiques bénéficie d'une campagne de réfection menée par l'association Liger dont il est d'ailleurs devenu le siège. Cette association s'attache à la sauvegarde et à la connaissance du patrimoine architectural ardéchois. La ferme se caractérise par son architecture massive et son toit de genêts. Au Moyen Age, le chaume était en effet la couverture par excellence du plateau. C'est seulement au XVIII[e] siècle que la lauze s'est développée dans les classes aisées de la population. A proximité de la Ferme de Clastres, une table d'information est dédiée à l'architecture et l'habitat de la Montagne.

■ **MAISON DE SITE DU GERBIER DE JONC**
Au pied du suc du Gerbier de Jonc
D378
✆ 06 77 37 16 69
Ouvert de mi-juin à mi-novembre.
L'ancienne maison du Touring Club, qui fut le premier chalet de promotion touristique de l'Ardèche (début du XX[e] siècle), a été réhabilitée pour accueillir cette maison dédiée au site classé du Mont Gerbier de Jonc (1 551m) et aux sources de la Loire qu'il abrite. A travers des maquettes, des diaporamas et des films, sont explicités la géologie, le volcanisme, la naissance des sources, le phénomène du partage des eaux... Vous avez le choix entre trois itinéraires didactiques et ludiques autour de trois thèmes : « Aux sources mystérieuses », « Sur la montagne atypique » ou « Au cœur de paysages surprenants ».

■ **MONT GERBIER-DE-JONC** ★★★
Voir page 14.

Le couvert

■ **RESTAURANT DU GERBIER-DE-JONC**
Route des Estables
✆ 04 75 38 81 51
www.restaurant-gerbier-jonc.fr
breyssechantal@orange.fr
Fermé de novembre à février. Haute saison : ouvert tous les jours le midi. Certains soirs seulement sur réservation. Menus de 15,50 € à 22 €. Accueil des groupes (à partir de 8 personnes). Terrasse.
Une belle étape d'où l'on peut admirer l'étrange forme volcanique du fameux mont aux sources de la Loire. Une maison de pays chaleureuse où l'on présente une cuisine

locale traditionnelle qui fait la part belle aux produits du terroir avec le bœuf fin-gras du Mézenc, la maôche, les salaisons de la montagne, les lentilles aux émincés de truite fumée… Sans doute la meilleure halte à faire si près de ce grand site.

Le gîte

■ **HÔTEL DU NORD*****
D116
✆ 04 75 38 80 09
www.hoteldunord-ardeche.com
Au centre du bourg

Logis (2 cheminées). Fermé du 15 novembre au 15 mars. 15 chambres. Chambre double de 70 € à 77 €. Demi-pension : 75 € (par personne). Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking (garage à vélo ou moto. Local de séchage pour équipement). Chambre familiale 94 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (le restaurant est ouvert tous les soirs pour les clients de l'hôtel. Menu du marché 28 €). Bain bouillonnant, sauna.
De cet Hôtel du Nord, on voit couler la Loire... Et c'est Marie-Andrée et Serge Mouyon qui vous accueillent dans cet établissement traditionnel et très bien tenu. La table du restaurant fait la part belle à la cuisine régionale dans une ambiance familiale. Dans l'assiette, on savoure la charcuterie maison, des filets de truite fumée maison – le patron Serge Mouyon est un fin moucheur –, un feuilleté d'escargots à la crème d'ail, un porc au merlot d'Ardèche… Les pêcheurs venus taquiner la fario – l'hôtel est labellisé Logis de Pêche par les Logis de France – trouveront là un gîte agréable et quelques bons conseils pour trouver les meilleurs spots afin ne pas revenir bredouille. D'ailleurs, l'hôtel propose même quelques séjours 3 jours/2 nuits : pêche libre, pêche avec un guide ou encore à pied ou à vélo aux sources de la Loire.

Loisirs

■ **ESPACE LIBERTÉ NORDIQUE DU GERBIER (LES COUX)**
✆ 06 08 91 38 33
On se renseigne au Syndicat d'Initiative, où l'accueil est charmant, pour connaître les conditions météo, on embarque les skis dans la voiture et c'est parti pour une journée de fond dans un décor sublime de nature encore sauvage. Un espace nordique géré par la Mairie – et donc d'accès libre… – avec trois pistes de vert à rouge (de 1,5 km à 5,6 km en boucle) pour un ski familial et convivial. A découvrir également, trois pistes de raquettes pour se balader dans ce cadre somptueux.

■ **SOURCES DE LOISIRS**
✆ 06 52 66 27 57
www.sources-de-loisirs.com
La station de Sainte-Eulalie, dont la situation et les conditions climatiques limitent le développement, avait déjà organisé des compétitions de descente, fond et saut à skis en… 1907 ! Aujourd'hui, elle accueille les amoureux de grands espaces peu fréquentés à l'Espace nordique de liberté au mont Gerbier-de-Jonc. L'enneigement est souvent bon et l'on apprécie beaucoup l'accès libre et gratuit aux pistes de ski de fond, skating. Location de matériel (skis et raquettes) possible sur place. Dans cet espace, on peut pratiquer les raquettes à neige, mais aussi découvrir les chiens de traîneau. L'été, c'est randonnée, marche nordique, escalade, VTT et randonnées avec les ânes. Rendez-vous au foyer de ski de fond, randonnée et escalade. Sur place : location de matériel, encadrement, topo-rando...

■ **TROIS RANDONNÉES**
Balisage jaune et blanc pour ces trois circuits au départ du village de Sainte-Eulalie. Une petite boucle de 4,5 km permet de découvrir le berceau du plus grand fleuve français. Un sentier de 12,7 kilomètres, du Gerbier-de-Jonc à Saint-Martial par la vallée du Pradal, chemine à travers la Montagne ardéchoise. Enfin, ne ratez pas la Forêt Magique, lieu de découvertes enchantées pour vos enfants, située dans le superbe hameau aux toits de lauzes et au joli four à bois de Ribalasse, dont le départ est situé près du carrefour de la route conduisant à Saint-Martial. Notons que tout autour de ce village, une bonne vingtaine de randonnées sont recensées ; elles sont d'autant plus recommandées qu'elles vous font emprunter des voies, des directions très variées, de tous niveaux et de difficultés. Les itinéraires sont imprimables à partir du site de référence.

Emplettes

■ **CHARCUTERIE ROME**
Le Village
✆ 04 75 38 83 60
www.charcuterie-rome.com
charcuterierome@orange.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h ; le dimanche de 8h30 à 12h15. Haute saison : tous les jours de 8h à 12h15 et de 14h30 à 19h. Possibilité de vente par correspondance (coffret cadeau, conserves, salaisons) pour les paniers gourmands.
Une référence charcutière incontournable tellement les produits sont savoureusement connus ! La maison a été fondée en 1880, par Florentin Rome. Cinq générations plus tard, c'est Samuel Rome qui dirige l'enseigne. Et c'est toujours de la même bonne charcuterie artisanale que l'on fabrique sur cette montagne ardéchoise. Rome est particulièrement réputée pour ses pâtés pur porc, aux cèpes, aux châtaignes, au lièvre ou au sanglier et pour sa belle collection de saucissons secs. Il y a aussi les plats préparés avec amour : daube ardéchoise ou au fin gras du Mézenc, saucisse aux lentilles, tripes à la vivaroise, ainsi que des coffrets de saveurs ardéchoises, salées, sucrées avec vin de la région. Ceux qui ne peuvent monter faire provision aussi souvent qu'ils le souhaiteraient, peuvent trouver les produits de la charcuterie Rome dans les meilleures charcuteries et épiceries fines d'Aubenas. Le site favorise aussi, non la dégustation seulement réalisable sur place, mais un choix détaillé. Chacun pourra ainsi prendre son temps pour constituer son panier garni...

■ **LES CONFITURES DE NICOLE**
Ferme des Echaffis
✆ 04 75 38 89 82
www.lesconfituresdenicole.com
lesconfituresdenicole@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours. Ouvert toute l'année.
Dans sa belle ferme des Echaffis, à 1 400 m d'altitude, Nicole régale les gourmands à l'heure du goûter, version chaude ou version froide. Sa spécialité, ce sont d'ailleurs les confitures que l'on retrouve sur toutes les tables gourmandes du pays : confitures de châtaigne, myrtille et framboise ou bien de fleurs avec, par exemple, une délicieuse confiture au sureau. Une merveille à ne pas manquer.

Dans les environs

Le Béage

C'est l'Ardèche du bout du monde que ce pays des Béageoises et des Béageois qui s'étale sur une superficie de 32,8 km, à une altitude de 960 m à 1 062 m ! A une dizaine de kilomètres au nord-est du lac d'Issarlès, vous rejoignez Le Béage par une petite route sinueuse et pittoresque, à travers une montagne sauvage en croisant à peine quelques vaches et brebis dans les pâturages. Le Béage, village perché, est tourné vers la Haute-Loire autant que vers l'Ardèche. Isolé en hiver, Le Béage, au croisement de hauts lieux touristiques très fréquentés en saison touristique – Lac d'Issarlés, Gerbier-de-Jonc et mont Mézenc – s'anime en été. Du Béage, trois itinéraires de montagne balisés vous mènent à la découverte des sucs (anciens volcans), en bordure du Mézenc : tour du Taupernas (15 km, 4h40 de rando), tour du Montfol (14 km, 4h) et Cherchemus (10 km, 2h). Le restaurant Beauséjour, pour des budgets raisonnablement gastronomiques, vous y attend. Dans tous les cas, la tranquillité se trouve au centre de cette contrée restée dans son jus.. Eté comme hiver, le lieu est balayé par les vents (la burle pour les connaisseurs) dans un triangle d'étranglement nommé les «Bermudes de Cévennes» qui cerne le Massif du Pilat, le Puy-en-Velay jusqu'au Mont Mézenc. Le lieu est craint des aviateurs pour ses vents sournois et dangereux.

■ **LA FERME DE VERDEN**
Solange et Bernard Teyssier
✆ 04 75 38 85 43
gitedesplaines@orange.fr
Ouvert toute l'année. 19 € la nuit par personne en dortoir, 22 € en chambre d'hôte, demi-pension 40 €.
Un gîte d'étape le long du GR3 pour faire une escale paysanne dans la montagne, à 1 200 m d'altitude et 2 km du village, à proximité des sources de la Loire et du lac d'Issarlés. Une adresse estampillée Accueil paysan et Agriculture biologique. A la ferme de Verden, il y a des vaches, des cochons, des poules, des lapins, un grand potager, des champs de pommes de terre et plein de bonnes choses sur la table d'hôtes. Vous pouvez faire escale avec votre cheval ou votre âne (mais pas avec votre chien), venir à pied, en raquettes, en ski et même en voiture.

■ **BEAUSÉJOUR*****
Le Village
✆ 04 75 38 85 02
www.beausejouraubeage.com
nicolasvernet@orange.fr

Logis (2 cheminées). Fermé du 15 mars au 2 avril et du 15 novembre au 26 décembre. 11 chambres. Chambre double de 66 € à 70 € ; chambre triple de 70 € à 72 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire (de 12 € à 16 €). Garage. Animaux acceptés (6 €/jour). Wifi gratuit. Restauration.
Difficile de manquer cette bâtisse rose au centre du Béage ! Ici, on vous accueille selon les règles ancestrales de l'hospitalité montagnarde. Vous profitez d'un havre de paix et de chambres bien aménagées, l'établissement ayant bénéficié d'une récente rénovation. Du jardin, vous pourrez admirer les étendues sauvages alentour et vous reposer après une journée randonnée. La cuisine elle, est conviviale et chaleureuse. Un établissement dont le nom n'est pas usurpé !

Borée

■ **LE TCHIER DE BORÉE**
Au-dessus du village,
au pied de la statue de la Vierge
Gratuit. Ouvert toute l'année.
Unique au monde ! Dans un champ pentu, juste au-dessus du village de Borée, voici un parc incroyable, inclassable et plein de poésie. Juste un champ comme un pâturage avec des dolmens plantés ça et là, ou comme un cimetière juif... Au total 70 pierres dressées comme des statues primitives. Héritage préhistorique ? Sur la pierre des signes gravés comme des hiéroglyphes à déchiffrer. Un sentiment de paix se dégage de l'ensemble. Des allures de jardin zen, peut-être ? L'Ere du Tchier de Borée est, en fait, une œuvre contemporaine créée par Fabienne et Serge Boyer, sculpteurs glypains, chargée d'allégories et de références au ciel, à la mythologie mais aussi à l'histoire locale. Un site surprenant à découvrir.

■ **LES AILES DU MEZENC**
Le Genestoux
✆ 04 75 29 38 49
www.ailesdumezenc.fr
C'est le club de parapente des Boutières qui regroupe plusieurs sites qui vous invitent à prendre de l'altitude et voler au gré du vent. Quatre sites remarquables : la Croix de Boutières, le site de Saint-Clément, le site du Mont Mézenc et le site de Serre en Don. Le club de vol *Les Ailes du Mézenc* propose des baptêmes de parapente et des stages de perfectionnement. Bien intégré dans la vie locale, ce club permet de découvrir de magnifiques paysages en prenant de la hauteur. La vie du club gravite aussi autour des sorties inter-club dans d'autres régions, la pratique du cerf volant, la formation au pliage des secours, l'encadrement des nouveaux. Le club essaye de promouvoir l'activité tout en respectant les traditions locales et entretient des liens particuliers avec les propriétaires. Le club propose à ses adhérents des vols en bi-place découverte assurés par deux pilotes bi-placeurs fédéraux.

© Idale - FOTOLIA

Lachamp-Raphaël.

La Rochette

■ **LA RETROUVADE**
Chauvy
✆ 04 75 29 11 94
www.retrouvade.com
laretrouvade@gmail.com
Chambre simple 57 € ; chambre double 66 €. Tarifs dégressif chambre double : 58 € les 3 nuits (avec petit déjeuner). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Restauration (table d'hôte : 22 €, panier pique-nique 10 €).
En retrait de ce village d'une soixantaine d'habitants, voici une maison d'hôte perchée à 1200 m d'altitude, à proximité du mont Mezenc, qui mérite un bon coup de chapeau. C'est un petit paradis de montagne et de nature préservée, de raffinement et de confort nature. Vous découvrez une ferme joliment rénovée, la chambre familiale toute de bois et haute de plafond, avec sa vue sur la montagne et ses toilettes secs invite à un séjour de trappeur confortable et écologiquement correct. L'accueil est vraiment agréable. Ne vous privez pas de la table d'hôte dans la grande salle à manger/salle de séjour. Devant la maison, une prairie d'herbes folles et de cosmos, en face le Goulleyou, un suc, également nommé le petit Gerbier. Un hébergement de charme pour se ressourcer en toute authenticité en savourant l'accueil d'hôtes attentionnés et très intéressants.

Lachamp-Raphaël

Perché à 1 320 m, c'est le plus haut village d'Ardèche, ce qui n'est pas peu dire. Plateaux couverts de neige en hiver, pâturages et ses troupeaux de bovins en été, c'est une montagne d'Ardèche sauvage et préservée que l'on découvre ici. Le château médiéval de Raphaël, qui a appartenu aux moines de l'abbaye de Saint-Chaffre-du-Monastier, marque le paysage et la dénomination du village. Les vestiges de ce château occupent le sommet d'un suc volcanique : le rocher de Raphaël. Il s'agit d'un important affleurement de basalte alcalin environné sur tout son pourtour d'un imposant éboulis basaltique. Situé un peu au nord et à l'écart du village de Lachamp-Raphaël, il domine très largement toute la vallée de la Dorne et le plateau de Lachamp, autorisant une vue large sur les quatre points cardinaux. Il contrôle d'une part la route qui vient de Mézilhac, et plus largement du sud-est du Vivarais, et d'autre part un chemin qui se dirige vers le nord et les Boutières.
Les hameaux dispersés sur la commune possèdent encore quelques maisons aux toits de lauzes en phonolite. Lachamp-Raphaël a connu pendant longtemps une agriculture de subsistance avec de petites exploitations familiales. Aujourd'hui, le paysage est façonné par d'immenses prairies de fauche – production de foin à grande échelle et élevage. Les pins à crochet et les hêtres sont torturés par les hivers rudes et la burle, ce vent glacé qui balaie ce paysage de hauts plateaux sauvages. La flore et la faune sont très riches et diversifiées, avec des espèces protégées parfois rares ou caractéristiques du Massif central : circaète Jean Le Blanc, grand corbeau, centaurée noire, genêt ailé. De nombreux sentiers de randonnées sillonnent ce territoire magnifique.

■ **RANDONNÉES**
Ouvert toute l'année.
Pourquoi ne pas profiter d'un tel cadre exceptionnel, d'une nature sauvage ? Alors un conseil : n'hésitez pas à lacer au plus vite vos chaussures de marche pour suivre ce balisage ; il s'agit d'un itinéraires de randonnée qui allie calme et verdure. Vous y accédez au calvaire sur le site du Montivernoux. Ces Routes touristiques sont très propices aux excursions : nous vous conseillons en particulier la route de la Besorgues et celle du Ray-Pic. Pour les amateurs ou les férus de ce sport ancestral, il y a pêche au programme sur la Besorgues et la Dorne ou dans les sources de la Bourges.

Mézilhac

HÔTEL-RESTAURANT DES CÉVENNES
Le Col
✆ 04 75 38 78 01
www.hotel-des-cevennes.fr
hotel.des.cevennes@gmail.com
Fermé du 1er décembre au 1er mars. 14 chambres. Chambre double 58 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 7 €. Lit supplémentaire : 10 €. Garage privé et fermé pour les motos. Relais motards. Animaux acceptés. Restauration (assiettes repas de 12 à 19 €. Restaurant fermé le dimanche soir).
On apprécie les 14 chambres rénovées et tout confort tout autant que de la table ! On prendra donc le temps de faire une pause ici devant quelques bons produits du terroir accommodés selon les spécialités de la maison : caillette, filet de sandre aux écrevisses, coquelet rôti au miel de châtaignier, faux-filet aux cèpes, agneau du pays… sans oublier la spécialité du coin, la myrtille, dont la maîtresse des lieux aura pris soin d'en mettre 180 kg de côté pour l'année, tarte oblige ! Un endroit idéalement situé pour ceux qui veulent goûter à toutes les bonnes saveurs de l'Ardèche et profiter d'un séjour sympathique – voire sportif car l'établissement qui est relais motard est également relais équestre et estampillé par la FFCT – en compagnie d'hôtes chaleureux.

Saint-Martial

LAC DE SAINT-MARTIAL
✆ 04 75 29 12 16
Ouvert tous les jours. Baignade surveillée tous les jours en juillet et août.
Il s'agit d'un lac artificiel créé à partir d'une résurgence naturelle. Il a été équipé depuis quelques années pour devenir une véritable base nautique de loisirs, avec notamment de très beaux jeux d'eau, mais aussi une piste de skate board ou encore un bowling extérieur. Sur ce magnifique plan d'eau de 2 ha, vous pourrez non seulement vous faire bronzer au soleil de la Montagne, mais aussi profiter du vent qui souffle sur ces hauteurs en pratiquant la planche à voile. Location de bateaux à pédales, vélos aquatiques, canoë-kayak et possibilité de pratiquer la pêche sur le lac les mercredis, samedis et dimanches de 6h à 12h, jours fériés inclus. Les pêcheurs seront aussi à la fête, puisque le lac est classé en 1e catégorie.

Sagnes-et-Goudoulet

On n'arrive pas à Sagnes-et-Goudoulet par hasard sauf à être déjà passé par le nord à proximité de Sainte-Eulalie ou par le sud-est par Pereyres ! Ce village perdu dans la montagne, c'est un peu le bout du monde de celles et ceux qui veulent sortir des sentiers balisés et trop connus. On sait, souvent par le bouche-à-oreille, trouver ici des paysages somptueux et des saveurs uniques. Alors, on se gare à proximité de l'église pour aller de ferme en ferme admirer les toits de lauzes ou pour partir à travers les prairies fleuries et les bois moussus à la recherche de champignons. On rejoint un torrent tumultueux, on croise un pêcheur de truite et le fermier qui revient avec son troupeau de génisses. Le village des Sagnes tire son nom de sa végétation : la sagne, la lande fangeuse de tourbière. Quant à Goudoulet, il fait référence à l'ancienne grange monastique, propriété des moines d'Aiguebelle. C'est aussi aujourd'hui le nom d'un fromage.

AUBERGE CHANÉAC – LA TABLE DU TERROIR
Le Village
✆ 04 75 38 80 88
www.auberge-chaneac.fr
bienvenue@auberge-chaneac.fr
Fermeture annuelle du restaurant la dernière semaine d'août. Hébergement ouvert toute l'année. Basse saison :

Les saucissons de chez Marion

Saint-Martial, sur le bas des pentes du Mont Gerbier-de-Jonc, accueille, depuis cinq générations, une institution charcutière, les Salaisons Marion. L'arrêt à la boutique située en bas du village est indispensable pour découvrir un saucisson «comme avant», ni trop gras, ni « coloré ». Du pur porc dont raffolait Jean-Pierre Coffe, considérant qu'il s'agissait là d'un des meilleurs saucissons de France. Les secrets de famille - assaisonnement, séchage avec apparition de la fameuse fleur de pénicillium - ont été bien gardés par Maurice et Vincent, les descendants de Régis et Julien. Ils proposent également divers produits, pâtés, fromages de tête, côtes de porc, rôtis... Une ode au cochon et à son « tout est bon » qui mériterait que l'on décerne à Marion la... rosette de la Légion d'Honneur. On peut aussi trouver ces fameux trésors porcins dans les petits chalets implantés au pied du mont Gerbier-de-Jonc où ils profitent du grand air.
Marion, les cochons et les saucissons : Pierre Perret pourrait en faire une chanson. Vous rêvez d'un pâté d'excellence, d'un saucisson d'une saveur unique, d'un fromage de tête en salaison savamment préparé, d'un fameux rôti de porc, d'un filet mignon haut de gamme, d'une poitrine, salée ou fraîche, d'autres godiveaux, de jambons crus à faire pâlir un charcutier lambda ? Vous savez où vous rendre pour remplir votre panier de gourmet...

✆ 04 75 29 13 34 - www.salaisons-marion.fr

ouvert le week-end le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le soir. Menus de 25 € à 33 €. Chambre double à partir de 50 €, petit déjeuner 7,50 €.
L'auberge tenue par Jean-François et Evelyne Chanéac donne de l'âme à la montagne ardéchoise. Il faut dire que ces deux-là aiment le pays et savent partager leur passion avec ceux qui montent jusqu'à leur superbe maison de caractère. Au milieu d'une nature préservée, on vient savourer d'authentiques produits du terroir ardéchois. Dans un cadre pittoresque que chaque génération appréciera, on découvre d'abord la gentillesse de l'accueil avant même de découvrir une carte qui nous présente les producteurs locaux et la cuisine d'un chef inspiré par la nature. Le chef aime cueillir ses herbes dans la montagne, trouver des légumes de pays et cuisiner la viande de son éleveur de frère, l'autre Chanéac du pays qui glorifie le terroir (ferme de Suchasson). Jean-François fait la maôche en hiver et le fin gras au printemps, travaille la châtaigne et le foie gras, enfourne des pommes de terre bio, grille une truite ardéchoise et compose un plateau de fromages d'ici. Un grand grand moment d'authenticité gourmande. On peut même dormir à l'auberge pour continuer à se faire plaisir.

■ **SUCHASSON**
Claire et Pierre Thomas-Chaneac
Ferme De Suchasson
✆ **04 75 38 85 56**
www.suchasson.fr
cthomas.suchasson@orange.fr

Gîtes de France. Fermé de mi-novembre à début février. Chambre simple 65 € ; chambre triple 83 €. Quadruple 103 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Restauration (sur réservation dîner : 24 €, moins de 10 ans : 10 €).
Une adresse estampillée gîte de France et Accueil du parc naturel régional des monts d'Ardèche. Vous êtes reçus dans une magnifique ferme du XVII[e] siècle, une bâtisse traditionnelle de la montagne ardéchoise aux murs de pierres et au toit de lauzes, Claire et Pierre, agriculteur bio, vous accueillent en toute simplicité. Vous êtes à 9 km du Suc du Gerbier de Jonc, à la source de la Loire, et les propriétaires vous font partager leur amour pour ce pays authentique et nature. Un camp de base au bon air pour la détente, la randonnée à pied, en VTT, à cheval… Les 5 chambres sont douillettes et arborent murs de pierres et aux enduits à la chaux. Possibilité de partager un repas tout en saveurs originales.

■ **SITE DES COUX**
✆ **04 75 38 82 33**
Situé entre Sainte-Eulalie et Sagnes-et-Goudoulet, dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche, le site d'escalade des Coux est l'un des plus exigeants et des plus appréciés de l'Ardèche. Il vous offre 23 voies d'une vingtaine de mètres et a été tracé dans la phonolite, cette pierre volcanique dont les habitants de la Montagne se sont servis pour réaliser la couverture de leurs maisons. Ce site en phonolite est d'ailleurs unique en Ardèche.

SAINT-FÉLICIEN

Ne pas confondre saint-félicien et Saint-Félicien. L'un est un fromage isérois, l'autre un village ardéchois charmant qui inspira le poète Charles Forot : « Saint-Félicien ? Un village simple, d'accès facile, où la lumière sur les tuiles de toits à génoises vibre, déjà comme dans le Midi, mais avec d'autres nuances, plus de discrétion, plus de spiritualité. » Ce village paisible à flanc de pente invite à une escale ensoleillée. On apprécie aussi ses produits fermiers : charcuterie, fromage de chèvre, fouasse, pâtisserie traditionnelle. À découvrir lors du marché des produits du terroir, le dimanche matin. Le patrimoine offre d'autres attraits. Les ruines de Cariat seraient les vestiges d'une agglomération antique. Certaines maisons du village sont dotées de pierres sculptées à figuration solaire qui témoigneraient du culte gaulois au dieu du Soleil. Le site panoramique de Rochefort (950 m) abrite les ruines du château de Rochefort (X[e] siècle). L'habitat traditionnel de la vallée du Doux est encore bien conservé sur la commune de Saint-Félicien. On observe dans les hameaux des maisons sont dites «à cour fermée». L'aître, petit escalier de pierre avant la porte d'entrée principale de la maison, est souvent ornée d'outils en bois dont cette échelle caractéristique du travail agricole passé. L'influence de la religion a marqué le paysage de bâtiments remarquables : l'église romane de Saint-Félicien, classée Monument historique, ancienne chapelle d'un prieuré fondé au X[e] siècle par les chanoines de Saint-Barnard de Romans. Enfin Saint-Félicien abrite la vieille demeure familiale du poète Charles Forot (1890-1973) qui fit les louanges de son village natal, de la splendeur des paysages, de son patrimoine, de l'hospitalité de ses habitants... Comme Papi Paul, fils de paysan, maçon retraité, originaire de Pailharés, petit village fortifié voisin. Ce brave homme nous a conté la vie d'antan au pays. Comment oublier le délicieux casse-croûte de Marie-Rose, son épouse ? Charcuterie locale, omelette divine et ce «caillé doux» : un fromage de chèvre crémeux, fondant, aux saveurs subtiles. Vous savez tout !

■ **OFFICE DE TOURISME DE SAINT-FÉLICIEN**
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ **04 75 06 06 12**
www.tourisme-saintfelicien.fr
info@tourisme-saintfelicien.fr
Ouvert du mercredi au samedi en basse saison, du lundi au samedi et le dimanche matin en haute saison.
Une antenne de OH ! , l'office de tourisme Ardèche Hermitage. Cet office de tourisme particulièrement dynamique s'attache à faire découvrir la région à travers de nouvelles activités (Géocaching, RandoTub', etc.). Munissez-vous d'un carnet de route – sentier des Oréades à Arlebosc ou Autour des saveurs du fruit à Pailharès – pour partir à la recherche des tubes contenant des questions. L'office de tourisme propose aussi des locations de vélos électriques, des parcours VTT, etc.

Dans les environs

Saint-Victor

■ **AUBERGE LONGUE VIE**
Corsas ✆ 04 75 06 69 30
longue-vie.fr
contact@longue-vie.fr
Ouvert toute l'année. Table d'hôte sur réservation. Menu enfant : 11 €. Formule : 25 € (environ). Chambres d'hôtes : chambre double 72 €, triple 85 €, suite 100 €. Gite 60 € / nuitée (2 au minimum).
Coline et Florian vous accueillent toute l'année dans leur ancienne auberge qu'ils continuent de restaurer dans le cadre d'un projet de vie plus proche de la terre, de la réalité, authentique et tendant vers la sobriété, avec la volonté de s'ancrer dans un territoire et de contribuer au vivre ensemble. Venez profiter du calme bucolique de la cour, ou d'un cocon chaleureux à l'intérieur, avec leur Bar Corsaire où vous pourrez boire un verre, déguster une planche et prendre le temps de respirer. A la carte, toute leur gamme de bières issues de leur microbrasserie, une sélection de vins locaux, des jus de fruits d'ici, des sirops artisanaux... Pour accompagner, charcuteries, fromages, légumes à tartiner, et d'autres petites gourmandises en fonction des arrivages, des saisons et de l'inspiration de la cheffe. Bien sûr, tous les produits frais sont locaux, et bio pour la plupart ! Côté hébergement, ils vous proposent d'une part quatre chambres d'hôtes simples et calmes, rafraîchies fin 2018, et d'autre part de profiter du bonheur dans ce cadre authentique au-delà d'un repas partagé en table d'hôtes. Pour les soirées évènementielles, qu'ils organisent régulièrement, ils proposent un forfait "Sam" (celui qui conduit et ne boit pas est dorloté). Autre proposition intéressante : des visites organisées de leur microbrasserie sur réservation préalable et pour ciinq personnes minimum.

■ **LA FERME DE SAUTE LIÈVRE**
✆ 04 75 06 10 17
http://www.fermedesautelievre.fr
edith.mignot@gmail.com
Ouvert toute l'année. Label Accueil Paysant. Chambres 2 personnes de 55 à 65 € (avec petit déjeuner), 20 € / personne supplémentaire.. Repas 20 € (à partir de 16 ans. Enfants selon l'âge.
La belle adresse d'Edih Mignot. Encore du bio authentique. Mais il est vrai que ce site isolé dans la montagne est si beau qu'il serait dommage de le polluer avec des herbicides et autres insecticides. Voici un refuge pour les abeilles et les citadins en mal de bon air et de vrais saveurs. A la ferme de Saute Lièvre (élevage de porcelets bio et champs de lavande), Edith vous accueille pour faire vos provisions d'huile essentielle de lavande, de produits dérivés de la lavande et de quelques produits fermiers (miels, saucissons, pâtés, confitures). Elle vous propose aussi un système d'échange style SEL : vous mettez la main à la pâte pour récolter la lavande et autres travaux des champs, on vous héberge et vous nourrit. Cela s'appelle le woofing, *in english*, une formule venue du nord. Mais vous pouvez aussi choisir de résider en hôte payant sans participer aux activités de la ferme. Vous pouvez aussi venir en camping-car (4 au maximum). Le plus : ouvert toute l'année. Bien pratique lorsque tout est fermé ailleurs sur le plateau ardéchois !

Vaudevant

■ **LA RÉCRÉ**
Le Village ✆ 04 75 06 08 99
www.restaurant-la-recre.com
Congés en décembre et en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi. Le samedi soir hors saison et du mercredi au samedi soir d'avril à août. Menus de 24,90 € à 38,90 € (formule selon le nombre de plats). Formule du midi : 19,90 € (en semaine change régulièrement). Plats à emporter.
Fabrice et Cédric, artistes restaurateurs talentueux, vous accueillent dans leur salle de classe de Maître Restaurateur. Leur restaurant occupe l'ancienne école du village de Vaudevant. Ici la cuisine est bistronomique. On vous concocte des plats sophistiqués et inventifs à base de produits frais. Sashimi de saumon mariné au sel et gingembre, mousse au wasabi, Bocal de terrine de foie de volaille et de porc fermier ou 100 % Végan la tartelette façon panna cotta à l'asperge verte et sa glace, puis Filets de rouget au jambon de pays et soupe de poisson ou L'incontournable Potence de Gambas à la Plancha, Sauce Surprise ou encore le Tartare de canard à l'asiatique, algues, gingembre et sésame grillé. La carte change tous les deux mois. Terrasse sympathique. Une bien belle adresse ardéchoise estampillée d'un Bib gourmand (Michelin).

SAINT-MARTIN-D'ARDÈCHE

A l'extrême sud-est du département, en bordure du Gard, de la Drôme du Sud et du Vaucluse, Saint-Martin-d'Ardèche est une ville charnière et incontournable pour ceux qui veulent parcourir les gorges de l'Ardèche. Ce charmant village, classé en Station verte, est situé à l'entrée des gorges. De nombreux loueurs de canoës-kayaks ont installé leur débarcadère sur les rives de Saint-Martin, à la fin de la descente (on vous « monte » en minibus). Saint-Martin est aussi un lieu de villégiature agréable en bordure de rivière. On y fait également escale pour découvrir les domaines viticoles implantés sur la commune.

Le gîte

■ **LE BELLEVUE****
Le Village ✆ 04 75 04 66 72
www.hotel-bellevue-restaurant.com
hotel.bellevue07@wanadoo.fr
❄ 🍴
Logis (2 cheminées). Fermé du 15 octobre au 1er avril. 20 chambres. Chambre double de 63 € à 70 € ; chambre triple de 75 € à 87 €. Demi-pension : 60 € (à partir de trois jours). Petit déjeuner : 9,50 €. Chambre pour

4 personnes de 86 € à 99 € la nuit selon la saison. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 22 à 31 €. Enfants 9 €). Bain bouillonnant.
A Saint-Martin, on n'est jamais loin de l'Ardèche. Cet établissement se trouve face au pont étroit et suspendu qui nous fait basculer sur la rive gardoise. Le Bellevue propose des prestations sympathiques pour un séjour alliant sports de nature (canoë-kayak, randonnées…) et plaisirs de la table. On gare sa voiture au parking privé, on s'installe dans des chambres confortables et bien équipées (climatisation, télévision, douche et toilettes), on découvre avec bonheur que l'établissement dispose d'une piscine et de bains bouillonnants et l'on s'attable dans une salle lumineuse afin de savourer une cuisine de qualité et des spécialités ardéchoises. Une adresse généreuse tenue par une équipe bien agréable.

■ **L'ESCARBILLE****
Le Village ✆ 04 75 04 64 37
www.hotel-restaurant-lescarbille.com
lescarbille@wanadoo.fr
Logis (1 cheminée). Fermé du 15 novembre au 1er mars. 11 chambres. Chambre double à partir de 82 € ; chambre triple à partir de 102 €. Petit déjeuner : 8 €. Chambre pour 4 personnes à 112 €. Prix haute saison. Animaux acceptés (5 € / jour). Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 16 €).
Un petit hôtel familial très agréable. Située dans un quartier charmant, à proximité immédiate de la rivière, cette solide maison ardéchoise de pierre et aux poutres apparentes offre une terrasse ombragée pour savourer une cuisine de terroir, des chambres climatisées et une piscine appréciée. Halte familiale au débouché des gorges avec des forfaits intéressants hors juillet et août. Et sympathique formule de découverte de l'Ardèche avec deux nuits d'hôtel, deux dîners terroir, une descente de l'Ardèche avec pique-nique.

■ **LES PETITS OREILLERS**
Rue du Candelas au Sablas ✆ 04 75 04 87 85
http://lespetitsoreillers.jimdo.com
les.petits.oreillers@orange.fr
20 chambres (quadruple 125 €). Chambre double à partir de 81 € ; chambre triple à partir de 106 €. Petit déjeuner : 9 € (enfant 5 €). Parking inclus. Wifi gratuit.
Cet hôtel récent à taille humaine offre des chambres design, modernes et confortables. Idéal pour un séjour de charme en Ardèche méridionale, à la sortie des gorges de l'Ardèche. Vous disposez d'une terrasse et d'une cour intérieure toute de verdure et de paix. Les amateurs de pêche, de canoë, de randonnée pédestre ou de vélo trouvent ici un camp de base de choix. L'accueil du couple de propriétaires est charmant.

Campings

■ **CAMPING HUTTOPIA LE MOULIN*****
Le Moulin ✆ 04 75 04 66 20
europe.huttopia.com
moulin@camping-indigo.com
Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Terrain de 7 ha. 200 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21,90 € à 3,50 €. Location tente, toile et bois, roulotte ou mobil-home de 46 € à 160 € selon l'hébergement, le nombre de personnes et la saison. Promotion : 20 % ou 10% de réduction pour les séjours à partir de 7 nuits, selon saison. Animaux acceptés (4,50 €/jour, 2,30 € en basse saison).
Un camping du groupe Huttopia implanté à Saint-Martin-d'Ardèche, aux portes des gorges de l'Ardèche, au bord de la rivière et au sein de la forêt, dans un environnement naturel remarquable comme c'est toujours le cas avec les campings Huttopia. Le Moulin est idéalement situé dans une station verte qui constitue un point d'arrivée de la descente de l'Ardèche en canoë-kayak. Ce camping propose des emplacements et à la location, tentes toile et bois et roulottes au milieu de la verdure. Pendant l'été, participez aux activités de plein air, profitez de la piscine chauffée, du centre de vie pour une pause détente... Vous avez un accès direct à la plage et à la rivière, pour profiter au mieux d'un séjour nature sous le soleil ardéchois !

■ **CAMPING LE CASTELAS**
Chemin de Tabion ✆ +33 4 75 04 66 55
camping-le-castelas@wanadoo.fr

Ouvert du 28 mars au 11 novembre 2019. 65 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,50 € à 14 €. Emplacement camping-car de 15 € à 17 € la nuit. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Accès rivière.
Un camping sur les berges de l'Ardèche. A quelques mètres de la plage, ce camping tenu par la même famille depuis 1975 vous assure un agréable séjour avec un excellent rapport qualité-prix. C'est l'adresse idéale pour ceux qui veulent faire la descente de l'Ardèche puisque situé à l'arrivée, mais aussi pour les familles à la recherche d'une ambiance conviviale, d'un cadre de pleine nature, de calme et de repos. Les campeurs apprécient d'avoir tous les commerces à proximité et le mercredi et dimanche le marché sur le quai.

Emplettes

■ **DOMAINE DE LA CROIX BLANCHE**
✆ 04 75 04 65 07
www.domainedelacroixblanche.com
contact@domainedelacroixblanche.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. En juillet et août, visite de la cave, dégustation de vins et découverte du métier de vigneron, mardis et jeudis à 18h. Atelier initiation à la dégustation : 15 €. Visite de la cave et dégustation : 3 €.
Au cœur du village de Saint-Martin-d'Ardèche, Daniel Archambault nous présente ses vins. Les blancs constituent 5 % de sa production avec notamment un « viognier marsanne » aromatique de grande valeur. Les amateurs de syrah apprécieront un rosé 100 % ! En rouge la cuvée Prestige élevée en fûts de chêne ou la cuvée vieilles vignes ont retenu notre attention. Ajoutez la faconde d'un propriétaire récoltant haut en couleur, on comprend que le Domaine de la Croix Blanche soit une adresse très réputée. Les vins sont aussi disponibles sur commande sur le site Internet.

Dans les environs

Saint-Marcel-d'Ardèche

VISITES ŒNOTOURISTIQUES

Route des Gorges
Grotte de Saint-Martin-d'Ardèche
✆ 04 75 04 38 07
www.grotte-ardeche.com
contact@grotte-ardeche.com

Atelier «la découverte» : tous les jeudis à 11h30 du 1er avril au 3 novembre. Découverte : 25 € par personne ; les autres 40 €. Enfant : 8 €.

C'est original. La grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche : des visites œnotouristiques, pour compléter la découverte du terroir saint-marcelois. Vous admirez la grotte tout en dégustant du vin ardéchois dans une ambiance inédite. La suite d'une histoire originale : neuf vignerons décident de faire vieillir du vin dans les profondeurs de la terre. La grotte garde depuis des crus locaux, Côtes-de-Rhône et Côte-du-Rhône villages. L'obscurité totale, une température constante à 14 °C et un taux d'humidité à 86 % sont des conditions idéales pour un bon vieillissement de ces nectars. Résultat : des vins plein de fraîcheur, avec des notes mentholées et beaucoup de fruits. En attendant la mise en vente de ces vins, vous pouvez visiter la grotte avec un spécialiste en œnologie (accompagnant un guide de la grotte) qui vous dévoile les secrets du vin. Vous avez le choix entre quatre formules, n'hésitez pas à vous rendre sur le site Internet pour plus de détails.

GROTTE DE SAINT-MARCEL-D'ARDÈCHE

Route des Gorges
✆ 04 75 04 38 07
www.grotte-ardeche.com

Fermé de mi-novembre à fin février. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Fermeture à 17h en octobre et novembre. Départ de la dernière visite 1h avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 6,50 €. Durée de la visite : 1h/1h20. Visite spéléo, à partir de 29 €. Visite avec un ventriloque : 12,50 € (9,50 € pour un enfant).

Redécouvertes en 1835 par un chasseur d'Aiguèze, les grottes de Saint-Marcel abritent des gisements de vestiges préhistoriques. Site classé, elles émerveillent par l'immensité de leurs salles aux noms évocateurs : la Fontaine de la Vierge, la galerie des Peintres, la table des Rois... La site impressionne par la beauté des concrétions et l'immensité des bassins. Spectacle son et lumière avec des jeux d'ombre et de lumière tout le long de la visite. A la croisée de la géologie, de l'archéologie et de la spéléologie, la visite guidée vous fait découvrir tout un monde souterrain, aménagé et illuminé de manière féerique. S'ajoutent des visites spéléologiques, randonnées accompagnées sous la terre pour explorer la magnifique galerie des peintres puis les colonnettes, le théâtre, le trou d'enfer... Également des visites avec un ventriloque qui fait parler la grotte... Et n'oubliez pas votre petite laine, il fait frais sous la terre même si c'est la canicule au-dessus !

CAMPING LES TRUFFIÈRES***

CD 201
Le serre de clastre
✆ 04 75 04 68 35
www.camping-les-truffieres.com
soulier.valerie@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17,60 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 500 € à 800 € la semaine. Animaux acceptés (2 € (haute saison)). Wifi gratuit.

Une rareté : ce camping est ouvert toute l'année. Sur place vous trouvez une piscine (en été), un minigolf et des locations de canoës pour partir à l'aventure sur l'Ardèche. Les Truffières proposent à la location à la semaine (ou au mois) des caravanes et de jolis mobil-homes boisés. En saison, un restaurant est ouvert tous les jours et des animations sont régulièrement programmées. On apprécie le point boulangerie.

SPÉLÉOENOLOGIE

www.speleo-oenologie.com

A partir de 58 € / personne.

Un vigneron et un spéléologue vous entraînent à la découverte de la grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche. Ici, c'est une manière tout à fait originale et curieuse d'aborder le terroir différemment. Pendant deux heures et demie ou trois heures, initiez-vous à la spéléologie tout en dégustant les différents vins du coin. Une belle découverte qu'on ne peut que recommander ! En prime, il y a même la possibilité de faire de la tyrolienne souterraine.

Chemin de la Grosse Pierre

A proximité de la grotte, le chemin de la Grosse Pierre balisé par l'Office National des Forêts vous invite à parcourir un itinéraire de 2,8 kilomètres à la découverte des activités forestières, au fil des siècles. Vous y croisez un dolmen et l'un des rares menhirs de la région.

Afin de cheminer au mieux, des guides multimédia associés au GPS sont à votre disposition à l'accueil de la grotte. Vous suivez l'itinéraire sans risque de vous tromper et vous pouvez, en prime, visionner *in situ* une quinzaine de courts-métrages autour du patrimoine naturel et historique du site : géologie et spéléologie, les forestiers, le pastoralisme et les pierres sèches, les chênes et les usages du bois, la chasse, la réalisation d'une charbonnière, la trufficulture... Une longue histoire entre l'homme et la forêt.

Cascade de Gours, grotte de Saint Marcel d'Ardèche.

■ **DOMAINE SALADIN**
Les Pentes de Salaman
✆ 04 75 04 63 20
www.domaine-saladin.com
contact@domaine-saladin.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Et sur rendez-vous pour les visites de cave. Le week-end, il est conseillé de téléphoner avant.
Ce domaine se transmet de père en fils et de père en fille depuis 1422 ! Louis Saladin et ses filles – Elisabeth, Marie-Laurence et Annick – représentent la 19e et 20e générations de vignerons de ce site ardéchois. Qui dit mieux ? Le domaine se déploie sur 18 hectares et voit se déployer 13 cépages vendangés à la main, cultivés et vivifiés en bio.
De quoi jongler et assembler avec finesse pour créer des vins naturels (côtes-du-rhône ou vin de pays) fort intéressants et qui sont proposés dans les trois couleurs soient au total sept bouteilles : cinq rouges, un rosé, un blanc. Et ces délicieux breuvages ont de très jolis noms : Fan dè lune, Tralala, Per El, Loï (Louis en patois), etc.

■ **LE MAS DE LIBIAN**
Hélène Thibon
✆ 04 75 04 66 22
www.masdelibian.com
h.thibon@wanadoo.fr
Vente au domaine sur rendez-vous.
La famille Thibon achète le domaine en 1670. C'est tout d'abord un pavillon de chasse et une gentilhommière. Puis les Thibon deviennent paysans et les choses sérieuses commencent ! Jean-Pierre, dit le Papounet, a passé la main à ses filles et particulièrement à Hélène qui mène le domaine en agriculture biologique et en biodynamie avec passion et l'aide d'un cheval de trait. On aime sa joie de vivre qui se retrouve dans ses vins, des vins de plaisir comme ce Vin de Pétanque que l'on boit entre amis sans façon ou ce Bout d'Zan à l'arôme de réglisse, mariant un grenache bien mûr à une pointe de syrah.
Un vin de « *franche rigolade* » dirait Hélène, la pétillante viticultrice, engagée en bio, en biodynamie et même dans d'autres combats égalitaires... On ne peut que tomber sous le charme.

SAINT-PÉRAY

■ **RHONE CRUSSOL TOURISME**
1, rue de la République
✆ 04 75 40 46 75
www.rhone-crussol-tourisme.com
info@rhone-crussol-tourisme.com
rond-point de la Libération
Du 1er avril au 30 septembre : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Du 1er octobre au 31 mars : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30.
Face à Valence, sur l'autre rive, côté ardéchois du Rhône, ce petit pays est une destination « vignobles et pleine nature» à deux pas de la capitale de la Drôme. L'Office de tourisme de Saint-Péray est dédié au territoire, son château, ses villages, ses richesses patrimoniales, ses animations. Un camp de base idéal avant de partir à la découverte de ce petit pays plein de charme et de ressources. Et particulièrement à la découverte du vignoble de ces côtes-du-Rhône nordiques et de la gastronomie locale. Cet office de tourisme porte le nom du château qui marque son territoire et de la grande fête médiévale, son et lumière, qui s'y déroule chaque année au début de l'été.

Le château de Crussol,
sur son éperon rocheux – Saint-Péray.

© PHOVOIR

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE CRUSSOL** ★★
Chemin de Beauregard
✆ 04 75 81 00 51
Ouvert toute l'année. Visite libre. Guidée sur rendez-vous : 5 € par adulte.
Les ruines de ce château en ses remparts marquent le paysage, repère sur la colline face à Valence, dominant la vallée de la Drôme, regardant les Alpes. La montagne de Crussol fut occupée par les hommes dès la préhistoire. Mais ce sont les Gallo-Romains qui édifièrent un temple en son sommet. Au Ve siècle, afin de résister à l'invasion barbare, les habitants construisirent une cité fortifiée. Au IXe siècle, ils bâtirent un premier donjon et une centaine d'habitations qu'ils améliorèrent jusqu'au XIVe siècle pour que Crussol, alors symbole de puissance et de gloire, devienne le duché le plus important de France, par le mariage de la famille de Crussol et la famille d'Uzès, cousins du roi. Il fut pourtant abandonné par ses habitants qui lui préférèrent le château d'Uzès, plus confortable. Le château de Crussol ne résistera pas à deux incendies et à un coup de foudre. Les ruines restent néanmoins l'un des symboles forts de Saint-Peray, au même titre que ses vins, et offrent une vue magnifique. Depuis les berges du Rhône, on peut savourer un moment de plénitude lorsque le soleil décline derrière la montagne en embrasant le panorama. Puis, la nuit venue, les ruines s'illuminent veillant sur la cité endormie. On peut faire de belles balades à partir du château, à pied, en vélo ou à cheval, voire à dos d'âne. Sachez enfin que le château est le lieu d'une grande fête médiévale le premier week-end de juillet.

Le couvert

■ **RESTAURANT, BAR À VINS LA RUCHE**
13, quai Docteur-Jules-Bouvat
✆ 09 82 40 44 38
www.laruche-saintperay.com
contact@laruche-saintperay.com
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 35 €. Carte : 18 € environ (carte à partir de 18 €). Formule du midi : 18 €. Carte courte – composée d'environ 3 entrées, 3 plats et 3 desserts – évolue au quotidien en fonction des arrivages et des marchés.
Situé face à la place du Marché, ce restaurant propose une cuisine franche et savoureuse dans un cadre sympathiquement épuré. Filet de bœuf Fin Gras du Mezenc, truite des torrents d'Ardèche, petit épeautre des Barronies ou encore poire Chapelan de l'Ardèche pochée sauce chocolat Valrhona. On travaille ici les produits du terroir dans une ambiance comptoir en zinc, piliers en pierre et banquettes à coussins. L'enseigne, tenue par un enfant du pays, Florian Biscop, et son compère, Maxime Le Maux, ce dernier breton d'origine, affectionnent particulièrement les produits de la région, apportent au terroir une touche d'ailleurs tantôt méditerranéenne, parfois montagnarde. La Ruche est aussi une super adresse où l'on s'arrête volontiers prendre un verre de bon vin entre amis. Pendant les beaux jours, vous les voyez déguster sur la terrasse aménagée à l'extérieur. Alors oui, ça butine, ça bourdonne et ça déguste... le bon goût du terroir !

■ **RESTAURANT LA GRAPPE D'OR**
32, rue Ferdinand Malet
✆ 04 75 40 14 61
www.lagrappedorsaintperay.com
info@lagrappedorsaintperay.com
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le midi et le soir de 19h à 21h. Nouveau parking de 40 places. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 42 €. Menu enfant : 13 €. Accueil des groupes (peut accueillir jusqu'à 18 personnes sur réservation). Terrasse.
La Grappe d'Or est une adresse colorée, ambiance Art déco, avec une cuisine traditionnelle à base de produits frais qui varient en fonction des événements. Comme par exemple pour Pâques, des huîtres sont servies du jeudi au dimanche soir inclus. La carte se renouvelle tous les 2 mois en fonction du marché et du calendrier, et la carte des vins est soigneusement élaborée par le maître de maison. Pour exemple à la carte des entrées : les escargots d'Ardèche, les noix de Saint-Jacques, le jambon de Parme... Du côté des plats : plusieurs choix entre poisson et viande et notamment un sublime filet de truite à la fondue de poireaux et trompettes de la mort, sauce au vin blanc... Et en dessert : mise à l'honneur du chocolat Valrhona, glace à la truffe ou pavlova à la compotée de mangue et d'ananas. Enfin, un salon particulier attend les réunions de familles et d'affaires.

■ **RESTAURANT SAN PETRUS**
14, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 75 60 04 45
www.restaurant-sanpetrus.fr
emilie.petou@orange.fr
♿
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 26 € (tartines de 9 à 12,50€, gratinées de ravioles de 9 à 14 €). Carte : 28 € environ (formule pizza 18€, menu San Petrus 24€). Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 9 € (entrée/plat ou plat/dessert + un café + un verre de vin : 12,50 €). Accueil des groupes.
Située en plein cœur du village de Saint-Péray, ce restaurant est toujours conviviale avec un menu du jour qui met à l'honneur les produits du terroir, caillette et picodon, charcuterie et fruits d'ici. De généreuses tartines cuites sur pierre, avec au choix base crème ou tomate, et des gratinées de ravioles vraiment très copieuses. Au menu gourmet : wok de Saint Jacques, gambas, légumes crolquants, souris d'agneau confite, tartare de Saint-Jacques, escargots persillés, brochette de canard ou gambas grillées. Vous en voulez encore ? Mousselin de saumon frais à l'aneth, bouquet de crevettes roses, escalope de foie gras poêlée au pain d'épice....C'est pas gastro mais frais, bien présenté, un service sympathique. Tarifs raisonnables.

Emplettes

DOMAINE CHABOUD
21, rue Ferdinand-Malet
✆ 04 75 40 31 63
domaine.chaboud@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Stéphan Chaboud représente la sixième génération de viticulteurs sur ce domaine qui abrite une cave de vinification à deux niveaux datant de 1736. Le vignoble s'étend sur 13 ha. Les vignes en appellation saint-péray (8 ha) et côtes-du-rhône sont situées sur des terrains argilo-calcaires, le vignoble du cornas, quant à lui, est sur des coteaux granitiques. Stéphan propose six cuvées de saint-péray dont trois vins tranquilles et quatre en méthode champenoise. Toutes sont vinifiées et élevées en cuve.

DOMAINE DU TUNNEL
20, rue de la République
✆ 04 75 80 04 66
domaine-du-tunnel@wanadoo.fr
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous. Réseau Vignerons de Nature.
Propriétaire-récoltant, Stéphane Robert est un vigneron rigoureux et consciencieux qui propose des vins de pays d'Ardèche de bon niveau. Le nom du domaine provient de l'acquisition d'une parcelle à Toulaud sous laquelle existe un tunnel ferroviaire désaffecté long de 300 m. Une gamme de vins blanc, rosé (en saison) et rouge de qualités gustatives différentes, élaborés avec recherche et une grande finesse. Nous ne pouvons que vous conseiller d'aller goûter la production, vous ne repartirez pas les mains vides. Les conseils sont précieux pour choisir à bon escient les vins blancs, les vins rouges, les meilleurs mets d'accompagnement et l'inverse, Stéphane et Sandrine Robert ont créé leur domaine en 1994 et maîtrisent bien leur sujet. Vous trouverez en vedette les Cornas, Saint Joseph, Saint Peray entre autre vins AOC du secteur.

PÂTISSERIE MOUNIER
85, rue de la République
✆ 04 75 40 30 10

La confrérie du Saint-Péray

L'Ardèche compte de nombreuses confréries destinées à vanter les mérites de ses savoureux produits du terroir. La plus prestigieuse est sans doute celle du Saint-Péray, créée en 1990 par Gérard Mallen. Ses membres sont vêtus de vert et de jaune. Elle organise deux événements principaux permettant de faire participer la population et les confréries environnantes : la Saint-Vincent, début janvier, puis la «Journée prestige», à la mi-mars. Deux occasions de faire rimer dégustation avec intronisation. *www.confrerie-du-saint-peray.fr.*

Comme le champagne a ses biscuits roses de Reims, le saint-peray a ses copeaux... Une spécialité dont l'origine remonte à 1871 et dont Alain Mounier, qui a racheté la maison et la recette en 1995, perpétue la tradition de cette fabrication gourmande. Sa boulangerie-pâtisserie est donc réputée pour la fabrication des fameux copeaux Malavieille, sablés sucrés et roulés en forme de copeau sur une baguette de bois, délicatement parfumé à la fleur d'oranger. Cette gourmandise est classée à l'inventaire gastronomique depuis 1994. Les copeaux se dégustent craquants ou plus mous, selon votre goût, à l'heure du thé ou de l'apéritif, voire en dessert. Venez à Saint-Peray en faire provision et découvrir ainsi cette petite cité charmante. Vous pouvez aussi vous faire livrer. Le chef concocte également dans son atelier des madeleines, des suisses et autres friandises.

Dans les environs

Châteaubourg

DOMAINE COURBIS
Les Ravières
Route de Saint-Romain
✆ 04 75 81 81 60
www.vins-courbis-rhone.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Et le samedi sur rendez-vous. Il y en a pour tous les prix et les saveurs.
Il y a plus de pied de vigne que d'habitants dans ce village ! Ici les frères Courbis, Laurent et Dominique, élèvent des vins très sympathiques à déguster et à découvrir. Leur domaine est situé face au confluent Rhône Isère, rive droite du Rhône, implanté à 250 m d'altitude, dans le territoire le plus méridional de l'AOC Saint-Joseph, limitrophe de l'AOC Cornas. Leur production annuelle de 160 000 bouteilles se partage entre Saint-Joseph rouge (19 ha) 100% syrah, Saint-Joseph blanc (5 ha) 97% marsanne 3% roussanne, Cornas (8 ha) et IGP syrah (1 ha) 100% syrah, le Croze Hermitage rouge et le Saint Peray. L'élevage en barriques de chêne confèrent aux jus une personnalité particulière. Ce domaine est devenu un incontournable de cette zone des côtes-du-rhône. Les vins sont excellents et les prix élevés mais... justifiés. Ils n'ont pas leur pareil pour vous conseiller utilement car ils connaissent bien leur métier et cela s'apprécie. Les connaisseurs confirmeront.

Cornas

DOMAINE ALAIN VOGE RHÔNE RIVE DROITE
4, impasse de l'Equerre
✆ 04 75 40 32 04
www.alain-voge.com
contact@alain-voge.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le samedi sur réservation. Fermé le dimanche.
Lionel Fraisse gère aujourd'hui ce domaine d'une quinzaine d'hectares répartis entre Cornas, Saint-Peray, Saint-Joseph et Côtes du Rhône. Désormais, toutes les

Label Vignobles et Découvertes

En France, 24 destinations ont été distinguées par les ministères chargés de l'Agriculture et du Tourisme pour leur engagement quant à la qualité d'accueil dans le vignoble sous l'appellation «Vignobles et Découvertes». Ce label estampille des partenaires locaux qui s'engagent au respect de nombreuses exigences : une qualité d'accueil en français ou dans une langue étrangère, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain. Dans le département de l'Ardèche, le label est représenté sur deux destinations en Vallée du Rhône :

- **Rhône Crussol.** Cette destination couvre six communes caractérisées par un paysage de coteaux flanqués de vignobles prestigieux aménagé en terrasses : châteaubourg, cornas, guilherand-granges, saint-péray, soyons et toulaud. Crussol – côtes-du-rhône est le territoire des AOC saint-péray et cornas, et abrite également de nombreuses parcelles de saint-joseph. Aujourd'hui une trentaine de prestataires sont labellisés sur ce territoire. Parmi eux, des restaurateurs, des hébergeurs, des sites touristiques et surtout des caves. Les visiteurs sont accueillis par l'office de tourisme de Rhône Crussol Tourisme ou directement par une structure réceptive implantée sur le territoire (✆ 04 75 40 46 75 – www.rhone-crussol-tourisme.com).
- **D'hermitage en saint-joseph.** C'est la seconde destination ardéchoise et elle vient tout nouvellement d'être labellisée. Elle est située au cœur de la Vallée du Rhône mais également des Côtes du Rhône septentrionales, la destination cousine avec la Drôme : le Rhône, passerelle entre la Drôme et l'Ardèche, relie le Pays de l'Hermitage au Tournonais. Les trois appellations de ce terroir sont réputées : hermitage, crozes-hermitage et saint-joseph. La destination offre une sélection de quinze caves proposant dégustations et visites, une quinzaine d'hébergements, douze restaurants, des sites touristiques tels que le château de Tournon ainsi que de multiples événements et activités. Communauté de communes « Pays de l'Hermitage » (✆ 04 75 07 01 80 – www.paysdelhermitage.fr).

parcelles sont en culture biologique et parfois biodynamique. Avis aux amateurs, toute l'équipe vous fera partager sa passion, lors d'une visite de la cave, à l'issue d'une promenade dans les vignes (il convient de réserver 4 semaines à l'avance) suivie d'une dégustation dans la cave. La culture du vin de renom passe par là... Sur le site, vous avez accès à tous les vins, aux fiches techniques, aux restaurants qui les proposent et même à un espace boutique.

■ **DOMAINE BALTHAZAR**
Basse-Rue
✆ 06 20 05 41 79
Ouvert toute l'année sur rendez-vous.
René Balthazar initia un remarquable cornas, typé et confidentiel, produit sur un peu plus de 2 hectares. Son fils Franck reprit le flambeau en 2002, en gardant la philosohie et l'exigeance de son père : tradition avant tout, mais aussi quelques beaux vins élevés en barrique. Ici pas de fûts neufs ! Les vins de ce domaine demandent à être oubliés en cave pour s'épanouir quelques années avant de donner le meilleur d'eux-mêmes et d'être dégustés au mieux. Excellent rapport qualité-prix avec un beau respect des traditions locales. La passion viticole se déguste savamment en la compagnie de Franck qui sait, mieux que personne, de quoi il parle, et pour cause !

Guilherand-Granges

■ **CAFÉ ARTHUR**
266, avenue de la République
✆ 04 75 61 05 02
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 15h ; le dimanche de 10h à 15h. Formule du midi : 18 €. Plat du jour : 12 €. Brunch 19 €.
Il vous faut prendre le pont qui enjambe le Rhône pour allez chez Arthur. Ce café-restaurant, récemment repris par Pauline et Guillaume, est une pépite. La carte change tous les jours autour des produits du marché et de plats traditionnels revisités et généreux. Chaque jour, il y a une assiette végétarienne, comme au temps d'Annie. On peut y faire escale dès le matin un café ou un petit déjeuner. Au menu ce jour-là à l'ardoise, salade de crudités vinaigrette cacahuète, puis risotto de courge et marrons, chips de coppa. La déco est comme l'ambiance : douce, sereine et naturelle. La maison ouvre le dimanche matin pour un brunch frais et gourmand.

Toulaud

■ **L'ATELIER CAMÉLÉON**
ABAT-JOURISTE ET TAPISSIER
130, route des Fonts
✆ 06 77 78 05 71
www.atelier-cameleon.fr
marie-pierre@atelier-cameleon.fr
Sur rendez-vous.
La profession est rare. Marie-Pierre Bouvier est abat-jouriste. Nous sommes ici aux antipodes de la déco mondialisée. Ni série, ni stéréotype on est dans la création et le sur-mesure. Cette artisane officie pour des décorateurs et des particuliers, réalisant des créations raffinées et originales, mariant chanvre et perles, pampilles et soie. Version recyclage, elle se propose aussi de transformer vos anciens luminaires. Et ce n'est pas tout ! Elle prend aussi en charge la restauration et le *relooking* de vos sièges. Maitrisant les techniques de la tapisserie à l'ancienne et le cannage, sans mousse ni agrafes, mais du crin végétal et animal en garnissage et de beaux tissus en couverture.

■ **DOMAINE DU BIGUET**
✆ 04 75 40 49 44 – www.domainedubiguet.fr
jeanlouis.thiers@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le mardi matin et dimanche. Pour toutes les bourses ou presque.
C'est en 1980 que Jean-Louis Thiers effectue sa première mise en bouteille dans ce domaine familial il conduit aujourd'hui cette propriété de 6,5 ha de saint-péray et de 0,5 ha de cornas. Il offre l'un des meilleurs saint-péray de l'appellation en méthode champenoise, à base de marsanne. Un vin de fête à prix raisonnable. Le saint-péray tranquille provient d'une sélection de parcelles de vieilles vignes, vinifiées en cuves et élevées en cuves inox 12 mois. C'est un vin vif, équilibré, agréable. A découvrir, le côtes-du-rhône issu d'une syrah d'une cinquantaine d'années. Un vin charpenté, aux arômes de fruits rouges. Le solide et racé cornas provient de ceps sexagénaires. Tout au long de l'année, Jean-Louis et Françoise Thiers vous reçoivent au domaine où une visite peut s'improviser facilement, ou sur différents salons et manifestations œnologiques. Leurs vins s'exportent en Angleterre et au Japon essentiellement, et se retrouvent sur un grand nombre de belles tables de restaurants de la région, et au-delà.

SAINT-PIERREVILLE

Saint-Pierreville balance entre la châtaigne et la laine. Ce village ardéchois, perdu au milieu des Boutières, dans la belle vallée de la Veyruègne, est un site remarquable du goût, engagé de longue date dans la reconquête de la châtaigneraie ardéchoise. C'est de Saint-Pierreville qu'est originaire la combale, variété particulièrement douce et goûteuse. D'autre part, Saint-Pierreville, l'un des cantons les plus moutonniers de France, abrite de nombreux éleveurs-artisans travaillant la laine. S'ajoute un patrimoine bâti à découvrir : château de Sybleras, à l'entrée du village, château de Pras, église de Pras et son retable du XVIII[e] siècle, etc.

Points d'intérêt

■ **ARDELAINE – MUSÉE VIVANT DE LA LAINE ET DU MOUTON** ★
SCOP
Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, Puausson ✆ 04 75 66 63 08
www.ardelaine.fr
ardelaine@ardelaine.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Ateliers, visites libres ou guidées. Accueil enfants. Visite guidée (horaire selon saisons voir le site). Restauration (restaurant La Cerise sur l'Agneau). Boutique. Animations. Ateliers enfants familles, stages, divers événements selon les saisons.
Il n'y a pas que la châtaigne dans ce pays, il y a aussi les moutons. D'où la laine ! Le travail de la laine est ici une tradition comme le révèle le musée vivant de la laine et du mouton. Vous y découvrirez les dessous de la laine, du mouton au pull... Et dans la boutique d'Ardelaine, vous aurez le choix des fils à tricoter, des pulls, des couettes, des matelas 100 % laine, 100 % bio, 100 % géniaux. Le site abrite aussi un restaurant – la Cerise sur l'agneau – et café librairie. Une adresse vraiment complète. Le plus : Ardelaine a la fibre développement local, écologique et solidaire. Rappelons que l'équipe d'Ardelaine a eu l'audace dans les années 1970-1980 de réhabiliter la filature de Saint-Pierreville, apprendre le métier, constituer une équipe solide. La SCOP Ardelaine vit le jour en 1982 et depuis ne cesse d'innover, de rayonner et de nous tenir chaud ! Toute l'année des animations, fêtes, visites guidées, stages et ateliers (programme sur le site). A ne pas manquer, la fête de la laine début août avec visites théâtralisées, ateliers laine en pagaille et bien d'autres surprises. Un lieu convivial et artisanal qui permet de tisser un lien entre gens du pays et visiteurs de tous... pays.

■ **L'ÉGLISE**
Fondée par les moines de Saint-Chaffre et dédiée à Saint-Pierre, apôtre de Jésus, sa construction date du XII[e] et du XIV[e] siècle. On peut y admirer l'abside, trois grandes verrières et la façade avec son campanile à deux arcades – XIX[e]. Très belle aussi la nef centrale entourée de quatre chapelles, trois d'entre elles sont voûtées en berceau, la dernière est en voûte d'arêtes. Cette église a subi une rénovation complète en 2001 et la commune a été récompensée par un prix lors du concours « Les Rubans du Patrimoine ». A découvrir également à l'intérieur un retable baroque et un baptistère roman.

■ **LA MAISON DU CHÂTAIGNIER** ★
Place Neuve
✆ 04 75 66 64 33
www.maisonduchataignier.fr
contact@maisonduchataignier.fr
♿
Fermé de décembre à mars. Ouvert du 1[er] avril au 30 novembre. En été tous les jours, aux intersaisons ouvert mercredi et week-end. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 2,50 €. Boutique.
Sur trois niveaux, la Maison du Châtaignier, récemment rénovée, fait découvrir ce qui fait la spécialité de ce beau département qu'est l'Ardèche. La châtaigne fut un aliment de base et demeure un art de vivre. Au cœur du village de Saint-Pierreville, où l'on cultive la combale, l'une des variétés de châtaigne les plus goûteuses. Et la Maison du châtaignier retrace l'histoire de l'homme et de l'arbre à pain. Ainsi peut-on comprendre le paysage des Boutières et les hommes qui l'ont façonné. La muséographie fait la part belle aux images d'archives et aux objets traditionnels, mais aussi à quelques documents sonores très intéressants. Des sorties sur le terrain, dans la châtaigneraie voisine, et des dégustations de douceurs à base de châtaigne sont proposées. Cette Maison du châtaignier vous invite, en fait, à pénétrer l'âme ardéchoise. Bien entendu, vous pourrez faire provision de cette âme ardéchoise dans la boutique qui décline la châtaigne gourmande : bières, liqueurs, crèmes, confitures, farines... Enfin, quelques ouvrages

sur la châtaigne et son histoire sont en vente. Alors les groupes d'adultes, les scolaires, les individuels, ce lieu est un privilège territorial à découvrir.

■ **LE TEMPLE PROTESTANT**
Place du Clot
Inauguré en 1825, imposant, il s'élève sur les fondations de l'ancien temple datant de 1580. C'est le premier reconstruit dans le consistoire. Pour mémoire, la façade est surmontée d'un récent vitrail «La Croix Huguenotte». L'escalier qui conduit vers la salle de culte actuelle dévoile une œuvre rare, magnifique chaire du désert qui fut utilisée pour les cultes clandestins. Visible aussi une très belle cathèdre en noyer de style gothique, recouverte d'un dais, ancien siège présidial à la cour de justice de Chalencon.

Le couvert

■ **AUBERGE DES VOYAGEURS**
Place de l'ancienne poste ✆ 04 75 66 60 08
www.ardechepleincoeur.com
Ouvert de début mars à fin novembre. Chèque Vacances.
Une référence locale. Il s'agit d'une adresse connue des pêcheurs de truites sauvages qui se succèdent de génération en génération aux Voyageurs pour tremper leurs cannes dans les bons coins que la famille Sabarot se transmet de père en fils. Sans doute les meilleurs séjours de pêche en Ardèche, qu'on se le dise ! Bien entendu, à table, les produits de terroir sont largement mis à l'honneur, et ils ne manquent pas. Ils sont accompagnés d'une belle sélection de vins de la région. Le chef nous mijote ses meilleures spécialités que sont les chaussons d'escargots fermiers au coulis de poivron et la terrine maison de châtaignes à la salade du terroir. La carte suit le rythme des saisons et l'inspiration du marché, mais on se doute bien que l'on vient aussi accommoder la belle truite pêchée le matin même de la plus belle des façons. Il est bon de savoir que sa bonne cotation gustative amène les adeptes, les réguliers, les fidèles. Alors il vaut mieux réserver à la belle saison ! L'établissement bénéficie du label Accueil vélo.

■ **LA CERISE SUR L'AGNEAU**
Puausson, Ardelaine
✆ 04 75 66 62 66
www.ardelaine.fr/ouverture_restau
restau@ardelaine.fr
Réouverture festive le dimanche 3 mars 2019. Du 3 au 31 mars : tous les samedis et dimanches midis. Du 1er avril au 13 juillet : tous les midis et samedis soirs. Du 13 juillet au 31 août, ouvert tous les jours midi et soir. Le choix se fait à l'ardoise, entrées de 5 € à 8 €, plats de 11 € à 18 €, desserts de 2,40 € à 8 € de 10 € à 32 €. Deux formules pour les enfants : 10 ou 15 €. Soirées à thèmes (concerts, spectacles...) : 1 rendez-vous par mois, et tous les lundis soirs en juillet-août. Service de 12h à 14h et de 19h à 21h. Accueil des groupes (15 pers. minimum, toute l'année sur réservation).
Ce resto-bistro a ouvert au sein du site d'Ardelaine, site 100 % laine, pour vous permettre de vous restaurer sur place et de découvrir les spécialités culinaires ardéchoises, souvent agrémentées de quelques plantes sauvages comestibles ou de savoureuses épices. Bien entendu, pas de cerise en hiver, vous n'aurez dans l'assiette que des produits de saison, issus des fermes locales et majoritairement biologiques. L'approvisionnement en matière de viandes, poissons, légumes, fruits, œufs et fromages est réalisé en direct avec les producteurs, dans un rayon de 50 km. Le fond d'épicerie est quant à lui entièrement biologique (céréales, farines, sucre, huile, beurre, lait, épices...). Vous savez tout des dessous de la cuisine d'Ardelaine ! On vous propose, par exemple, de l'agneau de pays et des truites de l'Ardèche, mais aussi des plats végétariens. Et ne cherchez pas la cerise dans l'agneau, ni dans la meule de foin, c'est juste pour rire cette appellation ! Le plus : le bar-librairie ouvert toute la journée. Depuis son ouverture en 2010 à partir d'une idée des plus originales et sympathiques, le lieu n'hésite pas à organiser des événements, animations, selon les thématiques du moment. L'ardoise du moment est accessible par tous : petits budgets pour une très bonne qualité. Alors faites vous plaisir.

Dans les environs

Saint-Étienne-de-Serres

Un village très marqué par l'histoire du protestantisme qui comptait plus de 1 000 habitants au milieu du XIXe siècle (232 en 2015). À découvrir : le temple du Fival, l'église, le pont d'Auzène, situé sur la route des Dragonnades. Le village est le cadre, le dernier week-end de juillet, d'une fête votive avec feu d'artifice et crique géante !

Saint-Pierreville, rurale et touristique

Au cœur des Boutières, dans la vallée de l'Eyrieux, qui relie le plateau ardéchois à la vallée du Rhône, Saint-Pierreville abrite l'une des plus grandes châtaigneraies de France, estampillée AOC Châtaigne d'Ardèche. S'ajoutent un important élevage ovin et des paysages magnifiques, intégrés au Parc naturel régional des Monts d'Ardèche. Le relief assez abrupt a été façonné au cours des siècles par des étages de terrasses édifiées par les habitants du village et de ses hameaux. Ceci explique l'attrait touristique de la commune, qui offre de nombreux parcours de randonnée et permet aux amoureux de la nature de profiter d'un site préservé.Saint-Pierreville doit son nom à son église du XIVe siècle, dédiée à Saint-Pierre aux Liens, qui abrite un magnifique retable baroque classé monument historique. Comme toute la vallée, la commune a souffert de la répression lors des guerres de Religion, car le protestantisme y était fortement implanté au XVIIe siècle. Saint-Pierreville a vu sa population légèrement croître pour dépasser les 550 habitants et son activité économique se développe autour de la SCOP Ardelaine et du tourisme.

■ **FERME DE PISSE RENARD**
1195, Chemin de Pisse Renard
✆ 04 75 64 54 88
www.fermedepisserenard.com
Ouvert tous les jours en été, sur simple appel le reste de l'année.
Venez découvrir une exploitation agricole familiale *installée au cœur de l'Ardèche,* au sein du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, où l'on peut vous parler en connaissance de cause de la châtaigne et de ses produits dérivés. Une châtaigneraie de 6 ha et 600 arbres de variétés anciennes, un petit troupeau de brebis de race noire du Velay et une boutique à la ferme pour acheter de bons produits bio, artisanalement fabriqués sur place par des agriculteurs affichant le label biologique. Vous trouvez ici des châtaignes fraîches en saison, des farines, des confitures, des crèmes, des potages à la châtaigne, et d'autres produits à base de fruits du pays.

SAINT-REMÈZE

A l'extrême sud du département et en bordure des gorges de l'Ardèche, posé sur son plateau calcaire, Saint-Remèze est un territoire de vignes et de lavande, particulièrement animé en été et paisible en hiver. Au village, vous trouvez le musée de la Lavande et la Maison de la réserve naturelle située à l'entrée de la grotte de la Madeleine, et alentour de nombreux sites intéressants.

Points d'intérêt

■ **ARDÈCHE LAMAS**
Quartier Combe-Grand ✆ 04 75 04 35 31
Ouvert du 1er avril à fin septembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 5 à 16 ans) : 6 €.
A proximité des gorges de l'Ardèche, ce domaine de 3 hectares est dédié aux lamas. Ce parc animalier référent en compte une cinquantaine et vous permet de vous familiariser avec ce mammifère des Andes. Les propriétaires sont des passionnés qui ont ouvert ce site voici près de 30 ans et réussi à constituer le troupeau le plus prestigieux et le plus important de France. Ces lamas déjà vénérés des Incas, notamment élevés pour leur laine, ne manqueront pas de séduire petits et grands. Et vous apprendrez tout de la vie des lamas, leur histoire, leur écologie, leurs références scientifiques et sociologiques, sans oublier de profiter de leur tendresse à travers une séance de caresses. Visites libres, aires de pique-nique ombragées. Prévoyez une petite heure de découverte du parc et de ses animaux.

© Vu Le d'Ardèche 2017
Grotte de la Madeleine.

■ **GROTTE AVEN DE MARZAL – MUSÉE DU MONDE SOUTERRAIN – ZOO DES DINOS** ★★
D201 ✆ 04 75 04 12 45
www.aven-marzal.com
contact@aven-marzal.com
La grotte Aven Marzal est ouverte de Pâques à la Toussaint. Le zoo préhistorique est ouvert de février à la Toussaint. Voir horaires sur le site Internet. Musée gratuit. Grotte 9,90 € adulte, 6,90 € enfant 6-12 ans, gratuit jusqu'à 6 ans. Zoo des dinos 8,90 € adulte, 6,90 € pour les 6-12 ans, 4 € pour les 3-6 ans. Billet couplé (grotte + zoo) 15,90 € adulte, 10,90 € pour les 6-12 ans, 4,8 € pour les 3-6 ans. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (uniquement). Animaux acceptés.
Trois sites en un ! Une grotte, l'Aven Marzal explorée en 1892 par E.-A. Martel, premier spéléologue français de réputation mondiale. Une vaste grotte qui abrite de magnifiques concrétions scintillantes valorisées par un son et lumière. Le musée de la spéléologie qui rassemble une large part du matériel utilisé par les Martel, de Lavaur, de Joly, Casteret, Ageron, depuis l'origine de la spéléologie. Enfin depuis 1983, le zoo préhistorique des dinos présente sur deux hectares, le long d'un parcours naturel et ombragé de 800 m, des reconstitutions scientifiques, grandeur nature d'animaux préhistoriques, mammouth, tyrannosaure et autre stégosaure, ayant peuplé la région, avec certaines scènes animées et sonorisées. L'occasion de découvrir un zoo d'espèces disparues... Chez les dinos on y trouve aussi un aire de jeux pour les enfants : trampoline, toboggans et des animations dont la course aux dinos. Il s'agit pour chacun de se confronter à la vitesse des dinosaures. Et il y a de quoi faire : sachez que les 8 espèces se propulsaient de 0,5 km/h pour la plus lente à 60 km/h pour la plus rapide. Quel sera votre score ?

■ **GROTTE DE LA MADELEINE** ★★
Route Touristique ✆ 04 75 04 22 20
www.grottemadeleine.com
Ouvert de début avril à début novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h (dernière visite à 17h). Haute saison : tous les jours de 10h à 19h (dernière visite à 18h). En octobre, novembre fermeture à 17h (dernière visite 16h). Adulte : 11 €. Enfant (de 8 à 15 ans) : 6 €. Groupe (10 personnes) : 6,50 €. Etudiant : 8,80 €.

GROTTE MUSÉE
ZOO préhistorique

Aven Marzal

« LE SITE ÉMOTIONS...
AUX TROIS DÉCOUVERTES !»

Un ensemble unique en Europe :
une grotte, un musée du monde souterrain
(accès libre) et un zoo (grandeur nature) :
«La Forêt des Dinos !»

Snack - Bar - pique-nique
Billets seuls ou couplés pour une journée riche :
un voyage dans le temps et une descente au coeur de la terre

AU COEUR DES GORGES DE L'ARDÈCHE

A Saint Remèze
Tél. 04 75 04 12 45 - www.aven-marzal.com

Située sur la route touristique des Gorges de l'Ardèche, à 20 km de Vallon-Pont-d'Arc, la grotte de la Madeleine se décline en 25 salles. Mise en valeur par un son et lumière, elle offre tout un panel de couleurs et concrétions. Découverte en 1887, son entrée surplombe une paroi de 170 m sur les gorges de l'Ardèche. La visite, longue de 1 km dure une heure et débute par l'entrée d'une autre cavité, la grotte Lescure. Point d'orgue du parcours, un spectacle sons et lumières qui met en valeur les draperies suspendues aux parois de la grotte. L'objectif est de faire comprendre au public non initié l'influence de l'eau, mais aussi des autres éléments, sur la construction des grottes. Egalement une exposition de santons représentant cinq scènes du travail d'antan dans les gorges de l'Ardèche. A l'extérieur, la maison de la réserve naturelle propose une petite exposition didactique sur l'environnement et un sentier botanique mène à une bergerie reconstituée.

■ **MUSÉE DE LA LAVANDE**
2200, Route des Gorges (D490)
✆ 04 75 04 37 26
www.ardechelavandes.com
info@ardechelavandes.com
Ouvert du 31 mars au 30 septembre de 10h à 19h. Ouvert pendant les vacances de la Toussaint de 14h à 17h30. Gratuit pour les moins de 10 ans (accompagné d'un adulte). Adulte : 6,90 € – Enfant (de 10 à 14 ans) : 5 €. Groupe (à partir de 20 personnes) : 5,20 € (accueil groupe sur réservation du 1er mars au 15 novembre). Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés.
Le musée est installé dans l'ancienne bergerie de César Brun, l'arrière-grand-père des actuels propriétaires, tout autour pâturaient ses chèvres et ses moutons. C'était dans les années 1940, et déjà il cultivait à proximité des champs de lavande fine. Les bœufs l'aidaient dans la culture, il récoltait à l'aide d'une faucille avant de vendre sa récolte à un distillateur. Les plantes rejoignaient alors la distillerie de Saint Marcel d'Ardèche pour donner de l'huile essentielle. La bergerie abandonnée fut rachetée pour devenir musée en 2002. En 2015 la descendance de César faisait l'acquisition de ce musée. La boucle est donc bouclée... Le musée abrite la plus importante collection d'alambics en cuivre rouge déclinée du XVIe siècle à nos jours. Vous découvrez tout de la lavande, de sa culture, de ses bienfaits en visionnant deux documentaires. Le site est sublime, entre les champs de lavande, les pierres qui affleurent, le maquis qui offre ses odeurs… A la boutique, vous pouvez faire le plein d'essence de lavande et dérivés mais aussi d'autres produits du terroir. Buvette, aire de pique-nique, aire de jeux, espace pédagogique, accueil camping-car.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **LE MICALIN**
✆ 04 75 04 20 85
www.lemicalin.com
patrick.meycelle@orange.fr
Gîtes de France (4 épis). Fermé d´octobre à avril. Chambre double 84 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. Réduction à partir de deux nuits. Restauration (table d'hôtes : 28 € par personne).
Une adresse de grand charme pour cette vieille ferme ardéchoise rénovée avec beaucoup de goût. Vous vivrez au rythme des pierres qui illuminent la campagne des alentours, des odeurs de lavande et de l'accueil chaleureux des propriétaires, Jocelyne et Patrick Meycelle. Ici, ni télévision ni piscine, mais une nature intacte et une ambiance particulière. On s'installe dans sa chambre au charme raffiné, on rêve sur la terrasse ou au bord du ruisseau et l'on se ressource pleinement. Petits déjeuners somptueux et table d'hôtes offrent les saveurs subtiles du terroir dans le cadre d'une cuisine tout à la fois légère et gastronomique. Un ensemble particulièrement bien réussi.

Campings

■ **CARREFOUR DE L'ARDÈCHE**
✆ 04 75 04 15 75
www.ardechecamping.net
carrefourardeche@yahoo.fr
Fermé d´octobre à mars. Terrain de 2 ha. 90 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 27 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 360 € à 720 € la semaine. Mobil-home ou chalet selon la capacité (4 ou 6 personnes) et selon la saison de 65 à 77 € la nuit. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (gratuit, 3 € ou 4 € selon saison). Wifi. Animations.
Le camping Carrefour de l'Ardèche est situé au centre des Gorges de l'Ardèche sur le territoire de la commune de Saint-Remèze. Les sportifs peuvent y pratiquer le canoë-kayak – location sur place. Mais, si vous souhaitez vous reposer, ce camping est également idéal pour la pratique du farniente au milieu des mûriers et des acacias. Pour vous distraire dans le camping vous avez une grande piscine ronde au bleu azur et des soirées dansantes en juillet et août.

■ **DOMAINE DE BRIANGE*****
Route de Gras
✆ 04 75 04 14 43
www.campingdebriange.com
contact@campingdebriange.com
La Clef Verte. Ouvert de début avril à mi-novembre pour le camping, toute l'année pour certains hébergements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 39 €. Large gamme de prix. A partir de 64 € la nuit dans une toilée meublée en basse saison, jusqu'à 410 € le gîte de 5 chambre pour une douzaine de personnes en haute saison. Animaux acceptés (6 €).
Un camping atypique qui est 100 % écologique. Vous disposez dans ce havre de verdure d'emplacements de camping et de nombreux types d'hébergement : cabane dans les arbres, roulotte, habitat partagé, bungalows, suite chalet, hameaux pour grande famille ou groupe d'amis. Pour tous : 12 ha, une grande piscine et le chant des oiseaux et des cigales (en été). 60 chambres sont disponibles à la belle saison et 25 restent ouvertes toute l'année. Week-end à thème : jardinons ensemble, vélo électrique, canoë...

DOMAINE LAVANDAÏS

Producteur Distillateur

SAINT REMÈZE - ARDÈCHE - FRANCE

musée de la lavande

Lavandissime !

Une visite incontournable
à 10 min de la Grotte Chauvet 2
7 jours/7
MARS › NOVEMBRE

Découvrir, sentir et s'émerveiller

de cette fabuleuse expérience couleur lavande !

Découvrir...	Savourer...	Se détendre...
LE MUSÉE	LA BOUTIQUE	ESPACE DÉTENTE
Visite commentée guidée *1 heure*	Accès libre gratuit	Boissons - glacier - aire pique-nique

D490 - Route des Gorges - 07700 Saint-Remèze - Tel. 04 75 04 37 26 - 06 12 73 40 70

www.**museedelalavande**ardeche.com

Loisirs

LA FORÊT D'EMILE ZARBRE
Route de bidon ✆ 06 52 23 18 49
www.emile-zarbre.com
Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Ouvert du 1er juin au 3 novembre. Ouvert 7j/7 de 10h30 à 18h pdt les vacances de la Toussaint. Entrée : 8 €. Gratuit pour les moins de 3 ans.
La Forêt des Jeux a changé de nom pour devenir la Forêt d'Emile Zarbre. Un parc de loisirs, tout beau, tout bio ! Comptez une demi-journée pour profiter au mieux de cette forêt ludique de deux hectares, avec une quarantaine de jeux en bois accessibles au cœur de la forêt et 1,2 kilomètre de sentiers. Des jeux de réflexion, d'agilité, de force, d'eau, pour petits et grands, souvent drôles et conviviaux. Des p'tits chevaux qui volent, des damiers en lauze, des marionnettes à assembler, des cabanes, des tipis, des chasses aux trésors, des brumisateurs ! Mais aussi des hamacs, des coussins, des livres... Côté restauration et buvette : la buvette enrichit sa carte et s'ouvre aux bières artisanales. Il est possible de manger, à midi, les week-ends, les jours fériés, et tous les jours en juillet et août. Avec une nouvelle formule tapas et produits locaux ! Et vous pouvez toujours venir avec votre propre panier pique-nique. En bref, idéal pour les petits et les grands !

SARRAS

Bordé d'un côté par les coteaux tapissés de vignes où s'épanouit la fameuse syrah, de l'autre par le Rhône et la départementale 86, baignée par l'Ay, la Cance et de nombreux canaux, cette commune se déploie en plusieurs hameaux. Le village serré autour de son clocher garde des allures d'antan et abrite une cave coopérative où l'on peut découvrir un excellent Saint-Joseph. Au croisement de routes appréciées par les motards pour monter sur le plateau ardéchois, la commune se transforme au gré du temps même si elle demeure un village «étape» où l'on y trouve le nécessaire : commerces, pharmacie, café restaurant et même une agence immobilière. Le pont de Saint-Vallier, côté Drôme, franchit le Rhône et donne un point de vue intéressant sur le fleuve.

Emplettes

LE CAVEAU DE SARRAS
6, rue du Champ-de-l'Homme ✆ 04 75 23 54 69
www.cave-saint-desirat.com
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. En été, ouvert jusqu'à 19h. Pas de vente de vin en vrac les week-ends et jours fériés.
Le vignoble des coteaux de Sarras donne depuis un demi-siècle des vins parmi les meilleurs de la vallée du Rhône : les AOC saint-joseph (blanc et rouge) et condrieu (rouge) mais aussi d'excellents vins de mono-cépage de l'Ardèche (IGP), viogniers, par exemple. Forte de son histoire et de son savoir-faire, la cave de Sarras – associée à celle de Saint-Désirat – ne tourne pas pour autant le dos à la modernité. Cette structure, fondée en 1960 par une poignée de viticulteurs passionnée, est désormais équipée de cuves de vinification performantes et d'un magnifique chai d'élevage sous bois que l'on prendra le temps de visiter. Le caveau de Sarras, qui a bénéficié d'une rénovation complète, vous accueille dans un très lumineux et agréable espace de dégustation qui a le bon goût d'être ouvert tous les jours. Animations régulières. Une belle découverte de l'œnologie et des produits du terroir ardéchois. Chaque mois au caveau un vin est mis en avant. Il y a du choix pour tous les palais et toutes les bourses. Une étape sympathique sur la route à ne pas négliger.

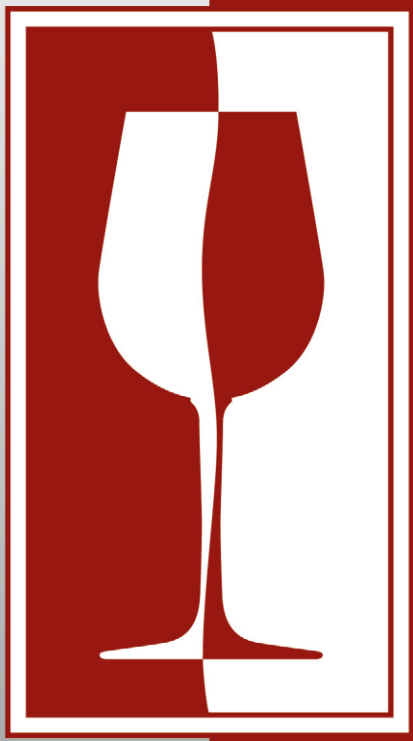
Dans les environs

Ozon

LE PANORAMIC
✆ 04 75 23 08 14
www.restaurant-lepanoramic.fr
Fermé trois semaines en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 23 € à 44 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18,50 € (en semaine jusqu'au vendredi midi sauf veille et jours fériés). Menu Goûtez l'Ardèche : 27 €.
Ce restaurant offre une vue panoramique sur la vallée du Rhône et les saveurs et délices préparés par le chef Raymond Laffont, maître-restaurateur. Celui-ci travaille avec passion et efficacité les produits du terroir. On s'installe confortablement dans une vaste salle au milieu de laquelle trône une imposante cheminée et l'on savoure l'Ardèche. A la carte, qui change régulièrement, une belle découverte des saveurs et des produits régionaux à travers un poulet fermier d'Ardèche comme un osso buco et légumes, truite et saumon, risotto de châtaignes, un bœuf Fin Gras du Mézenc de la maison Saulignac sauce barbecue maison et légumes. On apprécie la mise en bouche servie en préambule à chaque menu, même le moins cher… La carte des vins est fidèle à la région. Un excellent moment à la table d'un des 7 chefs de l'association «Toqués de l'Ardèche» promoteur et fervent défenseur des produits ardéchois et de la gastronomie locale.

RANDONNÉES SUR LES COTEAUX
Au départ d'Ozon plusieurs randonnées balisées, de berges en vignes, vous sont proposées, que vous pouvez effectuer à pied, à cheval ou en VTT. En cheminant le long du Rhône et à travers les beaux coteaux viticoles ardéchois, vous découvrez de merveilleux panoramas sur la vallée du Rhône. Vous avez le choix entre différentes boucles. Il y en a forcément une qui correspond à votre forme et à votre laps de temps. Les accès sont régulièrement entretenus. Que vous soyez de passage, en moment de détente, ou en vacances de court ou long séjour, si vous n'avez pas de guide touristique local à votre disposition, vous êtes renseigné de fait d'une étape nature et de randonnées à découvrir.

LE CAVEAU



AOP Saint Joseph
AOP Condrieu
et vins de pays

07370 SARRAS
RN86 - Tél. 04 75 23 54 69
7J/7 - de 9h à 12h et de 14h à 18h30
DÉGUSTATION GRATUITE

CAVE DE SARRAS

SATILLIEU

C'est la petite capitale rurale et montagnarde de la dizaine de villages du Val d'Ay. Si le bourg se trouve à 480 m d'altitude, la commune s'étend depuis les vignobles posés à 350 m d'altitude jusqu'aux forêts de sapins piquées à 1 200 m. Le paysage est encore très marqué par l'agriculture et en particulier par l'élevage avec la présence de vastes étendues de prairies bordées de peupliers. Sur les hauteurs, c'est l'exploitation forestière qui prend le pas. Satillieu est dominé par des collines structurées de splendides terrasses qui resplendissent au soleil couchant. Ce village où pousse la vigne en dépit des rigueurs hivernales ne manque pas de typicité. D'ici démarrent de petites routes et des chemins de randonnée qui ouvrent des itinéraires pittoresques et des panoramas grandioses. Si c'est vers le village perché de Lalouvesc que convergent les pèlerins, Satillieu exerce aussi sa séduction avec sa vie de village et la présence d'artisans de bouche qui maintiennent de petites boutiques gourmandes où trouver un bon saucisson et un pain frais, des pêches ou des châtaignes, mais aussi son journal et la possibilité de boire un café en terrasse avec les gens du pays.

Points d'intérêt

LES VIEUX QUARTIERS

Cheminant au centre du village de Satillieu, on découvre plusieurs éléments remarquables du patrimoine bâti : reste de remparts, tour, croix de peste en granite, fontaines. L'association Triade mène des travaux de recherche concernant ce patrimoine bâti et et l'histoire du canton de Satillieu. Ainsi apprend-on que la mairie est installée dans un ancien château du XVIII[e] siècle. Celle-ci abrite la salle Don Quichotte où vous pourrez admirer de superbes tapisseries classées dont l'origine garde ses mystères. Quant à l'église et à son presbytère, ils sont édifiés sur un promontoire qui abrita un ancien fort romain. Si vous passez par Satillieu, que vous soyez motard ou non, les routes vont vous mener vers les altitudes ardéchoises, Saint-Félicien entre autres. Appréciez les combes qui s'offrent à vous et le panorama qui se laisse découvrir au fur et à mesure de votre montée.

Le couvert

RESTAURANT TRAITEUR VINCENDON

Rue Faurie ✆ 04 75 34 95 86
www.restaurantvincendon.sitew.com
charlyvin@hotmail.fr

Menus de 30 € à 39 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 9,50 € (à partir de). Plats à emporter. Salles de réception.

Une maison ardéchoise qui donne sur la rue principale du village et nous ouvre un parc ombragé à l'arrière de la bâtisse, loin du passage. On se sent bien à l'abri dans cet établissement qui présente des menus Sensation et Gourmet nous plongeant dans la gastronomie du terroir avec une farandole de plats traditionnels. Au choix par exemple, un filet de faisan sauvage doré au lard, des ravioles maison aux queues d'écrevisses et crème ciboulette ou encore le pavé de lieu jaune couché sur une fine tarte feuilletée aux épinards..., pour terminer sur des desserts maison rassemblés dans une belle assiette gourmande. La cuisine varie au fil des saisons et nous restons volontiers fidèles à cette adresse. La maison Vincendon animée avec générosité par Geneviève et Charly Vincendon propose également un service traiteur et des plats à emporter, fort appréciable. L'adresse mérite un arrêt : ce sera notre recommandation du jour...

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT CHALEAT SAPET***

Place de la Faurie ✆ 04 75 34 95 42
www.chaleatsapet.com
contact@chaleatsapet.com

Logis (2 cheminées). Ouvert de début mars à fin octobre. Fermeture 1ère semaine d'août. 12 chambres. Chambre simple de 59 € à 64 € ; chambre double de 62 € à 79 € ; chambre triple de 75 € à 94 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 € (5 € pour les enfants). Chambre pour 4 à partir de 89 €, chambre pour 5 à partir de 102 €. Wifi gratuit. Restauration. Vente (produits locaux). Bain bouillonnant.

Implanté au cœur du village, cet établissement familial existe depuis 1930. On apprécie l'ambiance traditionnelle, les voisins qui viennent boire le café en terrasse et quelques équipements modernes récemment installés comme le Spa. On trouve facilement le repos dans l'une des chambres personnalisées, dont certaines peuvent accueillir les familles. Sous les toits on ouvre sa fenêtre sur un champ pentu où pâturent les vaches. Le clocher scande les heures. En été, on profite de la piscine à l'arrière de l'hôtel. Et bien entendu, à table, on se régale des produits du terroir. Une authentique adresse de pays. En prime : vente des journaux locaux, possibilité de faire des photocopies, salon de coiffure, manucure, esthéticienne, massage bien-être, salle de sport avec rameur et tapis de marche, piscine extérieure chauffée.

Loisirs

SITE DU GRANGEON

✆ 04 75 34 96 64

Ouvert eu 1[er] juillet du 31 août.

Aménagé sur l'Ay, ce plan d'eau en pleine verdure – comme une piscine géante et naturelle – dépend d'une rivière dont le niveau n'est pas toujours... à la hauteur et la propreté parfois aléatoire en fonction des pluies abondantes. Mais c'est rare tout de même que ce plan d'eau soit à sec ! Voici donc un lieu privilégié de détente et de loisirs pour se rafraîchir dans une onde pure. Le site abrite un camping municipal qui vient compléter l'offre d'hébergement du village. Un coin de nature sauvage idéal pour se remettre le temps des vacances du stress citadin ! Baignade surveillée en été. Ce coin de nature n'est certes pas le plus connu de l'Ardèche Verte mais il nous plaît à penser que précisément cette Ardèche-là gagne à être mieux connue... Voilà donc une belle porte d'entrée d'un monde à savourer.

Emplettes

BOULANGERIE PHILIPPE ROUX
Rue Faurie ✆ 04 75 34 98 63
Ouvert du mardi au dimanche de 4h à 19h15.
Vous chercher un bon pain pour votre bonne charcuterie de pays ? Allez chez Philippe Roux. Belle vitrine sur l'artère principale du village et, à l'étalage, des produits de qualité qui mettent à l'honneur la boulangerie traditionnelle avec une collection de pains de campagne, de seigle et pains spéciaux, et la pâtisserie tout au beurre. Ici, vous faites aussi provision de gourmandises ardéchoises dont les incontournables spécialités aux châtaignes et aux myrtilles. Et vous avez bien lu, cette boulangerie à l'ancienne est ouverte dès 4h du matin ! La bonne adresse pour le pain croustillant et les croissants frais dès potron-minet... C'est presque une surprise de trouver une telle boulangerie par ici... mais elle est connue de tous les environs...

CHARCUTERIE CROUZET
Le Quai, Le Village
✆ 04 75 34 98 74
Immuable et immanquable ! C'est l'une des boutiques les plus photographiées d'Ardèche... Il faut dire qu'elle est tout à fait typique avec sa devanture rouge sang, ses saucissons qui pendent devant la vitrine et sa fière dénomination frappée en grosses lettres blanches : Charcuterie ardéchoise. Au centre du village, le long de l'Ay, la maison mériterait d'être classée à l'Inventaire des monuments gastronomiques de la région. Ici on défend le terroir et on diffuse une vrai charcuterie ardéchoise concoctée par un professionnel affable. Vous pouvez même tâter le saucisson pour savoir s'il est assez sec ou du moins à votre goût. Et puis, il y a les caillettes, les jambons crus et bien d'autres merveilleuses cochonnailles. Une adresse gourmande recommandée par le Petit Futé. Arrêtez-vous avant d'entamer la montée vers le col mais c'est une bonne idée aussi si vous souhaitez faire une pause déjeuner sur l'herbe.

LA CHÈVRE BLANCHE
La Garenne
✆ 04 75 34 94 82
Ouvert tous les jours de 8h à 10h et de 17h à 19h.
Après avoir goûté au fromage frais au lait de chèvre dans une auberge du village, on ne peut en rester là. A la sortie de Satillieu, côté Lalouvesc, au quartier La Garenne, vous trouvez la chèvrerie de Franck et Nathalie, à l'enseigne du GAEC de la Chèvre blanche. Ici vivent de belles chèvres blanches, comme celles de monsieur Seguin, qui aiment gambader dans la montagne, et se déploie une gamme de fromages affinés ou non, fromages frais dont le caillé doux de Saint-Félicien, une spécialité locale qui a de nombreux adeptes. Les fromages de Satillieu sont également en vente à la Main Paysanne d'Annonay, regroupement de vente directe de producteurs fermiers de la région. Une meule qui vous fait découvrir le fromage de chèvre sous un autre aspect et surtout un goût complètement différent. Après les charcuteries du pays, les fromageries comme celle de la Chèvre Blanche méritent très largement une visite afin de compléter ses emplettes et pour une dégustation pleine de saveurs ardéchoises.

Dans les environs

LA TRUFFOLIE
Le Village – le village nord
SAINT-ALBAN-D'AY ✆ 04 75 32 50 96
www.restaurant-latruffolie.fr
♿
En hiver ouvert du mercredi au dimanche midi, vendredi et samedi soir En été tous les jours sauf mardi. Menus de 17 € à 27 €. Menu enfant : 6,50 € (junior : 9,50 €). Formule du midi : 13 €. Accueil des groupes.
Au cœur du village, ce restaurant rustique tenu par Yann et Isabelle, dispose d'un parking et d'une grande terrasse sur cour, avec un accès pour les personnes à mobilité réduite. Il vous propose une cuisine de terroir, traditionnelle et régionale qui évolue selon les saisons et la disponibilité des produits locaux. Quelques exemples : brochette de bœuf gorgonzola, galantine de volaille fermière, filet mignon aux herbes et sa crique de truffole, avec une tarte truffole en entrée, et Saint Marcelin bien sûr... ou encore un pavé de thonine sauce vierge, avec pour commencer un croustillant de truffole et chèvre,...Les desserts sont tip top. Lieu est chaleureux à l'image de l'accueil qui vous est réservé.

SERRIÈRES-SUR-RHÔNE

A l'origine, l'agglomération comptait deux centres : le quartier de Saint-Sornin autour de l'église et Serrières, au nord, autour du château et de sa chapelle. Les deux parties furent réunies par le quartier de la Fondalin au XVI[e] siècle. Implantée le long du Rhône, Serrières-sur-Rhône s'est essentiellement développée comme port et doit en partie sa fortune au trafic sur le fleuve. Le site fut, dès l'origine, un lieu privilégié pour établir un important habitat de mariniers faisant escale le long de leur périple fluvial. Aujourd'hui, il reste peu de mariniers, mais leurs ancêtres ont laissé leurs œuvres pieuses présentées dans l'ancienne église de Saint-Sornin. Un pont jeté sur le Rhône – le deuxième pont suspendu sur le fleuve construit par la société Seguin-Montgolfier – relie Serrières-sur-Rhône à l'industrieuse Isère, de l'autre côté du fleuve. De Serrières, la Nationale 86 se poursuit en montant vers Annonay en belvédère. Ainsi Serrières se trouve être un carrefour actif où il fait bon faire escale. On découvre à pied les vieux quartiers avant de s'asseoir sur le quai pour regarder l'eau couler en rêvassant... Depuis moins d'une dizaine d'années, les bords du Rhône, en particulier du côté de Sablons, ont été rénovés pour permettre le passage sécurisé et bitumé de la ViaRhôna, empruntée par les cyclistes entre autres. La balade est plaisante le long du prolongement de l'île de la Platière. Sur les deux rives, les chemins de randonnée ne manquent pas mais un bémol : les lâchers d'eau de la CNR imposent une grande vigilance en cas de crue en amont. Le croisement de routes à Serrières favorise une halte : un office de tourisme est ouvert en période estivale pour mieux vous guider dans vos préférences.

Points d'intérêt

MUSÉE DES MARINIERS DU RHÔNE

Chapelle Saint-Sornin
✆ 04 75 34 00 46

Fermé d´octobre à juin. Ouvert du 1er juin aux journées du patrimoine. Ouvert tous les jours sauf le mardi. Groupes sur réservation. Visite guidée (environ 1 heure).

Un musée qui mérite le détour. La chapelle fait office de musée depuis des décennies et abrite, depuis 1939, une rare collection d'art religieux naïf. Le musée des mariniers présente des collections alliant histoire et ethnographie, vous présentant la vie des mariniers du Rhône au cours des XVIIIe et XIXe siècles. Ici vit toujours leur âme, et l'on y découvre les trésors des mariniers du Rhône, dont les fameuses croix des mariniers, ornées d'une multitude de symboles : une demi-barque, un coq, une main, des lanternes, des fleurs, un pichet... Il s'agissait de conjurer le sort. On découvre aussi la beauté de l'édifice roman (XIIe siècle) qui recèle ses merveilles émouvantes et somme toute un patrimoine méconnu. A n'en pas douter, les grandes heures du Rhône, de Condrieu à Serrières en particulier, sont dignement représentées et il est fort intéressant de s'y arrêter. Le devoir de mémoire s'inscrit dans ce musée qui est devenu au fil du temps une référence pour les anciens mariniers et leurs familles.

Le couvert

LE BATEAU D'ÉMILE

65, quai Jules-Roche ✆ 04 75 34 01 11
www.bateau-emile.fr
contact@bateau-emile.fr

Maître Restaurateur. Restaurant bar à vin. Ouvert du mardi au dimanche le midi à partir de 12h ; du mercredi au samedi à partir de 18h30 et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 46 €. Formule du midi : 16,50 € (entrée ou plat et dessert. Les trois, 18,50 €). Vin au verre.

Bien sûr, vous l'avez deviné : le nom d'emprunt fait référence au film du même nom. Le capitaine Benoît Durieux vous régalera sur ce bateau ! Le chef travaille les produits frais de saison avec sérieux et efficacité. Ce bateau est « ancré » rive droite du Rhône, face à Sablons, sa voisine iséroise, et fait référence au film de Larmentiel avec Annie Girardot et Lino Ventura (1961). La terrasse, en léger contrebas de la route, permet de manger en regardant l'eau qui coule. Une cuisine où les produits de la région sont à l'honneur et mis en valeur avec soin et une sélection des meilleures appellations vinicoles de la région. En 2014, le Bateau d'Emile a reçu le titre de Maître Restaurateur. Il est préférable de réserver aux périodes festives et en période de congés.

Emplettes

MARCHÉ

Quai Jules Roche-Nord
www.serrieres.fr – mairieserrieres@orange.fr

Ouvert le vendredi de 8h à 13h. Matin.

Cet agréable petit marché occupe les trottoirs longeant la rive droite du bras du Rhône jusqu'à la limite de son joli pont suspendu de Marc Seguin, comme la plupart des ponts qui enjambent le Rhône. Les chalands vont découvrir un choix de produits artisanaux, articles frais des producteurs locaux. Il n'est pas bien grand mais l'on y trouve l'essentiel. Comme dans tous les petits marchés locaux, il règne une ambiance bon enfant où toutes les générations se côtoient. Plus bas, les rives sont fréquentées par les pêcheurs, les randonneurs, les jouteurs à la belle saison, les rameurs de barque. Alors, muni des courses faites au marché, pourquoi ne pas poursuivre au sud du pont pour déambuler tout au long du grand parking où se déroulent parfois des animations ludiques ?

Dans les environs

Limony

Frontalière avec le département de la Loire et sa dernière commune de St Pierre de Boeuf, le village de Limony doit sa prospérité à son emplacement le long du Rhône, à proximité de la route nationale. Elle se trouve par ailleurs représenter la limite naturellede la région entre le Forez et le Vivarais. N'oublions pas non plus qu'il fut un temps où le rhône avait ses caprices et changeait de lit entre les rives : entre l'Ile de la Platière et l'Ile des Graviers. On vient à Limony pour faire provision des bons produits du terroir – vins de Seyssuel, fruits, jus de fruits… – mais aussi de cette nature préservée qui se déploie dans la vallée encore méconnue du ruisseau de Limony. L'aménagement du Rhône a permis la canalisation de ses eaux impétueuses et de ses débordements encore assez courants. Sur la département 86 en direction de Serrières ou en provenance, Limony se traverse rapidement mais si vous vous posez du côté de la place de l'église, facilement repérable, vous avez matière à vous balader voire à visiter la cave à vin qui se trouve de l'autre côté de la départementale. Une bonne adresse.

CHEZ PILOU – LE 7 DE TABLE

1, rue de Fontailloux ✆ 04 75 34 01 02

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Fermeture Dimanche soir et lundi. Menus de 23 € à 34 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18 €. Terrasse.

Dans cette ancienne ferme réhabilitée dans une belle demeure de pierre se dégage un style feutré où trône un large four à bois. Vous vous installez au 7 de Table pour savourer une cuisine raffinée concoctée par Pilou, le chef, à partir de produits ardéchois dûment sélectionnés. Vous y découvrirez «Pluma» qui est une pièce de cochon ibérique, un magret de canard entier au romarin de 400 grammes, un quasi de veau français au St Jopeh de 300 grammes... Les produits frais sont de saison et l'ardoise change régulièrement. Si votre viande n'est pas parfaitement saisie, le chef vous le ressert avec de nouveaux accompagnements, le tout bien chaud à s'en brûler les lèvres... et la régalade est bien là. La présentation est en «cassolettes» individuelles, ce qui rajoute au caractère distinctif de l'établissement. Le service est rapide et le sourire assuré. Les viandes sont sélectionnées et le tout proposé s'affiche «bio» avec une recherche préparatrice pour les légumes savamment

© MarcyMyPageER

Train miniature du Jardin des trains ardéchois.

concoctés. Il y a de l'innovation chez «Pilou» et les rations sont généreuses. Divers menus sont affichés et les choix sont finalement difficiles à faire... De l'entrée au dessert, tiramisu café ou autre, il est certain que vous sortez rassasié (es) et heureux de ce bon repas.

■ **LOUIS CHÈZE**
Pangon ✆ 04 75 34 02 88
www.domainecheze.com
contact@domainecheze.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous le samedi.
Louis Chèze a repris les rênes de l'exploitation familiale en 1978, la faisant évoluer en développant peu à peu le vignoble au détriment de l'arboriculture. Il a une réputation à tenir et de toute évidence il y parvient car son nom fait référence localement. Aujourd'hui, son domaine viticole est l'un des piliers du vignoble de Seyssuel et se déploie sur 10 ha, tirant le meilleur de la syrah. La cuvée Prestige de Caroline – le prénom de la fille de Louis –, une sélection de vieilles vignes, élevée en fûts de chêne, est un délice. Le saint-joseph rouge est tout réglisse et le blanc tout en finesse, avec des arômes de miel, d'acacia et d'abricot. Le domaine Chèze élabore même depuis quelques années du condrieu, dont une cuvée en vendanges tardives. Fidèle à ses origines, Louis Chèze propose aussi du nectar d'abricot grâce aux quelques arbres qui ont échappé à l'arrachage. Les vins de Louis Chèze sont également disponibles au caveau Valérius, un point de vente créé à Limony par dix vignerons du secteur. Alors si vous passez sur les hauteurs de la vallée du Rhône, arrêtez-vous faire le plein : un bon choix vous y attend.

SOYONS

Au bord du Rhône, cette ancienne capitale gauloise, dans l'agglomération de Valence dans le département de la Drôme, déploie un site archéologique qui est un haut lieu de la préhistoire et l'un des sites-clés européens pour l'étude de l'homme de Neandertal. Vous découvrirez les fouilles de la Brégoule, aujourd'hui musée vivant, en partie protégées par un bâtiment de 460 m^2, le musée archéologique. A découvrir des grottes préhistoriques à concrétions accessibles par un sentier botanique. Rendez-vous avec 150 000 ans d'histoire. Les habitants ? Les Soyonnais (ses) pardi ! N'hésitez pas à vous renseigner pour des visites guidées.

Points d'intérêt

■ **ARDÈCHE MINIATURES – LE JARDIN DES TRAINS ARDÉCHOIS** ★
1230, route de Nîmes ✆ 04 75 60 96 58
www.jardin-des-trains.com
contact@jardin-des-trains.com
Ouvert du 2er mars au 11 novembre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 3 à 15 ans) : 6 €. Tarifs réduits : 7 € pour les familles nombreuses, étudiants, personnes handicapées. Chèque Vacances.
Ici vous pouvez vous promener en plein air et voir enfin l'Ardèche d'en haut ! L'insolite parc-jardin d'Ardèche miniatures, fondé en 1992, vous invite à embarquer dans un train miniature, du moins à l'admirer sillonner les paysages tourmentés et harmonieux des hautes terres du Vivarais au plateau du Coiron et jusqu'en vallée du Rhône, passer les tunnels et les viaducs, croiser un village. Sur le parcours 2 800 m^2 de décors naturels reproduits à l'échelle 1/25^e. Voici le fameux pont d'Arc et le mont Gerbier-de-Jonc où cohabitent grenouilles, libellules et vaches lilliputiennes (5 cm au garrot) ! Après 1h20 de visite, vous pourrez visionner une vidéo-exposition qui dévoile les secrets et les coulisses de cette incroyable construction. Les enfants peuvent profiter de l'aire de jeux et déguster une glace à la crème de marron. Une idée de sortie originale et récréative. Et le week-end du 15 juin a lieu l'annuelle rencontre des modélistes ferroviaires !

■ **GROTTES DE SOYONS**
RD 86
✆ **04 75 60 88 86**
Ouverture : Du 01/04 au 30/06/2019 de 14h à 18h. Fermé lundi et mardi. Juillet / aout, tous les jours de 10h à 19h. Du 01/09 au 31/10/2019 de 14h à 18h. Fermé lundi et mardi. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 6 €.
A la fin du XIXe siècle, des cavités uniques ont fait parler d'elles. La visite est guidée et dure environ 1h. Vous accédez aux deux grottes préhistoriques de Soyons par un agréable sentier botanique : la grotte de Néron et le Trou du Renard. Outre ces deux grottes aux concrétions magnifiques, occupées par l'homme du Paléolithique au Moyen Age, vous visitez le musée dédié à ce site archéologique et ses découvertes, installé au centre du village de Soyons. Possibilité d'ateliers de fouilles sur le terrain pour les petits et les grands. Vous n'avez plus qu'à suivre les panneaux, vous garer, pour ensuite, équipé de bonnes chaussures, atteindre l'entrée des grottes. Elles sont certes moins connues que dans le sud ardéchois mais elle mérite vraiment le détour sur la route de vos vacances.

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE** ★
Place de la Déesse-Soïo
✆ **04 75 60 88 86**
www.soyons.fr
musee@soyons.fr
Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 € (8 € avec visite des grottes). Enfant (de 5 à 18 ans) : 3 € (6 € avec visite des grottes).
Le site, qui s'étend sur 30 hectares, représente la plus grande concentration de vestiges de toutes les époques connues en France. Il atteste une occupation humaine du paléolithique, du néolithique, des âges des métaux aux périodes gallo-romaine et médiévale. Deux grottes sont ouvertes au public : la grotte de Néron, classée monument historique, et le Trou du Renard. L'accueil des visiteurs se fait dans la grotte de Néron, grotte fréquentée durant la préhistoire par l'homme de Néandertal en alternance avec les grands carnivores tels les ours, les lions ou encore les hyènes des cavernes. Le Trou du Renard nous plonge dans le monde souterrain et permet d'accéder à un splendide réseau de concrétions de calcaire. Les eaux d'infiltration dans le massif calcaire ont sculpté cette grotte et ont laissé un décor féerique. Après la visite des grottes, le musée archéologique, installé au cœur du village de Soyons. Parmi les découvertes majeures exposées, on peut citer l'outillage lithique de l'homme de Néandertal et de Cro-Magnon, le squelette partiel d'un mammouth, l'autel à sacrifices dédié à la déesse Soïo… Des ateliers d'initiation à la fouille archéologique sont proposés aux enfants.

Le couvert

■ **LE CÈDRE DE SOYONS**
670, route de Nîmes
✆ **04 75 60 83 55**
www.lecedredesoyons.fr
contact@lecedredesoyons.fr
Accueil vélo. Fermé le dimanche, le lundi et le mardi midi. Ouvert le lundi soir de juin à aout. Menus de 21,50 € à 34,50 €. Egalement hôtel, 26 chambres, 80 € ; 11 € petit déjeuner. Soirée étape chambre, repas, petit déjeuner 95 € pour une personne. Accueil des groupes (accueil séminaires). Jardin. Terrasse. Piscine, courts de tennis, terrain de pétanque.
Un havre de verdure et de paix ombragé généreusement par un véritable cèdre du Liban à l'histoire aussi longue que ses branches et son tronc. Quelle belle découverte en bordure de la RD86, entre Charmes-sur-Rhône et Saint-Péray : cet hôtel-restaurant rappelle les agréables auberges d'antan. En toute saison, grâce à une grande véranda, on peut profiter de la vue sur le grand jardin joliment décoré. Une salle intérieure confortable, spacieuse, où l'on se sent bien. Le salon propose aussi des reproductions colorées de tableaux de Matisse, un environnement plutôt sympathique qui ne doit pas faire oublier les trésors que recèlent les assiettes. La carte se réinvente en fonction du marché et de l'humeur du chef. On comprend dès lors pourquoi le restaurant ne désemplit pas et réunit des gastronomes de toutes les générations, les familles de la région aimant se retrouver ici pour célébrer un événement. Ajoutons un service efficace et très cordial. On ne peut donc qu'en arriver à cette conclusion : qui que nous soyons, assoyons-nous au Cèdre de Soyons.

THUEYTS ★★

Thueyts est bâti sur un lac de lave issue du volcan du Prat qui lui donne un relief tout particulier. Ici, la rivière Ardèche a creusé les magnifiques gorges de la Chaussée des Géants que l'on peut découvrir par la route pittoresque qui croise d'autres sites remarquables : la Gueule d'Enfer, le Pont du Diable sur l'Ardèche, l'Echelle du Roi ou celle de la Reine. Le village se développa au début du second millénaire autour de son prieuré lié à l'abbaye Saint-Chaffre du Monastier-sur-Gazeille (Haute-Loire). Il connut une belle période de prospérité à compter de la Renaissance. Témoignent encore de cette époque le château de Blou, la tour Pouget et plusieurs hôtels particuliers. Thueyts développa aux cours des siècles le négoce, l'artisanat, puis l'arboriculture, l'élevage du ver à soie et l'industrie textile. L'économie de Thueyts repose aujourd'hui principalement sur le tourisme. Ce village fait partie des 20 villages de caractère de l'Ardèche.

■ **OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS**
Rue Pouget
✆ **04 75 36 46 79 – www.thueyts.fr**
tourismethueyts@wanadoo.fr
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 13h. Fermé le week-end en basse saison.

Le site du Pont du Diable.

© Julia700702 - Shutterstock.com

Le Pont du Diable, Thueyts.

© Oliver HOFFMANN – iStockphoto

L'office intercommunal du tourisme Ardèche Grands Serres vous informe sur ce territoire situé au cœur du Pays des jeunes volcans d'Ardèche et regroupant les villages de Mayres, Burzet, Péreyres, Montpezat sous Bauzon et Thueyts, unis ici pour vous souhaiter la bienvenue. Ce territoire propose de nombreuses randonnées pédestres balisées, la Via Ferrata du Pont du Diable, le site d'escalade de Thueyts, mais aussi de belles saveurs de terroir autour de la châtaigne, des truites de rivière, de la charcuterie de montagne et des vins ardéchois, sans oublier quelques fêtes typiques programmées tout au long de l'année.

Points d'intérêt

■ VIA FERRATA DU PONT DU DIABLE

Office de tourisme de Thueyts
✆ 04 75 36 46 79
Ouvert tous les jours.
Certains viennent à Thueyts juste pour cela ! La *via ferrata* de Thueyts, nommé Pont du Diable, est tracée sur un épanchement volcanique et offre la particularité de passer d'une rive à l'autre de la rivière Ardèche grâce à une impressionnante tyrolienne de 90 m. Des sensations assurées... Une aventure ludique que l'on peut pratiquer en solo, entre amis ou en famille… Avec des échelles, une main courante, une passerelle de bois et une ligne de vie vous progressez en sécurité sur la paroi rocheuse. Le cheminement évolue le long des falaises au dessus de la rivière de la haute vallée de l'Ardèche. Il n'est plus possible de louer le matériel spécifique à la pratique de la *via ferrata* à de l'Office de tourisme mais juste en face auprès du Jardin Athogien.

Le gîte

■ HÔTEL – RESTAURANT LES MARRONNIERS***

Place du Champ-de-Mars ✆ 04 75 36 40 16
www.hotel-les-marronniers.com
contact@hotel-les-marronniers.com
Logis (2 cheminées). Fermé de mi-novembre à début mars. 22 chambres. Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 65 €; chambre triple à partir de 74 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Animaux acceptés (5 €). Restauration (menus de 20 € à 43 €). Demi-pension de 51 € (3 personnes) à 84 € (une personne).
Au cœur du village, cet établissement cossu, ouvert en 1929, arbore une terrasse sous les marronniers. Voici un hôtel-restaurant à l'ancienne, accueillant et qui fleure bon une tradition adaptée au goût et aux critères de confort modernes. En 2012, les Marronniers ont changé de propriétaires et ont bénéficié d'une belle rénovation. Estampillé trois étoiles, voici un établissement qui offre désormais tout le confort et de belles prestations : sauna, spa, salle de fitness, piscine... A table : une cuisine de terroir, avec charcuterie de montagne, poissons de rivière, champignons et gibiers en saison. Et pour accompagner ces mets, on choisit entre les eaux minérales de la région, une copieuse carte des vins ou les bières Bourganel. Les plus : un excellent rapport qualité/prix et un accueil bien charmant.

Dans les environs

Burzet

Ancienne cité médiévale et chef-lieu de canton, Burzet est situé au cœur de la vallée de la Bourges, au beau milieu d'un cirque de montagnes volcaniques. Son église (1456) est un chef-d'œuvre d'art roman qui se distingue par son clocher à peigne. Autre chef-d'œuvre, le calvaire du XIII[e] siècle avec ses douze chapelles édifiées à flan de montagne, unique en son genre. Ici, chaque vendredi saint, une soixantaine de figurants interprètent une Passion du Christ. Dans un registre tout à fait différent, Burzet voit passer le rallye Monte-Carlo. La commune est aussi connue pour son site d'escalade, le site de l'Horloge, riche d'une vingtaine de voies. Les amateurs de vertige y trouveront aussi une très belle via ferrata. Signalons enfin que Burzet est classée Station verte et Village de caractère.

■ CASCADE DU RAY-PIC

Après les gorges de l'Ardèche, c'est la seconde «curiosité» géologique du département qui exprime la naturel volcanique de l'Ardèche, un site classé depuis 1931. La cascade du Ray Pic jaillit au milieu des orgues basaltiques, bondissant sur une trentaine de mètres, à travers l'une des plus longues coulées de lave de France. En juin 2012, le site du Ray-Pic a été équipé de façon à être accessible en toute sécurité. Un nouvel itinéraire a été créé répondant ainsi aux attentes des visiteurs. Le cheminement, où alternent sentier naturel et escaliers mariant traverses de bois et terre ou bloc de granit, conduit à deux belvédères très spacieux qui permettent d'admirer les deux chutes d'eau impressionnantes jaillissant d'un jeu d'orgue basaltique horizontal et de profiter ce site géologique grandiose. Ici et là, sur le trajet, une corde propose un appui au promeneur engagé sur ce sol abrupt. Et trois belvédères viennent d'être aménagés le long de la coulée volcanique. Belle cascade, beau point d'eau, mais baignade rigoureusement interdite.

■ LE BAR RESTAURANT LES GLYCINES

3, rue de l'Eglise
✆ 04 69 22 18 90
florianc1307@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 1h ; le dimanche de 8h à 1h. Menu unique à 15 € (entrés plats fromage ou dessert 1/4 de vin, cafés compris les mardis mercredi jeudi vendredi samedi midi). Les vendredis soir et samedi soir le menu est à 15 € mais sans le 1/4 de vin ni le café compris. Le dimanche un menu à 20 € et proposer avec entrée plat fromage ou dessert. Des soirées animées seront proposés tout au long de l'année.
Christine et Thomas vous reçoivent aux Glycines. Au cœur du village de Burzet, station verte, le bar-restaurant vous accueille dans une ambiance conviviale pour une consommation ou un repas simple, grandes salades ou plats traditionnels. Egalement point vert Crédit agricole. La bâtisse de pierre a plus de deux siècles et le chef s'attache à proposer une restauration éco-responsable. Pas question de vous proposer des fraises en hiver ! Une adresse bienfaisante et sans chichis. Rapport qualité/prix imbattable. Le jeudi c'est soirée tapas, le vendredi happy hours de 18h à 19h et le samedi soirée musique.

Tournon-sur-Rhône.

© Richard SEMIK – Shutterstock.com

Montpezat-sous-Bauzon

RANDONNÉES

Une belle randonnée, et facile : celle du volcan de la Gravenne de Montpezat qui permet ainsi de découvrir le cratère de la Crose. Il faut compter environ quatre heures pour la balade, avec 290 m de dénivelé qui fait une boucle depuis Thueyts. N'hésitez pas à vous renseigner à l'office de tourisme pour avoir plus d'infos sur les différentes options. A côté de la mairie, vous trouverez aussi un panneau «point info rando».

SITE RELIGIEUX DE CLASTRES

www.parc-monts-ardeche.fr
vbertrand@parc-monts-ardeche.fr

Situé au sud de la commune, il se compose de l'église Notre-Dame-de-Prévenchères et de son prieuré, du calvaire et de la chapelle Saint-Roch. L'église Notre-Dame-de-Prévenchères est une imposante église romane du XII[e] siècle dont le clocher à peignes et la couverture de lauzes trahissent l'influence des bâtisseurs de la Montagne ardéchoise.
Délaissée au XIX[e] siècle lors de la construction de la nouvelle église paroissiale de Montpezat, ce superbe édifice a été finalement classé en 1944. Outre l'église qui est aujourd'hui rénovée, le site se compose du prieuré voisin, du calvaire et de la chapelle Saint-Roch, terme du chemin de croix, qui domine le site et d'où l'on peut profiter d'une très jolie vue. Comptant 29 stations, le calvaire a été entièrement restauré, comme la petite chapelle qui présente aujourd'hui de très belles fresques signées Jean Saussac.

CAMPING MUNICIPAL

Pré Bonnefoy
✆ 04 75 94 41 29
www.montpezat-sous-bauzon.fr
contact@camping.fr
101 emplacements. Emplacement de 7 € à 12,50 €. 4 chalets de 300 € à 400 € la semaine. Jeux pour enfants.

Le camping de Montpezat-sous-Bauzon, village de caractère situé au cœur de la Cévenne des Jeunes Volcans d'Ardèche du parc naturel régional des monts d'Ardèche, avec tout ce qu'il faut pour être le plus heureux des vacanciers en Ardèche : une rivière où pêcher et se baigner – avec un plan d'eau –, des arbres pour la fraîcheur à l'heure de la sieste, un minigolf et des VTT pour le sport et des services à proximité pour ne manquer de rien dans ce petit coin de nature préservée. Un camping municipal simple et bien tenu d'une centaine d'emplacements disposant de quelques habitations légères de loisirs.

SITE DE LA DAME DU LAC

Le nom de ce beau site d'escalade en bordure de lac d'Issarlès, évoque une bergère – la dame du lac – en train de traire sa chèvre sur ce rocher lorsque son village fut submergé par les eaux. La légende dit encore que l'on peut apercevoir l'image de la bergère dans le lac si on plonge la tête sous l'eau au bon endroit – mais pas trop longtemps quand même ! Pour l'escalade, trois falaises granitiques et ombragées ; pour une trentaine de voies bien équipées, de 6 à 35 mètres de haut. Site idéal lorsque le soleil tape trop fort sur les autres falaises. Un sentier pédestre autour du lac de cinq kilomètres permet aux non-grimpeurs de patienter en se dégourdissant les jambes.

TOUR DU LAC À PIED OU EN VTT

Le tour du lac d'Issarlès se fait aisément en une heure de marche. Au départ, un panneau signale un habitat troglodyte. Il s'agit de l'ancienne maison du garde-pêche des de Vogüé, les anciens seigneurs du Lac. Une simple grotte qui abritait une famille... De retour au village, vous pourrez faire une agréable escale dans l'une des auberges qui ouvrent avec la belle saison dans cet ancien lieu de villégiature. D'autres circuits balisés : vallée du Gage d'une longueur de 12 km et le Cherchemus d'une longueur de 10 km. Des itinéraires qui se laissent aussi parcourir à VTT, avec quelques belles « bosses » !

TOURNON-SUR-RHÔNE ★★

La petite ville de Tournon regarde de l'autre côté du Rhône, le département de la Drôme et Tain-l'Hermitage. Comme c'est le cas pour sa voisine d'en face, sa fortune s'est faite sur le commerce du vin. Sur les coteaux de Tournon-sur-Rhône s'étagent les vignobles qui donnent le fameux saint-joseph. Un vin mit à l'honneur dans les domaines, chez les cavistes et à la table des restaurants de la ville. Cette ville paisible et coquette des contreforts du Vivarais constitue une bonne introduction à l'Ardèche.
Les motards s'y donnent volontiers rendez-vous pour des balades les week-ends, les vacances, et parfois font une traversée déguisés... Le samedi matin, jour de marché : alors n'y cherchez pas spécialement des denrées alimentaires mais plutôt d'autres emplettes vestimentaires et accessoires, mais dans le cœur piétonnier de la vieille ville vous trouverez l'âme commerçante et des services. Il fait bon vivre à Tournon avec la grande place, des quais qui longent le Rhône où l'on peut voir s'échiner les pêcheurs, les rameurs d'aviron du côté Drôme, et traverser sur l'autre rive par le pont spécialement pratiqué par les piétons et cyclistes. De belles balades à faire surtout quand le temps est de la partie. Un sentiment paisible vous fait apprécier ces moments. Tournon est une ville où vous pouvez vous arrêter : il y a de quoi faire !

OFFICE DE TOURISME HERMITAGE ET TOURNONAIS

Hôtel de la Tourette
2, Place St-Julien
✆ 04 75 08 10 23
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert tous les jours en été, sauf dimanche après-midi. Fermé les dimanche et lundi matin, hors saison. Fermeture à 17h le samedi.

A proximité de la Collégiale Saint-Julien et à l'entrée de la vieille ville et de ses ruelles, cet office de tourisme est installé dans un ancien hôtel particulier tout de pierres qui, à lui seul, mérite un détour. Il abrite par ailleurs des associations locales. A l'intérieur, vous trouverez une riche documentation sur Tournon-sur-Rhône, sa région et toute l'Ardèche. Les hôtesses sauront vous guider à travers les multiples activités proposées. Le lieu est bien entendu largement consacré aux divers festivals, spectacles, animations et autres événements qui ponctuent la belle saison en particulier. Un espace particulièrement malin est réservé aux enfants. A noter que l'Office de tourisme organise des visites guidées de la ville et du château. Le nouveau site Internet de la structure intercommunale à laquelle est rattachée cet Office de tourisme est d'une grande richesse. Vous pouvez y télécharger, notamment, une nouvelle carte précieuse, avec tous les bons plans du territoire.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU-MUSÉE DE TOURNON

14, place Auguste-Faure
✆ 04 75 08 10 30
www.chateaumusee-tournon.com
patrimoine@ville-tournon.com
Ouvert de mi-mars à mi-décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. En hiver ferme à 17h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 3 €. Chèque Vacances. Visite guidée (entrée + visite guidée : 6 €). Animations.
Le château de Tournon, qui surplombe majestueusement la ville, est inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. Il date essentiellement des XV[e] et XVI[e] siècles et abrite, depuis 1927, un musée labellisé « Musée de France », d'où sa dénomination commune de château-musée. Il bénéficie également du label Vignobles et Découvertes. Imposant et massif, ce château féodal avait pour objectif de protéger son port situé en contrebas. Y vécurent les seigneurs de Tournon qui régnèrent dans la région du XI[e] au XVII[e] siècle. Après l'extinction de la lignée familiale, le château est délaissé, devient prison, puis connaît les affres de la Révolution. Il est sauvé en 1927, date à laquelle une restauration importante s'amorce dont les travaux se poursuivent aujourd'hui encore. Le musée du château est d'une grande richesse et tout à fait éclectique, dédié à l'art décoratif, l'histoire locale, les sciences et techniques, histoire du Rhône et de la batellerie. En outre, chaque année, le musée programme des expositions temporaires, des concerts, la nuit des musées, des festivals de musique et de théâtre, jazz au château de Tournon... Pour mieux apprécier ses volumes, il convient de regarder sa vue panoramique sur les hauteurs et de prendre du recul le long des quais, voire en traversant le pont qui enjambe le Rhône en direction du centre-ville de Tain situé en face.

■ LE JARDIN D'ÉDEN

8, rue Lachanal
✆ 04 75 07 05 27
www.edenparc.eu
lejardindeden07@free.fr
Ouvert de mi avril à fin octobre. Du 15 avril au 30 mai, ouvert tous les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés de 10h à 19h. Dès le 30 mai, le parc sera ouvert tous jours de 10 h à 19 h jusqu'au 11 septembre. Puis jusqu'au 31 octobre de 14h à 18h. Le parc est ouvert en hiver aux groupes sur réservation. Adulte : 6 €. Enfant (jusqu'à 14 ans) : 1 €. Groupe (15 personnes) : 5 € (8 si visite commentée). Demandeur d'emploi : 4 € / Visite commentée : 6 €. CB non acceptée.
Ce jardin champêtre à l'anglaise avec son potager et sa richesses botanique est un jardin privé situé à Tournon. C'est un lieu paisible qui domine le centre-ville et jouit d'un magnifique panorama sur le Rhône, le château et les vignobles. Vestige du parc de l'ancien couvent des cordeliers et de Notre-Dame, le site est ponctué de petits ponts, tour, bassins, arbres aux essences diverses. D'une superficie d'un hectare, le parc est entouré d'anciennes murailles, de chemins étroits et d'un ruisseau. Cheminer porte à la méditation et l'on comprend que les religieuses devaient s'y sentir en paix. Sachez-le : il est interdit de fumer dans le jardin.

■ LE SENTIER DES TOURS

Le Sentier des Tours
Centre-ville
✆ 04 75 08 10 23
www.hermitage-tournonais-tourisme.com
Ce sentier de promenade balisé d'environ une heure domine le centre ancien de Tournon et la vallée du Rhône. Il longe l'enceinte du XVI[e] siècle dont il ne reste plus que deux tours de guet. La présence de ces tours est à l'origine de la devise de la ville : «Turris Fortissima», la ville plus forte par ses tours. Départ : montée de l'escalier de l'hôpital, Tour de la Vierge. Idéal en famille.

Le couvert

■ ASSEMBLAGE

56, avenue Maréchal Foch
✆ 04 75 08 19 52
table@assemblage.restaurant
Ouvert toute l'année. Le mardi et le samedi. Menus de 11,50 € à 19,50 € (menu du jour uniquement le midi). Carte : 15 € environ.
Installés depuis juillet 2017, Gilles & Serge, les deux chefs partagent ici une cuisine traditionnelle, raffinée et de saison. La carte s'adapte aux trouvailles du marché. Assemblage, c'est cave & fourneaux. Le vin, omniprésent dans la région, a une place importante ici. Le samedi midi, pas de cuisine, mais plancha et ambiance Retour du marché. Des huîtres, des gambas, des assiettes de fromage... Ça change tout le temps ! Une fois par mois, ils organisent une soirée « Mets et vins » où un menu est proposé avec dégustation de vins. Dans l'idée du partage et de la découverte, les soirées sont souvent animées par un vigneron de la région ou non.

■ LES AZALÉES

6, avenue de la Gare
✆ 04 75 08 05 23
www.hotel-azalees.com
contact@hotel-azalees.com

© Le Jardin d'Eden

Le bassin de l'ange, jardin d'Éden.

Ouvert toute l'année. Sauf dimanche soir du 15 octobre au 15 mars. Le midi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et le soir à partir de 19h30 (dernier service à 21h). Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 38 €. Menu enfant : 9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
C'est le restaurant cossu d'un Logis 3 étoiles, à deux pas de l'ancienne gare et du centre piétonnier. Le chef fait la part belle aux produits du terroir à travers une cuisine bourgeoise bien maîtrisée. Le service est impeccable. Il est intéressant de savoir que le restaurant se renouvelle dans ses cartes et menus tous les 3 mois. Alors le chef rivalise de nouveautés pour adapter les plats aux papilles saisonnières : au printemps, les asperges, salades, petits pois, agneau ressortent. Il en va de même à toutes les fêtes et aux quatre saisons. Précisons, s'il était encore nécessaire de le faire, que les légumes sont à l'honneur. Pour les connaisseurs, la pièce de bœuf est au menu toute l'année. La spécialité maison 12 mois durant : le foie gras maison mi-cuit. Belle carte de vins régionaux. Le plus : formule végétarienne sur simple demande. Au restaurant, les clients sont accueillis de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h pour une soirée tout en douceur gustative.

■ LE CERISIER
1, rue Saint-Joseph
✆ 04 75 08 91 02
www.lecerisier-restaurant.fr
contact@lecerisier-restaurant.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Fermé le mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 46 €. Suggestion du jour : 18,50 € (avec une petite entrée, le plat du jour et le café gourmand, à midi, en semaine). Chaises hautes disponibles.
Passionnés de cuisine, Guillaume Berruet et Lucie Martin rêvaient d'ouvrir leur restaurant. Après trois ans en Bourgogne, ils décident de réaliser leur rêve ici. C'est chose faite et bien faite dans le centre de Tournon : cette brasserie gastronomique commence à se faire un nom. Ici, ils régalent leurs hôtes des saveurs du terroir. Lucie s'occupe des entrées et des desserts, Guillaume, quant à lui, se charge de la préparation des plats dans l'esprit d'une tradition revisitée. Il faut juste prévoir de prendre son temps pour apprécier ce qui est servi dans les assiettes car tout se mérite. Le pâté en croûte maison est un délice et déjà un classique de la maison. Assiettes très élégantes. L'une de ces nouvelles adresses tendance bistronomique où il fait bon faire escale et qui n'a pas mis longtemps à se faire connaître. Il devient nécessaire de réserver désormais...

■ LE CHAUDRON
7, rue Saint-Antoine
✆ 04 75 08 17 90
lechaudron07@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Fermé le dimanche, le mardi soir et jeudi soir. Menu unique à 30 € (formule 23 €). De 16 à 57 €, plusieurs formules sont proposées. Menu enfant : 10 € (cartes variées). Plat du jour : 15 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
On apprécie toujours autant le Chaudron pour son style et sa cuisine de terroir améliorée. Banquettes en cuir vertes et panneaux en bois type bistrot, photos noir et blanc, collection de bouteilles de vin et eau de Seltz en décoration, tout ça sur un fond de musique jazzy... le décor est planté ! Mais le plus important se passe dans l'assiette, et là, le chef ne déçoit jamais car il sait innover, avec lui les saisons se suivent et ne se ressemblent pas. On peut commencer par un moelleux de foie de volaille tiède, les ris de veau «formule Chaudron», le coulis de tomate au basilic et croustillant de parmesan, poursuivre avec un filet de dorade au citron et gingembre, purée de patate douce... Ou encore, une entrecôte poêlée au porto et à la fondue de foie gras. Ajoutons à cela une longue carte des vins régionaux et locaux. Et toujours l'accueil très sympathique des patrons, qui vous offriront certainement une petite assiette de terrine ou rillettes le temps de passer votre commande. Alors forcément, on ne se lasse pas de l'adresse ! Réservation obligatoire.

■ **LE TOURNESOL**
44, avenue Maréchal-Foch
✆ 04 75 07 08 26
www.letournesol.net
contact@letournesol.net

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au lundi le midi. Menus de 29 € à 49 €. American Express, Chèque Restaurant. Rampe accès. Prévenir pour un accueil plus adapté.

Besoin de soleil, de produits de saison, d'une cuisine maîtrisant ses classiques mais sachant mettre des pointes de folie dedans ? Direction le Tournesol au nord de Tournon. Si le temps le permet, la terrasse arrière nous offre des moments merveilleux, mais la salle et la fenière sont également d'une beauté exceptionnelle pour des repas chaleureux et conviviaux. Le couple Jamet sait toujours nous surprendre en nous proposant des soirées thématiques à la découverte du vignoble – le Tournesol propose une carte des vins étonnante- ou de saveurs venues d'ailleurs, mais c'est au jour le jour que l'on adore savourer des plats uniquement préparés avec des produits du marché. La carte et les menus sont renouvelés tous les deux mois. Gaspacho d'asperges à l'huile de noisette, cocktail de crabes aux herbes fines. Filet de rouget au four, légumes sur l'idée d'une bouillabaisse et rouille pour finir sur des desserts maison réalisés à la perfection. Une telle cuisine à un tel prix dans une ambiance tellement sympathique, ça ne se manque pas.

Le gîte

■ **LES AZALÉES*****
6, avenue de la Gare
✆ 04 75 08 05 23 – www.hotel-azalees.com
contact@hotel-azalees.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 39 chambres. Chambre double à partir de 73 € ; chambre triple de 91 € à 96 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Parking fermé inclus. Wifi gratuit. Restauration (restaurant ouvert tous les jours midi et soir, fermé le dimanche soir en basse saison, menu à partir de 23,50 €). Tv satellite, Canal +. Excursions (balades viticoles sur vélo électrique 29 € la demi-journée, 35 € la journée. Possibilité avec un sommelier et repas, 48 € ou 85 €).

Une belle façade provençale distingue particulièrement cet établissement sympathique. Les chambres, récemment rénovées, sont d'un très bon confort. Elles offrent par ailleurs tous les équipements, les prestations que l'on est en droit d'attendre pour un hôtel estampillé trois étoiles. On apprécie la terrasse couverte lorsque le soleil tape. L'accueil est professionnel et tout à la fois délicieux : que de bonnes surprises. Le plus indéniable : la cuisine, à la hauteur de cet hôtel de charme, propose un choix gustatif intéressant. La situation de l'établissement dans les vignobles permet de découvrir les grands crus de la région.

■ **HÔTEL DE LA VILLÉON****
2, rue Davity
✆ 04 75 06 97 50
www.hoteldelavilleon.com
contact@hoteldelavilleon.com

12 chambres (et 4 suites). Chambre double de 95 € à 189 € ; suite de 195 € à 265 €. Petit déjeuner buffet : 20 € (gratuit pour les moins de 7 ans).

Une adresse de charme et de luxe pour Tournon. Cet hôtel particulier historique, avec parquets, moulures, cheminées, tomettes, escalier en pierre, rampe en fer forgé, porte d'entrée en noyer, propose 16 chambres, dont 4 suites, réparties sur trois niveaux, un bar avec une offre de snacking, une cave de dégustation. L'ambiance est celle de l'époque XVIII^{e} siècle et de ses curiosités. Le confort est un subtil mélange entre tradition et modernité. Tout est fait pour votre plaisir et votre détente. S'ajoute un jardin de plus de 2 000 m^2 sur quatre niveaux jusqu'aux anciennes fortifications de la ville. Il invite au repos à l'ombre d'arbres centenaires et à la contemplation des rosiers, ifs séculaires, lilas des Indes et glycines qui prennent part au décor. La vue sur les collines de l'Hermitage et sur le château-musée de Tournon ajoute au charme. Et si le bar a été nommé le Gabriel, c'est que l'écrivain Gabriel Faure, ami d'André Malraux, est né dans la maison, en 1877... Les cocktails sont très inspirés. Vous laisserez-vous séduire par la chambre Historique, la Romantique, l'Audacieuse ou la Cachette sous les toits ?

Campings

■ **LES FOULONS**
220, route de Lamastre
✆ 04 75 08 22 72
www.camping-les-foulons.com

Fermé du 1er octobre au 22 mars. Terrain de 2,17 ha. 70 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 22 €. Locations : de 336 € à 595 € selon logement et saison. Visiteur à la journée 4 € ou 6 € selon saison. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 € par jour, au camping, tenu en laisse, mais pas dans les locations). Wifi. Restauration. Bain bouillonnant. Animations. Excursions.

A l'entrée de la vallée du Doux, en Ardèche verte, l'équipe des Foulons vous accueille dans une ambiance conviviale et familiale. Le camping est situé en bordure de rivière dans un magnifique cadre de verdure. Idéal pour se ressourcer. Voici également un camp de base de choix pour effectuer un safari au Parc de Peaugres, parcourir les routes des vins ou découvrir les caveaux. Les enfants pourront se baigner, jouer au foot, au tennis de table ou au volley, les plus grands apprécieront de participer aux soirées animées. La fraîcheur du lieu est appréciable si l'été est chaud voire étouffant. Le centre-ville de Tournon propose par ailleurs le marché, les commerces, et les festivités sont monnaie courante. Possibilité de location de réfrigérateur et de barbecue.

Loisirs

■ **CHASSEURS DE MYSTÈRES**
14, place Auguste Faure
Château de Tournon ✆ 06 88 49 48 70
www.chasseursdemysteres.com
contact@chasseursdemysteres.com

Entrée : 25 € (à partir de 5 personnes. Tarif dégressif au delà de 6 personnes).
De septembre à mi-décembre, venez découvrir au sein du château, cet escape game théâtralisé. Une expérience ludique pour percer « Le secret du cardinal » en compagnie de comédiens.
François de Tournon, proche conseiller de François est mort le 22 mai 1562. Enterré à Saint-Germain-en-Laye, sa dépouille est déplacée une première fois 9 ans plus tard, pour revenir ici, dans sa terre natale. En 1720, ces cendres sont de nouveau déplacés. François de Tournon ne semble pas tenir en place, même mort ! De son vivant, il se déplaçait beaucoup dans des missions secrètes. Beaucoup de rumeurs courraient à son sujet, qu'il pouvait voyager dans le temps... les gens disent tellement de choses ! « Le secret du cardinal » vous embarque dans cette aventure folle, pour tenter de percer à jour le secret de François de Tournon !

Sorties

■ SLOW FOOD CAFÉ
2, promenade Léon Perrier
✆ 04 69 11 00 75
www.lapeniche.biz
Ouvert du jeudi au mardi. Ouvert dès 8h30 du matin sauf samedi ouverture à 10h et dimanche ouverture à 11h. Horaire de fermeture de 18h à 22h selon les jours. La grande assiette slow food : 16 €. Brunch le samedi matin.
Un lieu atypique et sympathique. Vous êtes sur une péniche sur le Rhône, amarrée à Tournon. Le Slow Food Café propose de quoi boire et une restauration saine et variée pour tous les moments de la journée. Une péniche pour flâner, travailler, partager ou pratiquer des activités diverses, faire des jeux de société avec les enfants, lire des magazines, écouter de la musique, boire un chocolat chaud, manger une pâtisserie, se régaler d'une assiette repas pleine de fraîcheur et de vitamines…

Emplettes

■ LA CROÛTE ARDÉCHOISE
Route de Lamastre
✆ 04 75 08 85 07
Ouvert du lundi au samedi de 5h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h15 ; le dimanche de 5h à 12h30. Fermé le mardi.
Imaginez une boutique ouverte à 5h du matin, c'est plutôt rare ! Ce pâtissier-boulanger est l'un des spécialistes du fameux Lou Pisadou, un gâteau tendre à la crème de marrons qui met à l'honneur la châtaigne d'Ardèche. En patois ardéchois, *lou pisadou* est un gourdin prolongé de pointes métalliques qui servait à faire éclater l'écorce des châtaignes sèches pour faciliter l'épluchage. La maison propose aussi son fameux Royal, gâteau au chocolat Valrhona. Autant dire que pour les gourmands et gourmets, l'adresse est incontournable.

■ LA FERME DES CARMES
EARL Lou Cayon
✆ 04 75 07 63 24
Présence sur le marché aux Iles Féray les vendredis de 15H à 19H. Toute l'année. Vente sur le marché des Iles Feray à Tournon les vendredis après-midi, mais aussi au Point de Vente Collectif la Musette de Valentine à Bourg les Valence.
Produit ardéchois d'exception ? Aucun doute : rencontrez ce producteur de porcs. A. Duclaux et S. Mottet élèvent les 1.800 porcs sur 50 hectares, d'un seul tenant, en terres, bois, pâturages. Ce type d'élevage donne à la chair de ces animaux un goût d'une saveur exceptionnelle : les litières sont composées de paille, copeaux de bois. Au palais des gourmands, le parfum qui s'en dégage, la texture même du produit goûté, ne ressemblent à rien d'équivalent dans le monde de la viande et de la charcuterie. A la ferme, sur RV, c'est préférable, au marché et dans les points de vente (Tournon, le Collectif la Musette de Valentine à Bourg les Valence, vous dégusterez les spécialités de porcelets à la broche, au four, préparations « maison ».
La vente des porcs dits charcutiers se réalise en demi-carcasse. La découpe de ces porcs permet ainsi la diversification pour cette exploitation imposante en direction de la vente directe : nous sommes en plein dans la viande fraîches, la salaisons de grande qualité et la charcuterie variée. Profitez aussi de la vue incroyable sur la vallée en vous rendant sur ce site parfaitement adapté pour un tel élevage.

■ FROMAGERIE LAMBERT
59, Grande-Rue
✆ 04 75 08 13 36
Rue piétonne. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h sauf en juillet et août : de 8h30 à 12h30 et de 17h à 19h.
Cette fromagerie existe depuis plus de 45 ans et monsieur Lambert la dirige depuis plus de 15 ans, belle longévité qui mérite d'être soulignée. Ici, nous sommes dans le domaine de l'excellence de l'affinage, ceci expliquant donc la pérennité de cet établissement largement conseillé. Un métier, une passion ! Une belle boutique ancienne qui sent bon le fromage avec sous vos pieds deux caves où sont affinés les fromages de la France entière, avec pas moins de 125 références. Vous imaginez la beauté et les saveurs du plateau ! Une adresse gourmande recommandée en toute confiance par le Petit Futé.

Marchés

Deux marchés se tiennent à Tournon-sur-Rhône. Le marché aux primeurs qui se déroule deux fois par semaine le mercredi matin et le samedi matin place Jean-Jaurès et le marché forain, depuis les quais Farconnet, le samedi matin.
La nouvelle halle couverte moderne sur la place Jean-Jaurès abrite le marché bi-hebdomadaire de cette ville en expansion. A signaler à Mauves-sur-Rhône, le marché quotidien aux fruits en juin et en juillet et août, et les marchés nocturnes de 18h à 23h dans huit villages de la Communauté de communes. A ne pas manquer : la foire aux oignons à Tournon, tous les 29 août depuis… 1309 ! Près de 1 000 exposants, soit la plus grande foire d'Ardèche.

Dans les environs

Plats

COUTELLERIE JEAN-JACQUES ASTIER
185, impasse de l'Automne
✆ 06 23 13 05 44
www.astierjj.com
astierjj@wanadoo.fr
Tarifs stages et périodes dans l'année sur demande. Visites de l'atelier sur rendez-vous. Possibilités de stages de formation.
Natif de la commune de Lamastre, Jean-Jacques Astier, forgeron-coutellier, a déménagé son atelier il y a quelques années dans la petite commune de Plats, sur les hauteurs de Tournon le long de la Vallée du Rhône. Cet artisan créateur est bien connu localement pour l'excellence de son travail. Jean-Jacques Astier est intervenant dans l'association Métiers du monde, il propose des stages et formations de coutellerie d'art. On peut retrouver ses créations à la coutellerie Berthier à Valence mais aussi sur Tournon ou Lamastre. Il n'est pas rare non plus de le retrouver lors de diverses manifestations locales pour promouvoir son travail.

Saint-Jean-de-Muzols

SNC CHEMIN DE FER DU VIVARAIS
Route du Grand-Pont
Gare de Tournon-Saint-Jean
✆ 04 75 06 07 00
http://trainardeche.fr/wp/124-2
contact@trainardeche.fr
Excursion à la demi-journée (uniquement les mardis en juillet et août) : 1h25 l'aller-simple (train diesel). Haute saison : ouvert le mardi à partir de 8h30. Aller : départ de Tournon-Saint-Jean à 8h30. Retour : départ de Lamastre à 12h. Adulte : 21 €. Enfant (jusqu'à 14 ans) : 11 €. Se renseigner. Aller simple 10 €, train des gorges au départ de Tournon/Saint-Jean : adulte 15,50 €, enfants -14 ans 8 €. Chèque Vacances. Train de l'Ardèche pour le marché de Lamastre. Restauration.

LE TRAIN DU MARCHÉ DE LAMASTRE
Tous les mardis matin, depuis l'ouverture de la ligne Tournon/Lamastre en 1891, un petit train à vapeur, propulsé par charbon de bois, emmenait les chalands au célèbre marché de Lamastre. Il desservait à l'époque toutes les gares qui se trouvaient sur sa route. Aujourd'hui, cette ligne "Le Mastrou" est régulièrement fréquentée ce jour de la semaine par les nombreux touristes, vacanciers, randonneurs, curieux, familles, gastronomes en quête des saveurs ardéchoises. Il est devenu l'une des curiosités et attractions locales qui méritent le détour. A Lamastre, l'un des plus beaux marchés du département offre à déguster la charcuterie traditionnelle, les savoureux picodons, les meilleures productions du terroir, les fruits de saison gavés de soleil et en automne les fameuses châtaignes qui ont fait la réputation de l'Ardèche. A loisir, vous vous promenez et/ou séjournez à proximité des gorges du Doux où il y fait bon vivre l'été.

DOMAINE FAMILIAL DE GOUYE – DESBOS PHILIPPE
1085, Chemin de Gouye
✆ 06 71 92 17 60
www.desbos.com
sdesbos@wanadoo.fr
Visite du domaine et vente directe au caveau sur rendez-vous. Dégustation et visite tous les jours sur rendez-vous. Pour tous les budgets plutôt dans le haut de gamme.
Ce domaine familial, au sein d'un terroir d'exception, est désormais tenu par Sylvie et Denis Desbos. Il a été créé, en pleine campagne, en 1960. Vinification traditionnelle, les raisins sont pressés à l'ancienne avec le pressoir mécanique. Ici, encore, le cheval de trait a repris du service pour un labour dans le respect de la terre mais pas que, la méthode culturale fait rêver tant elle est exigeante : attachage à la paille de seigle, foulage au pied, rien qui n'a perduré normalement jusqu'à nos jours. Autant dire

© Amélie NIVE

Passerelle Marc-Seguin, reliant Tournon-sur-Rhône à Tain-l'Hermitage.

que c'est la passion qui les anime et la réussite qui a forgé leur réputation. Le domaine produit des saint-joseph réputés et pour le quotidien un vin rouge de France, tout simple dans un pressoir historique de 140 ans d'âge.

■ **DOMAINE GUY FARGE**
18, chemin de la Roue ✆ 04 75 06 58 49
www.vigneron-guy-farge-rhone.com
guyfarge@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 8h30 à 12h30. Boutique en ligne.
Le Domaine Guy Farge nous plonge en plein cœur du vignoble des Côtes-du-Rhône septentrionales. Ce vigneron indépendant passionné par une terre rude, déployée en terrasses vertigineuses, nous présente des vins parmi les plus typiques et les mieux travaillés de la région. Quelque 11 hectares de vigne et sept cuvées AOP dont trois Saint-Joseph, un Cornas, un Saint-Péray, un Condrieu et deux cuvées de vin de pays d'Ardèche. On y déguste des Saint-Joseph de grande qualité, résultat exceptionnel des vignes d'une richesse incroyable. Une halte s'impose pour une telle découverte. Le vigneron est même reparti 8 000 ans en arrière en proposant un Saint-Joseph en jarre ! Prenez le temps de vous promener dans les vignes du domaine qui dominent le Rhône, Tournon et la vallée.

■ **FREE MOUSSE BRASSERIE ARTISANALE**
1, chemin des Îles ✆ 04 75 06 58 78
www.brasserie-freemousse.fr
contact@freemousse.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 15h à 18h. Des idées cadeaux, des free-boîtes, des coffrets carton, des paniers bois... Mise à disposition de tireuses et de gobelets recyclables.
«Soif de liberté ? « Un brin d'humour et de poésie pour la dénomination de cette microbrasserie ardéchoise qui ne manque pas de tonus. A la base, une amitié. Philippe et Laurent ont décidé un jour de changer de vie et de s'installer en Ardèche où ils ont implanté une brasserie artisanale après avoir fait leurs armes dans une grande brasserie en Lorraine, un diplôme de maître brasseur en poche. Ici, avec du malt, des épices, de l'eau et beaucoup de passion, ils brassent des mousses blondes, blanches et ambrées N'hésitez pas à passer à la brasserie goûter les nouveautés, ils adorent raconter la fabrication de leurs bières. Ils ont poussé l'excellence des idées par «free-skette», «free-meuse», «free-pouille», «free-ken», «free-son», «free-leuse»... Vous l'aurez compris, il y a de la bonne humeur dans tout cela... et dans tous les cas vous y passerez un moment savoureux. Futé : et si vous ne savez pas accorder bières et mets, ils se feront une joie de vous y aider.

VALGORGE

Voici un joli petit chef-lieu de canton, au cœur de la vallée de la Beaume, ce torrent cévenol qui s'étire sur 40 km de longueur, de Loubaresse où il prend sa source jusqu'à Ruoms où il se jette dans l'Ardèche. En longeant cette rivière, on découvre tous les paysages caractéristiques du Sud Ardèche : du pays de schiste typique de la Cévenne avec ses toits de lauzes et ses châtaigniers (de Valgorge à Joyeuse), à la garrigue du pays calcaire (de Joyeuse à Labeaume). Vous pouvez admirer cette vallée depuis la table d'orientation du col du Meyrand à Loubaresse. De même, le pays de Beaume-Drobie déploie ses charmes. Cette région, l'une des moins peuplées d'Ardèche, est un lieu de découvertes et de plaisirs toujours renouvelés. Les torrents offrent des sites de baignades extraordinaires, et l'on est ravis par la beauté des villages isolés comme au bout du monde dont Beaumont, Dompnac, Sablières.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE TANARGUE*****
Le Village
✆ 04 75 88 98 98
www.hotel-le-tanargue.com
info@hotel-le-tanargue.com
Ouvert de fin mars à mi-novembre. 22 chambres. Chambre simple de 46 € à 58 € ; chambre double à partir de 68 € ; chambre triple à partir de 78 €. Petit déjeuner : 9,80 €. Garage : 5 €. Animaux acceptés (3 € / jour / animal). Restauration (formule de midi à partir de 15 €, menu du soir à partir de 23 €).
Au cœur du superbe pays de Beaume-Drobie, le Tanargue vous accueille, idéalement situé en bordure de la Beaume. Si vous aimez la pêche, les circuits de découverte de la nature, le VTT… bref, si vous aimez de vraies vacances, alors installez-vous dans ce bel édifice moderne, aux chambres confortables s'ouvrant sur des paysages de nature ! Vous ne serez pas déçu. D'autant que la table propose une merveilleuse cuisine gastronomique de terroir : salade tiède de queues d'écrevisses, suprême de pintade à la crème de cèpes, croustadine tanarguaise… Un lieu enchanteur qui est animé par la même famille depuis trois générations.

Dans les environs

■ **RON DES FADES**
Pourcharesse
DOMPNAC
✆ 04 75 36 96 08
http://ron-des-fades.blogspot.fr
Fermé du 1er novembre au 30 avril. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Gratuit.
Incroyable ! Ce site, sur le sentier des Lauzes, est enchanté et enchanteur. Ici se mêlent la nature, le minéral, le travail de l'homme et la légende… Voici un village miniature, édifié à l'échelle 1/12, en vraies pierres sèches, avec des maisons, des ponts, une chapelle, réplique miniature de celle du village situé au-dessus. Et de petits personnages, des cascades, des mini-rosiers et des bonsaïs pour donner vie à ce décor. Le Ron des Fades se situe dans un cadre naturel où un passionné de la pierre – qui a restauré bon nombre de fermes dans la région – a taillé et bâti son village idéal comme le facteur Cheval son palais... Le site accueille des animations, des fêtes et des expositions.

VALLON-PONT-D'ARC ★

■ **OFFICE DE TOURISME PONT D'ARC – ARDÈCHE BUREAU DE VALLON**
Pôle Gare Routière
Le Chastelas
✆ 04 75 88 04 01
http://pontdarc-ardeche.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 17h. D'octobre à mars du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 9h à 12h. Ouvert le dimanche.
Ambassadeur des gorges de l'Ardèche, cet Office de tourisme implanté à Vallon-Pont-d'Arc regroupe les informations touristiques concernant Vallon-Pont-d'Arc, mais aussi les communes alentour : Bessas, Bidon, Grospierres, Labastide-de-Virac, Lagorce, Orgnac-l'Aven, Salavas, Saint-Remère, Sampson et Vagnas. Vous y trouvez tout ce qu'il faut pour découvrir au mieux cette belle région, des meilleurs restaurants aux sites incontournables à visiter, dont la reconstitution de la grotte Chauvet Pont d'Arc, bien entendu.

Points d'intérêt

■ **LE CHÂTEAU-MAIRIE ET SES TAPISSERIES**
1, place de la Résistance
www.mairie-vallon.com
agenda21vallon1@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Sur rendez-vous pour les groupes.
Dans ce château seigneurial qui fut la demeure du comte de Vallon, l'ancienne salle des gardes abrite sept magnifiques panneaux de tapisseries d'Aubusson datant du XVII[e] siècle, amenées en dot par Charlotte d'Hautefort de Montréal en 1769. Classées monuments historiques, elles ornent l'actuelle salle de mariage. Restaurée entre 1946 et 1949, cette collection unique offre un voyage dans le temps, à la découverte de Godefroi de Bouillon. En plus du château, les amateurs de vieilles pierres peuvent entreprendre la visite guidée de la ville de Vallon-Pont-d'Arc.

■ **GROTTE CHAUVET 2 ARDECHE ET GALERIE DE L'AURIGNACIEN** ★★★★
Plateau du Razal
✆ 04 75 94 39 40
Voir page 12.

Le couvert

■ **LE CHELSEA**
48, boulevard Peschaire-Alizon
✆ 04 75 88 01 40
www.lechelsea.com
info@lechelsea.com
Fermé du 11 novembre à janvier. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Hors saison fermé le mercredi. Menus de 22 € à 31 €. Menu enfant : 10 €.
Voici l'une des valeurs gourmandes de Vallon qui anime le cœur de la ville à l'année et au quotidien. En salle avec son côté rétro bistrot, dans la cour intérieure ou en terrasse, on se régale et on apprécie un service efficace et toujours attentif même en pleine saison touristique. Dans les assiettes, de belles et grandes salades estivales d'une fraîcheur irréprochable, des plats ardéchois ou avec fromages de montagne (vacherin, berthoud) généreux qui évoluent au rythme des saison, et même des huîtres le jeudi. La devise de la maison : *take it easy* ! Une adresse de référence recommandée par le Futé.

■ **LES GALAPIANTS** NOUVEAU
24, avenue Jean Jaurès
✆ 06 38 22 55 34
lesgalapiants07@gmail.com
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir ; le jeudi soir. Menus de 29 € à 34 €. Menu enfant : 15 € (ados, 12 € pour les plus petits). Formule du midi : 22 € (menu complet, 19 € entrée/plat ou plat/dessert, 15 € plat du jour)). Assiette de charcuterie et fromage à partager pour l'apéro : 24 €.
Super ! La fine équipe de La Boria (Privas) offre au sud du département une table canaille, joyeuse et gastronomique : Les Galapiants. C'est-à-dire les chenapans, les coquins, les malicieux... Nous vous donnons la primeur de cette table gourmande revendiquée créative et locale qui ouvre juste au moment où nous bouclons notre guide. Avec Florian Descours aux fourneaux, nous ne prenons aucun risque à affirmer qu'une excellente adresse vient d'enrichir Vallon-Pont-d'Arc ! Les Galapiants entendent valoriser le patrimoine agricole ardéchois et vous faire découvrir des produits vrais, frais et de saison, sélectionnés auprès d'amis locaux, éleveurs, producteurs et cueilleurs. S'ajoutent pour les magnifier la créativité du chef, des assiettes splendides, une décoration soignée et toute une ambiance. La carte change toutes les trois semaines. Exemples : belles courgettes grillées à la plancha, picodon de Jacky, safran d'ici et piment d'Émilie, truite de Labadie d'Andaure confite à 44 °C, jeunes poireaux cuits sur le gril, chèvre frais de l'Areillou et vinaigre balsamique de Saint-Julien-en-Saint-Alban, rhubarbe et fraises de pays, sorbet d'une faisselle à la verveine de Maud. Vive l'Ardèche !

■ **LE VIEUX VALLON**
Rue du Barry
✆ 04 75 88 04 42
Fermé d´octobre à mars. Menus de 16,90 € à 30,90 €.
Une petite adresse à l'angle de deux rues piétonnes et fréquentées. Le Vieux Vallon mérite une pause pour goûter en salle à des spécialités ardéchoises mises à l'honneur. On pense notamment à la charcuterie présentée sous forme d'une belle planche, aux tripoux que l'on ne trouve pas partout, à la truite rose de l'Ardèche et sa nage d'écrevisses ou à la caillette. Si l'établissement regarde aussi vers la Provence, on préfère le versant cévenol avec un gâteau aux cèpes, un confit de canard pommes campagnardes pour finir sur un vacherin. D'ailleurs, les

Les étapes savoureuses de l'Ardèche

Le centre de développement agro-alimentaire **l'Ardèche le goût** met en avant les professionnels de bouche depuis plus de 20 ans à travers **Goûtez l'Ardèche**. Plus récemment (2014), une démarche collective était lancée avec **Les étapes savoureuses**, initiée en lien avec l'ouverture de l'espace de restitution de la Caverne du Pont d'Arc. Il s'agit, à partir de ce site exemplaire et des principaux sites touristiques du département, de promouvoir sur l'ensemble du territoire à travers ses productions emblématiques. Objectif : vous inviter à aller à la rencontre de ceux qui font la richesse gastronomiques de l'Ardèche, restaurateurs, producteurs, musées gourmands.... Vous pouvez voir sur le site Internet le programme des évènements et le choix entre une trentaine d'étapes gourmandes : www.lesetapessavoureuses.fr

desserts sont maison et on fera l'éloge d'un moelleux de châtaignes ou d'une poêlée de pommes. Bonne adresse dans le vieux Vallon.

Le gîte

■ **LE BELVÉDÈRE*****
Route de Chames
✆ 04 75 88 00 02
www.hotel-ardeche-belvedere.com
contact@le-belvedere-hotel.com
Logis (1 cheminée). Fermé de novembre à mars. 30 chambres. Chambre double de 65 € à 145 € ; chambre triple. Petit déjeuner : 11 € (moins de 12 ans 7 €). Chambre quadruple 130 à 190 €. Lit parapluie gratuit. Soirée étape : 95 €. Spa privatif 25 € pour deux personnes. Wifi gratuit. Restauration (menu du terroir : 24 €, menu Belvédère 32 €).
Ce Logis de France de charme situé à 300 mètres du pont d'Arc dispose d'un restaurant gourmand en léger surplomb et de belles chambres avec balcon, bain de soleil, TV. Un havre de paix en ces lieux plutôt agités. On prend son petit déjeuner sur la terrasse et l'on savoure le plaisir d'être au cœur de l'Ardèche méridionale avant de partir faire une descente des gorges ou une découverte du vignoble local. Les chambres ont été refaites et une magnifique piscine implantée.

■ **HÔTEL BERNERON*****
6, rue Miarou
✆ 04 75 88 02 12
www.hotel-ardeche.com
contact@hotel-ardeche.com
❄ 🏊 🌳 🍸
Fermé d´octobre à mars. 25 chambres ; ; chambre double de 95 € à 150 €. Petit déjeuner : 15 € (7,50 enfant). Parking : 15 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (à partir de 40 €).
Une authentique maison de famille, 5e génération d'hôteliers avec le délicieux Jean-Louis Berneron, qui symbolise bien une Ardèche du Sud accueillante qu'il ne faut pas se contenter de découvrir en canoë-kayak ! Une maison de caractère, avec son adorable patio et sa piscine, qui mériterait plus que ses deux étoiles. On apprécie la création de trois suites junior et de trois grandes chambres rénovées côté piscine, le tout dans un esprit provençal. Les chambres sont climatisées et confortables. Le restaurant ne limite pas sa carte aux recettes ardéchoises, mais nous présente une cuisine d'ici et d'ailleurs réalisée à partir de produits frais et de qualité.

■ **LE MANOIR DU RAVEYRON**
140, rue Henri-Barbusse
✆ 04 75 88 03 59
www.manoir-du-raveyron.com
le.manoir.du.raveyron@orange.fr
Fermé de fin octobre jusqu'aux Rameaux. Chambre double de 60 € à 110 €. Petit déjeuner inclus.
Un véritable manoir de pierres apparentes du XVIe siècle en plein cœur de Vallon-Pont-d'Arc, des chambres superbes où l'on savoure le calme d'un jardin ombragé par de magnifiques marronniers et acacias, non vous ne rêvez pas ! Ce havre de paix existe bel et bien et l'on peut encore venir s'y attabler pour savourer une cuisine gastronomique à la hauteur des bons produits du terroir. Les chambres, qui ne se ressemblent pas, sont très cosy et elles offrent un charme rustique plein de raffinement. L'accueil est particulièrement courtois.

Chambres d'hôtes

■ **PREHISTORIC LODGE**
Route des Gorges
✆ 04 75 87 24 42
www.prehistoric-lodge.com
info@prehistoric-lodge.com
A partir du 30 mars. Chambre double de 105 € à 125 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 50 € (enfant : 25 €, bébé : 10 €). Lodges familiaux de 145 à 190 €. Animaux acceptés (8 €). Restauration (table d'hôtes : 25 €).
Très original : un village de lodges préhistoriques. Enfin, il s'agit surtout de lodges façon Afrique. Car il n'y a rien de préhistorique sauf la localisation dans les bois et la proximité de la fameuse grotte Chauvet. Mais vous avez sur ce site tout ce qu'il faut pour un séjour proche de la nature. Entre la case africaine et le tipi, composé de bois et de toile. Vous avez le choix entre quatre chambres dans l'éco-lodge, quatre lodges pour couple et deux lodges pour les familles (deux adultes et deux enfants). Deux lodges sont équipés d'un bain bouillonnant privé et un lodge d'un bassin de nage privé (opérationnels à la belle saison seulement). Et tous ont de bien jolis noms : lodge des Aurochs, lodge de l'Ours des Cavernes, lodge de l'Aigle de Bonelli...

■ **LE SILEX**
Route des Gorges
✆ 07 85 32 00 55
www.pontdarc.com
silex@pontdarc.fr
4 chambres. Chambre double de 125 € à 155 €.
Voici un hébergement insolite pour un retour à l'âge de pierre... en tout confort. Vous avez le choix entre quatre chambres lovées dans la falaise du Pont d'Arc, au cœur même de l'enceinte du site classé, face à la grotte Chauvet (Unesco). Vous êtes logé dans une structure troglodyte alliant roche, galets de la rivière, bois et métal, enduit à la chaux et lumières douces, originale et élégante. Duplex ou triplex, avec baignoire taillée dans un gigantesque galet, par exemple, pour un moment vraiment marquant. Restaurant sur place avec ardoises et planches ou pique-nique à emporter pour vos balades ainsi que vos moments de farniente au bord de l'Ardèche. Pensez à votre maillot de bain, un espace bain bouillonnant vous attend !

Campings

■ **CAMPING BEAURIVAGE******
Les Mazes
✆ 04 75 88 03 54
http://beaurivage-camping.fr
campingbeaurivage@wanadoo.fr

Ouvert du 27 avril au 7 septembre 2019. 100 emplacements (14 mobil-homes). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 22 € à 44 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 280 € à 945 € la semaine. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3 ou 3,50 €/jour selon saison). Wifi gratuit. Restauration. Animations. Initiation paddle stand up gratuite, soirées à thème et karaokés...
Voici un camping en pleine nature, à l'ombre des acacias et au bord de la rivière pour des vacances conviviales et vraiment reposantes à l'écart des axes de circulation à 1 km du centre de Vallon. Désormais la piscine est chauffée dès l'ouverture du camping. Quant à la rivière qui borde le camping, elle invite à se baigner, mais aussi à naviguer et à pêcher. Nous l'avons sélectionné pour la qualité de l'accueil, la beauté, la qualité du site (très bien entretenu) et ses équipements : aire de jeux, restaurant (ouvert à partir du 1er juin tous les soirs), snack, pizzas maison, plats à emporter, plats cuisinés, épicerie de dépannage, pain... On apprécie que l'électricité soit comprise dans le tarif de l'emplacement et l'ampérage à 10 ampères. Attention : désormais branchement de type européen de couleur bleue. Il y a aussi une pataugeoire ludique de 60 m² pour les petits baigneurs et la présence d'une coiffeuse au sein du camping, qui vous propose, sur rendez-vous, des prestations de coiffure, mais aussi des soins du corps et du visage. Les vraies vacances !

■ **CAMPING DES TUNNELS**
Route des Gorges
✆ 04 75 88 00 22
www.ardeche-vacance.com

Fermé d´octobre à mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,80 € à 28,80 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 308 € à 884 € la semaine. Animaux acceptés (2 €/jour). Wifi.
Avec Azur Canoë sur le site même ce camping situé au bord de la rivière Ardèche et à 800 mètres en amont du mythique Pont-d'Arc, le site constitue une base idéale pour ceux qui souhaitent « faire » la descente des gorges sans se préoccuper de réserver dans des endroits différents emplacements et embarcations. Le camping bénéficie des équipements de base nécessaires à un séjour de plein air confortable.

■ **CAMPING LA ROUBINE*******
Route de Ruoms
✆ 04 75 88 04 56
www.camping-roubine.com
roubine.ardeche@wanadoo.fr

Fermé du 15 septembre au 26 avril. Terrain de 7 ha. 135 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 29 € à 60 €. Mobil-home de 2 à 7 personnes, la semaine, de 61 à 266 € la nuit. Club enfants. Jeux pour enfants. Wifi. Animations.
Les gorges de l'Ardèche s'embourgeoisent. Vallon-Pont-d'Arc compte deux camping 5-étoiles, la Roubine et le camping de l'Ardéchoise. Le charme de la Roubine tient avant tout à son environnement sauvage en bordure de l'Ardèche. Les emplacements sont spacieux et les mobile-homes disposent de tout le confort. Bien entendu, des prestations haut de gamme et des équipements luxueux (bain bouillonnant, sauna, espace détente et beauté) ajoutent au plaisir de séjourner ici ! Vous profitez de la rivière mais aussi d'un magnifique complexe aquatique qui séduit toute la famille. De nombreuses activités sont possibles sur place : des parties de pétanques aux soirées dansantes en passant par les jeux pour les enfants ou les sports collectifs. Quant au restaurant, il bénéficie d'un vrai chef. Vous aurez donc le choix entre un coin snack et un espace gourmand qui valorise avec raffinement les produits du terroir.

■ **DOMAINE DE L'ESQUIRAS******
Quartier Saint-Martin
Chemin du Fez
✆ 04 75 88 04 16
www.camping-esquiras.com
esquiras@orange.fr

Fermé d´octobre à mars. Terrain de 3 ha. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Emplacements caravanes : 42. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 49 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 35 € à 179 € la semaine ; mobil-homes pour 6 personnes de 52 € à 194 €. Prix / nuit. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Animations.
Situé à flanc de colline au milieu des vignes, ce domaine de trois hectares a pour vocation première les vacances en famille. Pour preuve, les équipements : club Enfant, local bébé, aire de jeux pour enfants... mais aussi une bibliothèque, un accès Internet, une laverie, une épicerie,

snack-bar, terrains de sport. Des activités sportives sont proposées également : water-polo, aquagym, et bien sûr, canoë-kayak. Et ici, l'espace aquatique fait rêver : 330 m² : bassin ludique, pataugeoire, lagon et banc balnéo et même toboggan double piste pour les enfants ! De quoi occuper tout le monde quels que soient l'âge et le niveau. Et pour cette année, la nouveauté, c'est la création d'un espace fitness outdoor.

■ **L'ARDÉCHOIS*******
Route des Gorges de l'Ardèche
✆ 04 75 88 06 63
www.ardechois-camping.com
info@ardechois-camping.com
D290, Route Touristique des Gorges de l'Ardèche en direction du Pont d'Arc, à 1 km du village de Vallon

Ouvert de Pâques au 30 septembre. Emplacements caravanes : 204. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 34 € à 90 €. Location chambres ou mobil homes 70 à 295 € selon le nombre de personnes. Animaux acceptés (4,60 € à 8,40 €). Aire pour camping-cars. Restauration. Bain bouillonnant. Animations.
Le camping a fêté ses 30 ans en 2014 ! C'est un camping haut de gamme qui affiche cinq étoiles ! Alors forcément vous êtes ici dans un domaine confortable et doté d'équipements de luxe. Magnifique piscine, accès à la rivière (l'Ardèche elle-même !), nombreuses activités possibles sur place, animations de qualité tout au long de l'été, pour les enfants et en soirée. Mais le mieux c'est d'être dans un environnement préservé et un cadre de toute beauté. Même le restaurant du camping est de belle qualité. L'Ardéchois est un camp de base de luxe pour explorer les Gorges de l'Ardèche depuis Vallon-Pont-d'Arc.

■ **LA ROUVIÈRE**
Route des Gorges-Chames
✆ 04 75 37 10 07
www.campinglarouviere.com
ardbat@yahoo.fr

Fermé du 15 septembre au 15 mars. Terrain de 3 ha. 153 emplacements. Emplacement de 19 € à 29,90 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 370 € à 970 € la semaine. Caravane ou bungalows toilés à partir de 270 € la semaine en basse saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animations. Excursions.
Avec une situation privilégiée en bordure de la réserve naturelle, à 500 m du célèbre Pont d'Arc et à 5 minutes du village, ce camping offre un cadre idéal pour des vacances sereines et naturelles. Outre les emplacements de camping, vous avez le choix des locations entre les bungalows toilés et les mobil-homes de 2/4 places à 6/8 places. Vous pouvez pratiquer ici le canoë-kayak (location sur place avec le prestataire Ardèche Bateaux), l'escalade, le canyoning, la spéléologie, la pêche, la randonnée pédestre et les balades en vélo... Vous bénéficiez d'une vaste plage le long de la rivière et d'un terrain multi-sports. Sur place : bar, restaurant, plats à emporter, épicerie.

Loisirs

Quel succès... ancestral. 100 000 touristes par an sous le pont de l'Arc, 1,2 million sur la route des gorges ! Tous les moyens sont bons pour parcourir les gorges de l'Ardèche. Sur l'eau, accrochés à la roche, sous terre, sur les sentiers ou sur le goudron brûlant. A chacun son style, son rythme, sa monture, ses codes, ses itinéraires... Aux motards la moto, aux intrépides le kayak, aux grimpeurs le gaz ! Les touristes se croisent, se doublent, se saluent ou pas, se comprennent ou pas, mais se côtoient par la force des choses. Finalement, à chacun son Ardèche... mais à partager. Alors c'est aussi une certaine discipline, du moins en été, au plus fort de l'affluence, qui permet d'apprécier un site (très) touristique et néanmoins préservé. Car ce qui fait le fonds de commerce de l'Ardèche c'est sa nature. Les amateurs, en principe, la respectent et sont adeptes d'une attitude plutôt écolo et civique. Moyennant quoi, la pression touristique ne dénature pas le site.

AIGUE VIVE

Route des Gorges
✆ 04 75 37 18 16
www.aigue-vive.com
reservations@aigue-vive.com
A partir de 19 € la demi journée, 26 € la journée, 46 € les deux jours. Possibilité de réservation en ligne.
Les loueurs ne manquent pas le long des gorges de l'Ardèche. Coup de cœur pour cette base, au nombre des pionnières, qui existe depuis 1987. Elle a été reprise, en 2004, par Sébastien Papillault, champion de kayak et longtemps salarié d'Aigue-Vive durant ses congés et par l'un de ses collègues Patrick Giverso. Les deux associés connaissent l'Ardèche sur le bout des pagaies et distillent une ambiance sportive et conviviale appréciée d'une clientèle de fidèles. Au menu, une descente en canoë ou en kayak, à votre rythme, selon votre itinéraire, seul ou accompagné... Alors que vous soyez initiés ou débutants, adeptes des descentes sportives ou amateurs de promenades tranquilles au fil de l'eau, voici une belle adresse pour tester les plaisirs aquatiques et paysagés de l'Ardèche. Parmi les propositions séduisantes et originales : la mini-descente en soirée lorsque la rivière est déserte ou presque. Vous partez pour 3 heures (1h14 de descente) avec un accompagnateur qui vous parle de la faune, de la flore, de l'histoire du site... Un moment magique.

Bureau d'information du centre-ville à Vallon-Pont-d'Arc : 2, rue Jean Jaurès à Vallon.

La meilleure période pour pagayer ?

La descente de l'Ardèche en canoë s'effectue généralement d'avril à octobre, avec quelques variantes selon les saisons. En cas de sécheresse, la saison est plus courte. En cas de grosses pluies, elle démarre plus tard, du moins pour les novices. Cela dit, chaque saison a ses charmes. Au printemps, eaux gonflées, verdure qui explose, les gorges ont des allures de jungle. Mais l'eau est encore froide ! En été, même les moins courageux peuvent se lancer à l'assaut de la rivière. Avec les couleurs de l'automne, c'est pas mal non plus !

ALPHA BATEAUX

Route des Gorges
✆ 04 75 88 08 29
www.canoeardeche.com
alpha-bateaux@orange.fr
Fermé en octobre. Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 20h. Avril, mai, juin et septembre de 8h30 à 18h30. Location canoë, par personne et par jour : 21 €/4 km, 22 €/8 km, 27 €/12 km, 28 €/14 km, 31 €/24 km et jusqu'à 80 € pour la descente de 60 km en trois jours. Possibilité de descente accompagnée, se renseigner. En juillet et août, sorties multi-activités. Douches et toilettes près de l'embarcadère, location de combinaisons en néoprène. Parking privé ombragé gratuit, parking fermé pour les départs en plusieurs jours, garage à motos. Plage privée, boutique.
Un coup de cœur pour cette enseigne de loueur de canoës dirigée par Pierre Peschier, parmi les pionniers – sur le terrain depuis 1985 ! Bien sûr, en haute saison, il faut faire vite, mais même quand les touristes affluent par cars entiers, chez Alpha on garde toujours une certaine convivialité et du temps pour les bons conseils. La flotte est impressionnante : une centaine de bateaux fiables et robustes, des véhicules modernes pour tracter les embarcations et rapatrier les clients confortablement. Toutes les descentes sont possibles – mini-descente de 8 kilomètres, descente de 24 kilomètres en une journée, descente de 32 kilomètres sur un ou deux jours et maxi-descente de 60 kilomètres en trois jours avec des passages plus techniques de toboggan. Toutes les formules permettent de profiter de la beauté des gorges.

ARDÈCHE TROTTINETTE

✆ 06 81 99 32 56
www.ardechetrottinette.com
josee.gregoire@orange.fr
De mi-mai à fin décembre. De 25 € l'heure à 100 € la journée.
Original ! La trottinette électrique est un nouvel engin à deux roues sans selle ni pédales, mais avec des freins et un bouton d'accélérateur. Après une rapide initiation, vous partez en groupe accompagné le long de l'Ardèche, entre vignes et plages. C'est maniable, ludique et très sympa. Vous pouvez faire escale au point de vue, regarder passer les canoës, observer les falaises à la recherche d'un nid de rapace, franchir un ancien guet romain ou vous perdre dans les calades de Vallon-Pont-d'Arc.

BASE NAUTIQUE DU PONT D'ARC

Route des Gorges
✆ 04 75 37 17 79
www.canoe-ardeche.com
charmasson.yves@canoe-ardeche.com

Circuits 8, 13, 24 et 32 kms ½ journée, 1 ou 2 jours
Descente d'initiation, familiale ou sportive.
Descente libre ou accompagnée par un moniteur.
Parking, douche, garage à moto.
Aigue vive est une base gérée par un moniteur diplôme d'Etat BE.
Sécurité, Qualité, Propreté sont des valeurs fondamentales pour nous.
Embarcations type auto videur.

Fermé de début novembre à début avril. Réservation possible hors saison. De 19 € à 63 € la descente, de 8 à 60 km. Tarif enfant, tarif troisième personne, tarif Internet...
Réservez un jour, un week-end, une semaine pour goûter à toutes les activités proposées par cette base nautique bien équipée : parking pour voitures et cars, sanitaires, douches chaudes, plage de sable fin, bar et restaurant. La Base Nautique du Pont-d'Arc vous fait bénéficier de plus de 20 ans d'expérience dans la location de canoë-kayak. Un parc unique en Ardèche avec 600 embarcations – C2, C3, K1 et K2 – en polyéthylène, régulièrement renouvelé et des parcours proposés de 8 km à... 60 km. Par ailleurs, cette base vous propose un large choix d'équipements à vendre – occasions ou neufs. Bien entendu des bus rapides et confortables assurent votre retour sur zone.

■ **LA PETITE MER**
Lieu-dit le Port, Route des Gorges
✆ 06 64 61 86 59
www.canoe-ardeche-petitemer.com
lapetitemer@gmail.com
A partir de 16 €, par personne.
Ici ce n'est pas la plage mais on vous propose en location des canoës et des kayaks. Vous avez le choix : d'une demi-journée à deux jours de descente avec des parcours de 8, 13, 24 et 32 km. Nombreuses prestations : fourniture d'un plan de la descente des gorges, paniers repas sur réservation, possibilité de pique-niquer sur le terrain du prestataire, baignade sur place, café le matin et rafraîchissement au retour, possibilité d'accompagnement par un moniteur, location de combinaisons néoprènes, blousons imperméables, chaussures, tentes. Cette structure vous propose aussi des sorties canyoning ou spéléologie.

Emplettes

■ **PIERRE CHAUVET GLACIER-CHOCOLATERIE**
16, rue Roger-Salengro
✆ 04 27 52 97 69
Ouvert tous les jours en juillet et en août à partir de 10h.
C'est l'un des trois points de vente des chocolats Chauvet (avec Aubenas et Valence). Depuis l'ouverture de la reconstitution de la Caverne du Pont-d'Arc, Pierre Chauvet, au nombre des meilleurs chocolatiers de France, rend hommage à nos ancêtres avec une interprétation gourmande de la préhistoire. Au menu, le Fondanlithique, un gâteau de dégustation et de voyage, marron et chocolat, gravé d'une empreinte de la main de l'homme de la grotte. Le Carré chocolithique, quant à lui, réinterprète le millefeuille Pierre Chauvet© et la Sucette chocolithique décline le bestiaire de la grotte en trois chocolats, lait, noir ou blanc. La collection Préhisto-chocolat n'éclipse pas les autres et l'homme moderne trouve dans la boutique de Vallon-Pont-d'Arc entremets, chocolats et carte des glaces maison qui déplacent les gourmands. Au menu : 36 parfums de glaces artisanales en bacs et dans des puits de glace, garantissant une extrême fraîcheur des produits sans oxydation. Des couleuses à chocolat chaud, noir ou blanc, garnissent l'intérieur votre cornet glace. Quoi d'autre ? De la pâte à tartiner, une collection de macarons et quelques tables pour une dégustation sur place.

Marchés

Le marché du jeudi matin qui se tient traditionnellement toute l'année, se double en été d'un grand marché nocturne le soir avec des dizaines de forains artisans (habillement, bijoux, friandises) qui attire de nombreux touristes qui apprécient de faire leur shopping à la fraîche.

Dans les environs

Bessas

■ **AUBERGE DES GRANGES**
Les Granges
✆ **06 72 54 51 80**
www.aubergedesgranges.com
Fermé de début janvier à mi-février. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. En juillet et en août fermé uniquement le lundi. Menus de 33 € à 59 €. Menu enfant : 10 €. Les petits gastronomes choisissent à la carte des grands (portions réduites).
Un restaurant gastronomique dans un village de 200 âmes. C'est insolite, mais cela fonctionne ! Il faut dire que le chef Tarik Mezri-Charmasson est originaire du village, revenu au pays, en 2011, pour rouvrir l'auberge réputée, créée par son son grand-père Léonce Charmasson en 1975. Auparavant Tarik a été formé auprès de grandes pointures dont les frères Pourcel à Montpellier. Sous les voûtes de pierre et une lumière moderne, on découvre une cuisine inventive et généreuse : velouté de châtaignes aux ravioles de foie gras, filet de truite grillé, marinade à l'huile d'olive et aux herbes et légumes du moment... C'est technique et inventif, toujours dans la qualité, la quantité (on est en Ardèche !) les couleurs et les saveurs. Exemples : croustillants de bonite au citron confit, demi-homard en coque, grillé à la plancha sur un lit d'agrumes, déclinaison de fromage de chèvre, carpaccio d'ananas poché dans un bouillon aux épices et sorbet du moment. Les ingrédients sont irréprochables, les cuissons justes, les assemblages réussis, la composition des assiettes très artistique. On apprécie que le premier menu soit servi même le soir et le week-end.

■ **LE MAS DE LA BLANCHE**
✆ **04 75 38 65 76**
www.lemasdelablanche.com
lemasdelablanche@orange.fr
Chambre double de 120 € à 150 €. Petit déjeuner inclus.
Une adresse confidentielle dans un petit village de charme... Cette bâtisse dont l'origine remonte au XVII[e] siècle fut tour à tour relais, auberge, ferme, magnanerie avant de devenir une ravissante maison d'hôtes. Grandes chambres, grands lits, magnifique décoration. Vous êtes accueillis dans un mas superbement rénové. Une cour intérieure, un jardin potager, un parc arboré aux essences méditerranéens, une rocaille de plantes aromatiques, une piscine, une terrasse de bois, des lieux de charme où s'isoler, une pièce commune chaleureuse. Pierres blondes du mas, vert tendre des oliviers, chant des oiseaux, soleil généreux, calme. Un séjour de rêve. Le plus : dans le même village vous avez la table gastronomique de l'auberge des Granges.

■ **MOULIN LA FONTAINE DU MULETIER**
D255
Le Verdalet
✆ **06 15 98 05 46**
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h. Hiver de préférence sur rendez-vous.
C'est pour triturer ses olives que Florence Cheyrezy s'est dotée d'un moulin en 2009. Avec ses 1 000 oliviers (en conversion biologique), issus des variétés rougette, négrette, picholine, roussette, elle récolte chaque année près de 6 tonnes d'olives transformées en quatre huiles monovariétales, en fruité vert ou en fruité mûr. S'ajoute une huile provenant d'un vieux verger dont la variété n'est pas déterminée. On peut visiter l'installation et l'oliveraie du domaine de la Fontaine du Muletier. On peut aussi apporter ses olives pour y faire presser son huile (à partir de 50 kg).

Labastide-de-Virac

■ **LE CHÂTEAU DES ROURE**
✆ **04 75 38 61 13**
www.chateaudesroure.com
info@chateaudesroure.com
Fermé d´octobre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. De Pâques au 30 juin et du 1[er] au 30 septembre de 13h à 18h, fermeture hebdomadaire le mercredi. Les heures de fermeture correspondent au départ de la dernière visite. Adulte : 9,80 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 5,40 €. Forfait Château, magnanerie et musée de la soie.
Place forte sur l'ancienne route du Pont d'Arc, le château-musée des Roures est un lieu chargé d'histoire. Témoin des guerres de religion et de la révolte des Camisards, cet édifice du XV[e] siècle dispose de nombreux documents, livres et ordonnances royales, des armes et des outils anciens. Vous pourrez visiter les nombreuses pièces, escaliers, cheminée, et même la chambre où aurait dormi le duc de Rohan, en 1629, après avoir livré bataille à Salavas. Un musée nous présente toutes les étapes du travail de la soie, du fil à l'étoffe. Les métiers étant automatisés, on peut les faire fonctionner lors de la visite et mieux se rendre compte du travail à réaliser pour obtenir de belles étoffes du temps où les huguenots, chassés des emplois publics, durent se reconvertir dans cette industrie.

■ **DOMAINE EN TERRE'HAPPY**
Bois de Ronze
✆ **04 75 38 42 53**
www.eco-gites-ardeche.com
etienne.mattina@gmail.com
Ouvert toute l'année. 180 € les deux nuits pour 2 personnes, 70 € la suivante, à partir de 300 € les deux nuits pour 4/6 personnes. La semaine de 420 € à 1 500 €, selon la saison et le nombre d'hôtes (2, 4 ou 8 personnes). Soins : 60 € adulte, 50 € enfant.
Etienne et Joëlle vous accueillent dans ce domaine du bonheur de vivre à proximité des gorges de l'Ardèche, dans un décor sauvage « préhistorique ». Dépaysant comme en Afrique, ou presque. Vous avez le choix des

cabanes. D'adorables cabanes, façon éco-gîtes, bien intégrées dans le paysage. Un hébergement insolite et sauvage tout en jouissant du confort. Si vous êtes deux, la Fée des Bois vous attend, une cabane de poupée pleine de charme !
Il y a aussi des cabanes pour quatre personnes et même pour une bande de huit amoureux de la nature, la possibilité de louer toutes les cabanes. En prime : une piscine. Et en option : des soins d'harmonisation corporelle et une mise à disposition de vélos. Une expérience ressourçante et insolite.

■ **MILLE ÉTOILES****
Le mas de Serret
✆ 04 75 38 42 77
www.campingmilletoiles.com
nadine@campingmilletoiles.com
Ouvert de début avril à début novembre. De 15 € à 22 €. Yourte pour 2 personnes à partir de 270 € la semaine, pour 8 personnes à partir de 470 €. Tente lodge sur pilotis pour 2/4 personnes à partir de 330 €. Cabane safari lodge à partir de 65 € la nuit.
Un bijou de camping 100 % sauvage façon safari ! Vous êtes au milieu de la nature et vous avez le choix des hébergements, yourtes ou tentes lodge, voire de venir avec votre camping-car ou votre tente. Traversé par le GR 54, ce camping deux étoiles (plus toutes les autres dans le ciel) bénéficie du cadre naturel de la réserve des Gorges de l'Ardèche, en surplomb des gorges, idéalement situé entre Vallon-Pont-d'Arc et l'Aven d'Orgnac, au bout d'une piste. En plus des chênes verts, de la garrigue et des étoiles, il y a une aire de jeux pour les enfants ainsi qu'une ludothèque, une bibliothèque, une mini épicerie de dépannage et une laverie. Un excellent camp de base et de repos. Vous pouvez descendre à pied, par les sentiers, jusqu'au bord de l'Ardèche, en une vingtaine de minutes environ.

Orgnac-l'Aven

■ **LA CITÉ DE LA PRÉHISTOIRE** ★★
Place Robert-de-Joly
✆ 04 75 38 65 10
www.orgnac.com
infos@orgnac.com
Ouvert du 1er fevrier au 15 novembre et durant les vacances de Noël. Fermetures exceptionnelles 25 décembre et 1er janvier. Ouvert tous les jours. Horaires variables selon les saisons. Voir sur le site Internet. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 14,50 € (tarif réduit : 11,50 €). Enfant (de 6 à 14 ans) : 9,50 €. Visite guidée (3 € par adulte). Restauration. Boutique de produits locaux.
En marge des merveilleuses grottes de l'Aven d'Orgnac (billet groupé), un nouveau musée qui vous propose un face à face avec nos ancêtres ardéchois. Du Paléolithique moyen au premier Age du Fer (-350 000 à -500 ans), le parcours permet de partager le quotidien des sociétés de la préhistoire, leur environnement et leurs modes de vie, au travers notamment d'ateliers de démonstrations proposés par les archéologues et grâce à la présence d'animaux reconstitués grandeur nature… On pianote sur des tables tactiles à plusieurs joueurs pour tenter de trouver les énigmes préhistoriques et les techniques de recherches archéologiques, des bornes multimédia ainsi que des vidéos permettent, de même, une approche résolument moderne qui bouscule notre vision de l'archéologie. En été, à l'extérieur des ateliers sont proposés à l'ombre des chênes verts pour retrouver les gestes de nos ancêtres : allumer le feu, tailler un silex, tirer avec une sagaie, s'initier à la peinture rupestre... Enfin, vous pouvez aussi suivre un sentier pédagogique dans la forêt. Possibilité de pique-niquer, pour une journée entière sur ce site à découvrir en famille.

■ **GRAND SITE DE L'AVEN D'ORGNAC ET CITÉ DE LA PRÉHISTOIRE** ★★★★
D 317
Place Robert-de-Joly
✆ 04 75 38 65 10
Voir page 10.

■ **GROTTE AVEN DE LA FORESTIÈRE** ★
D 217
✆ 04 75 38 63 08
www.avengrottelaforestiere.fr
avenforestiere@gmail.com
Fermé du 1er octobre au 8 avril. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 10h à 18h (dernière visite à 17h). Haute saison : tous les jours de 9h à 20h (dernière visite à 19h). En dehors de juillet et août fermé le mercredi et dès 18h. Nocturnes jusqu'à 22h le dimanche et jusqu'à 0h avec concert le jeudi en juillet et août. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 6 €. Tarif réduit : familles nombreuses, chômeurs, étudiants... Chèque Vacances.
Un site classé et un joyau naturel. A quelques kilomètres de l'aven d'Orgnac, en direction de Vallon-Pont-d'Arc, l'aven de la Forestière est accessible en... 53 marches. La grotte aven de la Forestière est une grotte toute récente. En effet, sa découverte date d'il y a à peine 50 ans. Elle fait partie d'un des plus vastes réseaux de cavités français, le réseau de l'Orgnac. La visite de 45 minutes ne présente aucune difficulté et est accessible à tous les publics. A l'intérieur, le monde souterrain ressemble à celui des fonds marins, avec une concrétion en forme de corail. Un zoo cavernicole vous permettra également d'observer la faune souterraine. Un monde étonnant qui permet surtout de voir la vie sous la terre d'un œil différent. Et, en surface, une exposition gratuite de fossiles du monde et empreintes de dinosaures viendra compléter votre visite. Une fois la visite terminée, on pourra aussi profiter pleinement du paysage, composé d'une garrigue très riche. A votre disposition, une aire de pique-nique pour déjeuner.

■ **CAMPING MUNICIPAL**
✆ 04 75 38 63 68
www.orgnacvillage.com
camping@orgnacvillage.com
Ouvert du 17 juin au 22 août. 70 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 14,90 €. Animations.

Un camping ombragé par de beaux chênes verts où l'on prend le temps de la découverte, mais surtout celui des loisirs grâce à la bonne humeur et le dynamisme d'une équipe d'animateurs : jeux, repas dansants, excursions rivières, randonnées pédestres, il y a de quoi occuper ses journées de vacances. Et puis, il y a encore l'accès direct et gratuit à la piscine municipale, un court de tennis et l'immanquable boulodrome où se jouent bien des apéritifs…

■ CAVE COOPÉRATIVE D'ORGNAC L'AVEN

✆ 04 75 54 51 34
www.vga07.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Visite du vignoble en été – 1 fois par semaine – et de la cave.
Issue du rapprochement de trois coopératives ardéchoises, dont la cave coopérative d'Orgnac l'Aven, l'une des plus ancienne de l'Ardèche, fondée en 1924. La SCA Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche (VGA07) vous accueille dans le caveau de l'Orgnac, mais aussi dans ceux de Saint-Remèze et de Bourg-Saint-Andéol. La cave propose des vins d'appellation d'origine protégée côtes-du-rhône et côtes-du-vivarais ainsi que des vins bio. Sur ce territoire de l'extrême sud ardéchois, la vigne bénéficie d'un climat méditerranéen caractérisé par des étés chauds et secs et un ensoleillement annuel maximal dû à l'influence du mistral. Les Vignerons des Gorges sont particulièrement dynamiques et engagés dans l'œnotourisme. Ils se regroupent dans des magasins de producteurs, proposent aussi, pour certains, leurs huiles d'olive, balisent des sentiers vignerons et programment des balades dans les vignes.

■ DOMAINE LA MAGNANERIE

Hameau de Massargues
✆ 06 74 11 57 45
www.domainelamagnanerie.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.
Eric Martin a repris en 2008 le domaine familial. Son oliveraie s'étend sur une douzaine d'hectares où sont implantés 4 000 oliviers de trois variétés principales : aglandau, bouteillan et picholine. C'est dans une ancienne magnanerie qu'il assemble et élabore une huile d'olive extra vierge au fruité vert baptisée *Cuvée Sauvage* que l'on retrouve à la table des grands chefs. Elle a d'ailleurs été classée au nombre des 500 meilleures huiles d'olives du monde par le prestigieux guide international de Marco Oreggia. Un espace-boutique laisse voir à travers des baies vitrées l'atelier de transformation. Et un nouveau moulin de haute technologie pour compléter les installations. Mieux vaut téléphoner avant de vous déplacer pour savoir si le moulin est ouvert à la visite.

Vagnas

■ LA BASTIDE D'IRIS****

✆ 04 75 88 44 77
www.labastidediris.com
bienvenue@labastidediris.com

Ouvert toute l'année. 11 chambres (et deux suites). Chambre double de 90 € à 162 € ; suite de 162 € à 256 €. Petit déjeuner : 13,90 € (8,90 € 5/10 ans, gratuit moins de 5 ans). Lit supplémentaire : 28 € (lit bébé parapluie gratuit). Parking fermé inclus. Animaux acceptés (10 € par jour). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration (sur réservation en basse saison seulement).
Cet hôtel de charme affiche ses quatre étoiles et un confort certain. Vous êtes accueilli dans une bastide de construction récente, située au cœur d'un domaine de 1,5 ha de verdure. Les chambres sont spacieuses et élégantes, avec un petit côté Provence, mais pas trop... On aime se prélasser au bord de la belle piscine/balnéo et se rassasier d'un généreux petit déjeuner aux saveurs locales. Une escale idéale pour se détendre avant de partir à l'assaut des gorges et autres merveilles locales ! L'hôtel ne disposant pas de restaurant (en saison), on est libre d'explorer les bonnes tables des alentours. Accueil d'une grande gentillesse.

■ HUTTOPIA SUD ARDÈCHE

✆ 04 75 38 77 27
https://europe.huttopia.com
sud-ardeche@huttopia.com
Ouvert de mi-avril à fin-septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 29 € à 68 €. Locatifs : de 50 € la nuit la tente pour 2 personnes en basse saison à 250 € la cabane pour 6 en haute saison.
Les amateurs de camping nature et d'hébergements sauvages sont ravis de trouver un camp Huttopia dans le sud de l'Ardèche qui alterne emplacements et locations sur 14 ha en terrasse de forêt et de clairières. Belles cabanes en bois, cahutes et tentes toile et bois au milieu des arbres, invitent à passer des vacances comme au Canada ou en Californie. En option les services de cette griffe nature : piscine chauffée, pataugeoire, aire de jeux, pizza-Grill, programme d'activités familial en juillet/août… Le coin snack en terrasse sur pilotis avec vue sur les montagnes est particulièrement réussi.

■ LA ROUVIÈRE LES PINS***

La Rouvière ✆ 04 75 38 61 41
www.rouviere07.com
campinglarouvierelespins@gmail.com

Fermé du 15 septembre au 15 avril. 100 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 26 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 270 € à 730 € la semaine. Bungalow toilé : 195 € à 490 €. Appartement pour 6 à partir de 299 € la semaine hors saison. Animaux acceptés (gratuit basse saison, 3,50 € haute saison). Connexion Internet. Wifi. Animations.
A une petite encablure des Gorges de l'Ardèche, départ et retour au camping pour une descente à ne pas manquer, le camping trois étoiles La Rouvière les Pins propose tout le confort nécessaire et les loisirs indispensables afin de passer d'excellentes vacances en Ardèche du Sud. Pas plus de cent emplacements spacieux et ombragés, dont 55 parcelles «confort», pour poser sa caravane ou planter sa tente avant de plonger dans la piscine ou d'envisager une baignade dans l'Ardèche. Sports et animations pour ne pas s'ennuyer un seul instant.

© Idale - FOTOLIA

La Volone à Vals-Les-Bains.

VALS-LES-BAINS ★

Une escale plaisir et bien-être, au pays des 145 sources. Vals-les-Bains est une jolie station thermale à la tradition d'accueil séculaire. Labellisée Plus Beaux Détours de France et Route des villes d'eaux du Massif central, la ville d'eaux de l'Ardèche bénéficie de l'environnement préservé de ses montagnes. Le charme d'un parc arboré avec ses fontaines et ses fresques romantiques, une ville baignée par la Volane, des hôtels «à l'ancienne», tout est en place pour une villégiature très agréable. Cette station reste abordable et à taille humaine. Ici vous pouvez goûter l'Ardèche et ses châtaignes, partir sur les sentiers de randonnées et partager la vie rurale locale les jours de marché ou attablés à la terrasse d'un café. Bien entendu l'emblématique eau minérale gazeuse est de toutes les tables gourmandes. La ville compte d'ailleurs de nombreux restaurants de qualité ainsi qu'un casino où les machines à sous attirent joueuses et joueurs de tous âges. Des spectacles sont également proposés en ce lieu qui rappelle la douceur de vivre des cités thermales où il fait bon se détendre loin du stress et du bruit des grandes agglomérations. On peut d'ailleurs paraphraser, pour symboliser cette «quiétude attitude», le titre d'un film de Georges Lautner avec Jean Yanne, Mireille Darc et Michel Constantin, *Laisse aller, c'est une... Vals*.

■ **BUREAU ACCUEIL TOURISME DU PAYS D'AUBENAS-VALS-ANTRAIGUES**
7, rue Jean-Jaurès
✆ 04 75 89 02 03
www.aubenas-vals.com
contact@oti-ardeche.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
L'office de tourisme est installé dans la maison Champhanet, dans la rue commerçante de Vals. Vous trouverez différentes brochures qui, outre les lieux à visiter en ville, les hébergements ou les restaurants, indiquent des promenades et des activités sportives à faire dans les environs proches. On peut encore s'y informer des bus menant dans les environs, se procurer un topo-guide des sentiers de randonnée ou des ouvrages sur l'histoire de Vals-les-Bains.

Points d'intérêt

■ **BRASSERIE BOURGANEL**
7, avenue Claude-Expilly
✆ 04 75 94 03 16
www.bieres-bourganel.fr
brasserie.bourganel@orange.fr
Visites guidées : du 1er avril au 30 juin et du 1er septembre au 31 octobre, le vendredi et le samedi à 15h30 et 16h30 ; en juillet -août, du lundi au samedi à 10h30, 15h, 16h à 17h et 18h. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €.
Depuis sa fondation en 2000, la maison Bourganel met l'Ardèche en bouteille ! Une Ardèche qui pétille en boutique et désormais sur le site Internet de la brasserie où l'on peut commander en ligne toutes les bières brassées à Vals-les-Bains. Parmi les classiques de la maison, on savoure les fameuses bières aux marrons ou aux myrtilles de l'Ardèche ; la bière au nougat ; celle à la verveine du Velay, particulièrement désaltérante ; la sublime bière au miel de châtaignier de l'Ardèche, médaillée au Mondial de la bière à Strasbourg ; sans oublier la Blond'07 au caractère bien trempé ; la B10, une brune élégante brassée par infusion ; ou l'Amb'Beer, une ambrée toute en finesse. Et pour les enfants, l'un des dernier-nés de la maison, le cola de l'Ardèche, le Col'Ardèche, estampillé châtaigne et canoë ! Tchin !

LE CALVAIRE
Cet édifice religieux fut construit en 1732, à l'initiative, d'un certain Malzamet, chirurgien de son état, à son retour d'un pèlerinage à Jérusalem, d'où il revint miraculeusement guéri d'une terrible maladie. Le calvaire est doté d'un chemin de croix. C'est du haut de ce promontoire, juché entre Voltour et Volane que l'on découvre tout un pan de l'histoire valsoise. Comment du château originel, ruiné par les guerres de Religion, la ville s'est étendue le long de la Volane jusqu'au quartier thermal, disséminant le long de ses rives, habitations et industries, pour la plupart textiles.

LE CASINO
3, avenue Claude-Expilly
✆ 04 75 88 77 77
www.casinodevals.fr
contact@casinodevals.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 2h. Vendredi et samedi fermeture à 3h.
Situé au cœur de la station thermale, en bordure d'un magnifique parc longeant la rivière Volane, le Casino de Vals les bains est le complexe de loisirs et de divertissements de l'Ardèche Méridionale. Machines à sous, roulette anglaise, black jack, Texas hold'em poker vous attendent… Vous trouverez aussi un théâtre à l'italienne de 600 places, un hôtel et un restaurant gastronomique !

MAISON CHAMPANHET – MUSÉE DES SAVOIR-FAIRE ARDÉCHOIS
7, rue Jean-Jaurès
✆ 04 75 37 81 60
www.aubenas-vals.com
maison.champanhet@aubenas-vals.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3,50 €. Visite guidée possible pour les groupes. Dernière entrée, 1h avant la fermeture.
Cet éco-musée est situé à la même adresse que l'office de tourisme. Un incontournable donc. Dans une élégante maison ayant longtemps appartenu à la famille Champanhet, ce musée garde la mémoire des savoir-faire du terroir. Au rez-de-chaussée, on visite un intérieur cossu du XIXe siècle, avec ses plafonds à la française, ses meubles ouvragés et sa cuisine parfaitement restaurée. Après avoir gravi un escalier dont la rampe en fer forgé est remarquable, on découvre une exposition plus conceptuelle qui nous propose de découvrir le savoir-faire agricole typique des paysages de terrasse, et celui des artisans, avec des jeux comme ce taquin ou cette pierre brute présentée à différents stades de taille. Une salle est réservée à des expositions artistiques.

LE PUITS FIRMIN – SOURCE INTERMITTENTE
Parc de l'intermittente
Avenue Paul-Ribeyre
www.aubenas-vals.com
Horaires prévisionnels été : 5h30, 11h30, 17h30, 23h30. Horaires hiver : 4h30, 10h30, 16h30, 22h30.
Il s'agit d'une curiosité découverte en 1865 par Firmin Galimard. Le puits est célèbre pour ses geysers, jaillissements naturels annoncés par un grondement souterrain, qui interviennent à intervalles réguliers (environ toutes les six heures), et qui sont les témoins d'une forte activité dans le sous-sol. L'eau jaillit parfois jusqu'à 16 mètres de hauteur. Le puits est situé dans un beau parc ombragé par de grands arbres.

LE VIEUX VALS
Témoins du riche passé historique valsois, les vieilles ruelles pavées offrent un beau voyage dans le temps, à la découverte des différents seigneurs qui ont régné sur la ville, notamment le quartier du château. Longtemps oublié, celui-ci a bénéficié d'un ambitieux projet de rénovation. Cette réhabilitation du centre ancien a donné un nouveau cachet à Vals qui participe à son nouvel attrait touristique

Le couvert

GRAND HÔTEL DES BAINS – HÔTEL RESTAURANT
Montée de l'Hôtel-des-Bains
✆ 04 75 37 42 13
www.hotel-des-bains.com
contact@hotel-des-bains.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours. Menu gastronomique 38 €, menu du jour 25 €, menu enfant 10 €.
Dans le cadre raffiné du Grand Hôtel des Bains, pour un déjeuner sur la terrasse donnant sur le parc, un dîner en salle ou un en-cas entre amoureux au bord de la piscine, le restaurant du Grand Hôtel des Bains propose une cuisine de terroir sans fausse note et, outre la bouteille de Vals, une belle carte des vins. Un moment très agréable qui frise la gastronomie.

HÔTEL HELVIE – LE VIVARAIS
5, rue Claude Expilly
✆ 04 75 94 65 85
www.hotel-helvie.com
courriel@hotel-helvie.com
Menus de 47 € à 99 €. Formule du midi : 31 € (24 entrée/plat ou plat/dessert).
L'Ardèche est une terre délicieusement gastronomique. La qualité des produits du terroir inspire les chefs. Et ceux-ci se distinguent vraiment. Après Olivier Samin du Carré d'Aléthius (Charmes/Rhône), Piet Huysentruyt du Likoké (Les Vans) étoilés au guide Michelin en 2014, c'est au tour de Stéphane Polly, chef du restaurant le Vivarais à Vals-les-Bains, qui est récompensé avec l'obtention de sa première étoile en 2015 ! Amoureux des saveurs et des produits de l'Ardèche (truffes, châtaignes, miel, fromages, charcuterie…), Stéphane Polly offre au restaurant le Vivarais une cuisine de qualité dans un subtil mélange de tradition et d'originalité, dans un enrobage de passion.

RESTAURANT CHEZ MIREILLE
3, rue Jean-Jaurès
✆ 04 75 37 49 06
Fermé en novembre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 20 € à 31 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14 € (repas complet en semaine).
A proximité de l'office de tourisme, une petite devanture, une petite salle cosy, une terrasse sur le trottoir et une

longue carte qui met en avant les produits frais et de pays. L'ambiance est conviviale et les assiettes mettent tout le monde d'accord ! «Chez Mireille» est connu pour sa cuisine soignée et respectueuse des bons produits préparés maison et pour la générosité des portions. La carte varie selon les saisons. Saluons, une qualité constante depuis des années. Accès wifi.

■ **L'ADRESSE**
31, rue Jean-Jaurès
✆ **04 75 37 97 73**
Fermé pendant les vacances de Noël, une semaine en mars et 10 jours début juin. Basse saison : ouvert le mardi et du vendredi au dimanche. Haute saison du 1/07 au 13/07 et du 16/08 au 31/08 fermé mercredi et jeudi midi et du 14/07 au 15/08 ouvert 7/7 midi et soir. Menus de 21 € à 26 €. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 10 € (menus du jour 13 € ou 16 €).
Un lieu bien convivial, une pépite ardéchoise sans chichis, à conseiller. Déjà côté rue, une salle un brin flashy et contemporaine. Côté Volane une magnifique terrasse surplombant la rivière, magique pour une soirée estivale. Vous mangez dans une salle raffinée ou dehors sous la glycine. Dans les assiettes, du «fait maison» avec produits frais. Chaque jour entre trois et quatre entrées, plats, desserts à l'ardoise. Comme par exemple cette poitrine de porc rôtie croustillante ou ce poulet au curry. Le chef ayant reçu une formation de pâtissier, il attache aussi une importance particulières aux desserts, comme cette verrine de baba au rhum ananas basilic. Une bonne... adresse.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL DE LYON*****
11, avenue Paul-Ribeyre
✆ **04 75 37 43 70**
www.grandhoteldelyon.fr
info@grandhoteldelyon.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert du 12 avril au 5 octobre. Chambre simple de 65 € à 80 € ; chambre double de 78 € à 102 € ; chambre triple de 95 € à 130 €. Demi-pension : 34 € (en supplément). Petit déjeuner : 11 € (enfant 5,50 €). Garage : 6 € (box : 8 €). Soirée étape : 94 à 99 €. Animaux acceptés (5 €/jour). Wifi. Restauration.
Calme et accueillant, le Grand Hôtel de Lyon est situé à proximité immédiate du parc et des Thermes de Vals. Bordé d'une belle artère ombragée de platanes, l'hôtel offre trente-trois chambres modernes et spacieuses, dont une vingtaine donnant sur le jardin.
Piscine avec belle terrasse solarium au calme, billard, ping-pong et salle de musculation complètent le cadre. Le restaurant décoré d'une fresque sert, derrière de larges baies vitrées en arc de cercle, une cuisine traditionnelle de qualité ainsi que des menus diététiques et des viennoiseries maison pour les gourmands du petit déjeuner.

■ **GRAND HÔTEL DES BAINS**
3, montée des Bains
✆ **04 75 37 42 13**
http://hotel-des-bains.com
grand.hotel.des.bains@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Chambre double de 100 € à 115 € ; chambre triple de 110 € à 125 € ; suite de 160 € à 205 €. Location à la semaine à partir de 310 € pour deux personnes en basse saison jusqu'à 1 120 € pour 7 personnes en haute saison. Animaux acceptés.
Le Grand Hôtel des Bains en sud Ardèche, dans un écrin de verdure, de style victorien, date de 1870 et arbore le charme des anciennes demeures.
A 300 m du centre-ville et de tous les commerces, il offre tout le confort : climatisation, télé satellite, terrasse ou balcon, barbecue, dans un cadre de verdure agréable. L'accès à la piscine chauffée. Idéal pour un séjour bien-être et détente. On peut profiter du restaurant en riverain.

■ **GRAND HÔTEL DES BAINS – HÔTEL-RESTAURANT*****
Montée de l'Hôtel-des-Bains
✆ 04 75 37 42 13
www.hotel-des-bains.com
contact@hotel-des-bains.com

Fermé de novembre à mars. 65 chambres. Chambre double de 100 € à 115 € ; chambre triple de 110 € à 125 €. Pension complète. Demi-pension : 30 €. Petit déjeuner : 12 € (enfant : 6 €). Chambre supérieure et suite accueillant jusqu'à 4 personnes, de 160 à 205 €. Tarifs séminaires proposés. Certaines chambres sont accessibles aux PMR. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (table gastronomique, menus 25 € ou 38 €).

C'est une grande et magnifique bâtisse de style victorien, construite en 1870, qui garde le charme et le cachet de l'hôtellerie d'antan. L'établissement dispose d'un grand parc, de plusieurs piscines, dont une abritée, ainsi que d'installations de remise en forme pour un séjour tonique ou/et détente. Dans ce cadre romantique, vous profitez de chambres spacieuses, en centre-ville, mais ouvrant sur la nature. S'ajoutent de magnifiques salons et une table gourmande parmi les meilleures de la ville. Dans un cadre raffiné, vous bénéficiez d'un service élégant, d'assiettes magnifiquement composées et de saveurs délicieuses d'une cuisine de terroir bourgeoise qui ose quelques audaces réussies. Belle carte des vins pour un repas en tout point inoubliable. Le plus : si vous êtes comme les propriétaires – des passionnées de voitures anciennes et de motos -, n'hésitez pas à leur demander qu'ils vous organisent un road book à la carte !

■ **HÔTEL HELVIE – LE VIVARAIS**
5, rue Claude Expilly
✆ 04 75 94 65 85
www.hotel-helvie.com
courriel@hotel-helvie.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. Chambre double de 80 € à 150 € ; suite de 135 € à 175 €. Demi-pension : 185 € (à partir de pour 2 personnes). Petit déjeuner : 14 € (en chambre : 16 €, enfant : 7 €). Lit supplémentaire : 21 € (lit bébé : 7,50 €). Animaux acceptés (10 €/nuit). Wifi. Restauration (table gastronomique du Vivarais).

C'est l'hôtel de charme et le restaurant gastronomique du Casino de Vals-les-Bains. Cette bâtisse de 1926 dans son écrin de verdure, est aujourd'hui à l'image de la ville, rayonnante et dynamique. Ambiance feutrée, tons naturels et chauds, confort cosy, les chambres sont toutes climatisées, équipées de balnéo-chromo-thérapie, d'un mini-bar, de tv écran plat et connexion wifi… De la qualité et du haut de gamme à tous les étages. Un accueil tout en sourire et en disponibilité, à la fois efficace et charmant. Et pour une détente complète, on profite de la piscine et de ses terrasses ombragées. L'établissement abrite un restaurant fameux, Le Vivarais, doté d'une étoile au guide Michelin.

Chambres d'hôtes

■ **CHÂTEAU CLÉMENT**
La Châtaigneraie ✆ 04 75 88 33 53
www.chateauclement.com
contact@chateauclement.com

5 chambres (+3 Locations de standing : Loft, Appartement, Gîte duplex) ; chambre double de 180 € à 500 €. Petit déjeuner inclus. 80 € personne supplémentaire. Connexion Internet. Hammam, bain bouillonnant. Sur réservation séance de massage avec un professionnel 90 € et soins personnalisés.

Ce magnifique château fut construit au XIX[e] siècle par Auguste Clément, celui-là même qui développa et commercialisa les eaux minérales de Vals-les-Bains. Au milieu d'un parc arboré de quatre hectares, dominant la ville thermale, voici un château d'hôtes de charme et de luxe avec ses quatre grandes chambres et sa suite façon château. Également le Loft du château, un espace contemporain et luxueux avec piscine et ensemble spa hammam. Le Château Clément est un lieu de séjour idyllique, idéal pour un week-end en amoureux. Vous êtes accueilli par Marie-Antoinette qui veille à tous les détails pour que votre séjour soit parfait. La maison propose également de vous accueillir à sa table d'hôtes pour des repas délicieux, raffinés.

Campings

■ **AU FIL DE LA VOLANE*****
Chemin du Stade ✆ 33 04 75 37 46 85
www.campingaufildelavolane.com
camping.aufildelavolane@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,90 € à 21,50 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 270 € à 820 € la semaine. Forfait cycliste : 9,90 € à 15 €. Animaux acceptés (1 €/jour).

Ambiance paisible et chaleureuse au camping de Vals-les-Bains est situé au bord de la Volane dans un cadre sauvage et ombragé. On peut néanmoins rejoindre le centre-ville à pied. Il dispose d'une piscine très agréable. Baignade, pêche, nature et détente avec des jeux pour les enfants et des terrains pour les boulistes pour les 68 emplacements ombragés qui se situent non loin des thermes. Futé : un forfait vingt nuits pour les curistes à tarif préférentiel.

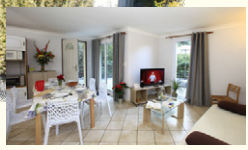
Loisirs

■ **LA MONTAGNE SAINTE-MARGUERITE**

A chacun sa montagne. A Aix-en-Provence la Sainte-Victoire, à Vals-les-Bains, la Sainte-Marguerite. La montagne Sainte-Marguerite jouit d'une vue magnifique et pour sa position élevée du privilège pas très avantageux d'être devenue un grand rassemblement d'antennes paraboliques et autres mats de réception d'ondes. Il faut faire abstraction de ce désastre écologique et venir admirer d'ici, par temps clair, une bonne partie du Bas-Vivarais, le mont Ventoux et les Alpes.

GRAND HOTEL DES BAINS

L'Art de couler des jours heureux



Ses résidences : *location à la semaine près des thermes*

Ses restaurants

Formules de 25€ à 38€

Ses 3 piscines

Chambres à partir de 60 €

GRAND HOTEL, GRANDS MOMENTS...

07600 VALS-LES-BAINS
Tél. 04 75 37 42 13
Fax 04 75 37 67 02
Site : www.hotel-des-bains.com
E-mail : grand.hotel.des.bains@wanadoo.fr

■ **LA PISCINE DE VALS**
Avenue Claude-Expilly
✆ **04 75 37 46 24**
www.piscine-vals-les-bains.fr
Ouvert de mi-mai à mi-septembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Horaires réduits hors juillet et août. Entrée adulte : 4,70 €, enfant : 3,50 €. Réduction pour les résidents de Vals, de sa communauté de communes et pour les curistes. Bar snack.
Il n'y a pas que de l'eau de source pétillante à Vals-les-Bains ! La petite station thermale dispose d'une grande piscine municipale, implantée dans le parc du casino. Ouverte au public depuis 1971, celle-ci a connu de nombreuses modifications et s'est vu transformée en complexe aquatique avec toboggan, bouillons et jeux d'eau pour petits et grands. On peut amener son pique-nique pour le déjeuner, le goûter pour l'après-midi et venir en famille profiter d'une journée au bord de l'eau. S'ajoute au bassin olympique de 50 mètres avec plusieurs couloirs de nage pour les plus sportifs un second bassin avec toboggan et grande pataugeoire pour les petits. La piscine possède également un grand solarium, idéal pour se détendre de longues heures et prendre un bain de soleil. Également un snack-bar pour se restaurer à tout moment.

Détente, forme

■ **SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS**
33, boulevard de Vernon
✆ **04 75 94 04 20**
www.eaudevals.com
Parmi les plus anciennes sources exploitées en France. L'eau de Vals fut servie à la cour des rois de France. Découverte en 1602, cette eau minérale moyennement minéralisée est riche en bicarbonates qui lui confèrent des vertus digestives. Elle peut être bue à tout moment de la journée. Forées à plus de 30 m de profondeur, pauvre en sodium elle peut être consommée par tous. Elle est recommandée pour les enfants pendant la période de croissance, notamment en cas d'anémie. Depuis 1947, la station thermale s'est spécialisée dans le traitement du diabète et des maladies du métabolisme, comme la goutte et l'obésité. L'entreprise Vals, dirigée par la même famille depuis 1983, emploie une quarantaine de personnes. Dotée d'une nouvelle usine d'embouteillage depuis 2014, elle garde pour objectif constant de conquérir toujours plus de tables et de promouvoir une marque de terroir historique au-delà de ses frontières.

Emplettes

■ **LE CARRÉ DES MAÎTRES**
8, avenue Paul-Ribeyre
✆ **04 75 94 00 89**
Basse saison : ouvert du mardi au samedi. Haute saison : tous les jours.
Dans ce carré – qui n'est pas vraiment carré – on trouve toute une gamme de produits régionaux et d'artisanat local : bijoux, petits objets en bois, jouets, accessoires en cuir et quelques vêtements, couteaux, sans oublier les produits gourmands à base de châtaignes, les champignons et les nougats estampillés de Montélimar, et même une riche cave à vins ainsi qu'un lieu de restauration avec des menus constitués de bons petits plats. Il y a en vraiment pour tous les goûts.

■ **DIDIER LAURENT**
PÂTISSIER-CHOCOLATIER
1, faubourg d'Antraigues
✆ **04 75 37 43 39**
www.patisserie-didier-laurent.fr
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 6h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 6h30 à 12h30. Jours fériés à partir de 7h.
Temple du macaron et du chocolat ! Membre de l'association Tradition Gourmande, Didier Laurent est un pâtissier chocolatier de grande réputation. Sa collection de chocolats maison déplace les gourmands tout comme le délicieux salon du chocolat qui se tient en avril à Vals-les-Bains et dont il est à l'initiative. En été, c'est en son temple que l'on vient chercher une glace et toute l'année des macarons d'exception, des cailloux de la Volane ou une pâtisserie de qualité. L'esprit de la maison : la qualité plus que la quantité, et des produits élaborés le plus souvent possible avec des produits locaux (crème, lait, fruits, châtaignes...) et en suivant les saisons. Pour mener à bien la fabrication : Céline, chef d'orchestre du laboratoire pâtisserie, est secondée par Nicole. Une équipe au top pour régaler les clients. Futé : régulièrement, des cours de pâtisserie à partir de 12 ans.

■ **GLACIER BÉATRIX**
3, avenue Paul-Ribeyre
✆ **04 75 37 52 90**
www.glacierbeatrix.fr
glacier.beatrix@yahoo.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au lundi. Ouverture estivale 7j/7 de 10h30 à minuit. Réservation conseillée.
Béatrix, du nom de la source voisine, est une grande maison rouge de charme implantée ici depuis 1930. Une institution gourmande ! Dans un bel intérieur ou en terrasse à l'ombre, on s'arrête pour boire un verre, manger crêpes sucrées et gaufres, mais surtout des glaces maison très réputées. On choisit à la carte des coupes ou des cocktails glacés. Les grands classiques – Poire Belle-Hélène ou coupe Colonel voisine avec les créations de la maison, dont le Rouge Baiser aux fruits rouges – sorbets, fruits et coulis. Bien entendu, les glaces sont faites maison, à base de fruits de saison et de pays, 100% nature. Pas de fraises en novembre ! Commandez le vacherin ou la cassate de Dominique Cerdini, vous ne serez pas déçus. Son frère, Guillaume Cerdini, fait des chocolats Béatrix, aussi bons que les glaces Béatrix. En été, en terrasse, la maison propose aussi une petite restauration inventive le long de la Volane. On ne s'en lasse pas ! Un apport certain au bonheur de vivre... Le plus : des concerts programmés en été.

■ **GUILLAUME CERDINI**
3, avenue Paul-Ribeyre
✆ **04 75 88 93 28**
guillaume@cerdini.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Ouvert toute l'année.
Artisan-chocolatier, Guillaume Cerdini (issu de la maison Béatrix) est un jeune créateur passionné par le sucre. Il élabore avec talent et coquinerie des chocolats et des macarons aux saveurs exceptionnelles, osant les mélanges audacieux sans renier ses classiques. Sa boutique de Vals tient du showroom avec ses lignes blanches et chocolat épurées. Un bel écrin pour présenter les collections de saison, à déguster sur place au salon de thé ou à emporter. De ganaches en macarons, en passant par les cassates, délicieuses crèmes glacées à l'italienne, un voyage pour les papilles et une adresse gourmande incontournable pour Vals ! Osez le macaron mangue et infusion de citronnelle, la myrtille enrobée de chocolat à 70 % de cacao, le macaron violine de Borée (une petite pomme de terre violette originaire d'un village ardéchois) sans oublier, pour finir l'année en beauté, le macaron à la truffe noire. Les ganaches, les petits gâteaux, les créations de Pâques ou de la Saint-Valentin sont du même acabit. Quant aux tartes folles, ces jolies mini-tartes au cœur coulant, glacées au chocolat, elles se déclinent dans de multiples versions de saison, de la cerise à la châtaigne en passant par l'abricot. Aventure gourmande assurée...

Marchés

■ MARCHÉS

Lieux de flâneries et de rencontres avec les producteurs locaux, les marchés restent la meilleure source d'approvisionnement pour les gourmands en quête de produits et de spécialités du terroir.
De nombreux et beaux marchés se déploient dans les rues de Vals, notamment en période estivale. Tous les jeudis et dimanches, le matin un marché traditionnel se tient rue Jean-Jaurès. Tous les jeudis soir de l'été dans le quartier thermal se déroule le marché estival nocturne (à partir de 18 heures).

Dans les environs

Ucel

■ DOMAINE DE GIL****

91, route de Vals
✆ 04 75 94 63 63
www.domaine-de-gil.com
info@domaine-de-gil.com
Ouvert du 3 mai au 23 septembre 2019. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 41 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 250 € à 1302 € la semaine. Jeux pour enfants. Piscine chauffée dès l'ouverture. Camping situé en bordure de la rivière Ardèche. À proximité de Vals-les-Bains (station thermale) et Aubenas.
Ce camping quatre étoiles s'étend sur 4,5 ha où l'on peut profiter des activités de plein air de la région : pêche, canoë, baignade en rivière ou en piscine – chauffée dès le début de la saison... S'ajoutent des équipements propres au camping : minigolf, volley, jeux d'enfants... Sous la tente, en caravane ou dans un mobile home, un séjour idéal pour les familles qui apprécient le confort des équipements. Le plus : l'environnement naturel en bordure de rivière.

■ LES PINS D'UCEL***

35, route de Bréchignac
✆ 04 75 37 49 20
www.campinglespinsducel.com
campinglespins-d-ucel@wanadoo.fr
A 5 km d'Aubenas et 3 km de Vals-les-Bains.
Ouvert du 29 mai au 22 septembre. Terrain de 2 ha. 35 emplacements. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,50 € à 22 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 250 € à 590 € la semaine ; chalets pour 3 à 5 personnes de 230 € à 530 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit, sauf en haute saison : 1,50 €/jour). Restauration (snack/pizzas).
Le camping les Pins d'Ucel est situé au cœur de l'Ardèche méridionale, à l'orée d'une forêt de pins. A proximité de grottes magnifiques, de rivières et de falaises, de gorges et de chutes d'eau et de grands espaces boisés vous passerez des moments de ressourcement et de découverte. Dans le camping, vous aurez à votre disposition : aire de fitness, terrain de pétanque, de foot et de basket, piscine chauffée, circuit pédestre.
A l'extérieur du site, vous pourrez faire : accrobranche, spéléo, canyoning, canoë-kayak et dans les environs de nombreux sites sont à visiter, de la cascade du Ray Pic au pont d'Arc en passant par le château d'Aubenas et bien d'autres. A voir : le spectacle pyrotechnique en juillet pour admirer sous une autre lumière les ruines du château d'Ucel datant du XI[e] siècle.

■ LES GLACES DE L'ARDÈCHE

Chamboulas
109, Route de Vals
✆ 04 75 37 69 69
commercial@glacesdelardeche.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 23h. Juin ouvert du mardi au dimanche de 14h à 23h ; mai et septembre ouvert du mardi au dimanche de 14h à 19h.
En Ardèche où poussent des fruits pleins de saveurs, les glaciers prospèrent. Le 20 février 2017, un artisan chocolatier, pâtissier et glacier de talent, Pierre Chauvet racheta la société Les Glaces de l'Ardèche, initialement gérée par Michel Morand, prédécesseur de Thierry Lacroix. Elle était à l'origine du succès des Glaces Morand ainsi que du glacier Le Chat Noir. Ses glaces et sorbets sont élaborés à base de lait frais et de la crème fraîche du plateau ardéchois, et de fruits issus essentiellement du terroir local. Certains parfums bénéficient d'ailleurs du label Goûtez l'Ardèche, c'est le cas pour la glace aux marrons et les sorbets poire, abricot et pêche blanche. La boutique propose des barquettes de 500 ml à 2,5 litres, des vacherins, nougats glacés, corbeilles de nougatine et les bûches de fin d'année. Fruits, fleurs et épices, abricot ou violette, cannelle ou gingembre, voire tomate/basilic, on réveille vos papilles avec de nombreux parfums. En été, la terrasse du glacier propose ses coupes de glace.

VERNOUX-EN-VIVARAIS ★

Situé entre les vallées du Rhône, de l'Eyrieux et du Doux, Vernoux s'étend sur un plateau et offre des paysages aussi variés que pittoresques. Entouré de collines, de forêts et de verts pâturages, ce village est une invitation à la détente et à la promenade. Le pays de Vernoux reste dynamique et abrite de nombreuses entreprises : salaison, charpente, menuiserie, construction mécanique... Et l'élevage de chèvres et de moutons constitue encore une ressource essentielle de l'économie.
On y trouve tout le nécessaire pour y passer de courts ou de longs séjours : une zone commerciale, des commerces, des banques, des restaurants, un cinéma, un sympathique plan d'eau et son parcours sportif à découvrir. Le camping municipal vous tend les bras, la piscine de la commune est appréciable tout au long de l'année. L'office de tourisme vous accueille par ailleurs et vous informe sur toutes les activités du moment, les événements, les curiosités.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE VERNOUX**
Passage «Le Cheminou»
29, rue Simon-Vialet
Parc naturel régional des monts d'Ardèche
✆ 04 75 58 18 10
www.vernoux-en-vivarais.fr
otvernoux@wanadoo.fr
Ouvert le mardi et le vendredi de 14h à 18h ; le jeudi et le samedi de 9h à 13h et de 15h à 17h. Site de l'Ardèche plein cœur : www.mesvacances-ardechepleincoeur.com.
Le Pays de Vernoux appartient au territoire touristique de l'Ardèche Plein cœur. Il regroupe les sept communes de la communauté de communes du Pays de Vernoux : Châteauneuf-de-Vernoux, Gilhac-et-Bruzac, Saint-Apollinaire-de-Rias, Saint-Jean-Chambre, Saint-Julien-le-Roux, Silhac et Vernoux-en-Vivarais. Situé en bordure du parc naturel régional des Monts d'Ardèche, il s'étend sur un plateau verdoyant – à une altitude comprise entre 150 m et 950 m – où les prairies et les vergers côtoient les bois de pins, de hêtres, de chênes et de châtaigniers. Cette commune est depuis 2014 en zone d'expérimentation pour le développement de l'éducation de l'art et de la culture. A ce titre, s'y déroulent, tout au long de l'année, des ateliers ouverts au public. Vous l'avez compris, c'est la bonne escale pour découvrir le pays de Vernoux et vous renseigner.

Le couvert

■ **LE RELAIS DES ARTS**
8, avenue Vincent d'Indy
✆ 04 75 58 12 05 – www.lerelaisdesarts.fr
Ouvert toute l'année. Fermé dimanche et lundi. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Réservation impérative. Menus de 12,50 € à 23 € (menu complet 23 €). Tous les jours salade du moment 11 €, ravioles aux écrevisses et bisques 14 €. 1 entrée 11 €, 1 plat seul 15 € (menu proposé uniquement le samedi et le soir en semaine). Pièce de bœuf 200g : 19,90 €, 8 cartes de burgers au choix. Restaurant, traiteur, pizzéria.
Dans une grande pièce qui abrite jusqu'à une trentaine de couverts, ce restaurant au cadre sobre et simple, propose chaque jour un menu varié alléchant. La cuisine ardéchoise est à l'honneur dans cet établissement et les produits y sont frais. A n'en pas douter, les restaurateurs utilisent les bons plans des producteurs du secteur tant en charcuterie qu'en fromage. Pour d'autres palais, les amoureux du burger seront enchantés : là encore, les bûches du Mezenc font belle figure, avec de la crème de fromage bleu sur un bon steack oignons bacon grillé... Le tout est à emporter pour déguster chez soi. L'accueil y est sympathique, l'hôtesse se révèle au petit soin et vous conseille à bon escient. Pour les papilles expertes, ce sera un bœuf bouguignon fin gras du Mézenc pommes fondantes suivi d'un cheese cake spéculoos. à découvrir.

■ **RESTAURANT LE TRADITION**
4, rue Rosalie Combier
✆ 04 75 58 17 38
restaurantletradition@gmail.com

La Dolce Via en vallée d'Eyrieux

Tourisme doux et recyclage... La Dolce Via, voie verte de la vallée de l'Eyrieux, emprunte le tracé de l'ancienne voie de chemin de fer départementale abandonnée depuis 1968. Passant d'une rive à l'autre de la rivière, la Dolce Via propose un parcours de 45 km (pour l'instant), dont 17 km bénéficiant d'un revêtement roulant refait à neuf, de Saint-Laurent-du-Pape à Pont-de-Chervil. Une occasion pour les randonneurs de découvrir les paysages, les nombreux ouvrages d'art et de comprendre le passé agricole et industriel de cette vallée. Sur le parcours, de nombreux coins de baignade et de pique-nique sont à dénicher. Et pas besoin d'être un grand sportif pour arpenter la Dolce Via. Tout en douceur (1% de dénivelé), l'ancienne voie ferrée de la vallée de l'Eyrieux a été réhabilitée en parcours accessible aux piétons, VTT et VTC, de Saint-Laurent-du-Pape à Le Cheylard. A terme, une connexion est prévue avec la Via Rhôna au départ de La Voulte en filant vers Saint-Agrève et Lamastre, pour un itinéraire total de 73 km ! En attendant, la Dolce Via est déjà parfaite à faire en famille, en amoureux ou entre amis sans autre souci que celui de profiter de la beauté du paysage. Ponctuée d'escales de charme, cette voie douce est une bien belle occasion de prendre un bol d'air frais. Envie d'un déjeuner en terrasse, d'un petit café à l'ombre des arbres, de crapahuter dans les rochers, d'une balade en canoë ? Les possibilités de haltes sont nombreuses ! Cette voie est désormais régulièrement mise à l'honneur. Y sont organisés des randonnées et d'autres événements.

Ouvert toute l'année. Le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 29 € (selon plat et dessert (21), plat fromage ou dessert (25), plat fromage et dessert (29)). Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes (16 personnes environ).
La reprise de ce petit restaurant par des natifs du pays de Vernoux donne à la cuisine du Chef une saveur ardéchoise bien marquée. Dans un cadre confortable, sobre et refait à neuf, une quarantaine de couverts occupent la salle. Chaque jour, un menu nouveau de produits frais et locaux faits maison est proposé aux convives. Notons quelques exemples dans les menus : ravioles aux queue d'écrevisses marinées, escargot au picodon du capricorne en cromesquis, pavé de selle d'agneau sauce au vin ardéchois, fromage St-Apollinaire de Rios, etc. Les marrons y sont aussi proposés dans certaines préparations. Depuis son ouverture, ce restaurant ne désemplit pas et il convient de réserver un ou deux jours avant. Les assiettes sont bien remplies et gouleyantes à souhait. Le service tout en sourire suggère que cette restauration fait aussi des heureux en cuisine. L'adresse est donc à conseiller pour celles et ceux qui souhaitent déguster des produits locaux savamment préparés.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **FERME DE PRÉMAURE**
Route de Lamastre, Lieu-dit Prémaure
✆ 04 75 58 63 97
www.chambre-d-hotes-ardeche.fr
contact@premaure.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 69 € ; chambre double 79 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 €. Enfant de moins de deux ans 15 € la nuit (non fourniture de lit bébé et nourriture). Réduction à partir de la 3ème nuit. Long séjour : remise de 5 % à partir de la quatrième nuit. Chèque Vacances.
A 8 km du centre de Vernoux, en direction de Lamastre, près du col de Montreynaud, cette ferme de pierre a été édifiée selon la tradition architecturale locale en 1820. Son aspect, surtout le soir avec les éclairages, rend magique le lieu. Curiosité à voir : son four à pain typique. Restaurée dans le respect du patrimoine et avec beaucoup de goût, elle offre un hébergement de caractère. Les chambres sont dotées de tout le confort. Pour des courts ou longs séjours, le lieu se prête à la détente, à l'évasion, aux randonnées, à la quiétude et au repos. La Ferme de Prémaure est idéale pour accueillir les familles. La piscine à l'eau de source avec vue sur les monts d'Ardèche ajoute au plaisir du séjour.

Campings

■ **CAMPING LE BOIS DE PRAT**
Allée de Pra ✆ 04 75 58 11 90
Fermé du 3 septembre au 23 avril. 40 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat / peu incliné. Avant l'entrée du camping, aire de service camping-car avec 4 aires de stationnement gratuites limitées à 48 heures. Emplacement forfait pour 2 personnes : 10 € par jour. Adulte supplémentaire : 2,50 €, enfant : 1,50 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (0,80 €/jour). Location VTT, aire de jeux pour enfants. A proximité : piscine avec toboggan aquatique, tennis. A 800 m environ : plan d'eau aménagé, nombreux chemins de randonnée.
C'est le camping municipal. A proximité d'un espace aquatique, avec piscine et toboggan, ce camping municipal à taille humaine offre 40 emplacements de bon confort semi-ombragé. Idéal pour un séjour familial au calme. Sur place : aires de jeux, minigolf, spots de pêche... Les sportifs pourront y louer VTT et canoës. Les camping-cars ont leur aire de services. Le centre-ville se situe à environ 1 km, avec un centre commercial à l'entrée de Vernoux doté d'une station essence et proposant la vente de bouteilles de gaz. Pour le reste, le village abrite des commerces, des restaurants, un cinéma, etc. Et vous êtes dans une région gourmande avec d'excellents produits locaux à découvrir.

Loisirs

A Boffres, venez découvrir une autre Ardèche : rando-aquatique, marche méditative, rando nature... Une Ardèche méconnue du grand public.

■ **RANDONNÉES**
Le pays de Vernoux offre 150 km de chemins balisés que vous parcourrez à votre convenance à pied, à VTT ou à cheval. Vous apprécierez ainsi dans les meilleures conditions ses paysages les plus nuancés. C'est aussi l'occasion de découvrir autrement le patrimoine local, bâti et naturel, qui nous emmène au-delà du territoire dans l'histoire. Cela mérite d'être souligné : c'est une équipe de bénévoles qui a assuré le balisage des sentiers. Depuis 2016, des randonnées en lamas sont proposées sur Châteauneuf à proximité de Vernoux.

Emplettes

■ **BOULANGERIE PÂTISSERIE BAUDOUIN**
Place de l'Eglise ✆ 04 75 58 14 80
www.boulangerie-baudouin.com
Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 6h30 à 13h. En été ouvert aussi le lundi. Une belle carte sur commande et par internet. Carte de fidélité.
A la barre, Nathalie et Stéphane Baudouin. En rayon, des pains et des gâteaux succulents ! Côté boulangerie un beau choix de pains dont celui au levain. Côté pâtisserie, on peut citer : le Carrousel, un biscuit sablé, ganache chocolat au lait et mousse noisette ou le Mikado, mousse fraise sur un crémeux citron vert et un croustillant chocolat blanc. Mais la grande vedette reste le « Délice Ardéchois », imaginé et créé en 1980 (brevet déposé) par Jean-Michel Faverjon, pâtissier vernousain, une subtile pâtisserie alliant l'amande à la crème de marrons au biscuit léger et aéré déployant un mélange : le croquant des amandes, la douceur de la crème de marrons... Accompagné d'un coulis de fruits rouges ou d'une glace à la vanille. L'établissement, situé au cœur du village, est estampillé du label *Goûtez l'Ardèche*. Des tables sont aménagées à l'extérieur pour favoriser la dégustation accompagnée d'une boisson.

Dans les environs

Chalencon

A 700 m d'altitude sur le flanc d'un cône rocheux, ce village pittoresque est au nombre des plus pittoresques du parc naturel des Monts d'Ardèche et particulièrement apprécié des artistes. Le panorama est saisissant par temps bien dégagé. De sa crête, Chalencon regarde, d'un côté, la vallée du Rhône, de l'autre, le Massif central. Une situation stratégique lui a valu d'être tour à tour oppidum gaulois, garnison romaine puis Baronnie, au Moyen Age, sous le règne de Diane de Poitiers. Plusieurs vestiges, de la porte des Autrichiens aux arcades de la rue Royale, évoquent le passé prestigieux de ce village paisible aujourd'hui labellisé « village de caractère » qui fut, par ailleurs, marqué par les guerres de religions. Le site est connu des randonneurs qui trouvent ici plusieurs itinéraires. En saison, les amateurs viennent ramasser des champignons dans les bois alentour. Quant au village même, il offre ses ruelles paisibles et de belles bâtisses anciennes en majorité joliment rénovées. Les motards sont nombreux aux beaux jours à passer par Chalencon appréciant, comme les cyclistes, les petites routes serpentines superbes avec vue imprenable des deux côtés des versants. Ce village de caractère est très fréquenté en été, déserté le reste du temps. Quelques artisans et plusieurs bonnes tables retiennent les visiteurs.

■ **CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS**
Place de l'Eglise
✆ **04 75 58 62 05**
www.chataignesetchampignons.fr
Fermé en hiver. Ouvert du vendredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouverture variable. Téléphoner pour réserver. Menu du terroir ou plateau ardéchois.
Une table de terroir qui valorise les producteurs de l'Ardèche et de la Drôme. Dans cette belle bâtisse de pierre, dès l'automne venu, la châtaigne et les champignons ont la vedette. Une table qui vaut le détour. Mais mieux vaut réserver, la route est longue jusqu'ici et les places sont comptées, surtout l'été ! On peut repartir en faisant le plein de bons produits du terroir, dont l'incontournable crème de châtaigne. Motards et cyclistes connaissent l'adresse et posent volontiers pied à terre pour y faire une escale gourmande.

■ **L'ORMEAU**
Rue Royale
✆ **04 75 59 99 57**
www.lormeau.fr
contact@lormeau.fr
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 28 €. Menu enfant : 13 € (8 € sans entrée). Labellisé «Goûtez l'Ardèche».
Dans ce village de caractère, Bruno Sallier et son équipe accueillent les amateurs de bonne chère dans une salle aux pierres apparentes et une cour au bassin romantique. Ce n'est pas juste un restaurant, c'est aussi une boutique gourmande et un service traiteur. Le cadre rustique s'harmonise avec la chaleur de l'accueil. La maison est estampillée du label «Goûtez l'Ardèche». Vous avez le choix entre un menu «Goûtez l'Ardèche» et un menu surprise, voire un menu végétarien sur demande, mais il y a aussi la formule du jour, toujours très alléchante. Les producteurs ardéchois et les produits bio ont toute leur place auprès du chef de L'Ormeau. Quant à l'ormeau, c'est un arbre dit de Sully pour avoir été planté en 1583, et qui arbore 9 m de circonférence.

VILLENEUVE-DE-BERG

Fondée en 1284 par le sénéchal de Beaucaire représentant le roi de France et par l'abbé de Mazan, Villeneuve-de-Berg a prospéré jusqu'à la Révolution de 1789 et même tenu, un temps, le rôle de capitale administrative et judiciaire du Bas-Vivarais. Le choix de Privas comme préfecture fit tomber dans l'ombre cette ville de magistrats et de négociants. Ce bourg qui vit naître, en 1539, Olivier de Serres, père de l'agriculture raisonnée, regagne toutefois peu à peu ses lettres de noblesse à travers le tourisme. C'est que le patrimoine de la ville est remarquable. Il faut voir la porte de l'hôpital (XIVe siècle) avec son écusson où voisinent la fleur de lys et la crosse des abbés de Mazan. On découvre aussi la maison natale d'Olivier de Serres, à l'angle de la rue Saint-Louis et de la Grand-Rue, l'hôtel de Barruel qui, au 5 de la Grand-Rue abrita l'assemblée des Etats généraux de 1789, l'église Saint-Louis dans laquelle on sent l'influence des abbés de Mazan. Cette église du XIVe siècle, dédiée au roi qui venait d'être canonisé, abrite un retable en bois dont l'un des tableaux représente la mort de Saint Louis.

Points d'intérêt

■ **LA FORÊT DES SENS**
Forêt domaniale
Route de Fournery
✆ **04 75 94 89 28**
www.villeneuvedeberg.fr
contact@villeneuvedeberg.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Implanté dans un cadre naturel, ce parcours d'interprétation est dédié aux familles. Déployé sur 2,1 km, sans difficulté, il fait appel aux 5 sens. Il vous faudra donc faire appel à tous vos sens. Pour vous aider : 6 pupitres,

un xylophone et une table paysagère. Moyennant quoi, les marcheurs découvrent les richesses des patrimoines naturel, historique, culturel et paysager de la colline du Devois et de son large environnement. Il s'agit de mieux comprendre le site et peut-être de résoudre une énigme... Vous pouvez partir du village, place des Combettes, à 1,8 km du circuit ou d'une aire de stationnement sur site, route de Fournery. Même si le parcours ne comporte pas de réelles difficultés, prévoyez de bonnes chaussures. Et rassurez-vous, des bancs vous permettent de vous reposer et d'admirer le paysage tout au long du circuit.

Le couvert

■ **LA TABLE DE LÉA**
Le Petit Tournon
✆ **04 75 94 70 36**
www.restaurant-table-lea.fr
Fermé en novembre. Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi le soir ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 28 € à 67 € (le menu gourmet est servi sur commande uniquement). Menu enfant : 10 €. Plats à partir de 24 €, fromage 8 €, dessert 8 €.
Une adresse gastronomique au féminin orchestrée par Séverine Croze Beydon qui vous propose ses recettes fines et originales. La Table de Léa vous tient sous son charme avec une table et des assiettes bien présentées, une ambiance sympathique et des recettes mettant en valeur les produits locaux avec raffinement et inventivité. On apprécie la très belle terrasse à l'ombre du marronnier et l'aire de jeux dédiée aux enfants qui permet aux parents de profiter du repas. La carte et les menus déclinent des plats bien travaillés. Ainsi ce foie gras cuit à basse température, ou encore cette brochette de poisson mariné au yuzu, fenouil confit, noisette d'agneau rôtie à la coriandre, kefta de panoufles ou le bar en pavé cuit à basse température, crevettes grises et chou-fleur en deux textures, le turbot, aiguillette dorée à l'huile d'olive, queues de langoustines, sans oublier la canette en filet servi rosée, purée pomme gingembre sauce sangria. Surtout ne manquez pas les desserts maison d'une grande beauté... Et si vous voulez résider à proximité la maison d'hôtes, Le Domaine de la Manse, vous attend.

Le gîte

■ **CAMPING DOMAINE LE POMMIER-CIELA VILLAGE*****
RN 102
Quartier Forcemâle
A 20 min des Gorges de l'Ardèche
✆ **04 75 94 82 81**
www.campinglepommier.com
lepommier@cielavillage.com

Gardé 24h/24. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement confort : de 175.00 € à 406.00 € la semaine selon saison. Ciela Nature (Safari Woody) de 385 € à 1 855 € la sem. selon taille et saison, Ciela Family de 399 € à 1 855 € la sem. selon taille et saison. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €/jour en haute saison, gratuit en basse saison). Wifi. Restauration (restaurants, snack corner sur place ou à emporter). Bain bouillonnant. Animations.
Avec ses 5 étoiles, le Camping Domaine Le Pommier Groupe Ciela Village élève le camping au niveau du luxe ! En outre, le site répond aux besoins exigeants d'une clientèle internationale. Bien sûr, on peut planter sa tente, mais quand on connaît le confort des chalets et des mobil-homes du Pommier, on a du mal à s'en passer. Le Pommier c'est aussi de nombreuses animations et un vaste parc aquatique «Aqua'Ardèche» : trois piscines, douze toboggans, des bains bouillonnants, des jeux d'eau et un bateau pirate grandeur nature... S'ajoutent des aires de jeux pour les enfants, des animations sportives et festives, un restaurant avec vue panoramique. Autant de raisons qui font de cette adresse une référence du camping en Ardèche. Si vous souhaitez découvrir l'Ardèche et ses multiples trésors comme la Grotte l'Aven d'Orgnac, l'Espace de restitution de la Grotte Chauvet, les Gorges de l'Ardèche, les villages de caractère : Voguë, Balazuc, Antraïgues…, l'équipe de la réception vous fournira tous les renseignements.

Sorties

■ **AQUA'ARDÈCHE**
Quartier Forcemâle
Domaine le Pommier
RN 102
✆ **04 75 94 82 81**
www.aqua-ardeche.com
info@campinglepommier.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. De la dernière semaine d'avril à fin juin. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 19,50 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 9,50 €. Groupe : 14,50 €. Attention en été, venez tôt, le site est vite plein.
C'est le plus grand parc aquatique résidentiel de France. En exclusivité française, un toboggan *aqualoop* avec grand looping pour plus de sensations et un *family slide*, toboggan géant dans des bouées à quatre places ! Intégré au centre de villégiature familiale du Domaine Le Pommier, ce parc aquatique offre trois piscines : la piscine Tropicana, la piscine sportive et la piscine des Pirates. Soit, au total, une abondance de jeux d'eau pour plonger, éclabousser, sauter, zigzaguer, nager et glisser sans limite mais aussi des attractions et toboggans spectaculaires tels que : Multihill (pour faire la course), Anaconda, Hillracer, Super Anaconda, Viper. Sans oublier le Halfpipe réservé aux plus courageux : vous sauter dans une bouée immense puis partez à l'envers pour un périple ébouriffant ! Egalement de nouvelles bouées trois places. Et si vous préférez bronzer sagement ou vous remettre de vos émotions avant de repartir, des chaises longues sont à votre disposition. Egalement en terrasse : bar et snack.

Emplettes

Marché hebdomadaire le mercredi matin, tout au long de l'année. Marchés nocturnes à partir de 19 heures, les mardis de mi-juillet à mi-août à partir. Ces marchés d'artisans se déploient dans le centre d'un village rendu alors aux piétons et s'accompagnent d'animations de rue.

Dans les environs

Lavilledieu

KARTING DE LAVILLEDIEU
Quartier de la Chance, RN102
✆ 04 75 94 20 19
www.karting-lavilledieu.com
contact@karting-lavilledieu.com
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours à partir de 9h et jusqu´à 20h. En janvier, du mercredi au dimanche de 9 h 30 à 12 h ; 14 h à 17 h.Février du mercredi au dimanche de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. 11 € les 10 min pour les 7/13 ans, 16 € pour les ados et les adultes pour les karting de 270 cm3, 25 € pour les karting de 390 cm³. Réductions avec les cartes de 10 tickets.
Antenne de l'école française de karting. Ici des mini-karts permettent l'initiation des enfants à partir de 7 ans. Les plus grands peuvent évoluer sur le circuit en motos ou en autos électriques. Les parents, quant à eux, font des tours de 1 300 mètres sur la piste et toute la famille se retrouve au bar autour d'une glace ou d'une boisson. Pour les pilotes aguerris, des compétitions sont organisées toute l'année. Ici les propriétaires peuvent également faire entretenir leur kart ou acheter des pièces détachées. Le karting de Lavilledieu est agréé comme École française de Karting. Les écoles de Karting agréées par la FFSA garantissent un accueil et une prestation de qualité pour apprendre à piloter un kart de compétition en toute sécurité dès l'âge de 6 ans (7 ans en compétition). Les plus : virage relevé et environnement agréable.

Mirabel

Mirabel, joli nom pour une commune qui ne manque pas d'atouts et d'atours puisque la population y a poussé comme un champignon en une trentaine d'années : 285 habitants en 1975, environ 650 habitants aujourd'hui ! Perché sur un escarpement de basalte noir, il permet de découvrir une tour, vestige d'un des deux châteaux détruits, d'où on a une vue splendide. L'espace muséal Olivier de Serres (1539-1619) au domaine du Pradel mérite une visite. Il a été reconstruit après avoir été rasé le 7 mai 1628 lors des guerres de religion. La bibliothèque du célèbre agronome qui permit notamment le développement de la culture des mûriers et de l'élevage des vers à soie fut alors brûlée et ses notes disparurent... Le domaine, animé par un Institut, accueille également de nombreux rendez-vous, notamment des conférences (voir le site www.olivier-de-serres.org)
Toujours à Mirabel, les orgues, de magnifiques et étonnantes coulées basaltiques et l'église Saint-Etienne.

OFFICE DE TOURISME BERG ET COIRON
590, Chemin de la cave
✆ 04 75 94 89 28
www.berg-coiron-tourisme.com
info@berg-coiron-tourisme.com
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30. En juillet/août également le samedi matin.
L'office de tourisme dédié à Villeneuve-de-Berg mais aussi à quatorze villages du Pays de Berg et Coiron, de Berzème à Saint-Maurice-d'Ibie est désormais situé sur la commune de Mirabel.
Tous ces villages sont autant de camps de base et de petits coins de paradis pour passer des vacances en famille en profitant de la nature, de beaux paysages et d'un riche patrimoine. Quatorze villages pour un pays estampillé d'Art et d'Histoire.

ESPACE MUSÉAL ET JARDINS HISTORIQUES
Domaine du Pradel
✆ 04 75 36 76 56
www.olivierdeserrestourisme.eu
Visite libre de janvier à juin. En juillet et août, visites du mardi au vendredi de 15 h à 19 h. Le reste de l'année le jeudi après-midi. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 € (réduit 4 € étudiant, demandeur d'emploi, de 7 à 12 ans). Enfant : 4 €.
Mirabel abrite la grande ferme du Pradel, espace de formation, d'expérimentation et de production avec une ferme caprine, un vignoble, un atelier gibier, une ferme-auberge et des jardins. C'est sur les terres de ce domaine de 53 hectares qu'Olivier de Serres (1539-1619) a élevé les premiers vers à soie dans la région. Ce pionnier en matière d'agronomie a écrit un ouvrage révolutionnaire – *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs* – qui posa les bases de l'agriculture moderne et changea le visage des campagnes françaises. Outre une présentation audiovisuelle, vous pourrez parcourir le « Théâtre de l'agriculture » judicieusement mis en scène de salle en salle du XVI[e] siècle à nos jours. Le domaine est aujourd'hui nettement orienté vers les techniques d'agriculture et d'élevage biologiques et raisonnés. Vous découvrez aussi le jardin historique et, en visite guidée, les différentes exploitations du domaine. Vous pouvez enfin faire provision à la boutique des excellents produits fermiers du domaine. C'est aussi un terrain d'étude pour les adultes en formation, de nombreux stagiaires et bien entendu les élèves du lycée agricole d'Aubenas.

VIGNERONS DE MONTFLEURY
Quartier de la Gare
✆ 04 75 94 76 59
caveau-montfleury@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30.
Si la cave naquit en 1939, le caveau vit le jour dans les années 90. La viticulture est fièrement implantée depuis belle lurette dans les parages. Dans un grand bâtiment de 140 m², il est possible de découvrir des vins conservant leur caractère bien ardéchois. Avec notamment des cépages différents de ceux qu'on trouve le long du Rhône : merlot, cabernet sauvignon, pinot noir pour les rouges (pas moins de neuf bouteilles pour tous les goûts). Les rosés sont aussi de la fête : quatre échantillons avec grenache, syrah, cabernet. Enfin, pour les blancs, six réalisations dont un nommé «Just le blanc». C'est dire si les Vignerons de Montfleury ont le sens de l'humour, de la convivialité et de l'accueil, avec de bons conseils des spécialistes présents sur place.

Saint-Germain

■ **L'AUBERGE DE MONTFLEURY**
200, route des Cépages
✆ 04 75 94 74 13
www.auberge-de-montfleury.fr
contact@auberge-de-montfleury.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : fermeture dimanche soir. Menus de 38 € à 67 €. Menu enfant : 14 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 19,50 € (16,50 € entrée/plat ou plat/dessert, en semaine seulement).
Cette auberge très gourmande est installée face à l'ancienne gare de Saint-Germain. On dit même qu'il s'agirait de l'ancien café de la gare. Plus rien n'y paraît aujourd'hui même si la bâtisse garde ses encadrements de fenêtre façon SNCF. Pour le reste, la salle est raffinée sans ostentation, l'accueil très sympathique. Angèle, en salle, et Richard Rocle, en cuisine, orchestrent cet établissement de charme, avec gentillesse et professionnalisme. Ils ont donné une adresse gastronomique et conviviale à l'Ardèche. Et grâce à leur travail et leur talent, depuis quelques mois, ils ont leur première étoile Michelin. On se régale du simple menu du marché ou des formules «Gourmandes». Les assiettes sont toujours bonnes et sublimes. Les plus audacieux testeront le menu Carte blanche au chef qui se décline aussi en formule Alliance mets et vins (pour un minimum de quatre convives). Le *must* : la table du chef en cuisine...

■ **LE BARDOU**
260, rue Olivier-de-Serres
✆ 04 75 37 71 91
www.lebardou.com
info@lebardou.com
A 12 km d'Aubenas.

Fermé d´octobre à mars. Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Terrain de 1,10 ha. Relief : plat. Emplacements caravanes : 6. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 22 €. Mobil-home 2/4 ou 4/6 personnes, de 250 € à 650 € la semaine selon saison. CB non acceptée. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet.
Camping familial à la ferme tout simplement. Vous pourrez profiter des alentours ardéchois propices au dépaysement et à de nombreuses activités : escalade, balades en canoë... Ajoutons gorges et grottes, dolmens, le mont Gerbier-des-Joncs, les villages de Balazuc et de Voguë. Sans oublier la baignade dans les rivières et, sur place, une aire de jeux pour les enfants et une piscine pour tous. Ambiance décontractée et conviviale.

Saint-Gineis-en-Coiron

■ **LES BALMES DE MONTBRUN**
Lieu dit Montbrun
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Deux accès possibles : sentier depuis l'église de Saint-Gineis-en-Coiron ou depuis le centre du village de Saint-Jean-le-Centenier. Accès voiture possible, suivre panneau Les Balmes de Montbrun en direction de Saint-Gineis. Ce site, classé monument historique représente un village troglodyte bâti sur un ancien volcan. Ici, vous êtes dans le massif de Coiron, un plateau volcanique en forme de feuilles de chêne, bordé de falaises de laves noires qui dominent les paysages calcaires et marneux du Bas Vivarais. Formé par une importante accumulation de bombes et de scories, il y a près de 8 millions d'années. Le site a été en partie détruit par l'érosion. Les produits volcaniques ont été creusés par l'homme pour obtenir des habitations troglodytes. Au cours de cette balade familiale, vous découvrirez ainsi d'anciennes habitations et lieux de vie comme un four ou une chapelle.

Saint-Jean-le-Centenier

■ **LE BISTRO DE SAINT-JEAN**
Place de Clastres
✆ 04 75 39 91 70
www.lebistrotdestjean.com
Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé le mercredi toute l'année. Menus de 14 € à 27 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse.
Dans cette petite commune entre Le Teil et Aubenas, ce bistro mérite une halte. Vous pourrez profiter ici d'une cuisine de saison et du terroir. En automne, le flan de châtaigne est absolument savoureux ! Et si le temps le permet, la terrasse ombragée est idéale. Un excellent rapport qualité-prix. Vous pouvez y aller les yeux fermés, conseil de *Futé* !

Vallée de l'Ibie

■ **LE SOUS-BOIS*****
Quartier Les Plots
✆ 04 75 94 86 95
www.le-sous-bois.fr
camping.lesousbois@wanadoo.fr

Fermé d´octobre à avril. Terrain de 4 ha. Exposition : ombragé. Emplacements caravanes : 50. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,50 € à 22,50 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 260 € à 690 € la semaine. Location mobil-home (4/6 per.) : 60 € la nuit et un duplex à 50 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €/jour). Animations.
Au cœur de la vallée de l'Ibie, dans une nature préservée, voici un camping qui promet des vacances idylliques. Promesses tenues sur des emplacements ombragés et spacieux, non loin de la piscine. Les enfants trouvent largement de quoi s'amuser avec le babyfoot, le billard, le ping-pong, le terrain de sport. Les adultes se mesurent à la pétanque, chantent et dansent à l'occasion des soirées à thème. Le temps coule doucement... Et désormais deux piscines, un sauna et un spa, avec espace bien-être qui propose sur demande des prestations de massage, d'esthétique, de coiffure et de soin des ongles.

■ **DOMAINE LE RAISIN ET L'ANGE**
Mas de la Begude
Les Sallèles
✆ **06 26 43 64 25**
www.leraisinetlange.com
leraisinetlange@gmail.com
Visite sur rendez-vous.
Gilles Azzoni est un viticulteur très sympathique qui travaille avec délicatesse un domaine de 7 hectares depuis 30 ans. Un ange ? Du moins un poète à sa façon, un artiste qui se laisse guider par la nature, en y mêlant ses propres inspirations et sa passion. Pédagogue, honnête et généreux avec les dégustateurs, il vous fera goûter les cocktails de son cru aux arômes de fruits rouges et d'épices. Notons que Gilles Azzoni et son fils Antonin ne produisent que des vins de table et uniquement naturels… Voire surnaturels ! Et même, depuis 2010, estampillé bio (label Nature et progrès). Un vin de connaisseur et d'exception que l'on retrouve chez quelques cavistes experts jusqu'à Paris.

VIVIERS ★★

Belle cité médiévale de 4 000 habitants, située sur l'axe nord-sud qui longe la rive droite du Rhône, Viviers mérite une escale. Il faut découvrir les trésors cachés de cette ville qui fut l'une des capitales ardéchoises. Cette cité médiévale sortit de l'ombre lorsque les Romains décidèrent d'y installer le centre d'approvisionnement – *vivarium* – de la cité d'Alba. De simple grenier à grains, Viviers devint capitale, lorsque, vers 475, le siège épiscopal de l'Helvie fut transféré d'Alba à Viviers signant la naissance du Vivarais. Conséquence du partage de l'empire carolingien, du XI^e^ au XIV^e^ siècle, Viviers fit partie du Saint Empire romain germanique. La ville adopta ainsi très tôt son tracé actuel avec une double enceinte séparant la ville haute – terre réservée de l'évêque et ses gens – et la ville basse rassemblant les laïcs au premier rang desquels les notables et les commerçants.
La Renaissance voit une période de faste s'installer alors que l'évêque Claude de Tournon est aumônier de la reine Anne de Bretagne. Le chœur de la cathédrale est reconstruit dans le style gothique flamboyant. Dans le même temps, Noël Albert, un gabelou enrichi par le détournement des impôts fait édifier sa superbe maison dite des Chevaliers.
Pour échapper à la justice il prend le parti huguenot au cours des guerres de Religion, pille la résidence de l'évêque et la cathédrale mais sera finalement décapité une fois la guerre terminée. Le XVII^e^ siècle voit le départ des évêques de Viviers à Bourg-Saint-Andéol et une épidémie de peste décimer sa population. Au XVIII^e^ siècle, le retour des évêques dans la cité sera suivi d'importants travaux. Le palais épiscopal, actuel hôtel de ville, et quelques autres hôtels particuliers témoignent de cette période. Vous découvrez dans la ville basse commerçante, ses maisons typiques, ses hôtels particuliers et l'ancien palais épiscopal, alors que la ville haute révèle le Viviers religieux : tour Saint-Michel (du XI^e^ au XIV^e^ siècle), cathédrale Saint-Vincent (intérieur) et ses tapisseries des Gobelins, belvédère de Châteauvieux, place de l'Ormeau, chemin de ronde, porte de l'Abri… On peut aussi aller découvrir à proximité le pont romain sur l'Escoutay (III^e^ siècle).

■ **OFFICE DE TOURISME**
DU RHÔNE AUX GORGES DE L'ARDÈCHE
Agence de Viviers
2, avenue de Mendès-France
✆ **04 75 49 86 61**
www.rhone-gorges-ardeche.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi à partir de 9h et à partir de 13h.
Ici on vous présente le pays de Viviers. Vous trouvez ici des informations sur les hébergements, les points d'intérêt, les animations... Il est possible d'effectuer des visites guidées de la cité citadelle en français, anglais, allemand et espagnol toute l'année, sur rendez-vous pour les groupes. Un plan découverte de Voguë et de son histoire permet aussi de parcourir la ville seul, sans forcément suivre une visite guidée.

Points d'intérêt

■ **LA CATHÉDRALE SAINT-VINCENT** ★
Place Saint Jean
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 17h. En été jusqu'à 19h. Gratuit.
Elle domine la cité. Édifié au XII^e^ siècle, l'édifice a été entièrement remanié au XVI^e^ siècle, par l'évêque Claude de Tournon avec la construction d'un magnifique chevet gothique flamboyant. Les murs de la nef, détruits pendant les guerres de religion furent relevés et ce n'est qu'au XVIII^e^ siècle que l'architecte Jean-Baptiste Franque dota

La statue de Johnny

L'idole des jeunes et de toutes les générations venait parfois à Viviers où vivait sa mère, enterrée au cimetière du village depuis 2007. Il appréciait aussi de se produire tout près de là, au Festival Aluna. C'est dire si la commune est visitée, depuis de nombreuses années, par les fans du chanteur disparu. Depuis une statue en l'honneur de Johnny a été érigée en bordure de la D86. Moins loin que l'île de Saint-Barth pour venir rendre un hommage à Johnny, particulièrement pour les motards friands des routes ardéchoises.

la cathédrale de la voûte actuelle en pierres de taille. La cathédrale de Viviers présente la particularité d'être la plus petite cathédrale de France encore en activité. De nombreuses œuvres d'art, dont des tapisseries des Gobelins, un magnifique *Baptême du Christ* ou encore un splendide autel décoré de marqueterie, participent à l'ornementation de cette cathédrale. Le grand orgue est également remarquable tant par sa conception et que par sa sonorité.

Le gîte

■ **HÔTEL RELAIS DU VIVARAIS**
31, faubourg des Sautelles
✆ 04 75 52 60 41
www.relaisduvivarais.fr
contact@relaisduvivarais.fr

Fermé du 13 mars au 4 avril. 6 chambres. Chambre double de 78 € à 95 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (10 €). Wifi. Restauration (menus de 17 € à 42,50 €).
Voici une escale tout à fait agréable sur la N86. L'établissement refait à neuf, insonorisé et climatisé, raffiné et sympathique, offre des chambres confortables dans un environnement de verdure joliment paysagé. L'accueil est vraiment d'une grande gentillesse. On apprécie la piscine aux beaux jours.
On s'installe en terrasse pour profiter de l'autre atout du site : sa table savoureuse ! On peut débuter avec un nuage de foie gras sur un velouté de courge butternut ; puis tester le pavé de saumon en croûte d'herbes ou le désossé de caille avant de se laisser tenter par la brioche maison façon pain perdu. Une adresse toujours bien futée. Deux chambres donnent sur la piscine.

Campings

■ **CAMPING DE ROCHECONDRIE*****
198, quartier Rochecondrie
✆ 04 75 52 74 66
www.campingrochecondrie.com
campingrochecondrie@wanadoo.fr
A7, sortie Montélimar Sud, Malataverne, Chateauneuf-du-Rhône,
Viviers Nord direction le Teil

Ouvert du 10 avril au 30 septembre. 80 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 23 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 230 € à 520 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,50 €/jour). Wifi gratuit. Excursions (promenades avec lamas à la demi-journée).
Situé à une douzaine de kilomètres de Montélimar, ce camping 3-étoiles traditionnel est un havre de paix où vous accueillent Francine et Jean-Marie. Ici pas de luxe ostentatoire, mais une mise en valeur de la nature, avec 80 jolis emplacements d'environ 100 m², plats et ombragés pour le camping et des parcelles de 200 m² pour les mobile-homes en location. Les enfants aimeront vivre au grand air, courir, nager, faire du vélo, aller voir les lamas, sans risque de se perdre !

Emplettes

■ **MARCHÉS**
Place de La Roubine.
Ce marché a lieu toute l'année le mardi de 8h à 13h Adresse : place de La Roubine.
En plein centre du village, à deux pas de la cathédrale, de son évêché, qui valent un détour dans les dédales de ses ruelles, le marché est un rendez-vous hebdomadaire qui ne fait nullement défaut tout au long de l'année. Toujours l'occasion d'un rapprochement entre la fidèle clientèle et les producteurs qui aiment à se retrouver pour un objectif commun : composer la table des meilleurs mets locaux.

Dans les environs

Larnas

A proximité des gorges de l'Ardèche, ce village de 170 habitants baigné par la Nègue est posé sur le plateau calcaire de Saint-Remèze, au milieu des lavandes, des amandiers et des vignes. On vient de loin admirer son église romane du XII[e] siècle, probablement construite par les bénédictins de Cruas. Visite commentée gratuite : vous renseigner en mairie (04 75 04 30 20). On peut aussi apprécier les murets de lauzes qui bordent les ruelles et les sentiers du village. Parmi les curiosités locales de proximité : la vallée de la Nègue, les gorges de la Sainte-Beaume, la grotte de l'ermite...

■ **LA CIGALE ET LA FOURCHETTE**
Place du Village
✆ 09 70 35 96 97
www.lacigaleetlafourchette.fr
Bistrot de pays. Ouvert du jeudi au mardi de 10h à 15h et à partir de 18h. Vin au verre. Menu complet 24 €. Entrée/plat ou plat/dessert : 17 €.
La cigale a posé sa fourchette à Larnas et bien lui en a pris ! Voici l'une de ces adresses charmantes qui animent vraiment un village ! Tout à la fois bistrot, restaurant, bar, traiteur, épicerie de produits issus de l'agriculture biologique... La Cigale et la Fourchette est installée dans une grange restaurée, sous les mûriers platanes. Sa table met les producteurs locaux à l'honneur. Les ingrédients, le vin et la bière sont locaux et tendance bio. Selon l'arrivage, le chef, Alexandre Gauthier, vous régale de muffins à la crème de picodon et chips de pancetta, d'un dos de cabillaud rôti au pesto, d'une bouillabaisse de poulet fermier au piment d'Espelette et pour finir une mousse de marron, crumble de spéculoos, sorbet myrtille, pour ne citer que quelques exemples parmi les trois entrées, trois plats et trois desserts renouvelés toutes les semaines. Quant au reste, cette cigale multiplie les occasions de passer un bon moment : le matin avec l'odeur des croissants frais, à midi au frais sous la nouvelle pergola le soir à l'apéro sous les étoiles... Également des concerts certains soirs.

■ **DOMAINE D'IMBOURS******
✆ 04 75 54 39 50
www.domaine-imbours.com
imbours@capfun.com

Fermé du 25 septembre au 1er avril. Terrain de 270 ha. 200 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 41 €. Mobil-homes de 203 € à 1 379 € la semaine. Location tente équipée de 130 € à 660 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (35 € / animal / semaine. Chiens de 1ere et 2eme catégories interdits). Wifi gratuit. Animations.
Un domaine de 230 hectares dédiés à l'hébergement et aux vacances qui abrite un hôtel, des gîtes, des mobile-homes, des chalets, des tentes équipées, des emplacements de camping et même, depuis peu, des roulottes. Le site est riche en équipements : deux centres aquatiques dotés de toboggans qui décoiffent (navette gratuite entre les deux équipements tout au long de l'été). Également : mini-golf, location de quad, de VTT... On peut aussi pratiquer l'équitation, effectuer un parcours acrobatique en forêt, faire du canoë, de la spéléo, du tennis, du volley. Très complet.

Valvignères

■ **LA TOUR CASSÉE**
Le Village ✆ 04 75 52 45 32
jcbouveron@orange.fr

Bistrot de pays. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. En hiver les vendredi, samedi et dimanche. Menu unique à 28 €. Formule du midi : 22 € (avec une entrée ou un dessert : 18 €). Chambre double à partir de 50 €, petit déjeuner 7 €.
Cet établissement est un café-hôtel-restaurant depuis 1910 ! La Tour cassée est aujourd'hui estampillée Bistrot de pays. Ici pas de fraises en hiver ! Claire aime cuisiner les produits frais, si possible de pays, même si certains épices exotiques viennent apporter leurs touches de saveur. On mange à la chaleur du feu de bois dans la cheminée ou à l'ombre sur la terrasse, selon la saison. Au comptoir et au service en salle, Claude apporte sa gentillesse et peut vous parler sans fin de la nature et de ses petites bêtes. En cave de bons vins naturels, vins d'ici et d'ailleurs, dont ceux qui sont élevés par Clémentine, leur fille, avec son compagnon, en Italie. Une table généreuse et savoureuse, un accueil chaleureux, une adresse conviviale. Chouette, vous pouvez profiter d'une des six chambres pour prolonger le séjour ! Quelques produits du terroir ciblés en vente et des jeux de société à disposition.

■ **CAVE COOPÉRATIVE DE VALVIGNÈRES**
Quartier Auvergne ✆ 04 75 52 60 60
www.cavevalvigneres.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 18h.
Au temps de la Rome antique, Valvignères s'appelait Vallis-Vinaria ce qui signifie, en latin, la vallée de la vigne. Ainsi, depuis 2 000 ans, dans cette vallée au sol argilo-calcaire et au climat méditerranéen, des générations de viticulteurs assurent la pérennité du vignoble. Fondée en 1952, la cave coopérative réceptionne aujourd'hui les raisins de 75 coopérateurs, pour une surface de 420 ha, produisant 25 000 hl. L'encépagement de base était celui des Côtes-du-Rhône. Depuis une trentaine d'années, de nouveaux cépages, encore mieux adaptés au terroir ont été plantés pour compléter la gamme et enrichir les assemblages : cabernet-sauvignon, merlot, chardonnay, viognier, pinot noir et sauvignon blanc. La cave possède un chai ultra-moderne. Outre les vins de pays des coteaux de l'Ardèche, proposés dans les trois couleurs et les vins de mono-cépage, la coopérative présente des cuvées spécifiques dont, en rouge, le Val des Vignes, assemblage de syrah et de merlot vieilli en fût de chêne. Flacons très abordables. En été, quelques promenades guidées dans le vignoble.

■ **DOMAINE DU MAZEL**
Le Village ✆ 04 75 52 51 02

Sur rendez-vous.
En 1983, Gérald et Jocelyne Oustric ont repris ce domaine viticole de 22 hectares. Comme la quasi-totalité des vignerons d'ici, ils vendent alors leur production à la cave coopérative de Valvignères. En 1997, une rencontre avec Marcel Lapierre et Jacques Néauport, tous deux chantres des vins naturels, va tout changer. Sous leur patronage, Gérald décide de s'affranchir partiellement de la coopérative pour vinifier la production de 7 hectares. Il apprend à vinifier sans souffre, à produire des vins les plus naturels possibles et très représentatifs de leur terroir, faciles à boire. En 2002, il se retire complètement de la cave coopérative et peaufine les quelque 11 cuvées qu'il propose désormais. Les vins du Mazel, naturels, sans filtration ni flash pasteurisation, ni intrants autre que le SO2 et de rendement moyen de 30 hectolitres à l'hectare se déclinent en flacons très abordables ou en cuvées plus prestigieuses.

■ **MAS D'INTRAS**
Chemin Intras ✆ 04 75 52 75 36
www.masdintras.fr
contact@masdintras.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30. Certification Agriculture Biologique. Ouvert toute l'année.
Le domaine du Mas d'Intras, transmis depuis quatre générations et aujourd'hui exploité par Denis Robert et Sébastien Pradal, est situé entre Valvignères et Gras. Il s'agit d'une exploitation de taille modeste misant sur la qualité plutôt que sur la quantité en agriculture biologique. Ce domaine diffuse de très bons vins rouges typiques des vins de pays de l'Ardèche dont la fameuse Cuvée d'Alphonse, mélange de syrah et de merlot fruité, corsé et profond, que nous vous recommandons de servir avec une bonne viande ou la cuvée Trace Nègre, composée de grenache issue de vieilles vignes. Ici, l'accueil est aussi généreux que les vins. Une adresse à ne pas manquer. Futé : ils proposent aussi des gîtes.

Saint-Thomé

A deux pas de la vallée du Rhône et du département de la Drôme, Saint-Thomé est une petite merveille de village perché… Saint-Thomé a fière allure sur son piton rocheux avec ses maisons regroupées autour de l'église romane Saint-Thomas qui a donné son nom au village. Le site offre des panoramas somptueux et une nature préservée.

LA BASTIDE SAINT-THOMÉ
185, chemin de Coubion
Quartier Chasser
✆ 06 34 65 45 02
www.bastide-saint-thome.com
infos@bastide-saint-thome.com

3 chambres (et une suite familiale). Chambre double de 79 € à 92 € ; chambre triple de 115 € à 130 €. Petit déjeuner inclus. 1 chambre adaptée. Connexion Internet.
C'est Danny et Denis Jeanson qui vous accueillent dans cette belle maison d'hôte avec grande piscine, calme et belle vue sur le superbe village perché de Saint-Thomé et les monts de l'Ardèche. Toujours beaucoup de charme. Des travaux d'isolation ont été réalisés et la climatisation est installée dans toutes les pièces. Vous êtes dans un cadre de rêve, proche du golf de la Valdaine. L'accueil est chaleureux. Les chambres, de plain-pied, sont aménagées avec une originalité de bon goût. Les golfeurs apprécieront la formule golf avec nuit et initiation ou perfectionnement. Un beau panorama sur le village perché de Saint-Thomé et les monts de l'Ardèche.

LE MOULINAGE
Chemin des Carmes
✆ 04 75 52 62 11 – www.le-moulinage.com
contact@le-moulinage.com

Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Chambre double à partir de 170 € ; suite à partir de 270 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 € (à 70 € (à partir de 13 ans)). Prix dégressif si plusieurs nuits. Wifi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Location vélo à assistance électrique 35 € par jour.
Ce Moulinage est situé à proximité du village de Saint-Thomé. Cadre de charme pour cette maison d'hôtes bordée d'un ruisseau et pour ses trois chambres décorées de mobilier souvent chiné sur les brocantes. Quand l'eau de la rivière est trop froide, vous profitez d'un espace détente avec bain, sauna et hammam doté d'une magnifique piscine à débordement au sein d'une salle voûtée. Une table d'hôtes gourmande vous attend qui met en valeur les saveurs du terroir. Les hôtes ont accès sans supplément au sauna et au hammam, et bien entendu, à la piscine. Possibilité de massage.

VOGÜÉ ★

Blotti contre les falaises calcaires, allongé au bord de la rivière en amphithéâtre, accessible par un pont à voie unique, Vogüé, Village de Caractère, fait partie des Plus Beaux Villages de France. Les maisons de la vieille ville, pour la plupart datant du Moyen Age sont toutes regroupées au pied du château.

OFFICE DE TOURISME DE LA BASSE VALLÉE DE L'ARDÈCHE
Quartier de la Gare
✆ 04 75 37 01 17
http://pontdarc-ardeche.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 15h30 ; le mercredi de 10h à 13h15 et de 13h30 à 15h30 ; le samedi de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 16h30. En juin du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 17h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h, et dimanche de 10h30 à 12h30.
Cet Office de tourisme et son joli site Internet sont dédiés à six villages, outre Vogüé, il s'agit de Rochecolombe, Lanas, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Sernin et Saint-Etienne-de-Fontbellon. Ce petit pays vous accueille tout au long de l'année sous le signe de l'hospitalité à la découverte d'un riche patrimoine et d'une nature préservée. Partez à la découverte découvrir les marchés et les produits locaux, à profiter des nombreuses activités possibles sur place : VTT, canoë, pêche, randonnées...

© StefanieBegnier - iStockphoto

Dans les rues de Vogué.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE VOGÜÉ

✆ 04 75 37 01 95
www.chateaudevogue.net
contact@chateaudevogue.net

Ouvert de début avril à début novembre (sauf de mi-juin au 1er septembre). Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Fermé du 2 au 7 juillet. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 2,50 €. Pass annuel : 7 €.

Dans son enceinte médiévale, le château de Vogüé, réaménagé au XVIIe siècle, domine et magnifie le village. Sa visite est un enchantement ! Muni d'un plan, vous déambulez dans les différents étages pendant environ une heure. Dans les sous-sols, vous découvrez l'histoire de cette bâtisse à travers des maquettes au fil des siècles. Puis les différentes salles, dont la chapelle ou la salle des Etats de Vivarais vous plongent dans l'histoire du château et de la famille de Vogüé. Tout au long de votre parcours, vous découvrez aussi le travail de Jean Chièze et de la technique de gravure sur bois. Enfin, vous pourrez vous attarder sur le jardin suspendu et profiter d'une vue imprenable sur le village, l'Ardèche et les falaises. Visites guidées.

EGLISE DE SAUVEPLANTADE

Cette église étonne par ses proportions réduites. Elle est intéressante par sa très rare coupole pyramidale, à la croisée du transept, supportant le clocher. Les chapiteaux des piliers de l'arc triomphal sont un réemploi de l'église primitive datant du VIe siècle. D'un style byzantin ou mozarabe.

Le gîte

HOTEL-RESTAURANT DE LA FALAISE

Grand-Rue
✆ 04 75 37 72 59
www.la-falaise.com
la-falaise@wanadoo.fr

Chambre double de 50 € à 60 €. Petit déjeuner : 7 €. Restauration (menus de 15 à 27 €).

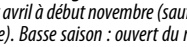
Si l'on n'a pas encore testé la partie hôtelière d'un établissement non classé, il n'en demeure pas moins que l'on est encore sous le charme du restaurant. Pierres apparentes dans une salle chaleureuse, tandis qu'en été on se laisse volontiers tenter par la terrasse – petite, il vaut mieux réserver – dominant l'Ardèche – sujet au vertige ne pas se pencher !

Ensuite, on se laisse accueillir par une dame qui effectue un service sympathique. Et puis, on découvre que l'on peut manger correctement au pied de la falaise pour un budget correct au déjeuner.

Campings

LES ROCHES

Quartier Bausson ✆ 04 75 37 70 45
www.campinglesroches.fr
contact@campinglesroches.fr
A 10 km d'Aubenas.



Fermé de septembre à mai. Terrain de 5 ha. 120 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 28 €. Mobil-homes de 350 € à 650 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuitement au camping, non acceptés pour les locatifs). Connexion Internet. Animations.

Ce camping a fêté ses 50 ans en 2015 ! Un demi-siècle aux mains de la même famille... et c'est une réussite ! Les fidèles y ont leurs habitudes depuis des générations et le site procure beaucoup de bonheur. Les équipements sont d'une propreté impeccable et les loisirs et animations ne manquent pas en saison : belle piscine, patageoire, court de tennis, terrain de volley, aire de jeux pour les enfants et spectacles en soirée... Amoureux du grand air et de l'Ardèche, celle-ci coule non loin.

LES ROULOTTES DE SAINT-CERICE

Saint-Cerice ✆ 04 75 37 08 66
www.saintcerice.com – cdemeure@yahoo.fr

uvert toute l'année. Tarifs : roulotte pour 2 à 5 pers. de 390 € à 890 € la semaine et de 49 € à 169 € la nuitée, petit déjeuner inclus ou en supplément suivant les séjours. Possibilité de location à la nuit ou au week-end,. Jeux pour enfants, Ping Pong, Babyfoot. Restauration (panier gourmand, kit petit déjeuner). Autres demandes : Piscine, tennis, terrain de petanque, aire de jeux pour enfants, ping pong, babyfoot, terrain multisport... Spa privatif en accès illimité, climatisation, télévision ;

Les Roulottes de Saint-Cerice vous permettent de vivre un rêve de gosse dans un cadre enchanteur. Vous êtes ici accueillis sur un domaine agricole familial qui propose également des pods, des cabanes et deux maisons charmantes en location. Mais il serait dommage de ne pas plutôt essayer une roulotte. Parfaitement aménagées, les treize «roulottes-gîtes» installées dans la garrigue, sous les chênes et les oliviers, les amandiers et les cerisiers, peuvent accueillir, jusqu'à 5 personnes. Chacune cosy et confortable, dispose de sa kitchenette et de sa salle d'eau. On profite de la piscine avec sa vue dominante sur un paysage grandiose, du tennis, d'un salon de jardin et d'un barbecue privés. La formule a tant de succès que chaque année voit sa nouvelle roulotte arriver ! En plus vous avez l'Ardèche en contrebas et plein d'activités nature et de sites à visiter à proximité. Egalement des mas, des cabanes et des carrés d'étoile (cube de bois à hublots dans la nature) à louer. Un vrai village !

DRÔME

Nyons.

© Franco COGOLI

Loire

Ardèche

Vaucluse

Vers Lyon
Paris

Epinouze
Manthes
Lens-Lestang
St-Rambert-d'Albon
St-Sorlin-en-Valloire
Moras-en-Valloire
le Grand Serre
Anneyron
Hauterives
Châteauneuf-de-Galaure
Tersanne
Montchenu
Ste-Uze
St-Vallier
St-Barthélémy-de-Vals
Charmes-sur-l'Herbasse
St-Donat-sur-l'Herbasse
Crozes-Hermitage
Peyrins
Tain-l'Hermitage
Tournon-sur-Rhône
Curson
Granges-lès-Beaumont
Mours-sur-Eusèbe
Romans-sur-Isère
St-Nazaire-en-Royans
la Roche-de-Glun
Beaumont-Monteux
Bourg-de-Péage
Rochechinard
Hostun
St-Jean-en-Royans
Pont-de-l'Isère
Châteauneuf-sur-Isère
Bouvante
Alixan
Bourg-lès-Valence
VALENCE
Montélier
Peyrus
Léoncel
Portes-lès-Valence
Chabeuil
Châteaudouble
Vassieux-en-Vercors
Montvendre
Omblèze
Etoile-sur-Rhône
Beaumont-lès-Valence
Col des Limouches
Montmeyran
Gigors-et-Lozeron
Upie
Plan-de-Baix
Montoison
Livron-sur-Drôme
Allex
Beaufort-sur-Gervanne
Loriol-sur-Drôme
Grâne
Crest
Vercheny
Saillans
Cliousclat
Chabrillan
Mirmande
La Roche-sur-Grâne
Saou
St-Benoit-en-Diois
Marsanne
Francillon-sur-Roubion
La Chaudière
Soyans
St-Marcel-lès-Sauzet
Bourdeaux
St-Nazaire-le-Désert
Montélimar
Crupies
Poët-Laval
Comps
Montboucher-s.-Jabron
la Bégude-de-Mazenc
Dieulefit
Montjoyer
Donzère
Taulignan
St-Ferréol-Trente-Pas
Valaurie
Grignan
le Pègue
La Garde-Adhémar
Chamaret
Venterol
Pierrelatte
St-Paul-Trois-Châteaux
Nyons
Vinsobres
Montolieu
Ste-Jalle
St-Restitut
Mirabel-aux-Baronnies
Bouchet
Tulette
Buis-les-Baronnies
Suze-la-Rousse
Mollans-sur-l'Ouvèze
Orange

Vers Privas
Vers Aubenas
Vers Avignon
Vers Nîmes

D86
D51
D538
D112
D532
D68
D104
D111
D93
D9
D6086
D94
N86
N7
A7
A49
Rhône
Galaure
Herbasse
Isère
Drôme
Roubion
Jabron
Eygues

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Avril 2011

DRÔME

BOURDEAUX

Entre Dieulefit et Crest, entre la Drôme provençale et le Vercors, le pays de Bourdeaux est au cœur de la Drôme des Préalpes. Ce pays perché et méconnu regroupe neuf communes et s'étend le long de la vallée du Roubion, belle vallée bordée par les montagnes d'Angèle, de Couspeau, de Méliandre ou encore de Saint-Maurice. Une région très verdoyante et préservée de moyenne montagne, particulièrement ensoleillée, qui invite au repos, à l'observation de la nature et à la randonnée. L'agriculture et l'artisanat y restent vivants même si aujourd'hui c'est surtout avec le tourisme que les habitants jonglent pour tirer leur épingle du jeu. Les visiteurs apprécient les randonnées pédestres ou à bicyclette. Le village propose également des séances de cinéma en plein air et une grande fête médiévale. A découvrir, les ruines de deux châteaux médiévaux : celui des évêques de Die, l'autre des comtes de Poitiers. Ainsi qu'un beffroi carré et le temple, imposant.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE BOURDEAUX**
7, Place de l'Eglise
✆ 04 75 53 35 90
www.paysdebourdeaux.com
Horaire variable selon les saisons.
On se gare place de l'Église, sur les rives du Roubion, devant ce petit kiosque de tourisme discret situé à l'angle de la rue principale de Bourdeaux. Ici on vous communique les bonnes adresses et les bons plans du pays de Bourdeaux riche de neuf villages : Bezaudun-sur-Bine, Bourdeaux, Bouvières, Crupies, Félines/Rimandoule, Mornans, Poët-Célard, Les Tonils et Truinas. Rappelons que Bourdeaux est l'un des villages perchés de la Drôme et que sa fête médiévale, le 15 août, avec en soirée ses centaines de petites bougies aux fenêtres qui illuminent le centre-bourg, déplace les visiteurs de toute la région. Le paysage du pays de Bourdeaux est marqué par la présence du Roubion et du massif de Couspeau. Un petit pays aux villages préservés où l'on pratique volontiers la randonnée pédestre ou équestre.

La fête médiévale du 15 août

Les fêtes médiévales sont de plus en plus nombreuses dans les départements. Mais cela fait bien longtemps qu'à Bourdeaux on célèbre Alberte de Poitiers. Le 15 août, sur deux jours, avec bien sûr des défilés aux lampions, reconstitutions, combats à l'épée, expositions, mais aussi des sérénades, repas médiévaux, jeux de billes, soupe au pistou, embrasement du vieux village, marché artisanal, brocante et, cela s'entend, bal...

Le couvert

■ **RESTAURANT LE GOUSTAROU**
Le Quai
✆ 04 75 53 30 79
Ouvert de début avril à fin octobre. Menus de 16 € à 25 €. Menu enfant : 7,50 €. Vin au verre.
Le charme de ce restaurant du centre de Bourdeaux tient, notamment, à sa terrasse sous les platanes. Les enfants peuvent gambader et se détendre entre deux plats. On prendra donc son temps pour apprécier la cuisine goûteuse du patron. Patrick Chaix décline les saveurs locales, canapé de chèvre chaud, assiette végétarienne ou magret de canard, tajine ou ratatouille. Les produits frais sont à l'honneur et les desserts maison, ainsi ce délicieux crumble aux pommes ou encore le clafoutis aux poires, accompagné d'une boule de glace au cassis. Une adresse futée pour ceux qui aiment la cuisine simple mais de qualité, dans un cadre à l'image de ce village qui marie sérénité et art de vivre. En été, exposition d'art et quelques concerts sympathiques.

■ **LA TABLE D'AIMER**
Route de Crest
✆ 04 26 51 74 52
Ouvert tous les jours de 8h30 à 21h. En basse saison fermé le mercredi. Réservation recommandée. En semaine menu 15 € midi et soir, le dimanche et les jours fériés menu 20 € midi et soir.
Depuis 2018, Bourdeaux a une nouvelle table ! Ce bar-restaurant s'est installé dans l'ancienne pharmacie du village, à l'entrée de Bourdeaux en venant de Crest, après une année de travaux réalisés par les nouveaux et courageux propriétaires. Les gens du pays trouvent ici une adresse, ouverte à l'année, chaleureuse et vivante. Le patron a l'accent de Marseille et la convivialité qui va avec. La patronne en cuisine, a fait ses classes à Lyon et concocte de bons petits plats. Belle salle avec ses murs de bouteilles, très agréable terrasse avec ses barrières de bois. A table, fraîcheur avec un menu unique concocté selon la saison et le marché. Ce jour-là le patron proposait un apéritif en mémoire de son grand-père, vin d'Espagne, limonade et rondelles de citron (idéal sous le soleil !), la patronne une salade de dés de tomates et de concombre avec une tranche de très bon lonzo fumé maison, puis une honorable paella et pour finir une salade de fraises et portion d'un moelleux au chocolat juste parfait. Les patrons sont aux petits soins. Le soir en semaine c'est tapas et le dimanche soir, mâchon lyonnais. Mais à 21h, extinction des feux.

Le gîte

■ **AUBERGE RURALE LES SIBOURGS**
Quartier Les Sibourgs
✆ **04 75 53 34 14**
www.sibourgs.com
reservations@sibourgs.com
Ouvert d'avril à novembre. Chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 70 €. Petit déjeuner : 7,50 € (5,50 € enfants). Chambre quadruple 74 €. Chambre avec terrasse : 5 € en plus. Possibilité de demi-pension et de pension. Restauration (repas 17,50 €).
Cette auberge rurale de charme a été fondée en 1950. C'est dire ! Un peu à l'écart du centre de Bourdeaux, elle est au cœur d'un domaine de 80 ha, dans la même famille depuis plus d'un demi-siècle. Idéal pour déconnecter. Les 18 chambres, simples et confortables, se trouvent dans l'ancienne ferme rénovée. Certaines d'entre elles donnent sur une petite terrasse arborée privative. On profite d'une belle piscine, d'un espace détente, des promenades alentour et on se restaure à une table qui met à l'honneur, en salle ou sur la superbe terrasse, les produits régionaux. Outre le menu du jour, vous avez la formule pizzeria à manger sur place ou à emporter.

Chambres d'hôtes

■ **LES NUITS DU TARIS**
Route des Tonils
✆ **06 24 76 77 07**
www.lesnuitsdutaris.com
lesnuitsdutaris@gmail.com
5 chambres (dont une petite suite). Petit déjeuner inclus. De 75 la petite chambre double à 120 € la petite suite. Restauration (table d'hôte 28 € adulte, 12 € enfant, repas livré 25 €, assiette fraicheur 15 €).
Adossée aux pentes de Couspeau, dans la campagne de Bourdeaux, cette grande et belle bâtisse de pierre a été rénovée avec goût et dans le respect de l'environnement (matériaux écologiques). Vous avez le choix entre quatre chambres – dont une est, en fait, une petite suite, confortables et typées. Le calme, l'accueil charmant, un environnement magnifique sont les atouts de cette adresse, camp de base de charme pour découvrir le pays de Bourdeaux. Sur une terrasse, une belle piscine qui prolonge délicieusement le séjour. Enfin, la salle le Grand Fenil, de 65 m² est disponible pour les rencontres, stages et formations mais aussi les soirées musicales puisqu'elle dispose d'un piano et d'un clavecin.

Campings

■ **LES BOIS DU CHATELAS*****
Route de Dieulefit
✆ **04 75 00 60 80**
www.chatelas.com
Ouvert de mi-avril à mi-septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 58 €. Location de 37 € à 227 € la nuit, selon saison et nombre de personnes. Restauration.
Entre champs de lavande et vergers d'oliviers, implanté sur un vaste terrain de 17 ha sur l'une des collines qui bordent le bourg en descendant sur le Roubion, ce camping 5-étoiles dispose de 80 emplacements en terrasse, de 28 mobile-homes ou chalets, de tipis, de cabanes, de cottages, d'un gîte et d'un original chalet sur pilotis, pour 2, 4/6 ou 6/8 personnes. Le site est magnifique, les hébergements de grande qualité et les équipements à la hauteur : piscine avec lagon et plages spacieuses, boulodrome éclairé, billard, aire de jeux pour les enfants… Des animations rythment le séjour. Ce camping bénéficie du label Yelloh Village qui regroupe les plus beaux hôtels de plein air se distinguant par leur environnement nature et des équipements confortables. S'ajoute désormais un espace bien-être équipé d'un bain bouillonnant, d'un sauna, d'un hammam, d'une salle de soins où vous pouvez avoir accès à des modelages, des soins du visage et du corps, des soins esthétiques. Nouveauté 2019 : rénovation de l'espace bien-être et de l'aire de jeux, nouveaux cottages *premium* avec bain bouillonnant.

Dans les environs

Crupies

■ **LE MOULIN DE CRUPIES**
✆ **04 75 53 39 16**
www.lemoulindecrupies.com
♿
Fermé du 1er novembre au 1er mars. 5 chambres. Chambre double de 90 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (25 € en basse saison). Forfaits semaine. Restauration (possibilité de demi-pension ou de pension complète).
Vous trouvez ce moulin en quittant Bordeaux, en direction de Nyons. C'est une très belle demeure ancienne avec un hectare de parc aux senteurs de lavande et de roses, une piscine, un trampoline et des hamacs. Cet ancien moulin du XVIIIe siècle offre cinq chambres rénovées, spacieuses et charmantes qui affichent la couleur : *Picholine, Lavande, Soleil Rouge, Terre de Provence, Temps des Cerises*... La table d'hôte met en valeur les produits bio du terroir. On mange près de la cheminée en hiver, sous les platanes en été. Vous avez aussi la possibilité de profiter de sorties équestres accompagnées. Les chevaux sont dans le pré voisin et participent, tout comme les canards, à l'ambiance. Le plus : la philosophie maison. Respect de l'autre, des animaux, de l'environnement, recherche d'une harmonie naturelle... Possibilité de louer des vélos et de faire des randonnées à cheval. Une adresse de charme, idéale pour se ressourcer.

Le Poët-Célard

Sauvé de l'abandon et de la ruine dans les années 1980 par l'ADCAVL, association locale dynamique, Le Poët-Célard (150 habitants) est aujourd'hui l'une des fiertés du pays de Bourdeaux. Son château, datant des XVIe et XVIIe siècles, fut construit sur les ruines d'une forteresse médiévale qui appartenait aux comtes du Valentinois. Voici donc l'un des plus jolis villages perchés de la région et une étape de charme, surtout en été, lorsque l'espace des Comptoirs du Poët accueille une grande exposition-vente d'artisanat local.

■ **CAMPING LE COUSPEAU******
Quartier Bellevue
✆ 04 75 53 30 14
www.couspeau.fr
info@couspeau.com
Fermé de mi-septembre au début avril. 145 emplacements. Tarifs pour une semaine de 245 € à 1 855 €, selon la saison et l'hébergement : tente-Lodge, chalets, mobil-homes avec deux ou trois chambres, premium avec jacuzzi... Wifi payant (5h offertes à l'arrivée). Animations.
Ce camping 4 étoiles regarde la montagne de Couspeau et la forêt de Saoû. Tenu par deux familles de jeunes parents, il dispose d'un cadre superbe et de toutes les infrastructures de loisir et de confort souhaitables : des emplacements, des chalets et mobil-homes, des tentes safari pour cinq personnes, le tout très bien intégré au site. Certains ont une vue splendide sur la vallée. Les vacanciers apprécient les deux piscines dont une est couverte et chauffée. Appréciable également les jeux pour enfants et la rivière du Roubion qui coule à moins de 3 km. Saluons l'esprit éco-responsable des propriétaires qui font rimer accueil confortable, équipements modernes et respect de l'environnement. A la table du restaurant les bons produits du terroir que l'on retrouve aussi à la supérette du camping.

BOURG-DE-PÉAGE ★

L'existence de ce bourg est attestée dès le XIII[e] siècle. Le Péage de son nom fait référence aux droits perçus sur les marchandises à l'entrée sud du pont sur l'Isère (actuel Pont Vieux). Sur le territoire du seigneur de Pizançon, Bourg-de-Péage est tout d'abord nommé Péage-de-Pizançon. La ville conserve ce nom jusqu'à la Révolution. Baptisée pour quelques mois Unité-sur-Isère, elle adopte finalement la dénomination de Bourg-de-Péage. Quant à Pizançon, c'est aujourd'hui la commune voisine. En 1680, Péage-de-Pizançon qui se développait lentement autour du péage sous l'autorité romanaise, obtient son indépendance. Au croisement de plusieurs voies de communication importantes, la petite ville voit alors son commerce et son industrie grandement se développer autour d'activités traditionnelles (huilerie, corderie, fabrication des étoffes) et du commerce du bois en provenance du Royans-Vercors. Dans les années 1830, c'est l'industrie de la chapellerie qui fait la richesse du petit pays. Les établissements Mossant fabriquent des coiffes pour les élégantes du monde entier. Malheureusement, comme celle du cuir, l'industrie du chapeau connaît une grave crise en 1957 dont elle ne se relève pas. Aujourd'hui, Bourg-de-Péage est une ville agréable et coquette sur les bords de l'Isère. Depuis l'arrivée de la gare TGV à Alixan, toute proche, la zone artisanale de la petite ville a vu s'implanter de nouvelles entreprises et un grand centre aquatique.

Points d'intérêt

■ **LE BOIS DES NAIX**
Rue du Bois-des-Naix
✆ 04 75 72 74 00
Entrée principale près du cimetière de Bourg-de-Péage.
Fermeture pour entretien en janvier et en cas de conditions météorologiques défavorables. Du 1[er] octobre au 30 avril ouvert de 9h à 17h30. Du 1[er] mai au 30 septembre ouvert de 7h à 21h.
Verdure, calme et eau courante… Voici un grand parc idéal pour un footing, une petite randonnée entre amis ou un pique-nique sur l'herbe en famille. Le Bois des Naix – deuxième plus grand parc urbain de la région Rhône-Alpes avec ses 12 ha – est un espace particulièrement agréable de l'agglomération, sauvage mais bien entretenu, avec ses arbres vénérables et ses nombreuses variétés de plantes. Endormi depuis les années 1950, ce bois a été entièrement réaménagé au début des années 2000, avec des aires de jeux pour les enfants, des tables de ping-pong en dur, un beau parcours santé comprenant 17 agrès et des passerelles en bois, un cheminement de 5 km à travers le bois et sa vallée des fleurs. La présence du Charlieu, ruisseau romantique dont on peut suivre les berges jusqu'à l'Isère ajoute au charme du site. C'est d'ailleurs un plaisir de rejoindre l'Isère, ses canards, ses roseaux et sa nouvelle passerelle piétonne qui relie Romans sur l'autre rive. On apprécie que ce parc soit ouvert toute l'année et, tout au long de l'été, avec de larges plages horaires. Pour préserver la tranquillité des lieux les véhicules à moteur, les vélos, les chiens et... les jeux de ballon sont interdits sur le site. Bien entendu, les feux sont également interdits. Vous êtes prévenus !

Le couvert

■ **RESTAURANT LA COMEDIA**
1, place Paul-Doumer
✆ 04 75 02 85 25
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 16 € environ. Plat du jour : 12 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.
Cette adresse est appréciée pour sa table et peut-être encore plus pour sa vue. Situé sur les quais de l'Isère, à hauteur du Vieux Pont, ce restaurant offre, depuis sa large baie vitrée, une vue magnifique sur la collégiale Saint-Barnard de Romans, sur l'autre rive, particulièrement belle en soirée lorsqu'elle est illuminée. Côté fourneaux, le chef jongle entre une cuisine romanaise déclinant une dizaine de recettes de ravioles gratinées, une touche orientale avec un tagine d'agneau très apprécié et une gamme de pizzas. On dit que c'est ici qu'on mange les meilleures de la ville, fines et croustillantes à souhait et admirablement garnies. Dell'arte !

Loisirs

■ **DIABOLO COMPLEXE AQUATIQUE**
route d'Alixan
✆ 09 71 00 26 00

© PAROVOR

Vue de Bourg-de-Péage et de l'Isère.

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Les horaires varient en fonction des jours et des saisons ; Certains jours fermeture pour maintenance. Entrée : 4,20 €. Entrée espace bien-être : 15 €. Pass fitness illimité : à partir de 38,90 €/mois.
A proximité de l'entrée d'autoroute Valence/Grenoble, sur un immense espace avec grand parking et vue sur le Vercors, ce complexe aquatique est désormais géré par le groupe Vert Marine. C'est un centre très complet avec plusieurs bains, des jeux aquatiques, un espace bien-être et un espace de remise en forme, une plage extérieure aux beaux jours et même un restaurant tendance gastronomique, Les Grands Goustiers.

Emplettes

■ **FROMAGES ET TERROIRS**
Le Forum
16, allée de Provence
✆ **04 75 70 93 79**
www.fromages-terroirs.com
Ouvert du mardi au jeudi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h ; le vendredi et le samedi de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h. Livraison à domicile.
Vous l'aimez tendre, onctueux, corsé, boisé, croquant ou fruité ? Même si vous connaissez la différence entre le picodon de Dieulefit et celui d'Ardèche, on vous en apprendra encore dans cette boutique des fromages située dans le Forum du grand boulevard reliant Bourg-de-Péage à Romans. Sur le plateau : des produits en provenance directe des caves des artisans fromagers régionaux. Vous trouverez non seulement des produits locaux, mais les meilleurs choix français en matière de fromage et d'épicerie fine. La patronne, Isabelle Fourel conseille volontiers sa clientèle : pâte de coing/comté, raclette aux fromages variés... La maison propose aussi les glaces artisanales et d'autres produits du terroir. Citons : charcuterie de Charpey, yaourts de Léoncel, bières Markus de Saou, ravioles, miels et confitures de pays. Et pour accompagner le fromage, une sélection de côtes-du-rhône. L'enseigne a aussi une adresse à Valence.

◗ **Autre adresse :** 206, avenue Victor-Hugo 26000 Valence ✆ 04 75 42 31 61

■ **PASCALIS**
86, rue Jean-Jaurès
✆ **04 75 02 08 46**
www.pascalis.com
musee@pascalis.com
Ouvert du mardi au samedi de 7h à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h45. Vente en ligne des produits Pascalis. Visite guidée de 45 minutes sur réservation avec fournil en activité, film documentaire et dégustation (3 € par personne). Gratuit en juillet et août du mardi au samedi à 10h30. Horaires et infos sur le site Internet.
La boulangerie Pascalis a été fondée en 1892. Sa boutique est dédiée à la pogne de Romans : traditionnelle, au chocolat, tropézienne, aux pralines... La pogne est emblématique de Romans, l'origine de cette brioche remonterait à 1339. Tout d'abord confectionnée pour Pâques, elle devint le dessert favori des Romanais. Réalisée au levain en forme de couronne, à la croûte dorée et aromatisée à la fleur d'oranger, c'est une vraie institution. Certains disent que la meilleure vient de chez Pascalis... Outre la pogne traditionnelle, la maison propose les autres spécialités locales que sont les Saint-Genix (avec pralines) et les suisses (petit bonhomme en pâte sablée et écorces d'orange dégusté aux Rameaux, aujourd'hui proposé toute l'année). La belle boutique de Romans offre un espace gourmand contemporain, convivial et confortable. Vous êtes vraiment accueillis : on vous raconte les produits et vous conseille. La maison-mère de Bourg-de-Péage fait partager sa passion en donnant la possibilité de découvrir ses secrets de fabrication.

◗ **Autre adresse :** 1, avenue Victor-Hugo 26100 Romans.

Dans les environs

Alixan

Au sud de Bourg-de-Péage, Alixan est typiquement un « village circulaire » qu'il est agréable de découvrir à pied, au gré de ses ruelles étroites dévoilant maisons médiévales et petites cours, treilles et tonnelles, fenêtres à meneaux et entrées voutées. Construit en trois anneaux autour d'un piton central en molasse d'une dizaine de mètre de hauteur, Alixan s'enroule autour d'une église médiévale romane monumentale, l'église Saint-Didier, ancienne dépendance de l'abbaye de Léoncel. La petite ville est connue pour son marché de Noël, chaque deuxième dimanche de décembre, qui rassemble 80 exposants (artisanat, gastronomie, cadeaux et décorations de Noël) et déplace les visiteurs par centaines. Notez un joli centre : pavés, fontaine d'artiste... mais c'est surtout la présence de la gare TGV de Valence qui a sorti Alixan de l'ombre.

■ **FAIM DE SAISON**
5, place de la Mairie
✆ 04 75 73 02 44
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Formule du midi : 18,50 € (menu complet). Vin au verre. Formule du midi entrée/plat ou plat/dessert 16 €. A la carte de 26 € à 31,50 €.
Au cœur du vieux village d'Alixan, un ancien café, où la mère du patron proposait quelques plats simples, devenu maison d'habitation avant d'être restauré par la mairie pour en faire un restaurant communal. Voici Faim de saison, une nouvelle adresse gourmande qui a vite fait des adeptes. Pensez à réserver ! Aux fourneaux, Yo concocte une cuisine de terroir toute en fraîcheur et honnêteté. En salle c'est Marie qui officie avec beaucoup de gentillesse et de joie de vivre. Une jeune équipe bienvenue pour animer le centre-bourg de ce beau village. Ce jour-là le menu se composait de tapenade de petits pois sur toasts grillés, filet de cabillaud, sauce moutarde à l'ancienne et pogne perdue, sauce caramel et glace vanille.

■ **L'EYGALIÈRE**
Coussaud l'Eygalière
715, chemin de l'Eygalar
✆ 04 75 47 11 13
natleygaliere@wanadoo.fr
N532, sortie 5 Alixan, D101 direction col de Tourniol, 800m sortie du village à gauche.
Fermé du 1er novembre au 15 avril. Accès handicapés légers. 2 chambres (tarif réduit à partir de trois nuits). Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Pas de table d'hôte.
Une maison d'hôtes labellisée Fleur de Soleil. Charme et calme à 6 km de la gare Valence-TGV, à l'orée du village médiéval d'Alixan et aux portes du Vercors, que l'on rejoint par le beau col des Limouches – où l'on peut faire provision d'une excellente charcuterie artisanale. Les propriétaires vous accueillent dans leur ferme du XIXe siècle restaurée avec raffinement. Les chambres spacieuses ouvrent sur le jardin très joliment fleuri. Toutes disposent d'une douche privée à l'italienne. Le plus : la piscine. Sans oublier le délicieux petit déjeuner servi sous le patio avec confiture maison, pain frais et pogne de Romans. Un camp de base agréable pour découvrir Valence et sa région.

■ **LE RELAIS DE LA POGNE**
Avenue Dauphiné-Provence
✆ 04 75 47 08 67
www.relaisdelapogne.fr
contact@relaisdelapogne.fr
Ouvert du mardi au samedi à partir de 6h et jusqu´à 19h30 ; le dimanche et les jours fériés de 6h à 13h. Ouverture non-stop. Vente sur Internet.
Une halte gourmande avec un petit parking attenant qui a de nombreux fidèles à l'orée du vieux village d'Alixan, sur la grande route. Cette boutique est dédiée aux trésors gourmands *made in* Drôme ! L'incontournable Pogne de Romans qui donne son nom à l'enseigne ainsi que d'autres spécialités boulangères telles que le Saint-Genix avec ses pralines roses, le Suisse de Valence, biscuit sec parfumé à l'orange confite (spécialité de la maison), le panettone revisité par le patron, au chocolat (Valrhona), pralines et oranges confites. Leur baguette Festive a également ses fans. Pour les adeptes du salé : les spécialités charcutières, caillettes, saucisse, saucissons et jambons, d'appellation *des Limouches*, fameuse charcuterie paysanne de montagne sise au col des Limouches voisin, et autres drômoiseries. Le relais offre également un espace « salon de thé » climatisé pour déguster toutes ces gourmandises. Maintenant que vous avez fait escale, prenez le temps de visiter à pied le magnifique vieux village médiéval d'Alixan. Montez jusqu'à l'église pour profiter d'une vue panoramique circulaire.

Hostun

■ **LE MONDE MERVEILLEUX DES LUTINS**
Les Guerbys
✆ 04 75 48 89 79
www.mondedeslutins.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h30. Pendant les vacances scolaires (zone A) : tous les jours de 14h à 18h. En juin, ouverture le week-end dès 11h. Entrée : 8 €. Enfant : 6 €. Tous les tarifs détaillés en ligne. Boutique.
Une forêt enchantée et un village de lutins ? Après le succès de la trilogie de Tolkien, voici l'occasion d'un retour à la magie de notre enfance avec la forêt, ses légendes, ses mythes et ses trésors. Au bout d'une route de noyers, un petit village caché où un hôte un peu surprenant nous baptise de son épée gigantesque ! Va-t-on se transformer ? ! Les enfants sont sous le charme de la Mare aux Fées, de la Maison de la Sorcière avec ses alambics, la Maison des 3 Ours, Blanche-Neige... Et même la Maison du Père Noël ! Les ainés investissent le village des Tourks avec de (vrais !) cochons. On s'attarde dans la Maison des Lutins où l'on découvre nos héros elfes, gnomes et gobelins. Laissons-nous enfin bercer d'histoires dans la Maison du conteur, goûtons au pâté de Troll dans la Taverne elfique, et créons notre propre lutin pour repartir avec !

Châteauneuf-sur-Isère

Posé entre deux belles collines de sables molassiques, le site fut occupé dès la préhistoire. Les hommes creusèrent dans la molasse des maisons troglodytes dont une centaine existe encore aujourd'hui. Des carrières de pierre de molasse furent également exploitées, notamment pour fournir des matériaux pour la construction de Valence. Situé à mi-chemin entre Valence et Romans, Châteauneuf-sur-Isère tient son nom d'un château médiéval qui fut détruit, à la fin du XVI^{e} siècle, durant les guerres de Religion. Dans les années 1950, la modernisation du canal de la Bourne et l'installation d'un système d'irrigation performant signe l'essor de la culture fruitière qui transforme Châteauneuf en petite capitale de la pêche (jusqu'à 40 % de la commune fut plantée de vergers).

■ **EUROKART**
Saut des Chèvres
✆ **04 75 84 68 77**
www.eurokart-location.com
eurokart.infos@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 22h. Ouverture à 14h pendant les vacances de noël. 13 € les 10 min (kart 120 cm³ enfant), 15 € les 10 min (kart 200 cm³ ado/adulte), 17 € les 10 min (kart 270 cm³ adulte).
Vous aimez appuyer sur le champignon ? Situé entre Valence Nord et Pont de l'Isère, en bordure de la RN7, Eurokart vous propose 700 m de piste de karting, en plein air et éclairée. Un circuit ouvert toute l'année qui séduit les amateurs de sensations fortes. Ici, les sportifs et amateurs de sports mécaniques font le plein d'activités ! Une formule idéale pour les séminaires, comités d'entreprises, associations, anniversaires ou enterrements de vie de garçon/jeune fille, avec une équipe de professionnels qui vous accueille et vous encadre, à la journée ou à la demi-journée. Et ceux qui ne souhaitent pas prendre le volant disposent d'un terrain de boules et d'un espace pique-nique. Restaurant et piscine sur place pour les groupes sur commande.

■ **MINIGOLF DU LAC**
745, Route du lac
✆ **06 75 06 01 96**
www.minigolf-drome.fr
pb.riffard@wanadoo.fr
Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h30. Entrée : 7 €. Enfant : 5 €. Scolaires, étudiants : 6 €.
A 10 min de Valence, voici un mini-golf festif et bien agréable. Une activité en plein air, en bordure d'un lac, avec un parcours de 18 pistes. Une sortie à faire en famille ou entre amis pour passer un moment convivial. Vous avez la possibilité de pique-niquer sur l'aire aménagée et de profiter de la buvette ouverte à tous. Ce site champêtre et fleuri est également proposé à la location. Garden-party, formule d'anniversaire enfants avec mini-golf, boissons et *baby-foot* ou encore des «boums d'anniversaire». Les plaisirs du golf en toute décontraction, version mini, sans se ruiner ! De quoi passer une bonne journée, le propriétaire s'en assurera !

■ **CLOS FOUGÈRES**
265, route de Fougères
✆ 04 75 71 80 94
www.closfougeres.com
info@closfougeres.com
Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison de mi-mai à mi-septembre. Basse saison de mi-septembre à mi-mai.
Dans les coulisses du fruit... A noyau, à pépins, à coque... Cette ferme familiale depuis 1882 produit plus de vingt fruits différents. En agriculture raisonnée : pêches, abricots, cerises. En bio : prunes, fraises, framboises, mûres, groseilles, cassis, châtaignes, noix, noisettes, amandes, pommes, poires, nashis, raisins, figues, kiwis, kakis, nèfles, coings… Sans oublier une large gamme de fruits rares : pêches plates, pêches sanguines, nectarines sanguines, mini-pêches, abricots à chair blanche, feijoa, goji… Et des produits dérivés : confitures, jus de fruits. Les fruits sont cueillis à la main à maturité. On peut même participer à la cueillette. Outre les fruits, le Clos produit des vins bio rouges, blancs et rosés en cépages syrah, chatus, marsanne, roussane. Enfin, des légumes et plantes aromatiques de saison, toujours bio (feuille sèche ou huile essentielle). Ce Clos propose des ateliers pendant les vacances, accueille des anniversaires à la ferme pour les enfants, organise des cours d'entretien des arbres fruitiers pour les adultes. Et si le site vous plaît vous pouvez séjourner dans l'un des cinq gîtes de la ferme.

BUIS-LES-BARONNIES ★★

D'élégantes falaises font un écrin au Buis et aux terrasses plantées d'oliviers qui bordent cette petite ville de charme. Baptisée Buis-les-Baronnies en 1928 – alors que les services postaux n'en peuvent plus de confondre tous les « Buis » de France – cette ville romaine a vu défiler Hannibal et ses éléphants. Au Moyen Age, le Buis est la capitale administrative des barons de Mévouillon, grande famille des Baronnies. La petite cité est alors réputée pour ses vins et pour le commerce des draps. Après la grande peste du XIVe siècle, Louis XI fait venir des Suisses alémaniques pour repeupler la région et c'est à eux que l'on doit cette magnifique place des Arcades de style bernois. Le vignoble laisse peu à peu place aux oliveraies. Avec l'arrivée du chemin de fer en 1907, le commerce du tilleul connaît un grand essor et Buis-les-Baronnies devient la capitale mondiale de cette plante aromatique aux nombreux bienfaits. Ici se déroulent de belles foires au tilleul et se détermine le cours de cette plante à l'odeur sucrée et aux vertus thérapeutiques reconnues. Si le développement de sa belle voisine de Nyons lui a fait de l'ombre, Buis-les-Baronnies reste toutefois un bourg dynamique, lien entre la plaine et les montagnes de la haute Ouvèze et de la Méouge. Cette destination gentiment touristique est particulièrement prisée des amateurs d'escalade qui partent à l'assaut du fameux rocher Saint-Julien, des gourmands et des touristes appréciant le calme, une ambiance conviviale et un environnement de nature préservée. La petite ville s'anime au fil des saisons : vide-greniers, brocantes, trail des Baronnies, petit festival de rue, BuisCyclette, Sérénades en Baronnies, fête du tilleul, fête de la lavande et de l'abricot, festival de jazz, l'huile et l'olive en fête...

■ **OFFICE DE TOURISME DES BARONNIES**
14, boulevard Michel-Eysséric
✆ 04 75 28 04 59
www.buislesbaronnies.com
Buis@baronnies-tourisme.com
D'octobre à mars : Du lundi au samedi : 9h – 12h et 14h – 17h30 D'avril à septembre : Du lundi au samedi : 9h – 12h et 14h30 - 18h Le dimanche de mi-mai à mi-septembre : 10h – 12h30 De juillet à Août : Du lundi au samedi : 9h – 12h30 et 15h – 19h Les dimanches et jours fériés : 10h – 12h30 et 14h30 - 17h
Dans un cadre superbe, au rez-de-chaussée de la Maison des Plantes, l'office de tourisme du canton de Buis nous invite à découvrir les Baronnies et sa vingtaine de villages. En été, une fois par semaine, une visite commentée gratuite de la ville est proposée, ainsi qu'une dégustation de produits régionaux. De Pâques à la Toussaint, la salle des Ursulines (derrière l'église) montre une exposition d'art contemporain. Des ruelles, dont on appréciera la fraîcheur en été, mènent à la place des Arcades et sa belle enfilade en perspective. Le circuit historique balisé fait le tour du vieux centre et croise l'église médiévale, le couvent des Ursulines et sa superbe porte Renaissance, le moulin à huile du puits communal, le vieux pont roman sur l'Ouvèze et sa digue agréable aux heures fraîches. On peut acheter à l'office de tourisme de petits guides fort bien faits : Visages du tilleul, Promenade histoire des Baronnies, Promenades et randonnées, Rocher du Saint-Julien (escalade), etc.

■ **LA MAISON DES PLANTES AROMATIQUES**
14, boulevard Michel-Eysseric
✆ 04 75 28 11 44
www.maisondesplantes.com
Ouvert toute l'année. Ouvert en janvier, février, mars, octobre, novembre et décembre du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Pour avril, mai, juin et septembre du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. En juillet et en août du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Les dimanches et jours fériés d'avril et octobre de 10h à 12h30, et de mai à septembre de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit : 3 €). Visite guidée : 7 € par personne (pour les groupe de 20 minimum).
Avec 2 000 espèces végétales, soit près d'un tiers de la flore française, les Baronnies abritent également la Maison des Plantes. Celle-ci permet d'observer, sentir, goûter, toucher, reconnaître les plantes : du tilleul à la lavande, du thym à la sauge ou la sarriette, vous apprendrez pourquoi cette région est une terre d'élection des parfums et des couleurs. Aménagée dans une ancienne tour des remparts du XIIe siècle qu'elle partage avec l'Office

de tourisme, la Maison des Plantes se déploie sur deux niveaux.Au rez-de-chaussée, retrouvez une boutique thématique avec des produits locaux, des expositions artistiques temporaires. Au premier étage, voyagez au pays des arômes à travers l'histoire de la culture de la lavande et du tilleul dans les Baronnies. Au second, un espace ludique vous accueille avec un orgue à senteurs, une projection et une dégustation de tisanes locales. De retour à l'extérieur, appréciez le Jardin des senteurs et sa collection de plantes aromatiques ou représentatives des biotopes locaux.

Le couvert

■ **LA FOURCHETTE**
9, place du Marché
✆ 04 75 28 03 31
m.marchand@hotmail.fr
Fermé de mi janvier à mi février. Basse saison : ouvert du mardi au samedi ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours. Menus de 28 € à 40 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (du mardi au vendredi).
L'adresse gourmande de Buis. Sous les arcades basses du vieux bourg, la Fourchette offre un espace lumineux dans une harmonie de couleurs qui convient fort bien au généreux plateau de produits du terroir. Un service efficace et souriant pour une cuisine traditionnelle mettant à l'honneur les spécialités régionales : agneau des Baronnies, filet de bœuf, foie gras de canard mi-cuit maison... En été, une belle variété de salades vient agrémenter la carte. Le nougat glacé ou une poire au vin rouge concluront agréablement un repas aux saveurs provençales.

■ **LE SAFRE**
7, rue de la Cour du Roi Dauphin
✆ 04 75 26 78 20
www.restolesafre.com
restolesafre@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Du vendredi au lundi le soir ; le dimanche midi. Menus de 36 € à 46 €.
Table gastronomique pour Buis-les-Baronnies qui présente l'avantage d'être ouverte toute l'année si ce n'est toute la semaine. Au cœur du village, dans l'ancienne demeure du baron de Mévouillon (XIII[e] siècle), vous mangez sous les voûtes de pierre dans un décor raffiné. La carte évolue au fil des saisons et met particulièrement en valeur les produits bio et locaux. Belles propositions autour de viandes de qualité. Mais la spécialité du chef reste le poisson et surtout le homard avec sa déclinaison de sauces au choix. La fricassée de homard, bisque et petits légumes tout comme le méli-mélo de saint-jacques et gambas royales, lait de coco infusé au combava et curry léger, sont parfaits. Un grand moment de bonheur gustatif et une adresse qui fait l'unanimité.

Le gîte

■ **LES ARCADES*****
Place du Marché (des Arcades)
✆ 04 75 28 11 31
www.hotelarcades.fr
info@hotelarcades.fr
Ouvert de mi-mars à fin novembre. 15 chambres. Chambre simple de 66 € à 69 € ; chambre double de 76 € à 95 € ; chambre triple de 100 € à 110 €. Petit déjeuner buffet : 10,80 € (gratuit moins de 10 ans). Egalement trois appartements à louer de 500 € à 715 € la semaine. Wifi gratuit.
Sans les Arcades, Buis ne serait plus tout à fait Buis ! L'accès de cet hôtel de charme s'effectue sous les fameuses arcades du XV[e] siècle de la place du Buis. Au cœur du centre historique donc, sur la place du Marché et à deux pas de la belle fontaine publique, voici une demeure de charme issue de la réhabilitation et de la restructuration de quatre maisons de maître datant de 1661. Cette demeure à la provençale offre quinze chambres spacieuses, personnalisées et de bon confort. L'agréable jardin clos et arboré avec vue sur le rocher Saint-Julien abrite une piscine sous les glycines et de paisibles terrasses.

■ **SOUS L'OLIVIER*****
70, chemin du Menon
✆ 04 75 28 01 04
www.hotel-buislesbaronnies.com
hotelolivier@wanadoo.fr
Ouvert de début mars à mi-novembre. 36 chambres. Chambre double de 72 € à 86 € ; chambre triple de 89 € à 99 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € par nuit). Wifi payant. Restauration (pique-nique : 13 €. Repas du soir, en extérieur : 25 €).
Les randonneurs, vététistes, cyclotouristes, grimpeurs et autres parapentistes apprécieront de se reposer sous l'Olivier ! Entre les eaux de la Meunon et de l'Ouvèze, au milieu des lavandes, des tilleuls et des oliviers, cet hôtel trois étoiles, de style résidence hôtelière, est un havre de paix à moins de dix minutes à pied du centre du Buis. Climatisées, les chambres sont exposées plein sud et la majorité d'entre elles dotées de terrasses privées ouvrant sur la nature. L'établissement propose une panoplie de loisirs : piscine, jeux d'enfants, baby-foot, ping-pong, jeux vidéo, billard, terrain de boules, salon de télévision. Au printemps, vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle et régionale, accompagnée de vins de qualité, région oblige.

Campings

■ **LES ÉPHÉLIDES*****
Quartier Tuves
✆ 04 75 28 10 15
www.ephelides.com
ephelides@wanadoo.fr

Ouvert du 8 mai au 15 septembre. 39 emplacements. Deux chalets accessibles aux personnes en fauteuil et un système d'accès à la piscine. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,50 € à 25 €. De 220 € à 740 € la semaine selon hébergement, nombre de personnes et saison. 2 chalets accessibles, lève-personnes pour piscine. Jeux pour enfants.

Pas de danse des canards, ni de soirée karaoké, ni d'élection de miss camping, aux Ephelides, camping village, on est plutôt tourné vers des activités de nature, de culture et une convivialité authentique : soirée astronomie ou randonnée entomologiste, concert de qualité le lundi soir, jeux de société, repas partage hebdomadaire où chacun apporte son repas pour une mise en commun... Réparti sur deux hectares plantés de cerisiers, en bordure d'une rivière qui invite à la baignade, le camping dispose tout de même d'une piscine. À la location : mobil-homes, chalets ou roulottes. Sur place : aires de jeux, ping-pong, centre équestre avec quatre boxes et une carrière de travail. Dans l'esprit écotourisme, les campeurs se ressourcent aux vraies valeurs. C'est d'ailleurs le choix de vie de vos hôtes, Christine et sa fille Julie, passionnées de nature mais aussi de chevaux, de voyage, de calligraphie, de musique...

Loisirs

Réputé pour avoir abrité, durant des siècles, le marché au tilleul où était déterminé le cours mondial de cette plante aromatique et médicinale emblématique du pays, Buis-les-Baronnies est aussi connu comme l'un des temples de l'escalade en France. Plusieurs sites déplacent les grimpeurs, des débutants aux plus chevronnés. Il y a le célèbre rocher Saint-Julien, mais aussi les gorges d'Ubrieux ou encore la Baume Rousse. Des topos d'escalade sont en vente à l'office du tourisme et les guides de la Maison des guides des Baronnies peuvent vous initier. Les Baronnies invitent à d'autres sports nature : randonnées à pied ou à cheval, circuits à VTT sur les chemins de la Buiscyclette, compétition qui rassemble les amateurs de tous niveaux chaque premier dimanche de mai. Quant au marché provençal du mercredi matin, au Buis, ce n'est pas vraiment du sport mais c'est un régal !

Emplettes

■ **LES HAUTES TERRES DE PROVENCE**
Quartier Saint-Trophime
✆ 06 15 88 23 13
www.huile-olives-france.com
gitedustjulien@yahoo.fr

Ouvert le mercredi et le dimanche de 9h à 12h ; le jeudi et le samedi de 14h à 18h. Et sur rendez-vous (mais pas entre 12h et 14h). Attention mieux vaut téléphoner avant de venie certains mercredi et certains samedis la boutique est fermée.

Situé sur les coteaux calcaires de la Drôme provençale, le domaine s'étend sur près de 150 ha, dont une quinzaine est consacrée à l'arboriculture. Les moutons et l'ânesse de la ferme sont chargés d'une partie du débroussaillage et fournissent un engrais naturel. Les arbres de l'oliveraie, essentiellement de variété tanche, sont pour certains centenaires. Dans les années 2000, Xavier Aumage, le propriétaire des lieux, a également planté de jeunes arbres. Situés sur des coteaux calcaires, sur le versant sud du Saint-Julien, les oliviers s'épanouissent sous le regard bienveillant de Saint-Trophime, dont la petite chapelle surplombe la vallée. Les olives récoltées sont destinées à la confiserie (estampillée AOP Nyons) mais aussi, les plus petits fruits à l'huile d'olive également certifiée AOP Nyons souvent médaillée. Son fruité vert léger est idéal à cru, en nappage de plats chauds comme en pâtisserie. A déguster également sur place, les autres productions des Aumage : nectar, confiture et pâte à tartiner d'abricot, nectar de cerise et miel de lavande. Ce petit coin de paradis abrite également un gîte composé de deux maisons (neuf chambres) avec piscine.

■ **LOU VIEI MOULIN D'OLI**
16, rue du Puits-Communal
✆ 04 75 28 03 30

Ouvert toute l'année, tous les jours. Fermé le dimanche après-midi.

Sur la Route de l'olivier en Provence, voici plus qu'une visite de musée, une halte gourmande aux racines de ce pays marqué par les oliveraies. Dans la vieille ville, ce moulin à huile du XVII[e] siècle – alimenté par le canal du Moulin, dérivé de l'Ouvèze – nous raconte, vidéo à l'appui, l'histoire de l'olive et de son huile dorée et nous dévoile, en prime, sa collection d'ammonites. Après la dégustation d'huiles d'olives AOP de Nyons, d'olives, de miel et de biscuits, vous ne repartirez certainement pas sans faire provision à la boutique d'un éventail de produits gourmands du terroir… mais aussi de produits artisanaux dont les savons qui se déclinent de toutes les couleurs et de toutes les senteurs.

Dans les environs

Bénivay-Ollon

■ **FERME DE L'AYGUEMARSE**
✆ 04 75 28 10 02
www.ayguemarse.com
ayguemarse@gmail.com

Chambre double de 49 € à 55 € ; chambre triple 62 €. Minimum deux nuits. Petit déjeuner inclus. Chambre pour 4 personnes : 92 €. Gîtes pour 4 ou 2 personnes : de 335 € à 490 € selon saison. Restauration (table d'hôte : 21 € menu complet, enfant 14 €).

Bienvenue à la ferme ! Simone et Daniel Charasse vous accueillent dans ce village de 60 habitants dominant la vallée de l'Ayguemarse. Calme, bon air et produits

gourmands du terroir à la clé. Vous avez accès à la piscine. Vous pouvez préférer la version sauvage : plongée dans l'Ouvèze ou le Toulourenc. En été, vous avez la possibilité de louer des vélos sur place. Vous avez le choix de résider en chambre d'hôte ou en gîte. Et avant de repartir, vous ferez certainement le plein de bons produits de la ferme : abricots, cerises, raisins (selon la saison) olives et huile d'olive, tilleul, confitures maison... Du soleil dans les valises ou les sacs à dos !

La Roche-sur-le-Buis

■ **LE GÎTE DU LIÈVRE**
✆ 04 75 28 11 49
www.gitedulievre.com
info@gitedulievre.com
25 emplacements. 3 chalets et 3 cabanes. Emplacement + véhicule de 7,85 € à 9,85 €. Cabanes de 330 € à 485 € la semaine, chalets de 430 € à 695 € la semaine.
Un petit coin de paradis ! Vous êtes accueilli par Pascale et Henri Taponnier dans une ferme équestre au cœur d'un vallon sauvage face au mont Ventoux. Plusieurs formules d'hébergement confortable s'offrent à vous : un camping, des cabanes pour quatre personnes au milieu des bois ou des chalets pour six personnes avec espace privé où installer un salon de jardin et manger sous les étoiles ou sous les arbres... Une belle piscine en pleine nature est accessible à tous.

■ **LES TRUFFIÈRES DE L'UBAC**
Les Blaches
✆ 06 03 64 31 11
www.truffieres-ubac.com
truffes@truffieres-ubac.com
Sur rendez-vous uniquement.
Sur des terres argilo-calcaires du magnifique village de La Roche-sous-le-Buis, au pied du mont Ventoux, ce domaine d'une quinzaine d'hectares jouit d'un microclimat avec beaucoup d'ensoleillement. Résultat : une production de truffes autour de chênes truffiers, d'abricots, de cerises, d'épeautre, de tilleul, d'olives et d'huile d'olive. Sur rendez-vous, vous pouvez venir faire provision des riches saveurs du terroir de cette bien généreuse Drôme provençale, auprès de producteurs amoureux de leur terroir.

Mollans-sur-Ouvèze

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE SAINT-MARC**
1, place de l'Ancienne-Gare
✆ 04 75 28 70 01
www.saintmarc.com
hotel@saintmarc.com
❄
Logis (3 cheminées). Ouvert de fin mars à début novembre. 30 chambres. Chambre double de 67 € à 103 €. Demi-pension (à partir de 99 € par personne). Petit déjeuner buffet : 12 € (6 € moins de 12 ans). Appartement à partir de 112 €. Animaux acceptés (avec supplément). Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 29 €, enfant 13 €, également formule demi-pension).

Au pied du mont Ventoux, dans les effluves de lavande et de thym, voici un charmant village provençal. Et au milieu des tilleuls et des oliviers, une maison généreuse où passer un séjour paisible et bucolique. Le vaste parc ombragé abrite des terrains de tennis, de volley-ball et de pétanque, ainsi qu'une piscine, ouverte de mai à octobre. Une trentaine de chambres sont proposées en deux espaces : formule résidence ou formule hôtel. Les chambres côté hôtel offrent un confort haut de gamme : climatisation, écran plat, parquet... En soirée, la Table d'Honorine animée par Bernard et sa fille Sandrine, dotée récemment de trois cocottes Logis de France, vous régale, au coin de la cheminée en hiver ou sur la terrasse fleurie en été, d'une cuisine de terroir inventive.

Montauban-sur-l'Ouvèze

■ **LE CLOCHETON**
Martine et Jacky Charras
70, digue de Crébaye
Hameau de la Combe
✆ 04 75 28 60 03
www.leclocheton.fr
contact@leclocheton.fr
Ouvert tous les jours.
Une adresse vraiment plurielle et 100 % terroir. Vous avez sous l'enseigne du Clocheton tout à la fois une épicerie avec produits du terroir et pain frais, bistrot de pays ouvert à l'année, restaurant de même, un camping en saison, deux gîtes, le tout orchestré avec énergie et passion par le couple Charras. Vous apprendrez, par exemple que les Montalbanais comptent au nombre de leurs compatriotes le théologien calviniste Daniel Chamier (1565-1621), disciple de Théodore de Bèze, mais aussi Joseph Charras (1769-1839), général et baron d'Empire qui, fidèle à son souverain, rallia Napoléon dès son retour de l'île d'Elbe. Une halte ravitaillement idéale !

Sainte-Jalle

A 18 km de Nyons, le village de Sainte-Jalle est un gros bourg provençal typique, alangui au milieu des champs de lavande et d'abricotiers, des tilleuls et des vignobles, avec son allée de platanes, ses terrasses de café, ses joueurs de pétanque, son lavoir couvert. La partie médiévale, sur les hauteurs, est pleine de charme. Les maisons ont été restaurées et beaucoup abritent des chambres d'hôtes. Une piscine, un théâtre de verdure et une bonne table font le bonheur des vacanciers. Un marché des producteurs de la vallée, artisans ou fermiers, a été mis en place par la municipalité et les agriculteurs pour les mois d'été, le vendredi soir, sous l'allée aux platanes. Quant aux amateurs de bons vins bio, ils viennent en visite dans les caveaux pour faire provision.

■ **DOMAINE LA ROSIÈRE**
Route de Buis-les-Baronnies
✆ 04 75 27 30 36
www.domaine-la-rosiere.com
contact@domaine-la-rosiere.com
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h30.

Ce domaine, créé en 1978 par les parents de l'actuelle propriétaire Valéry Liotaud, propose toute la palette des vins et cépages de pays coteaux des Baronnies. Tous de grande qualité. En rouge, la syrah, le merlot et le cabernet sauvignon. En blanc, le viognier, le chardonnay. En toute poésie : Confidence, Héritage, Chardonette et la Vertue. Ces vins de terroir sont également proposés en agriculture biologique, rouge, rosé et blanc sous la dénomination de Bio'ronnies. Le domaine la Rosière s'étend sur 25 ha à 680 m d'altitude. Valéry poursuit le travail de ses parents avec talent et passion. Elle vous explique comment marier ses vins avec les produits du terroir, olives de Nyons, tapenade, grillades, gibier... de l'apéritif au dessert.

■ **DOMAINE DU RIEU FRAIS**
120, Chemin du Rieu-Frais ✆ 04 75 27 31 54
www.domaine-du-rieu-frais.com
jean-yves.liotaud@wanadoo.fr
Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite gratuite des chais mardi et vendredi à 10h et 16h. Fermé le dimanche de début novembre à fin février. Dégustation gratuite.
Une référence locale en matière de vin bio. Les vignes du domaine du Rieu-Frais s'épanouissent sur les terres marneuses de la belle vallée ensoleillée de l'Ennuyée. Un terroir qui est à la fois aride et généreux et contraint les plants à s'enraciner solidement pour trouver de l'eau et donne sa typicité au raisin et à son jus. La culture se fait biologiquement, dans le respect absolu de la nature, sur 30 hectares de vignoble. La vinification aussi se fait biologiquement et artisanalement. S'ajoute le savoir-faire du vigneron qui vous propose des visites gratuites des chais, caves de vinification et de vieillissement en pierre avec fûts et foudres de chêne, cours d'œnologie en prime. Le domaine, exploité en agriculture biologique, produit les vins de pays des coteaux des Baronnies, notamment un cabernet sauvignon vieilli en fûts de chêne de grande valeur et un chardonnay très aromatique. On apprécie les vins proposés en cubitainer (*bag in box*) dans les trois couleurs. Donc un bon rapport qualité-prix.

CREST ★

Implantée le long de la Drôme, Crest est une petite ville coquette et commerçante, dominée par sa tour médiévale réputée la plus haute d'Europe (52 m de hauteur). Il faut rejoindre la tour en grimpant à travers les ruelles en calades et les escaliers pour découvrir un panorama toujours plus beau sur les toits de la ville et la vallée de la Drôme et garder des forces pour finalement gravir les marches qui mènent au sommet de la tour. Sportif, mais cela vaut le coup d'œil ! Crest, c'est aussi deux marchés de producteurs locaux, le samedi matin et, dans une moindre mesure, le mardi matin. La petite cité abrite un restaurant gastronomique, le Kleber, qui vaut à lui seul le détour. Dotée d'un tissu associatif culturel dense, elle multiplie les événements festifs avec notamment ses journées médiévales, la fête de la Saint Ferréol, les marchés du mardi et du samedi et surtout le festival de jazz estival où se sont produits, depuis une trentaine d'années, les plus grands musiciens de la catégorie.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CREST SAILLANS**
Place Général-de-Gaulle
✆ 04 75 25 11 38
www.payscrestsaillans-tourisme.com
info@crest-tourisme.com
Horaires variables.
Classée « commune touristique », Crest a aménagé son Office de tourisme dans les locaux de l'ancien tribunal d'instance, au cœur du centre ancien, à proximité du temple. Baignée par la Drôme, Crest est une petite ville coquette et commerçante, connue pour sa haute tour médiévale. L'Office de tourisme vous propose de découvrir les richesses de cette belle cité médiévale, à travers des visites guidées et vous renseigne pour partir à la découverte des paysages vallonnés et montagneux qui l'environnent. Également service de billetterie pour les spectacles et les festivals locaux, dont Saou chante Mozart, théâtre à Grignan, Comédie de Valence, Train

La défarde, un régal

Crest en a fait sa spécialité depuis qu'un boucher-charcutier-tripier qui avait boutique dans le centre-ville piéton, Jacky Le Squer, l'a remise, c'est le cas de le dire, au goût du jour. Depuis, ce plat à base d'abats d'agneau, finement ciselés et préparés avec carottes, tomate, vin blanc, oignons, ail, bouquet garni, persillade et autres secrets, à ne pas confondre avec un simple voire vulgaire plat de tripes, est célébré régulièrement dans la cité du val de Drôme. Au pied du donjon, on organise ainsi des repas et des concours pour le 14 Juillet ou la Saint Ferréol, en septembre. La défarde, dont les origines remontent au début du XX^{e} siècle, avec des «remises au goût du jour» dans les années 1930, par l'intermédiaire de la mère Barruyer, des chefs cuisiniers Lagier puis Gontran Rochat, a aussi sa confrérie née officiellement en 2004. On peut aujourd'hui en retrouver en bocaux ou barquettes dans les supermarchés des alentours de Crest, à la boutique La Maison de la Défarde sur le quai du bord de Drôme ainsi qu'à Drôme cailles, à Montoison. Récemment, un membre de la confrérie a créé un hymne en son honneur dont le refrain est : «*La défarde est un régal ; La défarde n'a pas d'égal ; C'est le roi de tous les mets ; Le délice des gourmets...*»

◗ **La Maison de la Défarde** – 6, quai Maurice-Faure ✆ 04 75 25 91 37

théâtre de Bourg-les-Valences, sans oublier... Jazz vocal à Crest. Cet Office de tourisme est dédié également à la région de Crest et à celle de Saillans, autre fleuron touristique voisin.

Points d'intérêt

Le vieux bourg de Crest (prononcer *kré*) s'élève en gradins depuis les berges de la Drôme jusqu'au pied de sa fameuse tour de guet. Lors de la construction de la nouvelle ligne de TGV, les vestiges d'une villa romaine furent exhumés à proximité. Toutefois, l'origine de la ville est médiévale. A l'époque romaine, c'est le village voisin d'Aouste-sur-Sye qui était important. Mais étant donné sa position géographique stratégique dominant la vallée, au croisement des voies menant à Valence, à Grenoble, à Marseille, Crest s'est construite autour de ses châteaux et de sa puissante tour. A l'époque féodale, ce site défensif fut l'enjeu de batailles entre les évêques de Die et du Valentinois et les seigneurs locaux, puis lors des guerres de Religion, entre les catholiques et les protestants. La forteresse, dont il reste peu de traces, fut démantelée sur ordre de Richelieu et la tour, conservée in extremis à la demande des consuls, devint une prison. Crest renforça alors son rôle de bourg centre de la région, avec son tribunal, ses commerces et ses industries, notamment la sériciculture. Aujourd'hui, cette petite ville soumise à une importante pression foncière en raison de la proximité de Valence, voit les lotissements pousser comme des champignons ! Mais, le vieux bourg garde tout son charme et mérite une découverte de ruelles couvertes en calades, d'escaliers en chemins murés. Rues des Cuirreteries et de Courre-Commère, autrefois quartier des tanneurs, impressionnants escaliers des Cordeliers avec leurs 125 marches taillées dans la roche, la rue du Clocher...

■ **CENTRE D'ART DE CREST**
Place du Champ-de-mars
✆ 09 61 67 27 33
www.centredartdecrest.fr
contact@centredartdecrest.fr
Parking gratuit au pied du Centre d'art. Ouvert les : mercredi, jeudi et dimanche de 14h à 18h30 et vendredi et samedi : 10h-12h30/14h-18h30 durant la période d'exposition. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 € (réduit 3 €).
Fraîchement ouvert en 2018, l'ancienne caserne des pompiers a connu une reconversion. Désormais une salle d'exposition municipale de 200 m² remplace les garages du rez-de-chaussée. Le Centre d'Art de Crest est un espace dédié à la diffusion et la médiation artistique, pour mieux comprendre cet univers. Il s'agit d'un espace destiné à la diversité des formes d'expressions artistiques, entre époque moderne et art contemporain. Le réaménagement des lieux et la rénovation des façades font oublier l'activité trépidante qui opérait il y a peu. Sur la façade nord, des baies vitrées matérialisent la nouvelle esthétique contemporaine de cet endroit. Les autres espaces sont consacrés à l'exposition des collections de la galerie Duvert. Du 1er juin au 15 septembre 2019, l'exposition a pour thème *Le cubisme dans la Drôme*.

Domaine du
RIEU FRAIS

Ouvert 7/7 9h/12h 14h/18h
(fermé dimanche de novembre à fin février)
Coteaux des Baronnies
VINS · DRÔME PROVENÇALE
Le Village - 26110 Sainte Jalle
04 75 27 31 54
www.domainedurieufrais.com
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
vigneron indépendant

■ **TOUR DE CREST**
Chemin du Donjon
✆ 04 75 25 32 53
www.tourdecrest.fr
tour.crest@orange.fr
Suivre les panneaux routiers pour accéder au parking de la Tour (gratuit) situé chemin du Donjon. Piéton, rue de la Tour, accès par la vieille ville.
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 6 à 13 ans) : 3,30 €. 20 € famille. Gratuit pour les Crestois. Visite guidée adulte 9,50 €, enfant 6,30 €. Descente de la tour en rappel 14,50 € adulte.
Elle marque le paysage de la région et donne une grande partie de son charme au bourg. Point de repère, étendard lorsqu'en été pendent des bannières colorées le long de ses murs, tour de guet d'où l'on bénéficie d'une vue époustouflante, c'est l'un des bijoux du département. On la surnomma la *Bastille du sud*, en opposition à celle de Paris. Plus haut donjon de France, 52 m, seul vestige d'une forteresse du XII[e] siècle démantelée en 1633, la tour de Crest abrita, en effet, une prison durant plus de deux siècles, jusqu'en 1851 où des opposants à Napoléon III y «séjournèrent». D'innombrables graffitis, poèmes, dessins (dont un hommage à... D'Artagnan !) y sont à découvrir. Propriété de la commune depuis 1988, elle accueille des expositions et des spectacles. Un parcours muséo-scénographique, un jeu de piste pour les enfants et de nombreuses marches mènent au sommet. Fin mai, la fête médiévale remonte les siècles : cour des Miracles, tournois, jeux de sorcières et marché artisanal... Sachez enfin que la Tour de Crest propose une aventure unique en France : la descente en rappel de la paroi est (environ 42 m). Cette animation est assurée par des moniteurs d'escalade diplômés, en été.

© Cotevert - Fotolia
La Tour de Crest.

Le couvert

■ **CAFÉ DU GLOBE**
16, rue Maurice-Long
✆ 04 75 25 08 30
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 8h à 19h30. Menu unique à 16,50 € (entrée-plat, plat-dessert 14 €). Plat du jour : 9,50 €. Terrasse.
Une adresse parmi les plus populaires de Crest autant pour venir y boire un café, dès le petit matin, une bière ou un apéritif que pour s'y attabler au moment du déjeuner autour du plat du jour. Le Café du Globe dresse sa devanture et sa terrasse, après le pont Mistral, à l'entrée des rues piétonnes de la cité médiévale. Attention, vu l'affluence, le plat du jour est vite épuisé. Mais on peut se rabattre sur un tartare au couteau, un pan-bagnat, une entrecôte avec des frites et autres plats à la carte. Ce jour-là c'était croustillant de brousse à la menthe, cerfeuil et ciboulette, avec salade et crudités, puis suprême de poulet cuit en cocotte à l'ail, courgette, roquette et patates douces rôties au thym, et tarte aux pommes/cannelle et glace à la vanille. Et pour patienter entre deux plats, il y a la presse et des livres à disposition. On apprécie l'ambiance bistrot et les animations musicales certains soirs. A l'issue du marché du samedi matin, c'est le rendez-vous gourmand des Crestois.

■ **LE KLÉBER**
6, rue Aristide-Dumont
✆ 04 75 25 11 69
www.le-kleber.com
contact@le-kleber.com
Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 62 € à 112 € (selon le menu choisi et le nombre de plats). Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 35 € (menu retour du marché, en semaine uniquement, 50 €). Vin au verre.
On vient de loin pour découvrir la cuisine de Sébastien Bonnet, chef estampillé d'une étoile au guide Michelin. L'accueil de Julie Bonnet est agréable. Le menu Retour du marché est toujours parfait. Au menu Au gré des sens, on se laisse tenter par la belle langoustine juste flashée, petits pois, condiments citron ou le foie gras de canard extra cuit tendrement, cœur moelleux à la pomme, infusion verveine, puis la grenouille en gigolette, cromesquis, purée d'ail noir, coulis cresson ail des ours ou le poisson du jour, fenouil, olives de Nyons, jus légèrement crémé à l'anis vert ou encore le dos d'agneau Label Rouge cuit à la braise, vinaigrette de vitelottes au citron noir d'Iran, huile d'argan... Les assiettes sont splendides, les saveurs et les textures parfaites. On apprécie la mise en bouche pour le dessert mais aussi le petit sachet de tuiles avec l'addition à emporter à la maison... Des petites attentions qui font la différence. Nouveauté 2019 : le chef a repris le restaurant de l'hôtel Griffon à Grane, offrant une nouvelle adresse gastronomique aux Crestois.

■ **L'ESPRIT GOURMAND**
14, rue Aristide-Dumond
✆ 04 75 40 23 63
www.lesprit-gourmand-crest.fr
lespritgourmand.crest@orange.fr

© Pierre-Jean DUREU - Adobe Stock

La Drôme à Crest.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu à 29 € : au choix trois entrées, quatre plats, trois desserts. Formule du midi : 17 € (au choix deux entrées, deux plats, deux desserts, à midi, en semaine). Possibilité de prendre un plat seul, un plat et une entrée, un plat et un dessert.
Une adresse très recommandable à l'orée du centre piéton. Les patrons changent mais l'ambiance et la qualité restent identiques : parfaites ! La décoration, aux tons de rouge et gris, fait la part belle au bois et à l'accrochage de tableaux régulièrement renouvelés. On aime les clins d'œil charmants comme le bocal plein de billes qui fait office de contre-point pour l'ouverture de la porte des toilettes. En été, la terrasse sur le petit patio extérieur est agréable. Au menu du jour, ce jour-là, feuilleté de moules à la crème curry, puis dos de lieu noir cuit au four, poêlée de légumes, carottes et champignons. Saveurs et cuissons bien maîtrisées. En suggestion du chef : rillettes de chair de crabe/salade mesclun, filet de bar à la plancha, légumes printaniers, émulsion thym citronné ou agneau en trois cuissons, côte grillée, selle rôtie et épaule confite. Carte de fidélité.

Le gîte

■ **LA SALEINE**
Quartier Saleine, La Croix de Romans
✆ 04 75 57 90 68
www.la-saleine.com
contact@la-saleine.com
Chambre simple de 72 € à 90 € ; chambre double de 84 € à 102 € ; chambre triple de 94 € à 102 €. Petit déjeuner : 10 € (enfant : 6 €). Parking fermé inclus. Chambre pour 4 personnes : de 102 € à 112 €. Chambre pour 5 personnes : 108 € à 118 €. Animaux acceptés (8 €). Restauration (tous les jours midi et soir. Menu du midi : 20 €, menus du soir : 26 € ou 34 €).
Cet hôtel-restaurant moderne de style provençal est implanté à l'orée de Crest, en direction de Valence. L'accueil est agréable et le service aussi. Cet établissement offre une escale très correcte, avec des chambres spacieuses, claires et confortables. La plupart donnent sur la cour intérieure et disposent d'une petite terrasse privée. Les familles ou les groupes d'amis apprécient la chambre pour cinq à prix très raisonnable. Les résidents profitent de la piscine. Le restaurant propose, dans une salle lumineuse à la décoration tendance ou sous la tonnelle, une cuisine à base de produits frais, dans de belles présentations. Le restaurant de La Saleine présente l'avantage, unique à Crest, d'être ouvert midi et soir, 7j/7, sauf en très basse saison.

Campings

■ **CAMPING LES CLORINTHES*****
Quai Soubeyran
✆ 04 75 25 05 28
www.lesclorinthes.com
contact@lesclorinthes.com
A7 sortie Valence Sud n° 15 ou Loriol n° 16 direction Crest

Fermé d´octobre à mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20,50 € à 28,50 €. Mobil-homes de 399 € à 742 € la semaine ; bungalows de 462 € à 553 € ; chalets de 378 € à 714 €. Animaux acceptés. Jeux pour enfants. Animations.
Ce superbe camping-club 3 étoiles est situé dans un parc boisé de 4 ha, en bordure de la Drôme. Un havre de verdure à seulement 600 m du centre-ville est un lieu bien agréable. On se prélasse au bord de la piscine (avec pataugeoire) pendant que les enfants sont au miniclub ou à l'aire de jeux, que les ados font une partie de ping-pong et l'on regarde au loin la tour en se disant que l'on y montera peut-être demain… Les emplacements sont délimités et des locations sont proposées : mobil-homes, chalets ou bungalows toilés. Une adresse futée pour les familles.

Emplettes

■ **LA FERME DES BLACHES**
14, chemin des Blaches
✆ 04 75 40 67 77
www.lafermedesblaches.fr
Ouvert le lundi, le mercredi, le jeudi et le samedi de 15h à 19h ; le mardi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
Depuis 60 ans, une famille représente, plumes au vent, ardemment les qualités volaillères de la Drôme. Poules, poulets, pintades, canards, dindes, chapons, lapins s'en donnent à cœur joie en plein air dans ce Val de Drôme qui vaut le coup d'œil et de fourchette. Tout commença lorsque Geneviève et François Portier se mirent à vendre des légumes puis des poulets au marché de Crest. Visiblement, et surtout gustativement, la formule plut puisque aujourd'hui, on retrouve les camions familiaux au pied du donjon, mais aussi à La Voulte et sur bien d'autres marchés : Vernoux, Romans, Beaumont-lès-Valence, Saint-Péray, Livron, Privas, Valence... On peut aussi aller s'approvisionner à la ferme.

■ **MAISON LE SQUER**
6, quai Maurice-Faure
✆ 04 75 25 01 37
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.
Le long des quais de la Drôme, c'est La Maison de la Défarde, boutique gourmande qui propose les meilleurs produits drômois. Charcuteries, dont la caillette locale, viandes, vins, bières, fromages, plats cuisinés. Cette épicerie fine prône le bon goût et les productions de terroir. L'occasion pour les touristes de faire provision de saveurs crestoises et pour les riverains de faire leurs achats quotidiens. Les patrons sont à l'origine de la fameuse confrérie de la Défarde et participent activement à la grande Défarde républicaine du 14 juillet à Crest.

Marchés

Le samedi a lieu le marché hebdomadaire le plus important. Un autre de moins grande ampleur s'installe le mardi. Volailles, viandes, olives, épices, fromages (de chèvre, bien sûr, nous sommes au pays du picodon), vins, épices, pains, huîtres Bouzigues, fruits, légumes de la région, charcuteries... Un lieu convivial dans les rues piétonnes, sur la place du Temple, certains jours, cours Joubernon.

Dans les environs

Aouste-sur-Sye

■ **L'ENTREPOTE**
Place de la Poste
✆ 04 75 59 69 02
Ouvert du lundi au vendredi le midi. Formule du midi : 14 €.
C'est le café du village, à côté du bureau de tabac-presse, et il ne désemplit, surtout sur les coups de midi où il faut jouer des coudes pour trouver une table si l'on n'a pas réservé. C'est chez Greg et sans façon. Une équipe jeune et dynamique a su attirer de nombreux habitués venant découvrir les menus du jour avec une majorité de «fait maison». Ce jour-là, un vendredi, après dégustation d'un blanc au comptoir, le choix était éclectique : en entrée fondant de volaille, tarte à l'oignon ou velouté de potiron, en plat steak de foie, lasagnes aux fruits de mer, filet de merlu ou ragoût d'agneau (avec aubergines confites et bon risotto aux champignons), et en dessert crème brûlée, mousse au chocolat... Des formules qui permettent d'allier les ambiances de village «à l'ancienne» et la cuisine d'aujourd'hui. Aux beaux jours, on peut manger en terrasse et certains soirs c'est concert *live*.

Beaufort-sur-Gervanne

La vallée de la Gervanne, l'une des entrées sud du massif du Vercors. Large et sauvage, verdoyante et fleurie, elle est séduisante avec juste ce qu'il faut de roche pour évoquer la montagne, des chapelles et des hameaux, des vergers et des troupeaux pour dessiner un paysage riant. Le village de Beaufort-sur-Gervanne a fière allure. Au soleil couchant, les façades prennent une teinte dorée qui fait écho à la falaise d'Ansage, en arrière-plan. En surplomb de la rivière Gervanne, Beaufort n'a pas l'austérité de certains villages perchés, bien au contraire. Le village est bordé de terrasses alluviales quadrillées de cultures et ses coteaux alignent les vignobles. Les ruelles et les passages voûtés de Beaufort-sur-Gervanne invitent à la promenade. Beaufort est connu dans le Crestois pour le pain bio de son boulanger, le pain de Beaufort, en vente dans les magasin bio de la région, tout comme son voisin, le pain de la Sye. Autre valeur et saveur locales : les inimitables chocolats de Frigoulette !

■ **LA FONTAINE BŒUF**
Place de la Fontaine
✆ 04 26 60 22 74
En haute saison fermé le lundi. En basse saison fermé du lundi au jeudi. Ouvert le midi et le soir. Bistrot dès 7h et toute la journée. Plat à la carte de 17 € la pavé de bœuf à 9 € les ravioles gratinées. Formule du midi : 14 € (plat composé et dessert, ou 12 € plat composé et café).
Une petite adresse de village, sur la place de la fontaine, avec sa salle de bistrot et sa terrasse-véranda que l'on peut ouvrir ou fermer, où se côtoient les voisins et les randonneurs. C'est le resto à viande de Beaufort. Audacieux dans une région plutôt bio et végan ! Mais pour le bio c'est tout bon, on vous indique la provenance des légumes et autres ingrédients, la viande vient de Haute-Loire,

Découvrez la magie du chocolat !
dans notre atelier du Parc du Vercors

CHOCOLAT
FILIÈRE BIO EQUITABLE
LE plaisir Unique
Magasin :10 rue de la République, 26400 CREST - Tél.04 75 57 24 11
Atelier / vente : Les Bérangers, 26400 BEAUFORT-SUR-GERVANNE - Tél. 04 75 43 09 75
www.chocolats-frigoulette.fr
Espace détente Choco Café – Boissons Fraîches

les ravioles du Royans. Gusto le bien nommé officie en cuisine, Sandrine fait le service avec originalité. A l'ardoise pavé, tartare, entrecôte ou faux-filet de bœuf présenté dans de grandes assiettes débordant de salade et de légumes. Il y a aussi une assiette végétarienne. Et tous les vendredis midi c'est morue à la portugaise. Joyeux, goûteux et sans façon.

■ **SEVENTIES COMBI**
✆ 06 16 12 12 88
http://seventies-combi.com
Semaine sans week-end (du lundi au vendredi) de 550 à 650 €, semaine entière de 780 à 960 € selon saison.
Très original ! Et tout à fait raccord avec la vallée de la Gervanne qui n'en finit pas d'innover et de développer des alternatives. Nostalgiques des années 70 et des combis WW cette formule est pour vous. Vous partez au volant d'un combi en famille ou entre amis. Les combis sont entièrement équipés : pour 5 personnes (4 couchages + un couchage hamac pour enfant), gazinière, évier et même de la vaisselle vintage.

■ **CHOCOLATS FRIGOULETTE**
9, chemin des Bérangers
✆ 04 75 43 09 75
www.chocolats-frigoulette.fr
contact@chocolats-frigoulette.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le vendredi de 9h à 12h. Et le samedi en été et sur rendez-vous en hiver. Vente en ligne.

◗ **Histoire** : Cette enseigne est née de la rencontre entre l'agrobiologiste Bernard Xueref, spécialiste des plantes aromatiques et médicinales, et Paul Keruel, maître chocolatier expert en production biologique. Leurs chocolats ne contiennent ni produits chimiques, ni graisse animale, ni gluten, ni lait, ni œufs, ni beurre autre que celui de cacao.
C'est aux Bérangers, hameau isolé de Beaufort-sur-Gervane, que l'on trouve l'atelier de cette chocolaterie, installé dans un bâtiment écologique, bioclimatique et boisé. Dans un environnement naturel de toute beauté, les artisans travaillent le chocolat de manière éthique et équitable. Les cabosses grand cru et bio sont issues de plantations de l'archipel de São Tomé et Príncipe.

◗ **Futé** : Lorsque l'on vient à l'atelier et qu'il est en production, on voit les chocolatiers au travail et les patrons ne se font pas prier pour parler de leur métier, de la culture de cacaoyers et du commerce du chocolat.

◗ **Produits** : En rayon vous trouvez une belle collection de chocolats originaux, mariant à base de noix ou d'amandes grillées, des fourrages onctueux à la châtaigne ou à la framboise, des chocolats aux huiles essentielles de plantes aromatiques de Provence et d'épices d'ailleurs, à la clairette de Die et même aux fruits exotiques.

◗ **Autre adresse :** Chocolaterie Frigoulette, 10, rue de la République à Crest ✆ 04 75 57 24 11 (du mardi au samedi).

Chabrillan

Dominant, du sommet de sa colline, la plaine et la départementale qui relie Loriol à Crest, Chabrillan est un charmant village médiéval et botanique (pivoines et plantes à senteur). Son nom viendrait de *cabra*, « chèvre » en patois. C'est l'un des plus pittoresques villages perchés de la vallée de la Drôme. Prévoir une petite heure pour découvrir ruelles et calades, prendre le chemin des remparts jusqu'aux ruines du château et l'église paroissiale Saint-Julien. Vous verrez les empreintes du bourg castral initial dont l'édification remonte au XI^e siècle. Le village offre un panorama superbe, de la tour de Crest au massif des Trois Becs et de la forêt de Saoû. Pour parfaire cette balade, en face du joli parc communal, le café-bibliothèque installé dans une maison du XVIII^e siècle invite à une pause. Ici on vous sert les jus de fruits bio de la Drôme, les vins de terroir et une belle variété de cafés, thés et chocolats chauds... En redescendant du village, on peut faire un crochet par la chapelle Saint-Pierre, très bel édifice roman datant des XI^e et XII^e siècles, classé pour son chapiteau remarquable.

■ LA GRANGE AUX PÉTROLETTES MUSÉE DE LA MOTO ANCIENNE

Quartier Saint-Laurent
✆ 04 75 62 71 72
Visite gratuite sur rendez-vous.
Tout commença par l'achat d'une Malaguti, il y a une trentaine d'années. Depuis, Camille Pourtier a rassemblé et restauré avec passion plus d'une centaine de motos de 50 à 1 300 cm^3. Sa collection est présentée dans une grange, d'où le nom du musée. Vous pouvez toucher les chromes, caresser les pots d'échappement ou donner un petit coup de klaxon à poire. Outre les motos, une collection de 300 bidons d'huile et une centaine d'objets (pompe à essence, plaques émaillées, timbres, jouets, publicité…) remonte l'histoire, de cette vénérable Alcyon de 1906 jusqu'à l'ère de la moto moderne en passant par la Honda 500, 4 cylindres, de 1975, la moto pour « prêtre ou ecclésiastique », les BMA (bicyclettes à moteur auxiliaire) des années 1930, les italiennes (Guzzi, Parilla) et même une quinzaine de vélos dont le plus vieux date de 1900 ! Rencontres et moments exceptionnels riches en échanges avec des passionnés qu'on a pu croiser sur place comme « le Docteur », « la Pantouffle », JJP et Sir Juston, passionné de motos anglaises accompagné de l'artiste motard et ex-pilote Michel Braem. Il y a aussi, entre autres, une 250 cm^3 de la marque Clément Dufaux. Elle occupe la place de doyenne du musée : elle est née en 1902 ! Va falloir l'arroser mon cher Camille... Comme le musée ouvre ses portes sur rendez-vous, il faudra prendre la peine de s'annoncer.

■ CAFÉ BIBLIOTHÈQUE

Rue Revesz-Long
✆ 04 75 56 71 42
www.cafebibliotheque.fr
cafebibliotheque.chabrillan@gmail.com
Ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h ; le jeudi de 15h à 22h. Permanence des bibliothècaires bénévoles mardi, jeudi, samedi.
Un espace original. Ouvert en 2007, au cœur du joli village perché de Chabrillan, voici un lieu vivant et pluriel, tout à la fois café et bibliothèque, doté d'un point Internet, d'une imprimante, d'un jardin, proposant des expositions et des spectacles. Ce lieu culturel et convivial est installé dans une ancienne maison notariale du XVII^e siècle, elle-même implantée dans les remparts du village. Le rez-de-chaussée voûté accueille le café et les deux étages lumineux, la bibliothèque. Et désormais il y a même un petit coin épicerie avec des produits régionaux pour concocter de bons goûters. Et aussi des échanges de graines au printemps. Un lieu vraiment chaleureux et multi-services.

Eurre

■ MOUN PAIS

Ecosite du Val de Drôme
✆ 04 75 25 21 88
www.mounpais.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (plat du jour 11 €). Vin au verre. Entrée/plat ou plat/dessert 15,50 €. Assiette végétarienne 14 €.
Implanté sur l'écosite du Val de Drôme qui a fait ses preuves dans le développement économique et la mise en valeur de l'environnement où les entreprises peuvent se mettre au vert, ce restaurant a ses habitués, parmi lesquels de nombreux salariés de la zone. A deux pas de Crest, le restaurant à l'avantage de permettre un stationnement facile. On peut même, avant ou après le repas, faire une petite balade en bord de Drôme. Côté cuisine, c'est tout bio. Moun pais travaille avec de nombreux producteurs ou boutiques, principalement de la Drôme. Entre autres, truites de l'Archiane, fromages Gaec de la Grange, volailles de la ferme de Ventabren à Montoison, safran des Trois Rousses à Die, picodon de Bouvières, bières de Poët Laval ou Chabeuil. A l'ardoise

Les Bulles en Drôme fête le printemps

Le festival Bulles en Drôme a lieu chaque année le premier week-end de mai. Les passionnés de bande dessinée se retrouvent au cœur d'Eurre, joli village proche de Crest. L'association Bulles en Drôme a réussi à transformer un petit rendez-vous local entre érudits en grand événement avec dédicaces, expositions, spectacles, en présence d'auteurs et d'éditeurs venus d'ailleurs. En 2019 la manifestation fête ses 20 ans : respect ! Au menu BD d'occasion, collections, affiches, buvette, atelier frisbee le samedi, moules-frites, crêpes, poneys, etc., le dimanche. Dans le village et à la salle des fêtes.

selon les jours le gratin de ravioles au poisson, la pintade à la crème et aux petits légumes, le gâteau au chocolat... Pour arroser ce bel ensemble, des vins tout aussi bio. Également disponible, un service «traiteur». Moun Pais qui porte bien son nom régale nos papilles et défends les paysans.

■ **LES VERGERS DE LA TOUR**
Quartier les Montchauds
✆ **04 75 76 70 53**
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h30.
On vient y faire son marché tous les jours ! Cette grande boutique de vente directe des fruits du Gaec de La Tour, dont on voit les vergers alentour, propose un très large assortiment de fruits et légumes, mais aussi des produits transformés locaux dont la charcuterie des Limouches ou de chez Teyssier, en Ardèche, le jambon sec Carré de Picq de Die, des volailles et des fromages, des vins et des sirops, des miels et des pâtisseries locales, du chocolat Valrhona et même un petit rayon bio. Cette enseigne est facilement accessible, par le premier rond-point sur la D93 entre Crest et Valence, qui permet de faire provision en produits locaux ou régionaux. En été, on vient s'y approvisionner en cagettes de pêches et autres brugnons toujours savoureux, mais aussi en lots d'abricots ou de fraises pour les confitures. On apprécie les cagettes à tout petit prix à l'entrée avec des fruits et légumes presque «passés».

Gigors-et-Lozeron

■ **JARDIN BOTANIQUE DE SANOFLORE**
Route de Lozeron
✆ **04 75 76 46 60**
www.sanoflore.net
Ouvert tous les jours. Gratuit.
C'est le jardin initial et expérimental de Sanoflore (appartenant désormais à L'Oréal) implanté depuis 1986 sur le site. Dans un cadre magnifique, où les reliefs du Vercors se marient à la douceur du climat méditerranéen, un terrain idéal où poussent les espèces végétales du soleil dont les huiles essentielles entrent dans la compositions des produits cosmétiques de Sanoflore, toujours 100 % bio. Pas de magasin mais on peut toujours visiter le jardin botanique avec ses 350 plantes aromatiques et médicinales. Comptez une demi-heure de visite à la découverte de ce jardin de 2 500 m² en escalier le long d'une petite rivière charmante. Au programme : la petite roseraie, les plantes médicinales, la montagne des lavandes, le belvédère, les sauges, les jardins aromatiques, l'allée des simples, le jardin méditerranéen, la zone humide avec ses nymphéas, etc. Un enchantement !

Grane

■ **ASSOCIATION GRÂNE INITIATIVES**
Le Village
7 place du Champ de Mars
✆ **04 75 62 66 08**
www.grane.org
sigrane@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h. Également le week-end en été.
Tenu par des bénévoles, ce point d'information d'animation et de promotion touristique est dédié à Grane mais aussi au village voisin de La Roche-sous-Grane. Vous trouvez des renseignements sur le patrimoine, les hébergements, les restaurants, mais aussi les sentiers de randonnées. Le syndicat organise tout au long de l'année des manifestations sur la commune : brocantes, vide-greniers, marchés nocturnes, mais également des visites guidées du vieux Grane.

■ **LA TABLE 2 GIFFON** NOUVEAU
2, place du Champ de Mars
✆ **04 75 62 60 64**
www.latable2giffon.fr
reservations@latable2giffon.fr
Menus de 33 € à 52 € (menu pour certaines fêtes comme la Saint Valentin : 65 €). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 17 € (plat, dessert et café). Vin au verre.
Sébastien Bonnet, chef étoilé du Kléber à Crest, a fermé sa version brasserie de l'En'k après trois ans et demi de succès, pour racheter la Demeure de Grane, Logis de France à la table gastronomique qui fut animée durant des décennies par la famille Giffon. En cuisine, le jeune chef Jarone Catafort de l'En'k a repris du service avec une nouvelle équipe. Vous avez une terrasse et une très jolie salle où l'on sert la cuisine fraîche et inspirée de Sébastien Bonnet. Ce jour-là un médaillon de veau sur sa purée de pomme de terre, agrémenté d'une endive, de topinambour et de chou de Bruxelles braisé et réduction de jus. En dessert : une tartelette au citron. Avec le café, un croquant et une pâte de fruit. Efficace et délicieux ! Le service est d'une grande gentillesse. Réservation conseillée. Sachez que sept chambres de charme vous accueillent dans cette maison édifiée au pied de l'église du village.

■ **CAMPING LES QUATRE SAISONS**
Route de la Roche-sur-Grâne
✆ **04 75 62 64 17**
www.camping-4saisons.com
contact@camping-4-saisons.com
sortie n°16 (Loriol) de l'autoroute A7
Fermé du 1er octobre au 29 mars. 71 emplacements (11 chalets). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 28 €. Forfait à partir de 199 € la semaine. Animaux acceptés. Wifi gratuit.
Vous avez le choix ! Ce bel espace de 3 ha, désormais accrédité du label Qualité, arboré de chênes et disposé en terrasse, face au levant et au Glandasse, propose des emplacements de campings, des cottages, des mobile-homes et des tentes-lodge style safari. La vaste terrasse sous la glycine, la pataugeoire et le château gonflable pour les petits, une connexion wifi gratuite au bar, un point Internet à l'accueil et bien d'autres facilités rendent le séjour vraiment agréable. Nombreuses activités possibles : VTT, randonnée pédestre, canoë kayak... Et pour les plus jeunes un club enfant ouvert tout l'été ! Possibilité de louer les chalets pour un week-end et les tentes-lodge à la nuit.

Une boulangerie « au feu de bois »

Grâne a le privilège de compter trois boutiques où l'on peut s'approvisionner en pain. Celle du bas du village, «la petite boulangerie» sise tout près de la rivière la Grenette, propose, chose rare par les temps qui courent, du pain cuit au feu de bois. On peut voir certains matins le «boulanger-bûcheron», hache à la main, à l'œuvre devant son magasin avant de rejoindre son comptoir derrière lequel s'alignent toutes sortes de pains au goût d'antan, préparés avec de la farine bio dans un four réellement «à l'ancienne». En prime, de délicieux croissants, comme on n'en trouve que très rarement de nos jours. Il présente les mêmes produits dans une boulangerie de Saillans. Un beau travail artisanal qui mérite le détour tant olfactif que gustatif.

■ **DOMAINE DISTAISE**
Quartier Dounis
✆ 04 75 61 78 58
www.distaise.com
contact@distaise.com
Magasin fermier ouvert d'octobre à mai, lundi, mercredi et vendredi de 16h à 19h ; le samedi de 9 à 13 h. Le reste de l'année 7j/7, de 8h à 13h et de 15h à 19h30. Chambre d'hôtes à 70 € pour deux personnes, petits déjeuner compris. Gîte pour 5 personnes à partir de 460 € la semaine. Table d'hôtes : 23 €.
Corinne et Joël Chambon, avec la complicité de leurs trois garçons, vous accueillent sur une exploitation agricole transmise depuis cinq générations. En 1998, le couple ouvre un magasin de vente à la ferme. 2004 voit la rénovation d'une aile de la ferme pour créer quatre chambres d'hôtes (3 épis) et l'aménagement d'une aire pour les camping-cars. Enfin, trois gîtes ruraux (trois étoiles) sont réalisés dans des dépendances à 500 mètres de la ferme. Aujourd'hui, le point de vente regroupe les produits de très nombreux producteurs régionaux au nombre de 20 ! Fromages de chèvre, miel, huile d'olive, clairette, volaille, vins, légumes, fruits, ail et échalotes bio. Mais encore ? Un stand de charcuteries artisanales de pays avec le porc fermier parfaitement mis en valeur par Mathieu. Saucisses, merguez, boudin, pieds de cochon, filet, grillades... Des produits à déguster en toute saison, qu'il neige ou que le soleil brille. En prime, sur place, une table gourmande avec à midi une assiette légère ou des sandwiches et le soir un menu très généreux, à base de fruits et de légumes de terroir. Cette adresse est aussi un «Accueil motard». Décidément à Distaise, tout le monde est à... l'aise.

La Roche-sur-Grâne

■ **LES AMANINS**
Les Rouins
✆ 04 75 43 75 05
www.lesamanins.com
info@lesamanins.com
Ne se visite pas. Lieu d'apprentissage, de stage, d'accueil... Centre agroécologique.
Ici on pratique la *sobriété heureuse*. C'est un espace à part, utopique et réjouissant. Le 27 juin 2015, les Amanins fêtaient leurs 10 ans ! La réussite d'un projet ambitieux et innovant imaginé par Michel Valentin, Pierre Rabhi et Isabelle Peloux. L'espace de culture et d'agriculture des Amanins existe et perdure grâce à une équipe engagée de salariés, bénévoles, stagiaires, woofeurs... mais aussi des visiteurs qui viennent régulièrement. A la clé de cette structure originale et expérimentale : la production agricole, l'accueil écologique et la transmission de pratiques écologiques à tous ceux qui souhaitent apprendre ou s'inspirer de la démarche écologique. Et ceci dans différents domaines : éducation, éco-construction, lien à la Terre, entreprenariat. Il est possible de loger sur place dans des bâtiments écologiques, dans des cabanes ou au camping naturel. Il est possible de manger à la ferme une cuisine élaborée à partir d'ingrédients biologiques produits sur place. Vous pouvez consulter le programme d'animations, de spectacles et de stages sur le site internet des Amanins.

Montmeyran

■ **AUBERGE DE MONTALIVET**
Route de Montalivet
✆ 04 75 59 36 20
http://aubergedemontalivet.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi. Et le week-end sur réservation. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14,50 € (plat du jour 9 €). Également menus à 21 € («du chef», en semaine), 26 € (le week-end, sans fromage).
Une adresse très gourmande orchestrée par Nadine. Osez la salade « du chef » (jambon cru, foies de volaille) ou « l'Espagnole » (haricots coco, chorizo, oignons) rafraîchissante. Suggestion : cuisse de poulet ou rôti de porc avec riz complet pas tristounet du tout et bonnes carottes Vichy, beau plateau de fromages aux accents du terroir et pour finir charlotte aux fruits rouges, délice poire et caramel, tarte aux pommes ou mousse de marrons. Raffinés : suprême de pintade au rivesaltes, magret de canard aux poires et miel, cassolette de pétoncles, pavé de merlu en croûte, mille-feuilles d'aubergines au chèvre et au basilic, pêche poêlée à la vanille et son sorbet pêche de vigne... Il y a aussi un menu « cuisses de grenouilles ». C'est dire !

■ **EASYGOLF**
Parc du Bourget
✆ 04 75 59 48 18
www.easygolf-montmeyran.com
spaulhan13@gmail.com
Ouvert toute l'année. à partir de 8h30. Abonnement à partir de 19 € par mois. Abonnements mensuels de 35 à 65 €. Annuels de 180 € (moins de 19 ans) à 750 €. Chaque samedi initiation gratuite de 10h à 11h.

Au pied du Vercors, un endroit de rêve pour découvrir ou se perfectionner au grand air. Avec un parcours de 9 trous homologué par la Fédération Française, d'une longueur de 2 800 mètres, à 10 minutes de Valence, le golf du Bourget permet de se perfectionner ou de découvrir (sans index ni licence) un sport alliant exercice et concentration. De très nombreuses formules sont proposées par Serge Paulhan, professeur diplômé d'Etat : cours particuliers ou en groupe, forfait découverte, parcours accompagné, initiation, stages... Egalement accessibles sur place, le snack-club house Les Bambous (cuisine à base de produits locaux), une salle de fitness «easy forme» avec musculation, cardio, cours collectifs, sauna. «*Le plaisir du jeu en liberté, toute l'année*», tel est le slogan de Serge et Audrey.

■ LA BISCUITERIE DU ROZET

Le Rozet
✆ 09 50 30 40 62
http://lesgateauxdurozet.free.fr
lesgateauxdurozet@free.fr
100% Bio. Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 15h. Les autres jours, appeler avant de venir.
Dans la campagne montmeyranaise attachée au bio, la Biscuiterie du Rozet vante les mérites de la confection et de la production sans artifice et sans chimie. Farine fraîche et moulue sur meule de pierre, poules élevées en plein air, beurre frais d'Ardèche... Les gourmands n'ont que l'embarras du choix : sablés aux amandes, bretons, au citron ; mantecao ; rochers coco, gingembre confit ou noix ; fourrés chocolat, framboises ; spéculoos ; tuile aux amandes ; meringue ; cookie amande chocolat ; rousquille ; palmier ; croq'avoine ; suisse... Une belle palette. A la boutique, il est également possible de trouver des idées cadeaux avec de jolies boîtes rétro.

Montoison

Le vieux Montoison porte ses regards très loin, des Préalpes aux contreforts du Massif Central. Découvrez ce bourg médiéval avec sa tour et les vestiges de son château. Visite guidée toute l'année pour les groupes (sur réservation). Visites guidées tous les mardis l'été de la troisième semaine de juillet à la troisième semaine d'août pour les individuels (sur réservation). Depuis qu'une déviation détourne le flux des voitures, la cité a retrouvé toute sa beauté et son calme. Une escale de charme.

■ HUILERIE RICHARD

✆ 04 75 55 42 63
www.huilerie-richard.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Ouvert le dimanche (en juillet et en août). Livraison possible (commande possible sur le site Internet).
L'origine de la maison remonte à 1885 et les premières livraisons de l'huilerie Richard s'effectuaient avec une charrette tirée par un mulet. Les secrets de fabrication de ces huiles d'olive extraites à froid se sont transmises de générations en générations. La maison a prospéré toujours dans un souci de qualité et d'exigence qui fidélise la clientèle. En vedette, l'huile d'olive se décline fruitée ou très fruitée, AOP Nyons, non filtrée, AOP Nîmes. S'ajoute toute une gamme d'huiles aromatiques (truffe, citron, ail, basilic), des huiles de noix ou de noisette, de colza, de sésame, sans oublier la délicieuse huile d'argan. La boutique du moulin de Montoison propose aussi olives, tapenade ou anchoïade, soupe au pistou, ratatouille ou le tout nouveau canistrelli, qui tient ses origines de Corse, biscuit sucré à l'huile d'olive et citron, de vieux vinaigres et vins de la région dont la Clairette. A noter une gamme biologique toujours plus étendue. Visite gratuite des deux moulins (Montoison ou Nyons). Cerise dans l'olive : la dégustation au bar à huiles vous permet d'apprécier de subtiles différences de saveurs. Richard compte désormais sept boutiques, dont quatre dans la Drôme (celle de Montoison, une à Tain l'Hermitage et deux à Nyons), une à Grenoble et deux à Lyon.

◗ **Autre adresse :** 69, avenue Frédéric-Mistral – Nyons

© Les Amanins

Les Amanins.

Le village des délices

Connu pour sa fête des bouviers qui rassemble chaque mois de janvier, sur près d'une semaine, des milliers de personnes, notamment autour de généreux repas dont la fameuse soupe au lard, Montoison recèle bien des trésors du terroir. La boutique des huiles Richard s'y est installée il y a plusieurs années. Un autre magasin retient l'attention des gourmets : Drôme Cailles, où le savoureux volatile est conjugué sous toutes les formes. Au même endroit, divers produits régionaux, du Dauphiné (la véritable défarde crestoise !), de Provence et même du Sud-Ouest (magrets, foies gras). Mais Montoison, entouré de nombreuses cultures maraîchères, est aussi la capitale du melon célébré chaque mois de juillet lors d'une grande fête. Toujours sur la commune (qui a aussi sa fête de la courge), la ferme du Rousset de Jean-Pierre Chambon offre un délicieux éventail d'ails, d'oignons, d'échalotes cultivés sans pesticide ni désherbant. Le producteur met aussi à l'honneur des variétés anciennes qui peuvent s'accommoder de toutes les manières, cuites ou crues. Daniel Romieu, quant à lui, propose ses fromages de chèvre. Enfin, côté douceurs, on peut s'approvisionner en miel auprès de deux apiculteurs locaux, MM. Costechareyre et Azum. Il est même possible de parrainer une ruche. Décidément, à Montoison, tout est bon, en toute saison.

www.montoison.com

Omblèze

La Drôme a son canyon ! Creusé au fil des millénaires par la Gervanne, à une trentaine de kilomètres de Crest. Les gorges d'Omblèze sont parmi les plus beaux sites naturels du massif du Vercors. Haut lieu de varape, les falaises de calcaire et les sentiers pédestres qui longent la rivière offrent un décor idéal, gardant la fraîcheur et abrité du vent, pour les randonnées et la pratique de l'escalade, au plus chaud de l'été. Ne manquez pas la célèbre cascade de la Druise (facile d'accès en 20 minutes de marche depuis le parking) que vous découvrez en deux temps : d'en haut puis d'en bas, appréciant ainsi ses 42 m de chute d'eau.

LE MOULIN DE LA PIPE

✆ 04 75 76 42 05
www.moulindelapipe.com
auberge@moulindelapipe.com

Ouvert de mi-mars à fin-septembre. En mars ouvert le week-end. Puuis tous les jours. 11 chambres ; chambre double. Chambre à partir de 65,60 € la double. Menus de 27 € à 38 €. Restauration. Location de VTT. Animations.

Ce café historique fonctionne depuis 1918 et doit son nom au meunier Jean Géry surnommé Jean de la Pipe. En 1986, les petits enfants de l'ancien propriétaire rénovent le lieu et le transforment en café-concert qui se fera une renommée nationale ! Culture, sport, musique, gastronomie, farniente, les prétextes ne manquent pas pour rejoindre le cadre majestueux et sauvage du Moulin de la Pipe, situé dans la vallée de la Gervanne, à l'entrée des gorges de la Druise. Amateurs d'escalade, de randonnée, de rafting ou de pêche, apprécient ce camp de base. Le panier pique-nique du terroir permet une dégustation au bord de l'eau ou sur la montagne. Le chef propose une excellente cuisine de terroir et une carte de snack à toute heure, avec glaces bio Terre Adélice. Les vins sont régionaux et souvent bio. Nouveauté : la Verclochette ! Vous faites fondre des brochettes de bleu du Vercors Sassenage au feu de bois de la cheminée sur des pommes de terre cuites vapeur que vous dégustez avec un plateau de charcuterie de l'Ardèche. En accompagnement : une salade croquante, des noix de Grenoble et des condiments. Pour deux convives minimum. Rayon épicerie.

LA FERME DU PESCHER

Le Pescher du Bas
✆ 04 75 42 93 18
www.lafermedupescher.com
florence.hutterrety@gmail.com

Ouvert toute l'année. Roulotte. Petit déjeuner inclus. Refuge en hiver : 15 € la nuit. Cabane ou roulotte 5 places, ou chalet 3 places, 53 € la nuit, 100 € le week-end, 325 € la semaine, roulotte gitane pour 2 ou 3 personnes, 40 € la nuit, 75 € le week-end, 260 € la semaine. Séminaires.

Voici une adresse unique, sauvage, écolo et au goût de paradis ! Après 25 ans d'existence, la ferme du Pescher a été rachetée en 2005 par plusieurs couples décidés à poursuivre cette aventure agricole. Au programme : élevage de chèvres et transformation fromagère (AOC Picodon), accueil touristique (chalets ou roulottes de bois), maraîchage, apiculture, randonnées équestres, poterie, et petite restauration fermière dauphino-thaïe. Cette ferme écologique orientée en agriculture biologique, située dans le site classé des gorges d'Omblèze, entre la vallée de la vallée de la Drôme et la réserve des hauts plateaux du Vercors, fonctionne grâce aux énergies renouvelables : énergie solaire et turbine hydraulique.

On y trouve toujours des picodons, légumes, sirops, confitures et pistous bio. Stages et gîte d'étape sur les sentiers du Vercors. Également au programme des massages thaïs. Que du bonheur !

Piégros-la-Clastre

BISTROT DU SOLAURE

Place de la Fontaine
✆ 09 54 64 93 46

Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 22h. En basse saison repas uniquement à midi en haute saison repas midi et soir, 7j/7. Le soir et les jours fériés menu complet 20 €, entrée/plat ou plat/dessert 15 €, plat du jour 11 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,90 € (menu complet avec 1/4 vin et café – entrée/plat ou plat/desesrt : 12 €). Vin au verre. Plat à emporter 7,50 €.

La Gervanne dans les gorges d'Omblèze.

© PHOVOIR

Elle est comment votre blanquette ? Super tendre et goûteuse ! Flo Py sait cuisiner de bons petits plats et Fred, son époux, au comptoir et en salle, anime avec générosité et joie de vivre ce petit bistrot de pays. Voici une délicieuse adresse, juste à côté de l'église et de la fontaine du joli village de Piégros-le-Clastre, où il faut jouer des coudes, tant sur la jolie terrasse sous les platanes qu'à l'intérieur, près du bar. Le Solaure propose des plats du jour et le samedi à midi les fameuses moules-frites. La cuisine est 100 % maison, à base de produits frais. Le plus : dépôt de pain et de journaux, petit marché des producteurs bio régulièrement. Et le vendredi soir, concerts rock, blues... où les bonnes bières du pays coulent à flot. Le Solaure est un vrai coup de cœur, un lieu chaleureux pour tous et pour les motards avec des journées de rassemblement très joyeuses.

Upie

■ **ZOO D'UPIE – JARDIN AUX OISEAUX**
1795, route de Montoison
✆ 04 75 84 18 71
www.jardin-aux-oiseaux.com
contact@jardin-aux-oiseaux.com
Ouvert toute l'année. Sauf janvier. Tous les jours de 10h à 18h. Horaires variables selon de la saison. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 14,80 €. Enfant (de 3 à 9 ans) : 10,80 € (de 10 à 13 ans : 12,80 €). Réduction des tarifs en hiver. Pass annuel. Stage enfant avec les soigneurs : 50 € (3h30). Stage adulte soigneur d'un jour : 80 € (10h/18h). Accueil enfants (anniversaire notamment). Restauration. Animations.

Au sein de collines à peine boisées, les puissants cris d'oiseaux exotiques ont de quoi surprendre ! Nous ne sommes pas en Asie mais bien dans la Drôme, fief des hérons. Ce site naturel a une triple vocation : éducative, conservatoire, ludique. Le parc ornithologique d'Upie est un grand centre de reproduction pour la faune avicole menacée. Les époux Liauzu ont ouvert ce jardin zoologique, fruit de leur passion pour les oiseaux, au milieu des années 1970. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants qui sont à la barre d'un parc déployé sur 6 ha où évoluent un millier d'oiseaux de plus de 200 espèces. Vous admirez flamant rose, calao bicorne ou trompette, pélican, ara macao, grue couronnée, vautour palmiste, lori arc-en-ciel ou harfang des neiges. Chaque espèce est présentée dans un biotope adapté. Un spectacle de perroquets a lieu tous les jours à 15h30. On peut assister au goûter des pélicans les mercredis, week-ends et jours fériés à 14h30 et au spectacle des rapaces à 17h30. Vous allez découvrir les coulisses du monde des oiseaux. Et vous apprendrez, par exemple, que les aras et les cacatoès savent compter ! Le Jardin d'Upie présente aussi des chiens loups, des zébus et des wallabys. Mais la grande révolution en 2019, c'est l'installation de deux nouveaux et magnifiques espaces naturels : la zone malgache avec tortues géantes, suricates et porcs-épics, et la zone africaine avec l'arrivée de primates. D'autres projets d'extension sont déjà programmés avec d'autres espèces menacées. Et pour vous engager plus loin, vous pouvez devenir parrain d'un animal et ainsi contribuer à la conservation d'espèces rares, in situ ou au zoo. Pique-niques possibles et snack.

DIE ★★

Les pieds dans l'eau de la Drôme, une vue imprenable sur la falaise du Glandasse, colossal éperon qui prolonge les hauts plateaux du Vercors vers le sud, Die est une petite sous-préfecture paisible et vivante à la fois. La saison estivale voit affluer, vers les campings posés le long de la Drôme, les touristes venus de l'Europe du Nord. L'hiver, c'est la proximité de la station du col de Rousset qui attire les amateurs de ski. Mais, ici, contrairement à d'autres cités touristiques, on vit à l'année. Les marchés des mercredi et samedi se poursuivent sans interruption hors saison. Et les habitants trouvent sur place matière à consommer, se cultiver, se dépenser. Suffisamment loin de Valence ou de Grenoble, Die s'anime de l'intérieur : cinéma d'art et d'essai, librairie indépendante, théâtre, gymnase, terrain de sport, sans oublier tous les sports de plein air, montagnards ou aquatiques... Des événements ponctuent l'année. Au printemps, la fête de la transhumance ; en septembre, le festival est-ouest et la fête de la clairette. Sachez aussi que vous êtes au pays du bio. L'arrière-pays diois apparaît aujourd'hui comme un modèle avec 25 % de sa surface agricole en référence bio. La ville, également soucieuse de ses racines anciennes, réalise des fouilles archéologiques. Au temps des Voconces, Die était aussi riche et influente que Vaison-la-Romaine. L'office de tourisme dispose d'un dépliant présentant la riche histoire de Die, au gré de deux circuits. L'un suit les remparts – fortifications du III^e^ siècle, porte Saint-Marcel –, l'autre arpente la vieille ville – cathédrale Notre-Dame et vieilles rues et adorables venelles. Cherchez la Rue-Pailleuse et l'impasse Zig-Zag ... Quant à remplir vos paniers de provisions et de souvenirs, vous n'aurez que l'embarras du choix. Les jours de marché rassemblent les producteurs locaux et les boutiques du centre, piéton en été et les jours de marché, proposent bijoux et vêtements de créateurs ou ethniques. Cette petite cité a un charme fou ! Sachez qu'en hiver, une navette rejoint la station du col du Rousset qui vient de réhabiliter sa place centrale, tout comme d'ailleurs Die qui avait déjà réaménagé la place autour de sa cathédrale vient de finaliser un grand chantier d'amélioration d'entrée de ville, côté cité scolaire.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DIOIS**
Rue des Jardins
✆ 04 75 22 03 03
www.diois-tourisme.com
contact@diois-tourisme.com
Ouvert du lundi au samedi. En juillet août non-stop. D'avril à septembre également ouvert les dimanches et jours fériés.
L'Office de tourisme du Pays Diois, aux sources de la Drôme, au travers de sept bureaux ouverts à l'année et répartis sur l'ensemble d'un territoire total de 52 communes, est une véritable mine de renseignements : listes de hébergements, des prestataires d'activités, calendrier des festivités et des activités de plein air, visites guidées des villages et du patrimoine de Die et du Diois... L'Office de tourisme contribue notamment à la valorisation du circuit pédestre « Le Pas des huguenots » entre Poët-Laval et Mens (Isère). Ce sentier européen de grande randonnée (1 400 km au total !) suit les traces des Huguenots qui prirent la route de l'exil après la révocation de l'édit de Nantes, à la fin du XVII^e^ siècle, jusqu'en Suisse et en Allemagne. L'OT se fait aussi le relais de la fête de la Transhumance, du festival Est-Ouest et de tous les événements qui rythme le Diois. Allez pianoter sur le magnifique site Internet du pays du Diois riche en photos et informations.

Points d'intérêt

■ **CAVE DE DIE JAILLANCE – MUSEOBULLES**
355, avenue de la Clairette
✆ 04 75 22 30 15
www.jaillance.com
accueil@jaillance.com
Fermeture le 1^er^ janvier et 25 décembre. Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Du 14 juillet au 15 août de 9h à 19h. Muséobulles : visite guidée toute l'année en 3 langues (français, anglais, néerlandais) audio-guide de même plus allemand. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4,50 €. Réservation conseillée. Boutique. Animations culturelles. Vente en ligne.
A l'entrée de Die, en venant de Valence, la cave Jaillance abrite un bel espace d'exposition dédié au jus pétillant grandeur nature, son terroir et sa légende. Avec ses 2000 ans d'âge, la Clairette-de-Die est un pétillant naturel de référence. La légende dit que des jarres de vins oubliées durant un hiver dans une rivière auraient été retrouvées au printemps... délicieusement pétillantes. La clairette-de-die était née. Depuis de l'eau a coulé dans le lit de cette rivière. La clairette obtient son AOC dès 1941. En 1950, 266 viticulteurs s'associent pour fonder la cave coopérative de Die, rebaptisée désormais Jaillance qui porte haut les couleurs et les bulles dioises. Le spectacle audiovisuel à voir en famille, suivi d'un parcours-découverte raconte cela très bien : le terroir, les méthodes de vinification et le mystère – 100 % naturel – des bulles de Jaillance. Une visite pétillante ! La cave propose également les vins de Châtillon-en-Diois dans les trois couleurs, une belle sélection de Côtes-du-Rhône (Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, etc.), des pétillants du Bordelais et programme régulièrement des animations.

■ **LE JARDIN DES DÉCOUVERTES – LA FERME AUX PAPILLONS** ★
Route de Gap
Ferme aux papillons
✆ 04 75 22 17 90
www.jardin-decouvertes.com
fermeauxpapillons@gmail.com
Ouvert de mi-avril à mi- septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h. En juillet et août de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 10 ans) : 4 €. Groupe (25 personnes) : 5 € (4 € enfant). Handicapés 6 €. Accueil enfants.

Fleurs, papillons et luxuriance au menu. A la sortie de Die en direction de Gap, ce jardin constitué d'une serre tropicale abrite une multitude de papillons exotiques. On peut également observer leurs chenilles en devenir posées sur la végétation de leur biotope naturel. Ce jardin fonctionne comme une ferme d'élevage où la majorité des papillons observés se sont métamorphosés sur place. Vous pouvez y croiser le papillon chouette, le transparent Greta Oto entre autres espèces remarquables et spectaculaires. Le champion ? Le bel Attacus Atlas, un géant de 25 cm d'envergure, originaire des Philippines. Admirez le Morpho aux ailes bleues métalliques qui servit longtemps à colorer les dollars. Cherchez le mimétique papillon-feuille. Devant l'éclosoir, peut-être assisterez-vous à la naissance d'un imago devenant adulte. Ce jardin permet d'approcher des joyaux de la nature que vous avez la possibilité d'admirer mais aussi de photographier ou de filmer. En été, chaque semaine, 400 chrysalides provenant d'élevages situés au Costa Rica, Philippines, Malaisie, Thaïlande et Kenya, viennent enrichir les collections. Venez au Jardin des Découvertes : l'ambiance est aussi chaude et humide que dans la jungle.

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE DIE ET DU DIOIS**
11, rue Camille-Buffardel
✆ 04 75 22 40 05
www.museededie.org
musee@mairie-die.fr

Fermé du 15 octobre au 15 avril. Basse saison : ouvert le mercredi et le samedi de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 15h à 19h. Du 15 avril au 15 juin du mardi au vendredi de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4 €. Réduit (chômeurs, étudiants, groupe) : 2 €.
Le musée d'Histoire et d'Archéologie est installé dans un bel hôtel particulier, situé à l'orée du centre historique de la petite cité gallo-romaine. Ce musée communal passionnant recèle l'un des plus importants patrimoines archéologiques de la région Rhône-Alpes. Il faut dire que son origine remonte à 1905 ! Il s'agissait alors de présenter une collection égyptienne qui avait été offerte à la ville... Puis il y eut un trésor de pièces, des armes canaques... et finalement les objets peu à peu exhumés par les fouilles locales. Aussi le musée, déployé en sept salles sur deux étages, est-il surtout dédié aujourd'hui à l'histoire du Diois et des Voconces. Parmi les sites de fouilles archéologiques locales, celui de Charens, tout proche, continue à livrer ses trésors. Possibilité de visites guidées. Belle cour intérieure. Animations régulières selon l'agenda culturel local, notamment lors de la Fête romaine.

Le couvert

■ **UN AIR DE FAMILLE**
5, rue Kateb-Yacine
✆ 04 75 21 48 70
www.unairdefamilledie.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi. Avril à mi-octobre vendredi et samedi soir. Juillet-août tous les soirs. Formule du midi : 16 € (entrée + plat + dessert ou 13 € pour entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Le soir à la carte : entrée à 6 €, plat à 13 €, dessert à 5 €.
Bingo ! Laure et Frank, adorables, poursuivent dans l'esprit maison. Un Air de Famille garde ses allures de cantine gourmande façon guinguette, ambiance dioise. Un peu caché, derrière le théâtre des Aires, on découvre un jardin clos et arboré avec chaises et parasols dépareillés, et lampions le soir. Au rez-de-chaussée, ouverte, self-service et première volée de tables. A l'étage, mezzanine tranquille, avec quelques tables basses, le tout récup' *vintage*. Un tableau d'annonces pour les associations et les producteurs locaux. A l'ardoise vous avez le choix entre les quatre entrées du jour, les trois plats et les quatre desserts. Par exemple : melon jambon Tosato (Boulc) et sorbet basilic, tarte aux poivrons, tataki de bœuf, canette aux abricots de la Drôme, moussaka végétarienne, agneau rôti du Diois, tarte au citron meringuée, tiramisu, etc. Une cuisine fraîche et inventive, tendances bio, saine et savoureuse. Que du bonheur !

© Musée Archéologique de Die et du Diois

Le musée archéologique de Die et du Diois.

■ **LE CAFÉ DES LYS**
111, rue Camille Buffardel
✆ 04 75 21 01 65
Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h.
Une adresse vivante, conviviale et très dioise, c'est-à-dire bio et locavore. Tout à la fois café, salon de thé et restaurant. Ambiance bistrot cosy et échanges associatifs, journaux engagés à disposition et wifi gratuit. L'un des camps de base appréciés du tout Diois. Les tarifs sont abordables, l'ambiance décontractée et amicale, la décoration vintage. Cette adresse a tout bon. Venez y prendre un verre, une tisane ou une bière locale, un chocolat chaud Valrhona ou un plat du jour toujours frais et savoureux.

■ **LE MAZEL**
5, rue Elie-Brochier
✆ 04 75 21 01 13
www.restaurant-lemazel-die.fr
Fermeture annuelle fin décembre-début janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu à partir de 18 €. Formule du midi : 12,50 € (plat du jour : 9 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Ne pas se fier à son enseigne de pizzeria. Ici, on vous propose bien plus que des pizzas ! Au cœur de Die, voici un établissement qui plait autant aux Diois qu'aux touristes. Hors saison c'est l'une des cantines préférées des locaux et des travailleurs en chantier. Le menu terroir propose, par exemple, une soupe de potimarron à la crème et au jambon de Picq, une truite meunière du cirque d'Archiane avec champignon, émincés de courgettes croquantes et riz. La carte des desserts est longue et maison : cheesecake, crème brûlée, charlotte à l'ananas, tropézienne…
Au menu du jour, ce jour-là : terrine de Saint-Jacques et sa salade, seiches grillées à la tomate. Également salades et ravioles variées. Ambiance conviviale. A la belle saison, la maison déborde en terrasse dans la rue et sur la place voisine.

■ **LA PETITE AUBERGE**
13, avenue Sadi-Carnot
✆ 04 75 22 05 91
www.lapetiteauberge.com
petite-aubergedie@wanadoo.fr
Terroir 24 €. Menu auberge 36 €. Menu enfant : 8 € (version gourmet 14 €). Formule du midi : 17 € (menu complet, plat du jour 9,50 €). Chambre double 62 €. Demi-pension (diner + petit déjeuner) : 25 € par personne. Forfait : 2 nuits pour 2 personnes + un massage d'une heure chacun : 190 €. Chaises bébé. Parking privé gratuit.
Cette petite auberge est installée dans une maison entourée d'un jardin, très précisément en face de la gare de Die. Impossible de manquer l'établissement ! Les anciens patrons étant partis pour un tour du monde en famille, de nouveaux venus sont à la barre. La cuisine est simple mais fraîche. Et si vous ne voulez par repartir tout de suite en train, à pied, à vélo ou en voiture, quelques chambres simples vous attendent à l'étage. Possibilité de soins et de massages bien-être sur réservation.

Le gîte

■ **HÔTEL DES ALPES****
87, rue Camille-Buffardel
✆ 04 75 22 15 83
www.hotel-die.com
info@hotel-die.com
Fermé en janvier. 24 chambres. Chambre double à partir de 61 €. Petit déjeuner : 8,50 € (enfant 5,50 €). Lit supplémentaire : 8 € (lit d'appoint). Parking : 10 €. Chambre familiale jusqu'à 6 personnes 95 €. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit.
Cet hôtel a fêté son centenaire au début des années 2010. Mais cet ancien relais de diligence dont l'origine remonte au XIV[e] siècle accueille des voyageurs depuis bien plus longtemps encore. Cette institution dioise enracinée a pignon sur rue au centre-ville, dans la rue piétonne, mais aussi vue sur le Glandasse. Depuis 2017 c'est Denis Pinier qui dirige cet établissement très sympathique à l'ambiance familiale et montagnarde. Ici, on cherche à vous rendre service, à partager le pays, ses sommets, ses rivières et ses bonnes adresses. L'établissement a bénéficié d'une rénovation importante lors du changement de propriétaires et a eu le bon goût de conserver tables et chaises bistrot. On apprécie les chambres spacieuses, au cachet vintage. On peut même annexer plusieurs chambres en suite, avec petit salon, pour les familles ou les groupes (minimum trois nuits). La salle du petit déjeuner-buffet accroche les toiles de peintres locaux proposées à la vente. Pas de restaurant dans l'établissement, mais plusieurs à proximité. Les motards sont les bienvenus avec un parking gratuit pour leurs motos. Excellent rapport qualité/prix.

Campings

■ **CAMPING LE GLANDASSE*****
550, route de Gap
✆ +33 4 75 22 02 50
www.camping-glandasse.com
camping-glandasse@wanadoo.fr
Ouvert de mi-avril à fin septembre. Terrain de 3 ha. 120 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 23 €. A partir de 50 € la nuit en mobil-home, deux nuits minimum en basse saison, une semaine en été. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Bain bouillonnant. Animations.
Il faut oser arborer en sa bannière le nom du massif emblématique du Diois ! Mais le camping est à la hauteur... Sur les berges de la Drôme, dans un environnement naturel très agréable, il dispose du confort d'un camping trois étoiles. On a le choix entre les eaux limpides et fraîches de la rivières et celles turquoises et chauffées de la piscine. D'ici vous pouvez descendre la Drôme en canoë, partir en vélo, à pied à l'assaut des montagnes. Ou rester sur place pour pêcher, jouer au ping-pong ou à la pétanque. Nous recommandons particulièrement ce camping doté d'un restaurant-pizzeria et d'un magasin alimentation, et bénéficiant d'un site exceptionnel.

■ **LA PINÈDE******
Quartier du Pont-Neuf
✆ 04 75 22 17 77
www.camping-pinede.com

Fermé du 15 septembre à avril. Terrain de 11 ha. Relais motard. Des emplacements, des locations de chalets ou de bungalows avec une, deux ou trois chambres. Connexion Internet. Wifi. Animations. Excursions (canoë kayak).
Ce camping sous la pinède comme son nom l'indique est situé au bord de la Drôme. Ainsi, vous avez un pied dans le parc naturel du Vercors et l'autre dans la rivière qui coule à proximité. Les aménagements sont de qualité avec 86 emplacements et 77 locations sur 11 hectares de pinède. Les campeurs disposent de petites terrasses ombragées, les bungalows et les chalets de bois sont bien intégrés au paysage. Une belle piscine (chauffée hors saison) avec plages en gazon synthétique, chaises longues et parasols, un toboggan et une pataugeoire pour les apprentis nageurs. Pour les sportifs, sur place et à proximité : tennis, volley-ball, badminton, montée du col de Rousset, descente de la Drôme en bouées sans oublier, bien entendu, le canoë. Pour le côté festif : playbackshow, soirées déguisées, miss et mister camping. Et pour les tout-petits : un mini-club à partir de 4 ans avec pâte à sel et bricolage ! Et l'environnement offre moult belles randonnées et baignades sauvages dans la Drôme. Sachez enfin que vous sera offert un carton de clairette pour deux semaines de séjour...

Loisirs

■ **DRÔME AVENTURE**
Acro-parc
340, route d'Ausson
Le Martouret
✆ 06 79 37 18 38
www.drome-aventure.com
contact@drome-aventure.com

De début avril à mi-octobre. Ouvert le mercredi de 13h à 17h ; le week-end et les jours fériés de 11h à 18h. Tous les jours en été de 9h à 19h.
Au-dessus de Die, 42 ha de verdure pour cette base de loisirs de pleine nature avec 10 parcours d'accrobranche et 220 jeux dans les arbres mêlant sauts de Tarzan, balançoires roulantes et plus de 1 000 m de tyroliennes. Au menu également 10 activités sportives ou de loisirs de pleine nature sur le territoire diois, en vallée de la Drôme ou dans le Parc naturel régional du Vercors. La base de loisirs propose aussi de louer des VTT, des trottinettes tout-terrain électriques (nouveau !) ou du matériel de via ferrata, et de disposer d'un guide pour la descente de canyons, l'escalade et la via ferrata se déroulant à côté. À proximité départ pour une descente en canoë sur la Drôme.

Emplettes

■ **LA CARLINE**
21, rue du Viaduc
✆ 04 75 22 08 11
www.lacarline.coop
lacarline26@orange.fr

Ouvert le lundi de 15h à 19h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le mercredi de 9h à 13h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 9h à 13h30 et de 16h à 19h.
C'est la coopérative de produits bio des Diois. De longue date ! Les bénévoles se sont mobilisés pour aménager un nouvel espace à la sortie de la ville (côté Gap), à l'orée de la route qui mène au col de Romeyer. Il s'agit d'un bel établissement voûté, spacieux et convivial (espace dégustation, espace enfant). On y trouve les fruits et légumes, les fromages (chèvre essentiellement, mais aussi brebis et vache), les viandes, les œufs et les volailles des producteurs diois. La Carline – du nom d'une jolie fleur alpine – propose aussi un rayon pain alimenté par plusieurs boulangers bio, un rayon vrac avec farines et céréales, et encore des huiles, vins et boissons du terroir, des plantes médicinales et aromatiques, des cosmétiques naturels... presque tout issus du Diois. Quelques exceptions bien entendu pour le tofu, les algues, ou encore la vanille qui vient de Madagascar, en direct et en commerce équitable. Les habitués font des commandes groupées de citrons et d'oranges de Sicile, en saison.

■ **CAVE DE DIE JAILLANCE – MUSEOBULLES**
355, avenue de la Clairette
✆ 04 75 22 30 15
www.jaillance.com
accueil@jaillance.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. De 9h à 19h du 14 juillet au 15 août. Fermé 25 décembre et 1er janvier. Carte de fidélité. Animations. Visite de l'exposition muséobulles gratuite jusqu'à 16 ans, adulte : 4,50 €.
Jaillance décline la clairette sous toutes ses formes, la douce et muscadée tradition, la brute... brute, la nouvelle cuvée *Icône*, blanche et festive, sans oublier la biologique écologiquement correcte. Pour les enfants : *Bulle de muscat*, un pétillant sans alcool qui fait fureur dans les anniversaires du Diois. Bien entendu Jaillance commercialise aussi les autres AOC du Diois, les vins tranquilles de Chatillon-en-Diois, blanc, rose ou rouge, mais aussi d'excellents côtes-du-rhône, gigondas, hermitage, vacqueyras et autres saint-joseph. Enfin, depuis son extension vers d'autres vignobles, des crémants sont venus enrichir cette cave éclectique : crémants pétillant de Bordeaux ou de Bourgogne. Une large gamme donc pour composer un panier varié, de terroir et d'ailleurs. Vous bénéficiez ici d'un bar à bulles et de conseils pétillants, d'une carte de fidélité et d'une gamme de cuvées bio pour toutes les clairettes et le crémant de pays qui remporte un franc succès.

◗ **Nouveau parcours muséographique** disponible en 4 langues avec audioguides (français, anglais, allemand, néerlandais) à Muséobulles, l'espace exposition du caveau. Vous remontez les couloirs du temps depuis les Romains jusqu'à aujourd'hui, vous découvrez l'histoire de la cave et des vins effervescents Jaillance, ainsi que les secrets de la lente élaboration de la clairette de Die. La visite se termine au Bar à bulles. Vous dégusterez alors les vins élaborés par la cave et à cette occasion vous emporterez un peu de leurs arômes généreux. Durée de la visite et de la dégustation : environ une heure.

◗ **Sur le site Internet du caveau, toutes les actualités :** les foires, les portes ouvertes, les animations pour la fête des mères, les promotions de la Saint Valentin, etc.

Jaillance

MUSÉOBULLES

Visite & dégustation pétillante

NOUVEAU !

À LA CAVE DE DIE JAILLANCE

OUVERT 7/7J

"Remonter les couloirs du temps depuis les Romains jusqu'à aujourd'hui"

VISITE GUIDÉE / DÉGUSTATION GRATUITE

OUVERT 7/7 J / 9H-12H30 / 14H-18H30
ET DU 14 JUILLET AU 15 AOÛT : 9H-19H

Retrouvez nos vins bio
et nos produits régionaux
au caveau Jaillance

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIGNERONS DÉVELOPPEMENT DURABLE

Jaillance

TOUTE NOTRE ACTU SUR WWW.JAILLANCE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VALCOM.fr

■ **CONFISERIE ACHARD-VERDURAND**
57, rue Camille-Buffardel
✆ 04 75 22 02 73
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé quelques jours fin septembre, en janvier et début juin.
Rien ne change à cette adresse et c'est pour cela qu'on l'aime ! La boutique de cette confiserie est un patrimoine à elle seule. Un vrai bijou. Dans la rue commerçante de Die, la maison Achard-Verdurand, dont l'origine remonte à 1839, cache derrière sa belle devanture en bois de multiple trésors sucrés. Pâtes grises vanillées, berlingots de Carpentras, calissons d'Aix, pâtes de fruits, bonbons à la Chartreuse, nougats et chocolats sont alignés dans leurs bocaux de verre. Difficile de faire son choix ! Encore un peu de celui-ci et de celui-là... Il faut pourtant s'arrêter ! Il est alors temps pour Laure Achard de peser les petits sachets de bonbons dans leur papier cristal. Tant de raffinement invite, petits et grands, à la modération. Ces bonbons-là sauront se faire désirer, déguster, apprécier... La maison propose aussi quelques crus régionaux et des liqueurs sélectionnés.

■ **LA MANIVELLE**
Place de la République ✆ 06 73 40 51 95
Ouvert le mercredi et le samedi de 10h à 13h30. Visite guidée de la brasserie le mercredi après-midi et sur réservation.
Les micro-brasseries artisanales se développent comme traînée de poudre. Franck, Emilie et Nicolas, alias Nico, ont implanté la leur, baptisée du beau nom désuet de La Manivelle, dans l'ancienne cimenterie située à la sortie de Die, sur la route de Romeyer. On brasse là-bas au pied de la montagne, sur les berges du ruisseau de Meyrosse. On vend au centre-ville de Die, sur la place de la République. Les bières sont typées et savoureuses et se déclinent en une dizaine de variétés. Vous testerez de nouvelles saveurs, de nouvelles recettes. Le plus : ingrédients souvent bio et locaux. Les bières de la Manivelle se déclinent en blanche, blonde, ambrée, fumée, légère, brune légère, triple fermentation...

■ **LA SAVONNERIE DE LA DRÔME**
26, rue de l'Armellerie
✆ 04 75 21 80 23
www.lasavonneriedeladrome.fr
contact@cosmadic.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30.
Une boutique des rues piétonnes de Die où l'on trouve les produits de la fabrique du chemin de Chandillon. Soit un très large de choix de savons artisanaux pur végétal, savons glycérinés, savons liquides. On aime le savon au karité onctueux, tout doux et très moussant. Il y a une belle gamme de parfums, formes et couleurs, des shampoings, huiles essentielles, des cosmétiques bio et des produits d'ambiance tels que bougies ou perles de senteurs. Promotion à partir de trois savons. Également du savon à barbe.

Marchés

C'est un délicieux marché. Sur la place de la cathédrale, ombragée de platanes, les marchands déballent tous les mercredis et tous les samedis matin. Ils sont plus nombreux le samedi que le mercredi, et plus nombreux en été qu'en hiver ! Ici se mêlent producteurs locaux et enseignes plus touristiques : nappes provençales et savons de couleurs vives, fromages et saucissons industriels qui se donnent des allures de terroir, poulets grillés... Pour les productions locales, nous avons le choix entre plusieurs étals de fromages de chèvre ou de brebis, plusieurs boulangers bios (Âucelon, Grimone...), plusieurs maraîchers. Également au rendez-vous : ravioles fraîches du Royans, ravioles frites du Trièves, truites du cirque d'Archiane, charcuterie, pâtés de canard, olives, huiles et vins, sans oublier les fruits de pays (noix, pommes, pêches en plateau…) et toute une gamme de légumes bio dont les potimarrons, butternuts et autres radis noir. Faites escale au stand de Julien Blachon, le maraîcher bio de Barsac. Pointus : les stands proposant du safran ou une déclinaison de produits à base de cassis bio. En été, plusieurs exposants de bijoux et vêtements ethniques attirent aussi les touristes. Et sur belle cette place de la cathédrale récemment rénovée, n'oubliez pas de faire un tour chez Chloé, une styliste – *C-Marcel* – qui décline la maille avec talent.

Dans les environs

Barsac

Ne pas confondre Barsac et... Barsac. Rive gauche de la Drôme, Barsac compte 170 habitants et 9 caveaux. Rive gauche de la Garonne, le cousin bordelais, compte 2 000 habitants et… 65 exploitations viticoles. Ainsi, étonnante coïncidence, l'autre Barsac est également dédié à la viticulture. Le « grand » Barsac produit du sauternes. Sud-Est ou sud-Ouest, la récolte voit affluer des équipes panachant membres de la famille, jeunes villageois, étudiants, immigrés. Ambiance ! Viticulteurs et saisonniers confondus, pliés en deux entre les vignes, avancent coupant les grappes, ampoules aux doigts et mains collantes. Puis viendra le moment de trinquer et de partager le repas, copieux et joyeux, qui fait envoler la fatigue.
Et chacun lèvera le verre au même Dieu : Bacchus. Barsac avec sa petite école de village, classe unique, deux éleveurs de chèvres, l'un pour les fromages, l'autre pour la viande, également accueil à la ferme dans leurs gîtes respectifs, est préservé. Dans ce village cohabitent en harmonie viticulteurs et néo-ruraux. Un agréable sentier de la clairette vous promène depuis le centre du village entre les vignes, au gué d'un ruisseau et le long des marnes.

■ **CAVE DAVID BAUTIN**
Les Roux
✆ 09 61 47 87 01
http://cavebautin.com
contact@cavebautin.com
Sur rendez-vous.
Depuis trois générations, les Bautin valorisent leur terroir, un terroir propice à la viticulture et particulièrement à la production de clairette de Die. Leur exploitation s'étend sur 5,5 ha, 90 % de muscat, 10 % de clairette. Depuis

2014, les vins sont en bio avec certification Ecocert. Un savoir-faire qui s'apprécie en dégustant les quatre types de cuvées : trois de clairette (tradition, Les Clos, brut), un de vin blanc à petits prix. La cave Bautin programme chaque année, au printemps, son fameux Marché à la ferme, belle occasion de visiter le domaine et de partager le repas avec la famille, les voisins, les amis, bons produits régionaux à la clé et, en prime, un concert ou un spectacle surprise. Le tout arrosé de vins définis comme « *libres, authentiques et sains* » par les Bautin. Le sympathique David est l'actuel propriétaire. En 2019, pour l'occasion, d'excellents viticulteurs de différentes régions françaises avaient fait le voyage pour présenter leurs vins bio ou naturels. Un beau partage et une vraie réussite ! Nul doute que ce petit marché viticole et chaleureux sera reconduit en 2020.

■ **CAVE MAILLEFAUD ET FILS**
Quartier les Plantas
Route de Viopis
✆ 04 75 21 71 77
marcel.maillefaud@orange.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Sur la route de la clairette de Die, il faut faire la tournée des caves de Barsac, fief des viticulteurs indépendants, berceau de la clairette... Celle des Maillefaud – ici on dit les Maille ! – est orchestrée par Jean-Denis et Nicolas Maillefaud. Dévoués à leur vignoble, ces deux frères exploitent un domaine transmis depuis cinq générations et représentent bien ces vignerons diois indépendants, fiers de leur terroir. Ceux-ci perpétuent un savoir-faire avec passion, nous font visiter leur domaine et déguster leurs vins très régulièrement primés au plus haut niveau. Une adresse conviviale où les vendangeurs et vendangeuses forment une belle équipe fidélisée et cosmopolite.

■ **DOMAINE DE MAGORD**
2, rue de Vercheny
✆ 04 75 21 71 43
domainedemagord@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Hors saison, il est préférable de téléphoner.
La maison a ses fidèles de génération en génération. Un domaine fier de son enracinement, depuis 1929. Après René puis Jean-Claude Vincent, c'est Jérôme, qui porte la bonne parole de la clairette, vinifiée en méthode ancestrale. C'est dire si, depuis des décennies, il y en a eu des «porteurs», lors des vendanges, de belles grappes de muscat. En 2016, le domaine a obtenu une certification «Haute valeur environnementale». Sur 10 ha, les vignobles, à environ 300 mètres d'altitude, bénéficient de sols argilo-calcaires très caillouteux qui fournissent des vins fruités et floraux, aux arômes de pêche, litchi, chèvrefeuille ou... jasmin ! On peut aussi découvrir la clairette blanche et ses vins onctueux aux arômes floraux, ainsi que l'aligoté, jaune pâle aux reflets verts, avec de l'acidité mais aussi de la rondeur, du fruité.
Le domaine programme diverses animations dont des portes ouvertes qui déplacent les amateurs en nombre. L'occasion d'aller à la rencontre d'une famille de passionnés fière de son terroir. Repère pour trouver ce domaine en contrebas du village, sur la route de Vercheny ? Un arbre taillé en forme de bouteille à l'orée du caveau de dégustation. Sur place, un gîte.

Beaumont-en-Diois

■ **L'ARBRE À MIEL**
Le Village
✆ 04 75 21 36 11
www.larbreamiel.fr
larbreamiel@gmail.com
Ouvert d'avril à septembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermeture le mercredi à midi. Hors saison sur réservation. Menu 2 (€. Menu enfant : 7 €. Vin au verre. Plats à la carte de 14 € à 17 €.
Une adresse de terroir bien sympathique qui fait l'unanimité. Chez Nathalie et Christian Jacquemain vous passez un bon moment. Vous trouvez le charmant village de Beaumont en quittant Die par la route de Gap, Luc-en-Diois, puis en prenant sur la droite en direction du village pour quelques kilomètres. Cet Arbre à miel est savoureux comme son nom l'indique. La cuisine à base de produits locaux, dont le fameux agneau du Diois, la truite d'Archiane, les ravioles ou du fromage de brebis, est simple mais honnête avec quelques audaces originales et exotiques. Le Merveilleux au chocolat en dessert est... merveilleux ! La salle voûtée est agréable et, en été, les kiosques en bois de la terrasse apportent leur romantisme. On apprécie l'ambiance guinguette sans façon.

Châtillon-en-Diois ★★

Au sud du Glandasse, juché sur sa butte, Châtillon-en-Diois c'est «le sourire de l'Alpe sous le ciel de Provence». A 15 km de Die, en direction du col de Menée, et 560 m d'altitude, voici un aimable bourg viticole qui veille sur un coteau ensoleillé où s'égrènent les cabanons au gré des vignes. C'est aussi le chef-lieu d'un canton de montagne, porte d'entrée de terres hautes qui abritent les sites naturels parmi les plus remarquables du Diois : cirque d'Archiane, vallon de Combeau, gorges du Gâts, sucettes de Borne, Rio sourd... Vestiges de l'histoire ancienne de Châtillon, quelques noms d'origine voconce et quelques pierres d'une villa romaine à 1 km du village… Traversant les siècles avec plus ou moins de bonheur – le village sera dévasté par les troupes d'Olivier du Guesclin, frère du célèbre Bertrand –, Châtillon a toujours conservé un lien économique et culturel, avec son arrière-pays montagneux. Cette montagne sauvage et majestueuse, aujourd'hui patrie des transhumants, des bûcherons et des randonneurs, abritait, en d'autres temps, des ours et des loups. Les loups sont revenus, pas les ours !
Il y a deux saisons à Chatillon. L'été voit l'arrivée les touristes fidèles à l'adresse. Le reste de l'année, Châtillon se vide et devient très (très !) calme. En marge du tourisme et de la viticulture dédiée à la clairette de Die et aux AOC vins (blanc, rose, rouge) de Châtillon-en-Diois, l'arboriculture apporte sa pierre à la vie économique locale. Châtillon-en-Diois est l'un des villages botaniques de Drôme. Son thème : plantes grimpantes et fontaines.

Le vignoble de Châtillon-en-Diois

Ce vignoble qui s'élève jusqu'à 700 m d'altitude est parmi les plus hauts de France. Il produit de la clairette comme ses voisins diois, mais aussi trois AOC (obtenues en 1975) : châtillon rouge, rosé, blanc. Les vins rouges qui se boivent jeunes, un peu frais, ont la légèreté de certains primeurs. Les blancs tranquilles sont très aromatiques et d'une qualité constante. Tous sont vinifiés par la cave coopérative de Die et par deux propriétaires récoltants de Saint-Roman (Cornillon et Domaine des Gleyzes). Châtillon-en-Diois abrite pour sa part le Domaine de Maupas.

RESTAURANT LE CAVEAU

Domaine de La Conche
✆ 04 75 21 18 77
www.le-caveau.com
reyssetp@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : du mardi au dimanche. Menus de 21,80 € à 40 € (51 € avec accord mets/vins, 58 € avec une demi-bouteille de champagne pour deux). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,80 €. Service traiteur. Terrasse. Parking + héliport.

Le chef Pascal Reysset revendique une cuisine semi-gastronomique. Il officie également comme traiteur. A l'orée de Châtillon, en contrebas en venant de Die, son Caveau invite à une halte paisible à l'ombre de marronniers centenaires ou au chaud, dans les salles voûtées. La maison s'approvisionne en produits biologiques et locaux et propose à ses hôtes une cuisine régionale bourgeoise et (trop ?) copieuse.

On apprécie parmi les classiques, le filet mignon aux morilles, le gigot d'agneau du Diois confit et les ravioles artisanales des Grands Goulets (Vercors). Quant aux salades version landaise ou de la mer, elles suffisent à nourrir leur homme ! L'accord mets/vin magnifie le double savoir-faire du chef expert en œnologie. Par exemple, le beaume de Venise avec le foie gras, en entrée, le crémant de Châtillon avec les gambas, le Vaqueyras avec le filet de bœuf aux morilles et pour finir l'assiette gourmande avec la clairette-de-die. Et toujours dans le registre viticole, le Caveau intègre un bar à vin. L'occasion de se retrouver autour d'un verre en dégustant des tapas maison.

LES PAONS DU JOUR

La Conche
✆ 04 75 21 13 34
www.les-paons-du-jour.com
lespaonsdujour@gmail.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 77 € ; chambre double 82 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 27 €. Tarif dégressif à partir de 2 nuits. Lits double en 160 cm. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Connexion Internet. Restauration (possibilité de paniers pique-nique (10 €). Un restaurant ouvert toute l'année est situé à 5 min à pied).

Le Diois ne pouvait faire mieux que de vous proposer une maison d'hôtes nature et écologique ! A proximité du village et sur un terrain de 5 hectares face à la montagne, cette maison toute de bois vous propose trois chambres indépendantes, Cannelle, Pistache ou Lavande, tout à fait charmantes et confortables à la literie green et naturelle. Le plus : le petit déjeuner bio, équitable et/ou local qui vous fait découvrir le yaourt au lait de brebis du pays, mais aussi les confitures maison. Cette maison est non-fumeur. Même les cosmétiques de votre salle de bains sont bio.

CAMPING DU LAC BLEU

Quartier de la Touche
✆ 04 66 60 07 00
www.camping-lacbleu.fr
info@lacbleu-diois.com

Ouvert du mi-avril à fin septembre. Terrain de 10 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 40 €. Location à partir de 150 € la semaine et jusqu'à 552 € selon hébergement et saison.

Trois étoiles pour ce camping qui se déploie sur 10 ha au bord du lac Bleu, superbe point d'eau de source, limpide même par fortes chaleurs. Le Vercors en toile de fond, vous bénéficiez d'une plage de sable et d'un accès direct à la rivière, toute proche. Pêche sportive, canoë, volley, badminton, pétanque, point alimentation, bar-restaurant, lave-linge, accès Internet… Ici, c'est confort et calme à la fois ! Vous avez le choix entre une multitude de formules : forfait nature ou confort, prestation hôtelières, emplacement camping-car, accueil en tente, en chalet, en bungalow, à la nuit, à la semaine... Plus romantique encore un tipi pour 4 personnes ou l'îlot zen, une cabane au milieu du lac. Bémol : les visiteurs des campeurs doivent payer l'accès au lac Bleu. De même barbecue et frigo sont en location... Toutefois les hébergements sont top et on apprécie les cottages en bois dont certains peuvent accueillir 8 personnes. Venez en tribu : 10 mobil-homes façon cottage-loggia pour 4/6 personnes disposant de 2 chambres.

Grande nouveauté de 2019 : les toboggans pour plonger dans la piscine version 100 % fun !

DOMAINE DE MAUPAS

✆ 04 75 21 18 81

Ouvert tous les jours de mi-mai au 30 septembre, les week-ends et jours fériés à la mi-saison, sur rendez-vous le reste du temps.

Vous ne pouvez rater la cave ce domaine, à l'entrée du bourg en venant de Die, à l'orée des belles maisons de vignes piquées de parcelle en parcelle, au pied du massif du Vercors. Garez-vous sur le parking de la cave et partez

randonner à pied entre les vignes avant de découvrir le caveau. Le domaine de Maupas, petite exploitation bio, a été créé en 1992 par Jérôme Cayol avec passion. Le sol est travaillé à l'aide d'un cheval de trait et les vendanges se font à la main. Au caveau, vous trouvez clairette-de-die, vins de châtillon dans les trois couleurs et produits locaux. Jérôme Cayol et Muriel Faure vous accueillent avec dégustation, visite des caves de vinification et même, sur réservation, en saison touristique, découverte du domaine en calèche.

Luc-en-Diois

■ **LE CLAPS ET LE SAUT DE LA DRÔME**

Gratuit.

A 2 km de Luc en direction du col de Cabre, le site du Claps, du patois *clapas*, amas de pierres, cher aux Diois, est unique, impressionnant et magnifique ! En 1442, un morceau du pic de Luc se détache, va buter contre l'éperon rocheux de la rive opposée de la Drôme et se disloque en blocs gigantesques qui comblent le lit du torrent et s'amoncellent de façon chaotique de part et d'autre de cet éperon, barrant la rivière en deux points et donnant naissance à deux lacs : le Grand Lac long de 5 km, jusqu'à 70 m de profondeur, et le Petit Lac, profond d'une trentaine de mètres seulement. Dès 1754, un projet d'assèchement pour assainir la région devenue insalubre voit le jour, mais il faut attendre 1804 pour que soit enfin percée la roche pour le passage de la Drôme. C'est le Saut de la Drôme qui jaillit sous le viaduc qu'il fallut bien construire pour la route. Aujourd'hui, en été, le site du Claps accueille en nombre les grimpeurs qui se lancent dans l'ascension des voies équipées et les baigneurs que la fraîcheur de l'eau de la Drôme retenue dans le trou d'eau résiduel ne rebute pas ! L'accès au site, qui dispose d'un parking, est libre. En été : buvette, snack, concerts.

Montlaur-en-Diois

■ **LA RAVIOLE DIOISE**
Route de Gap
✆ 04 75 21 23 89
www.laravioledioise.fr
laravioledioise@yahoo.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

Les frères Hostache, Ennemond et Maxime, ont ouvert dans le petit village de Montlaur une boutique de pays qui propose une sélection de produits de leur exploitation – noix, huile de noix ou de noisette, miels – mais aussi des produits du terroir diois – fromages de chèvre, clairette, lavande, miel... Mais surtout Ennemond et Maxime élaborent de délicieuses ravioles artisanales. Ils fabriquent la pâte fraîche qu'ils farcissent de fromage frais et d'herbes, de purée de pomme de terre, de légumes, de noix, de basilic, de jambon du carré de Picq pour former de grandes plaques de raviolis à faire pocher une minute avant de déguster. Les becs sucrés apprécieront la fameuse et divine raviole au chocolat à pocher dans du lait et à accommoder de crème fraîche ou d'une boule de glace à la vanille Bourbon. Un grand moment de gourmandise ! On trouve aussi la raviole dioise des frères Hostache sur les marchés de Die et de Saillans, toute l'année, et sur celui de Châtillon-en-Diois, en été. A ne pas manquer !

Treschenu-Creyers

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE MONT BARRAL****
Les Nonières
✆ 04 75 21 12 21
www.hotelmontbarral-vercors.com

Fermé du 16 novembre au 29 février. 20 chambres. Chambre double de 64 € à 93 € ; chambre triple de 85 € à 99 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus de 23 € à 34 € selon le nombre de plats). Accès spa, piscine et massage détente : 45 €.

Sur la route tortueuse qui rejoint le col de Menée, cet établissement est lové au pied d'un rocher, au sein d'un petit hameau. Ici, c'est le grand calme ! On vous sert en salle ou sur la terrasse où chante la fontaine, la truite ou l'omble chevalier du cirque d'Archiane, tout proche, les caillettes d'agneau à l'aigre-douce, le gâteau aux noix de pays... L'hôtel dispose d'un sauna, d'une piscine, d'un tennis et de jeux de boules. D'ici, une belle randonnée mène à la tête de Praorzel d'où l'on jouit d'une vue exceptionnelle sur le Trièves et le mont Aiguille. Pour une petite marche digestive : rejoindre la cascade du Sapet, à 1 km.

Vallée de Quint

On dit qu'au Moyen Age deux bûcherons de Quint, Bouillane et Richaud, furent anoblis pour avoir sauvé des griffes d'un ours le dauphin, futur roi de France de passage. La vallée de Quint, très belle vallée excentrée que l'on découvre en quittant la route Die-Valence au niveau de Sainte-Croix, rejoint les contreforts du Vercors sous les hauteurs d'Ambel, de Font-d'Urle et du But-Saint-Genis. Dans ce cirque grandiose, la végétation profite d'un peu plus de fraîcheur et d'humidité que dans la vallée de la Drôme. Le pays de Quint avec ses villages et hameaux perchés attirent des amoureux de nature et de vie alternative, mêlant élevage, artisanat, agrotourisme, télétravail. En été, de nombreux fidèles rejoignent le site pour pratiquer la randonnée à pied ou à cheval et le VTT. De belles maisons d'hôtes rénovées dans le respect de l'environnement et plusieurs producteurs (vente à la ferme ou à la cave), dont le pionnier des viticulteurs bio de clairette de Die (Sainte-Croix) accueillent les visiteurs.

Sainte-Croix

■ **CAVE ACHARD-VINCENT**
Le Village
✆ 04 75 21 20 73
www.domaine-achard-vincent.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Dimanche sur rendez-vous. Vente directe au domaine.

Thomas Achard est désormais aux commandes de ce domaine déployé sur 11 ha et qui a déjà vu six générations se succéder. Les Achard sont les pionniers de la clairette de Die bio. Leur engagement en agriculture biologique (Ecover) et en biodynamie (Demeter) remonte à 1971 ! Un jubilé... et un vrai historique de la viticulture bio en France. Le grand-père débuta le bio selon la méthode Lemaire-Bouchet. Son fils, Jean-Pierre, poursuivit selon le cahier des charges des vins bio de Nature et Progrès de 1982 à 2009. La relève avec Thomas s'est engagée dans la certification Demeter en 2008. Le domaine est situé à Sainte-Croix en surplomb de la Drôme, juste à l'entrée de la belle vallée de Quint. On vient de loin, de Grenoble et de Lyon, pour acheter la clairette Achard-Vincent qui a ses fidèles. On aime son goût de muscat prononcé et sa légèreté. Egalement des crémants très agréables. Et l'occasion de découvrir une belle région puisque le village de Sainte-Croix qui surplombe la rivière Drôme est à l'entrée de la belle vallée de Quint.

Saint-Julien-en-Quint

LE BISTROT BADIN
le Village ✆ 04 75 21 57 39
http://le-bistrot-badin.fr

Ouvert tous les jours en été, tous les jours sauf mardi et mercredi en hiver. Menus de 22 € à 29 € (accord mets et vins : 12 €, le week-end). Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 16 € (avec un plat du jour, un dessert et un verre de vin bio ou un sirop, en semaine).

Le succès de cette nouvelle adresse se confirme et c'est bien normal. Les prestations sont au top, l'ambiance toujours aussi chaleureuse et festive. Une excellente adresse dans la mouvance de ce petit pays où l'on invente une nouvelle façon de (bien) vivre. Voici une adresse de pays multi-services, tout à la fois bar, resto et épicerie de proximité, ouverte toute l'année et presque tous les jours. Ce ne sont pas monsieur et madame Badin qui sont aux commandes. Badin, c'est pour badiner dans un espace joyeux orchestré par Lola et Malik. Ce nouvel espace gourmand invite à guincher, se régaler, se rencontrer, acheter du pain paysan et des produits de terroir, puiser dans la cave à vins bio. Lola cuisine des plats de terroir et d'ailleurs généreux et savoureux à base de produits frais. Des currys ou des sushis, un pot au feu ou des ravioles c'est selon la saison, l'inspiration et l'arrivage. Des soirées tapas et autres soirées musicales sont programmées et des animations qui drainent un public venu de toute la vallée de Quint et au-delà.

DIEULEFIT

Voici un très beau village provençal remarquablement préservé avec sa place ombragée de platanes, sa belle église Saint-Roch et un dédale de ruelles charmantes que l'on découvre à pied. Dieulefit ? On raconte que Dieu fit ce pays, et on espère ici... que vous l'aimerez comme le paradis ! Paradis, il l'évoque en tout cas, particulièrement le vendredi matin lors du marché aux couleurs provençales... C'est aussi un village potier. A voir, notamment, T comme Terre qui rassemble sur le même site un atelier de démonstration et une boutique où trouver des pièces de très belle production. S'éloignant de Dieulefit, vers les hauteurs, on peut aussi avec bonheur découvrir le village méconnu de Vesc et ses deux producteurs de fromages de chèvre qui ouvrent leurs exploitations pour vous faire découvrir les coulisses d'un troupeau et les secrets de la fabrication des picodons. Dieulefit c'est enfin une appelation : la méthode Dieulefit pour les picodons qui permet d'obtenir des fromages très typés et un peu piquants. Le centre du village est vraiment délicieux, particulièrement la rue piétonne qui le traverse en alignant les adresses gourmandes et les boutiques d'artisans-créateurs, potiers, bijoutiers, etc.

OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE DIEULEFIT
1, place Abbé-Magnet
✆ 04 75 46 42 49
www.paysdedieulefit.eu
ot@dieulefit-tourisme.com

Cet office de tourisme, implanté au pied de la tour de l'Horloge, dans l'épaisseur des anciens remparts de la ville,

Un village de résistants

Dieulefit a joué un rôle essentiel durant la Seconde Guerre mondiale en accueillant environ 1 500 réfugiés de diverses origines et confessions. Pas moins de neuf habitants ont été reconnus en tant que « justes parmi les nations ». Au nez et à la barbe de l'oppresseur nazi, une immense chaîne de solidarité s'était formée, notamment à l'école de Beauvallon accueillant dès le début du conflit des enfants juifs. De nombreux intellectuels, écrivains et artistes séjournèrent aussi à Dieulefit dont René Char, Clara Malraux, Louis Aragon et Elsa Triolet, Emmanuel Mounier, Pierre Vidal-Naquet, Jean Prévost, Henri-Pierre Roché, Andrée Viollis, Pierre Jean Jouve…

La population, durant ces longues et noires années, parvint à garder le silence et sauva bien des vies. En 2008, la romancière Anne Vallaeys a publié chez Fayard un ouvrage consacré à ces actes héroïques menés au cœur du village parallèlement à ceux des résistants dans les montagnes environnantes, *Dieulefit ou le Miracle du silence*, et depuis 2014 un mémorial en hommage à la résistance civile est visible dans le parc de la Baume.

© Alexi Tauzin – stock.adobe.com

Le village de Dieulefit.

représente 21 villages typés de la région, vous informe sur les expositions de poteries et autres productions de l'artisanat local et vous communique les bonnes adresses gourmandes. Sont également proposés des circuits thématiques, des visites guidées pour plonger dans l'histoire de la Viale ou rayonner autour de Dieulefit. Des visites guidées du vieux centre de Dieulefit sont organisées durant l'été pour tous.

Points d'intérêt

■ **MAISON DE LA CÉRAMIQUE**
Parc de la Baume
Rue des Reymonds
✆ 04 75 50 20 98
www.maisondelaceramique.fr
info@maisondelaceramique.fr
Ouvert du 1er avril au 31 décembre (Fermé le 25 décembre). En basse saison (1er avril-15 juin et 1er septembre-31 décembre) du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Haute saison du 16 juin au 31 août : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 € (réduit 2.5 €). Visites guidées : durée : 1h, tous les 1er mardis du mois à 15h : 10 € par personne. Boutique.
La Maison de la céramique du Pays de Dieulefit, émanation de la communauté de communes, vous ouvre les portes d'un artisanat local qui marque la région depuis des siècles. Vous y découvrirez l'histoire de la poterie locale et les différentes techniques utilisées. Plus de 200 pièces exposées illustrent la richesse du passé potier du Pays de Dieulefit depuis l'époque gallo-romaine avec les premières traces d'ateliers jusqu'au XXe siècle. Cette approche chronologique retrace l'évolution des productions tant au niveau des formes que des décors. A l'exposition permanente s'ajoutent plusieurs expositions temporaires chaque année, ainsi que les Journée des métiers d'art en avril. Une visite futée avant de partir à la recherche de coups de cœur et des artisans contemporains du pays dont vous pouvez trouver les coordonnées sur place.

Le couvert

■ **ART-HOME@**
51, rue du Bourg
✆ 04 75 46 86 16
www.art-home-restaurant.fr
art-home@live.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. En été ouvert tous les jours. Menu enfant : 12 €. Plats de 15 € à 17 €.
Ne pas se laisser impressionner par le nom un peu alambiqué de ce resto ! Ne pas lire arôme, mais ar-ome-ate, comme un aromate ! Et c'est bien d'aromates dont il s'agit pour cette table aux saveurs d'antan et parfums du monde. Coups de cœur : pour l'emplacement sur la rue piétonne de Dieulefit avec terrasse sur les pavés et salle voûtée parquetée, mur de chaux teinté au pigment naturel, déco vintage/ethnique, et, bien entendu, pour les saveurs. Une longue carte régulièrement renouvelée et inspirée des quatre coins du monde, des saveurs de la mer et élaborée exclusivement à partir de produits frais, voire du terroir : viandes et volailles d'origine française, poissons sélectionnés au rythme des marées, et quelques propositions végétariennes. En entrée, par exemple, tartare de lieu noir, algue bio wakamé, soupe de poissons, acras de morue et même huîtres ! En plat, véritable fish and chips, saucisses à l'ivrogne purée de pommes de terre, marmite à l'espagnole au poisson, coques, encornets, chorizo... Pavé de rumsteak du Charolais... En fin de repas, les fromages sont de la ferme de Pracoutel, à Vesc, et les desserts, dont de très bonnes glaces, maison. Pour accompagner ces mets, des vins de la région judicieusement sélectionnés. Et, ce qui ne gâche rien, vous mangez dans une belle vaisselle *made in* Dieulefit.

■ **AUBERGE DE L'ESCARGOT D'OR**
Route de Nyons
✆ 04 75 46 40 52
www.auberge-escargot-or.com
l.escargot.or@wanadoo.fr
Fermé en janvier. Ouvert du jeudi au lundi le soir. Menus de 25,90 € à 36 €. Menu enfant : 12 €. Formule : 21,50 € (entrée/plat). Chèque Vacances.
Les randonneurs et les cyclotouristes connaissent bien cette étape à la sortie de Dieulefit. L'Escargot d'Or offre une escale gourmande et même la possibilité d'un séjour confortable avec ses quinze chambres lumineuses et colorées. La grande terrasse du restaurant offre une vue panoramique sur la vallée, la piscine permet de se rafraîchir et le parc de 5 000 m² confère calme et verdure à l'auberge. Ce Logis de France dont le restaurant est honoré de 2 cocottes, connaît un franc succès avec son entrecôte aux cèpes et aux girolles ou avec ses menus Saveurs du Sud ou Terroir. En entrée, les fameux escargots (six ou dix selon le menu) ou un foie gras poêlé, sauce caramel de chocolat. On aime aussi le dos de cabillaud en papillotte sur lit de fondue de légumes d'été, le baron d'agneau au beurre thym du jardin ou tout simplement les petits farcis à la provençale. Le plus : les jeux pour les enfants dans le parc. Sachez enfin – cela devient rare – que votre chien est le bienvenu.

■ **LA DRÔME DES COULEURS**
Rue Malautière
✆ 04 75 54 45 20
Ouvert du dimanche au mardi et le jeudi à partir de 9h et jusqu´à 19h ; le vendredi et le samedi à partir de 9h et jusqu´à 0h. Horaires variables selon les saisons. Fermeture certains jours en basse saison. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15,50 €. Plats de 14 à 25 €.
Une excellente adresse gourmande qui anime le cœur de Dieulefit, jadis épicerie fine de terroir proposant toute une gamme de produits de la Drôme. Désormais uniquement un restaurant et un bar à vins avec beaucoup de convivialité et diverses formules du jour sympathiques mariant produits régionaux et épices exotiques. Entre autres, le foie gras. Avec Avec un décor moderne créant une ambiance chaleureuse donnant envie de déguster toutes sortes de crus.

Le gîte

■ **HÔTEL LA CACHETTE**
33, rue Brun Larochette
✆ 04 75 96 49 87
www.hotellacachette.fr
contact@hotellacachette.fr
Petit déjeuner : 14 €. A partir de 65 € la double. La suite pour deux : 120 €. La chambre familiale pour 5 : 155 €. Animaux acceptés (8 €).
Une adresse de grand charme. Dans cette ancienne «moulinerie» du fil de soie, en 1950, s'ouvre une pension de famille. Sept ans plus tard, la famille Chapus en reprend les rênes à l'enseigne de Chez nous. Nadine et Francette, leurs filles, poursuivent la tradition familiale d'accueil et d'hôtellerie. Après quelques années de fermeture, l'hôtel la Cachette, entièrement rénové, ré-ouvre ses portes. Une nouvelle adresse de charme au milieu d'un beau parc et tout près du centre historique du village de Dieulefit qui vous propose 11 chambres ou suites modernes et confortables. 2018 voit l'ajout d'un espace bien-être avec piscine intérieure et bain bouillonnant. En 2019 : ouverture d'un sauna et d'une salle de sport.

Campings

■ **DOMAINE DES GRANDS PRÉS*****
Chemin de la Bicoque
Les Grands Prés
✆ 04 75 49 94 36
www.lesgrandspres-dromeprovencale.com
info@lesgrandspres-dromeprovencale.com
Correspondance par bus à partir de la gare de Montélimar.

Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 19,50 €. Tipi de 38 à 70 € la nuit selon la saison. Tente trappeur de 32 à 80 €. Cabane Robinson de 45 à 107 €. Yourte de 38 à 85 €. Chalet ou roulotte de 70 à 140 €. Salle de bains pour bébés. Wifi payant. Bain bouillonnant, sauna.
Robinson, trappeur, indien, bohême, grand voyageur ? Voici un camping différent, et un vrai coup de cœur ! A 300 mètres de la gare routière, ce camping est tout à fait insolite et très sympathique. Insolites hébergements : yourtes, roulottes, chalets, cabanes sur pilotis, lodges toilés... Vous avez le choix des ambiances. Sympathique, l'idée d'un dépaysement sans quitter les senteurs de lavande, à l'image de l'accueil d'Armelle et Antoine Godefroy qui réinventent le tourisme de plein air. Vous pouvez aussi planter votre tente. Camping semi-ombragé à 200 mètres du centre village de Dieulefit avec tous commerces et restaurants.

■ **HUTTOPIA DIEULEFIT*****
Quartier d'Espeluche
✆ 04 75 54 63 94
www.huttopia.com
dieulefit@huttopia.com
Ouvert de début avril à début novembre. Terrain de 19 ha. 91 emplacements. 74 autres hébergements tentes safari ou chalets. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 27 € à 65 €. De 42 € à 235 € la location à la nuit selon types de tentes ou cabanes. Réduction de 20% à partir de 7 nutis hors été. Petit déjeuner sur commande et dépôt de pain. Frais de dossier et de ménage en plus.
Le réseau écolo Huttopia a posé ses belles cabanes, ses jolies cahuttes et ses joyeuses canadiennes sur les hauteurs de Dieulefit, dans un site sauvage arboré de chênes et de châtaigniers. Un mariage réussi de toile et de bois et un campement respectueux de l'environnement, au milieu des arbres, avec retenue d'eau, épicerie. Les emplacements de camping sont vastes (de 300 m² à 500 m²) et chacun équipé d'une table de pique-nique en bois. Les locations évoquent des safaris sous d'autres cieux. Un très bel espace qui séduit les amateurs de camping « sauvage ». Location de vélo possible sur place. Piscine chauffée et étang.

Emplettes

■ **PICODON CAVET**
Quartier Graveyron
✆ **04 75 91 82 00**
http://picodon-cavet.fr
info@picodon-cavet.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 15h ; le samedi de 9h à 12h.
Le picodon de Dieulefit ne ressemble pas aux autres et se caractérise par une saveur un peu piquante tout à fait unique. Chez Cavet, il est élaboré et affiné dans les règles de l'art depuis 1920, soit trois générations de la famille. L'affaire a pris de l'ampleur et s'est modernisée – les bâtiments neufs de l'usine et la boutique sont situés sur la route de Montélimar – et la maison collecte désormais du lait cru de chèvre dans la zone d'appellation jusqu'à Bourdeaux et La Motte-Chalancon pour fabriquer ces fameuses petites tommes de 5 à 7 cm de diamètre et 50 à 80 g selon les termes de l'AOC. Cavet propose différents stades d'affinage : de 8 jours à 2 mois et plus. Bien entendu, plus long est l'affinage, plus personnalisé est le picodon ! La mention *méthode Dieulefit* suppose un fromage affiné au moins 2 mois (14 jours pour un picodon AOC classique). En vente directe à la boutique la production maison de picodon, picodon méthode Dieulefit, picodon bio Délices de chèvre, mais aussi une sélection de produits locaux : saucisson, miel, vin, huile d'olive de Nyons…

■ **POTERIE BOCHATON**
2, rue du Bourg
✆ **07 81 17 37 60**
christian.bochaton@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Le reste de l'année téléphoner pour savoir si c'est ouvert.
Dans la rue piétonne de Dieulefit se trouve l'atelier de l'un des nombreux potiers. Cette maison ouverte en 1996 est située à proximité de l'Office du tourisme. Le site abrite l'atelier du potier Christian Bochaton et sa boutique qui propose un large choix de faïences vernissées ornées, utilitaires et décoratives, de la vaisselle, des plus petits bols aux plus grands saladiers et même des fontaines. Une production traditionnelle. Le potier Christian Bochaton peut faire démonstration de son art. Vous trouvez également sur place la production de la céramiste Françoise Laverdure (atelier à Eyzahut).

■ **LE VIN POÈTE**
2, place de l'Abbé-Magnet
✆ **04 75 90 61 55**
www.le-vin-poete.com
Les jours d'ouverture et les horaires varient selon les saisons.
C'est la deuxième adresse de cette sympathique enseigne fondée par Marc Lalanne à Poët Laval. Et c'est son épouse Véronique qui officie dans cette boutique à laquelle elle a mis sa touche de féminité. On trouve donc désormais à Dieulefit une bonne partie des vins de la cave-mère de Poët, avec une accentuation sur les vins de la région. S'ajoute un rayon de spiritueux créé par madame avec deux belles collections, l'une pour les whiskies, l'autre pour les rhums, dont Véronique Lalanne est une fine connaisseuse. Original et efficace : une large sélection de spiritueux est proposée en spray. Les vins en cave sont majoritairement issus de l'agriculture biologique ou naturels. Une excellente adresse. Une jolie petite devanture, sur la même place que celle de l'Office de tourisme.

Marchés

Ne pas manquer le marché provençal très coloré du vendredi matin, qui s'étale dans la basse ville et attire tous les gourmands de la région. Autre marché très couru : celui des potiers, qui se tient traditionnellement le week-end de Pentecôte.

Dans les environs

Comps

■ **ÉGLISE DE COMPS – ASSOCIATION COMPS HISTORIQUE**
✆ **04 75 46 83 89**
www.compshistorique.fr
compshistorique@orange.fr
Ouvert en été. Ouvert de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Egalement pour les grandes fêtes religieuses et sur rendez-vous. Visite guidée.
L'église Saint-Pierre-et-Saint-Paudont, dont l'origine remonte au XI^e siècle, fait la fierté des habitants qui s'attachent à valoriser leur joyau. L'édifice accueille des offices religieux mais aussi des manifestations culturelles, concerts – musique classique, gospels, chants de la Renaissance. Une programmation que l'on doit à la dynamique association Comps Historique qui fait vivre ce lieu magique. L'église de Comps est sur le sentier de randonnée *Sur les pas des Huguenots*, récemment homologué GR par la Fédération française de Randonnée sous le numéro 965. À la belle saison, programmation de concerts de grande qualité.

■ **RUCHES DU MONDE**
Quartier Les Lombards
✆ **06 51 41 30 61**
www.collections-ruches.com
apidea.rossetti@laposte.net
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 15h à 19h. De mai à octobre sur rendez-vous. En été, du mardi au dimanche de 14h30 à 18h30, le matin atelier bougie pour les enfants. En dehors de ces dates possibilité d'exposition itinérante.
A deux pas de l'église, un hommage à nos précieuses butineuses. L'APIDEA, association pour l'information et le développement en apiculture, anime ce conservatoire du patrimoine apicole traditionnel international. Il s'agit de sensibiliser les visiteurs au monde des abeilles et aux traditions apicoles. Un musée de l'Abeille vivante qui propose aussi des expositions itinérantes et des cours d'apiculture. Un espace passionnant autant pour le néophyte que pour le spécialiste ou l'apiculteur, adultes et enfants confondus. Vous découvrez des ruches vitrées, l'organisation sociale des abeilles, de la ponte de la reine aux danses des butineuses. Le clou de l'exposition est une collection unique de 100 ruches traditionnelles du monde. Une belle diversité d'esthétique et d'ingéniosité. Possibilité d'atelier bougie pour les enfants et dégustation de miels.

■ **LA SOURCE DU JABRON******
Quartier Lapatte
✆ 04 75 90 61 30
www.campinglasource.com
contact@campinglasource.com
Ouvert de début avril à fin novembre. Promotions : camping 315 € les 3 semaines, mobil-home pour 4/5 personnes 812 €, chalet tout confort trois chambres 1 428 €.
Voici une hôtellerie de plein air 4 étoiles qui joue la double carte de la nature et du confort. Vous avez le choix entre des emplacements de camping, des tentes façon éco-lodges, des chalets ou des mobil-homes. Et pour tous : piscines, animations, épicerie du terroir, restaurant et bar. Pour ce 4 étoiles à 2 km de Dieulefit un total de 46 locatifs et de 55 emplacements. L'assurance d'une adresse familiale et bon enfant. D'ailleurs il y a un club enfants et diverses animations pour les petits campeurs. Deux chalets ouverts à la location toute l'année.

La Bégude-de-Mazenc ★★

Porte d'entrée du pays de Dieulefit (à 12 km), ce village perché affiche sa dualité. Si le nouveau village se nomme la Bégude-de-Mazenc, son histoire est liée à son beau quartier médiéval baptisé Châteauneuf-de-Mazenc, l'ancien village sur sa colline avec ruelles pavées et beffroi. Ce château « neuf » remonte au XIII[e] siècle et offre une vue panoramique sur la plaine de la Valdaine. D'ici on comprend aisément qu'il s'agissait d'un site stratégique pour une place défensive. L'édifice passa entre de nombreuses mains – Poitiers, Turenne, Dupuy de Montbrun – jusqu'à son démantèlement en 1622 et à l'édification d'un château situé plus bas qui eut pour propriétaire Emile Loubet (1838-1939), enfant du pays et ancien président de la République française. C'est d'ailleurs à cet homme politique que l'on doit l'aménagement, dans la plaine, du bourg nouveau de La Bégude-de-Mazenc qui n'était, à l'origine, qu'une gargote en bord de route.

■ **LE LABORATOIRE DES SOURCES**
Souspierre
Sur la D 540
en direction de Dieulefit
✆ 04 75 53 35 16
www.laboratoiredessources.com
info@laboratoiredessources.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h.
Cora Lafont a déplacé son laboratoire de Vichy dans la Drôme provençale. Tout d'abord, la maison a racheté la roseraie d'Anne Felker à Eurre, près de de Crest, en décembre 2015. Il faut dire que les produits cosmétiques bio du Laboratoire des Sources sont élaborés essentiellement à base de roses. De la cueillette au soin cosmétique ! Dans un deuxième temps, le laboratoire s'est installé dans une ancienne poterie de Souspierre, à l'orée de La Bégude de Mazenc, entièrement réhabilitée pour accueillir la production et un magasin d'usine. Ici vous pouvez faire provision de Granité de rose, un gommage aquafondant ; d'Éclat de rose, un masque régénérant ; d'Élixir de rose, une huile précieuse pour le visage ; d'Éveil de rose, une crème de jour ; de Perle de rose, une crème de nuit ; de Secret de rose, une crème anti-rougeur... entre autres onguents de beauté. Mais aussi d'une collection de senteurs naturelles pour la maison et d'huiles de massage. Une escale vraiment... délicieuse.

■ **HÔTEL RESTAURANT LE JABRON****
5, avenue Madame-de-Sévigné
✆ 04 75 46 28 85
www.lejabron.fr
hotel-lejabron@orange.fr
Logis. Ouvert toute l'année. 7j/7, en basse saison fermé le dimanche. 12 chambres. Chambre double de 64 € à 70 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour, à midi 14,90 € avec buffet d'entrées, deux plats au choix, dessert et café. Formules carte de 26 à 38 €).
La petite rivière du Jabron, affluent du Rhône, s'écoule au milieu de la plaine de la Valdaine. L'hôtel-restaurant qui en porte le nom affiche son caractère paisible et compte douze chambres équipées du confort moderne (Wifi, canalsat) et bénéficiant d'une vue sur les collines. Idéal pour la détente. La salle de restaurant a été récemment refaite. Le chef Jérôme y propose une cuisine traditionnelle qui est également servie sur la terrasse ombragée, en été, vous retrouverez les fromages drômois dans la salade de chèvre chaud à l'huile d'olive et vous régalerez d'un filet de daurade royale poêlé, sauce vierge à l'huile d'olive de Nyons et riz basmati et carottes au thym ou du gigot d'agneau de la région, confit façon gigot de 7 heures accompagné de courgettes et pommes rôties au four ou encore de la tête de veau braisée sauce gribiche et pommes vapeur... Une halte chaleureuse et gourmande ! Le petit déjeuner et servi dès 7h. Les sportifs apprécient.

Le Poët-Laval

Ce village restauré est parmi les plus beaux villages de France. Les *poët* dans le patois local ne désignent pourtant pas des chefs-d'œuvre ! Tout au plus des... monticules de terre. Donc Poët-Laval évoque un monticule dans la vallée. Toutefois, le village a fière allure et beaucoup de cachet, perché sur sa colline et déployé au pied de son château dont le donjon massif apparaît de loin comme un phare. Il est agréable de cheminer dans ses ruelles pavées au hasard desquelles on croise de beaux bâtiments médiévaux. Des artisans tombés sous le charme des lieux se sont installés et sont aujourd'hui comme autant d'atouts touristiques. L'ancien temple de ce bourg qui fut un fief du protestantisme au XVI[e] siècle, abrite un musée du Protestantisme dauphinois. A voir encore, le remarquable centre d'art Raymond-du-Puy qui accueille chaque été une exposition et des concerts. Notons enfin que le village est le point de départ d'une randonnée pédestre du patrimoine « Sur les pas des Huguenots », en partance vers le Diois.

■ **MUSÉE DU PROTESTANTISME DAUPHINOIS** ★
Vieux-village
✆ 04 75 46 46 33
mdpd@wanadoo.fr
Ouvert le dimanche et le lundi de 15h à 18h30. Basse saison : tous les jours de 15h à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Ouvert de

début avril à fin octobre. Ouvert hors saison sur rendez-vous. Visites guidées pour les groupes. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3,50 €. Gratuit pour les journées du patrimoine.
Dans ce vieux village classé parmi les plus beaux de France vous trouvez un site particulièrement intéressant. Un joyau patrimonial sur les pas des huguenots. Rappelons que Poët-Laval fut une commanderie des chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem passés à la Réforme au XVI[e] siècle. Le musée, créé en 1961, est installé dans une demeure du XIV[e] siècle, devenue temple au XVII[e] siècle. Celui-ci présente les grandes périodes de l'histoire du protestantisme en Dauphiné sans oublier que les colporteurs vaudois ont diffusé dès le XII[e] siècle le message évangélique... Vous découvrez des bibles anciennes, des objets de culte qui servaient dans les « déserts » – lieux de culte clandestin – ainsi que de très nombreux documents historiques. Ce musée continue à enrichir ses collections et reste très vivant, notamment à travers la riche bibliothèque qu'il met à la disposition des étudiants et des historiens. Les tribunes de bois de l'ancien temple sont classées à l'inventaire des Monuments historiques. Une boutique propose aussi à la vente des bibles, des ouvrages historiques et des cartes postales. Le musée est le point de départ de la randonnée pèlerine Sur les pas des Huguenots.

■ TOUS LES MATINS DU MONDE
Hameau de Gougne
✆ 04 75 46 46 00
Bistrot de pays. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Bistrot ouvert toute la journée, avec coupure l'après-midi après le service du déjeuner. Menu unique à 22 € (entrée, plat, dessert). Formule du midi : 15 € (en semaine, plat du jour 9 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin.
Bingo ! Tout à la fois une adresse de charme et de pays, tendance jazz et terroir. Cette ancienne limonaderie, transformée en bistrot de longue date, est tenue depuis 2003 par Julie et Frédéric qui ouvrent leur établissement dès 9h du matin (du monde !) et méritent bien leur label *bistrot de pays*. La belle bâtisse de pierre située au pied de Poët-Laval offre un espace convivial aux villageois et une escale parfaite aux touristes, aux randonneurs et même aux cavaliers qui peuvent attacher leur monture aux anneaux installés à cet effet le long de la façade. On aime la belle terrasse sous sa glycine centenaire. La cuisine est concoctée à base de produits du terroir et parfois bio. Julie se fournit au Champ libre, la boutique de produits locaux du village. Au menu : salade de ravioles, salade composée de caillette, caillette rotie en chausson, Tatin et son escalope de foie gras, civets l'hiver, pizzas, moules-frites... Sans oublier le picodon. On découvre aussi les bons petits vins issus des vignobles régionaux. Le plus futé : les jeux de société à disposition, un terrain de pétanque et, en été, les concerts jazzy sur la terrasse.

■ LES HOSPITALIERS***
Le Vieux Village
✆ 04 75 46 22 32
www.hotel-les-hospitaliers.com
contact@hotel-les-hospitaliers.com
Fermé en hiver. 24 chambres. Chambre simple de 76 € à 80 € ; chambre double de 86 € à 160 €. Petit déjeuner : 14 €. Gîte pour 5 personnes : à partir de 800 € la semaine. Animaux acceptés (8 €). Restauration (à partir de 19,50 € pour le déjeuner en semaine, à partir de 26 € le soir. Menus divers de 32 à 62 (le tradition. Menu enfants 15 €).
Au cœur de Poët-Laval, magnifique village médiéval escarpé, la découverte de cette adresse de charme est un plaisir. Ici l'hospitalité est une longue tradition puisque l'adresse était déjà une escale appréciée des chevaliers au XII[e] siècle ! Une terrasse panoramique, une grande piscine, des chambres confortables et spacieuses aux meubles cossus, une table gastronomique tout est réuni pour un agréable séjour. Vous mangez dans une salle médiévale ou sur la grande terrasse qui suplombe la plaine. La cuisine est de saison, alliant terroir, grands classiques et une touche de créativité bien inspirée. Cassolette de Saint-Jacques poêlées et mousseline de potimarron ; dos de cabillaud au crumble de pain d'épice ; pintade de la Drôme rôtie ; carré d'agneau de pays laqué au miel de Dieulefit, gousses d'ail en chemise ; pigeon farci aux dattes citronnées, polenta grillée. Pour finir ? Osez ce mille-feuille chocolat-mangue ou alors cette mousse de citron, croustillant de banane, sorbet de châtaigne aux marrons confits. Sachez enfin qu'une excellente carte des vins honore les Hospitaliers.

■ LORETTE**
Quartier Lorette
✆ 04 75 91 00 62
www.campinglorette.fr
camping-lorette@orange.fr
Ouvert du 1[er] mai au 30 septembre. Terrain de 3 ha. 60 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. De 9,50 € à 13 €. Réduction d'une nuit pour une semaine de séjour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,80 €). Wifi gratuit.
Labellisé *Camping Qualité*, le camping municipal Lorette à Poët-Laval est un camping et seulement un camping ce qui devient de plus en plus rare ! Ni chalet, ni mobile-home, juste vos tentes, vos caravanes et vos camping-cars. Un site paisible et sans chichis, mais confortable, où se reposer en pleine nature. Sur place : piscine, pataugeoire, aire de jeux, table de ping-pong, terrain de foot, buvette. Vous êtes à 1 kilomètre du village et vous profitez sur place du wifi. Vous êtes également à proximité du charmant bourg de Dieulefit. Le Poët-Laval est aussi un camp de base sympathique pour rayonner en randonnées pédestres, du moins à l'inter-saison. En été il fait souvent trop chaud, sauf à partir très tôt le matin, et la piscine sera plus tentante que les sentiers...

■ LA VIEILLE MULE
Quartier Labry
✆ 06 16 57 37 11
www.lavieillemule.com
lavieillemule@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 19h30. Concerts et spectacles en soirée le jeudi, en été.

Cynthia et Rémi ont une belle fontaine d'eau de source devant leur petite brasserie. La base ! Pour le reste : des ingrédients bio, malt d'orge de pays, houblon, levure, leur talent et leur passion. Leur collection est réjouissante, pleine de saveurs, de robes et de dénominations. Il y a la Mule tombée du ciel, une blonde fruitée, la Mulette, une blonde légère, la Vieille Mule, une ambrée très aromatique, la Blanche Mule, prix de la meilleure bière blanche drômoise, rafraîchissante avec son nez d'agrumes, et la dernière la Mule vagabonde, une bière ambrée/brune de dégustation qui développe des arômes de pain grillé et de réglisse. En été, dans la cour de la brasserie, il y a une petite programmation de festivités, un bal folk, par exemple, ou des soirées jeux, voire des spectacles. La bonne ambiance !

■ **LE VIN POÈTE**
165, rue Etienne-Gougne
✆ 04 75 90 08 85
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Ouvert le dimanche (le matin seulement). Livraison à domicile le soir.
Sommelier conseil, passionné d'œnologie, Marc Lalanne a créé sa jolie cave à vin, pleine de poésie, en 2009, et depuis a ouvert une seconde adresse de l'enseigne à Dieulefit, tenue par son épouse. Le Vin Poète propose plus de 700 références dont 40 en Grignan-les-Adhémar, représentant plus de 150 domaines. La cave programme des ateliers découverte vins et terroirs et propose des cours d'initiation et de perfectionnement sur rendez-vous. Conseils accords mets et vins. Les vins proposés sont majoritairement issus de l'agriculture biologique ou naturels. Également des spiritueux.

◗ **Autre adresse :** Dieulefit

Pont-de-Barret

Un peu plus de 500 habitants pour ce village provençal partagé en deux par le Roubion qui descend du mont Angèle. Rive gauche, vous avez l'église Notre-Dame-la-Brune (XII[e] siècle) classée monument historique, rive droite, le vieux village, sur sa colline. Ce village perché aux belles calades, blotti à l'abri d'un hémicycle de montagnes et dominé au nord par Sainte-Euphémie (607 m d'altitude) et à l'est par Eson, connu pour son site d'escalade, et par la montagne de Briesse. Ce village d'origine gallo-romaine (anciennement Savenna) tient son nom du pont situé à l'aplomb de la barre rocheuse d'Eson.On voit toujours le long du Roubion, en direction de Crest, l'ancienne usine textile qui employa jusqu'à 100 personnes, mais qui ne fonctionne plus depuis les années 1960. Reste une activité agricole et un petit village vivant avec son école, sa poste, ses artisans et ses petits commerces. De nombreuses randonnées depuis Pont-de-Barret dont la classique montée au sommet de la montagne Sainte-Euphémie. Beaux panoramas aussi sur les sentiers de la montagne d'Eson et belle roche rouge pour les grimpeurs.

■ **LA FONTAINE MINÉRALE**
120, route de Crest
✆ 04 75 90 15 70
www.lafontaineminerale.fr
lafontaineminerale@gmail.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 10h à 23h. Haute saison : du 1[er] mai au 1[er] octobre. Menu convivial en cocotte à partager : 25 €. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 17 € (en semaine, entrée/plat et plat/dessert 14 €, plat du jour 11 €). Vin au verre. En grignotage 14 € la cocotte végétarienne, 17 € la friture. Menu de fête 36 €.
Pont de Barret voit couler deux rivières : le Roubion et la Ribamdoule. Dans ce coin de paradis, la Fontaine Minérale nous invite à laisser couler le temps. Ce lieu insolite, tout à la fois bistrot, restaurant et guinguette, un brin vintage, un brin branché, nous offre sa terrasse au bord de l'eau sous les platanes, un préau et une salle. Ce bistrot dont l'origine remonte à 1848 a été redynamisé par l'association de la Guinguette de la Fontaine, fondée en 2010 à qui l'on doit une belle programmation de concerts, projections, spectacles de théâtre ou de cirque. L'ambiance est conviviale et les assiettes franchement gourmandes, puisant l'inspiration dans le terroir et sous d'autres latitudes. La tradition s'instaure : spectacle le lundi de Pâques, le dimanche de Pentecôte, et guinguette tous les dimanches. On y mange et on y danse ! Sachez que le bal du 14 juillet à la Fontaine est réputé, avec raison... Le bar est ouvert entre les repas avec une longue carte de boissons et quelques grignotages. Le plus : un champ en contrebas où les enfants peuvent bien se détendre. On aime les fondues savoyardes en hiver et les brunchs. Et désormais la Fontaine est ouverte toute l'année.

Vesc

Avec un peu plus de 4 000 hectares, Vesc est l'une des plus grandes communes du département. Mais pas la plus peuplée ! Sa population, qui atteignait 1 153 habitants en 1790, est désormais descendue en dessous des 300 habitants. Subsiste un centre-bourg médiéval charmant et plusieurs exploitations agricoles autour de l'élevage chevrier et des fromages. C'est aussi le point de départ de nombreuses randonnées.

■ **CHEZ MON JULES**
Le village
✆ 04 75 04 20 74
www.chezmonjules.com
chezmonjules@gmail.com
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 33 € à 57 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 25 € (en semaine, 20 € entrée et plat ou plat et dessert).
Petite adresse gourmande et pleine de charme, façon bistrot de village. Déco chinée et *vintage*, à table une cuisine de terroir (sauf le bar de ligne que le chef aime bien cuisiner !), à forte tendance bio et vocation gastronomique, en terrasse une ambiance guinguette, quelques soirées musicales. Exemple de menu gourmand : œuf cocotte-picodon-tartine ou poireaux-haddock-endives, puis risotto d'épeautre-légumes-œuf 64 degrés ou bœuf laqué-choux-bouillon et pour finir chocolat-courge-sorbet ou crémeux citron-biscuit-crème fouettée. Les ingrédients sont réunis pour passer un bon moment. Alors forcément, certains viennent à Vesc juste pour aller chez ce Jules ! Et si l'adresse vous plaît vous pouvez

prolonger le séjour et dormir sur place, dans l'une des deux grandes chambres d'hôtes de grand confort, avec terrasse, de la Vieille auberge.

■ **LE MATIN CALME*****
La Perrerie
1, chemin de l'Église ✆ 04 75 91 23 35
www.campinglematincalme.com
campinglematincalme26@hotmail.com

Fermé du 1er octobre à mars. 25 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 23 €. Mobil-homes de 300 € à 515 € la semaine ; chalets jusqu´à 5 personnes de 350 € à 665 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (suivant la période et sous conditions). Restauration (restaurant guinguette, barbecue collectif). Animations. Parapente, atelier de poterie. Marché de producteur, animations.
Ce camping familial, implanté sur un site boisé, calme et verdoyant, vous accueille en Drôme provençale. Vous avez le choix entre une roulotte, des chalets, des chalets bois et toile, un cabanon provençal et des emplacements de camping. Profitez des pains chauds et viennoiseries maison du matin, de son restaurant et ses prestations gratuites (douches, piscine, pataugeoire, tennis, barbecue…) Plus d'une raison de séjourner et de découvrir les environs. Au menu : des kilomètres de randonnées dans les montagnes à faire à pied, à vélo ou à cheval, un départ de parapente à quelques mètres du camping, la découverte du village pittoresque de Vesc, de la vallée de la Veyssanne, des montagnes et des fermes, sans oublier la dégustation de picodons.

GRIGNAN ★★

Quel charme, quelle élégance ! Grignan, village fortifié, coiffé de son célèbre château, est parmi les plus beaux villages de la Drôme. La plaine du Tricastin compte ainsi plusieurs villages enroulés autour d'un château édifié sur une butte, mais Grignan sort du lot ! Découvrir ce village au détour de la route est un enchantement. Le château de Grignan est connu à travers Madame de Sévigné qui vint finir ses jours dans cette demeure fastueuse, après avoir longuement correspondu avec sa fille, la comtesse de Grignan. Il faut parcourir les ruelles tranquilles du village, fin mai-début juin, pour profiter de l'itinéraire floral aux mille roses. Puis, en juillet, fleurissent les lavandes. Au détour des venelles, on découvre la tour carrée, la collégiale du XVIe siècle où fut enterrée la marquise, ce curieux lavoir à colonnes du XIXe siècle, ou encore de charmantes librairies, des salons de thé avec leur patio, des galeries d'art... Aujourd'hui, en mémoire des lettres de madame de Sévigné, Grignan est dédié à l'écriture, aux belles lettres et à la correspondance à laquelle est consacré un Festival attirant d'innombrables personnalités du monde des lettres et des médias. Quant au château, il propose chaque été une création théâtrale de qualité qui connaît un grand succès. Mieux vaut réserver à l'avance. Un moment de grâce et d'émotions qui aurait charmé la marquise.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE GRIGNAN-ENCLAVE DES PAPES**
Espace François-Auguste-Ducros
12, Place du Jeu-de-Ballon
✆ 04 75 46 56 75
www.grignanvalreas-tourisme.com
Cet office de tourisme qui a une antenne à Valréas est implanté, à proximité de la mairie, dans un bâtiment moderne et élégant dédié au beau pays de Grignan-Enclave des Papes, avec des villages aux noms charmants dont Chantermerle-lès-Grignan, Montrison-sur-Lez, Montjoyer, Roussas, Rousset-les-Vignes, sans oublier Saint-Pantaléon-les-Vignes. Vous trouvez sur place le programme des Fêtes nocturnes, du Festival de la correspondance et des autres évènements qui animent tout au long de l'année le village de Grignan. Une halte où prendre des informations et des forces... avant de gravir le chemin escarpé qui mène au château !

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE GRIGNAN** ★★★
Rue Château ✆ 04 75 91 83 55
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Basse saison de novembre à mars fermé le mardi. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 8 € (réduit 12-17 ans, étudiants moins de 25 ans, demandeurs d'emploi, bénéficiaires RSA, carte CEZAM ou Pass Provence 6 €. Visite guidée : 10 € – 8 € réduit). Visite libre des extérieurs. Billet groupé pour les trois châteaux de la Drôme (Grignan, Suze-la-Rousse, les Adhémar) : 18 €.
Dominant le beau village escarpé de Grignan, le château est connu pour accueillir les *Fêtes nocturnes*, une création théâtrale donnée devant la façade du château, chaque été. Mais avant cela, l'austère forteresse médiévale a une longue histoire ! Elle devient un château d'agrément à la fin du XVe siècle avec Gaucher Adhémar qui double le corps de logis, construit la grande galerie et l'entrée principale sur la cour du puits. Son fils Louis Adhémar, gouverneur de Provence, réalise la collégiale Saint-Sauveur coiffée par de grandes terrasses et la façade Renaissance. Au XVIIe siècle, le comte François de Grignan, gendre de la marquise de Sévigné, l'aménage en prestigieux palais en créant le grand vestibule, l'entrée sur la cour d'honneur, et l'aile des Prélats. En partie détruit à la Révolution, le château est abandonné jusqu'au rachat en 1912 par Marie Fontaine qui entreprend de le sauver des ruines. Témoin de l'architecture Renaissance et du classicisme français, ce château est acquis par le Département de la Drôme en 1979. Il devient alors un monument historique et un musée de France ouvert au public. La visite permet de découvrir les appartements, les salles de réception, les décors, les œuvres d'art qui révèlent l'art de vivre des personnages illustres qui l'occupèrent. Un grand chantier patrimonial a débuté au château avec la restauration des façades de la cour du Puits et la création d'une calade

■ **MAISON DE L'IMPRIMEUR ATELIER-MUSÉE COLOPHON**
Maison du Bailli
Place Saint-Louis
✆ 04 75 46 57 16
http://colophon-grignan.fr
colophon.grignan@orange.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 14h30 et de 16h à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 4 €.
Au pied du château de Grignan, cher à la célèbre marquise épistolière, l'ancienne maison du Bailli (du XV^e^ siècle) accueille cet atelier-musée du livre et de sa fabrication. Un grand escalier de pierre mène au premier étage qui présente des ateliers de typographie du XIX^e^ siècle avec d'anciennes machines à imprimer, des outils et des documents retraçant l'histoire des ouvriers imprimeurs. Au rez-de-chaussée, l'atelier du typographe est toujours en activité. Les prisons ont été transformés en salle d'exposition. Un espace voûté accueille des artistes contemporains et des rencontres littéraires. L'espace librairie/édition/estaminet Colophon propose des ouvrages triés sur le volet, de la papeterie d'art et un salon de thé. L'été, une terrasse paisible autorise la lecture, l'écriture et même un pique-nique. Voici une adresse chaleureuse, hors du temps, propice à... l'inspiration. Qu'il s'agisse d'écrire une carte postale ou plus si affinité. La maison est animée par une poignée de personnes de caractère, hommes et femmes de lettres, aimant raconter leurs histoires de porteurs de mots...

■ **LE VILLAGE PROVENÇAL MINIATURE** ★
Quartier La Petite Tuilière
✆ 04 75 46 91 68
www.village-miniature.fr
contact@village-miniature.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 14 juillet au 1^er^ septembre tous les jours non-stop de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 5 à 10 ans) : 3,80 €.
Une reconstitution magique et pleine de charme ! Vous rencontrez ici une Drôme bonsaï, la Provence en miniature, son histoire, ses monuments, ses villages, ses artisans... Vous découvrez un village provençal rural de 80 maisons à l'échelle 1/6^e^, du début du siècle dernier. Un millier de santons (30 cm) et d'animaux, dont certains animés, donne vie au village et dévoilent les métiers du Tricastin d'autrefois. Les vignerons portent le costume de la confrérie, le bistrot a sa tonnelle, l'église son curé, le marché ses camelots, le maire ses mariés. Voici le bourrelier à l'œuvre et la lavandière au travail. Les hommes jouent aux cartes ou à la pétanque. Comptez environ 45 minutes pour faire le tour de ces merveilles et traditions provençales déployée sur 1 000 m². Ce ne sont que des sourires et des exclamations tout au long du parcours. En hiver, exposition de la collection des crèches du monde. Et désormais le village provençal propose une chasse aux œufs à Pâques et participe aux Journées du patrimoine en septembre et à la Nuit des musées en mai.

Le couvert

■ **LE CLAIR DE LA PLUME**
Place du Mail
✆ 04 75 91 81 30
www.clairplume.com
info@clairplume.com
Menus de 75 € à 115 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 45 €. Formule bistrot de la ferme Chapouton : 32,50 €, ou 26,50 € entrée et plat ou plat et dessert.
L'établissement fête ses 20 ans en 2019. Pour l'occasion, d'autres chefs étoilés sont invités aux fourneaux par le chef des lieux, Julien Allano. Ce fils de cuisinier a travaillé dans des maisons de renom, dont La Mirande à Avignon, avant de rejoindre Grignan en 2014. Dès 2015, il offrait à Grignan une étoile avec une cuisine talentueuse, sensible, humble et inventive. Ce jeune

chef travaille à merveille les produits du terroir. Le chef décline sa carte en deux versions, l'une bistrot, pour le déjeuner, et l'autre gastronomique. A la carte bistrot, par exemple, espadon mariné puis poêlé, vinaigrette soja, miel, citron et herbes du jardin. Version gastronomique, des menus éphémères et des exclusivités à travers la réinterprétation de plats légendaires de la cuisine bourgeoise, tels que la « poularde en croûte de sel », le « lapin à la royale », le « bœuf Wellington »... préparés sur commande une semaine à l'avance. L'hôtel est à la hauteur de la cuisine et abrite un jardin et une piscine biologiques.

■ **LA FERME CHAPOUTON**
200, route de Montélimar
✆ 04 75 00 01 01
http://chapouton.com
info@chapouton.com
Fermé trois semaine en janvier. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 26,50 € à 32,50 € (selon nombre de plats). Menu enfant : 14,50 €.
C'est la version bistrot de la table étoilée de Julien Allano (Au Clair de la Plume). Cette nouvelle table propose une cuisine traditionnelle de qualité, à base de produits frais. A déguster au coin du feu l'hiver, ou, aux beaux jours, en terrasse avec une vue exceptionnelle sur le château de Grignan. Grande salle à manger et bar climatisés. Exemple : petits pois en fin velouté, servi froid, cappuccino à l'infusion de lard ou chèvre de Grignan, cœur de tapenade, légumes croquants en salade puis dos de lieu noir, fèves, olives et gingembre.

■ **LE GRENIER À SEL**
Place du Jeu-de-Ballon
✆ 04 75 46 94 36
www.grenier-a-sel-grignan.fr
nroux84@orange.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 7,80 €. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Au pied du château, de ce splendide village, Le Grenier à Sel offre une belle terrasse dont il faut profiter le plus longtemps possible et une salle voûtée joliment décorée où l'on est reçu cordialement par des hôtes très sympathiques. Dans les assiettes, une salade de caillette ou une salade au chèvre, des côtes d'agneau de la Drôme ou des rougets à la tapenade, pour finir avec une tarte du jour maison. Petite carte et sélection des vins dans la même veine, mais le tout ne manque ni de saveurs ni de chaleur.

■ **LE POÈME DE GRIGNAN**
Rue Saint-Louis
✆ 04 75 91 10 90
www.lepoemedegrignan.com
HervePoeme@aol.com
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : 15 jours en novembre et 1 semaine en mars. Du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menus de 45 € à 68 €. Formule du midi : 30 € (menu du marché, en semaine).
On vient de loin pour lire ces rimes gourmandes... Tout un poème ? En tout cas, au fil des années, Hervé et Valérie ont réussi à se créer une réputation de table chaleureuse, accueillante et haut de gamme. C'est la gastronomie à prix abordables. Un décor provençal raffiné, des tables raffinées, une cuisine à base de produits du marché et de saison... Rien que du plaisir ! En apéritif, osez un vin blanc au basilic, accompagné de petits feuilletés à la tapenade. Le chef est inventif : mignon de veau et jus à la sauge, risotto de riz venere aux légumes et poêlée d'épinards ; cuissot de cerf façon tournedos, poêlée de légumes et châtaignes, sauce gibier chocolaté ; viennoise de filet de bar aux petits légumes de saison et crevettes papillons, jus aux coquillages... Les menus sont servis pour toute la table : mieux vaut se concerter avant...

Le gîte

■ **LE CLAIR DE LA PLUME**
Place du Mail
✆ 04 75 91 81 30
www.clairplume.com
info@clairplume.com
❄
Ouvert toute l'année. 16 chambres (et suites). Chambre double de 145 € à 355 € ; suite de 435 € à 515 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 23 € (enfant : 12 €). Lit supplémentaire : 45 € (lit bébé : 25 €). Animaux acceptés (9 € en supplément). Wifi gratuit. Restauration (et salon de thé). Tv satellite.
Cette belle bâtisse a été édifiée au XVII[e] siècle afin d'accueillir les hommes d'églises chargés d'insuffler une morale plus rigoureuse aux habitants de Grignan... Au cœur du vieux bourg, face au magnifique lavoir en rotonde à colonnes qui donne tout son cachet au lieu, c'est aujourd'hui un petit hôtel de charme et de luxe orné d'une collection de roses anciennes. Le Clair de la Plume regroupe dix-sept chambres et suites, modernes et élégantes réparties dans trois lieux du village. Le jardin méditerranéen abrite pour sa part le pavillon des amoureux, chambre indépendante et romantique, une piscine bio et un espace de restauration de plein air, naturel et bio (de mai à septembre). Egalement un salon de thé raffiné et un restaurant de cuisine gastronomique.

■ **LE SÉVIGNÉ*****
15, place Castellane
✆ 04 75 46 50 97
www.hotel-sevigne-grignan.com
reservation@linstantsevigne.com
❄
Fermé du 15 au 31 décembre. 17 chambres. Chambre double de 85 € à 130 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 7 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit.
Ce beau bâtiment datant de 1540, situé au pied du château, a été soigneusement réhabilité pour accueillir un hôtel de charme, design et confortable. Vous bénéficiez d'une splendide terrasse offrant une vue imprenable sur la vieille ville. Nous vous invitons à la découverte de cet établissement et de ses très belles chambres. Pas de restauration mais un espace bar et de bonnes tables à proximité. Egalement, un patio à disposition des hôtes.

Loisirs

BOUTIQUE LABORATOIRE DES SOURCES
8, montée du château

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Ouvert d'avril à octobre. En été ouvert tous les jours.

C'est le deuxième magasin d'usine de ce laboratoire de produits cosmétiques bio élaborés essentiellement à base de roses et installé à La Bégude-de-Mazenc dans une ancienne poterie. Ici vous pouvez faire provision de Granité de rose, un gommage aquafondant, d'Éclat de rose, un masque régénérant, d'Élixir de rose, une huile précieuse pour le visage, d'Éveil de rose, une crème de jour, de Perle de rose, une crème de nuit, de Secret de rose, une crème antirougeur… entre autres onguents de beauté, mais aussi d'une collection de senteurs naturelles pour la maison et d'huiles de massage. Que du bonheur !

Emplettes

AYME TRUFFE
Domaine de Bramarel
✆ 04 75 46 52 20
www.ayme-truffe.com
info@ayme-truffe.com

Visite des truffières pour les particuliers toute l'année, sur rendez-vous uniquement. Le de novembre à mars, tous les jours d'avril à octobre. 6 € la visite avec dégustation de truffe en saison, gratuit hors saison. Magasin ouvert tous les jours de 9h à 19h.

Blanche ou noire ? L'envoûtant tubercule a son palais drômois, situé entre Grignan et Taulignan, où se cultive le fameux tuber : 11 ha de truffières en production, 4 ha de jeunes truffières, 1/2 ha de pépinières de plant de chêne à vocation truffière. Le domaine, qui existe depuis 1850, régale, accueille et éduque au diamant noir les amateurs de ces saveurs enivrantes qui déchainent les passions. On peut assister à une démonstration de cavage, recherche de truffes avec Gilles Aymé et l'un de ses labradors, suivie d'une dégustation de carpaccio de truffe à l'huile d'olive sur une tranche de pain (plus ou moins de lamelles de truffe selon le cours de la truffe...). On repart les sens en éveil et les mains pleines de délices comme ces truffes fraîches, juste brossées, ou cette savoureuse huile d'olive truffée idéale pour parfumer votre cuisine avec raffinement. Une découverte futée en toute saison.

CAVEAU DES VIGNERONS DE L'ODG GRIGNAN-LES-ADHEMAR
Maison de pays
Place du Jeu-de-Ballon
✆ 04 75 46 55 96
www.grignan-adhemar-vin.fr
odg.grignanlesadhemar@sfr.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h15 à 17h45 ; le mercredi de 9h15 à 12h30. En basse saison fermeture les mercredi et jeudi. Initiation à la dégustation sur rendez-vous. Fermeture 25 décembre et 1er janvier. Présentation de l'appellation aux groupes : 2 €/pers. Initiation à la dégustation sur rendez-vous pour les individuels : 10 €/pers.

Des vins en harmonie avec leur terroir. Une trentaine de domaines, caves particulières et coopératives confondues, sont représentés dans ce caveau situé au pied du célèbre château, près de la Poste. A l'honneur, les vins d'une AOC dont l'origine remonte à 1973 (sous l'appellation côteaux-du-Tricastin), aujourd'hui AOC grignan-les-adhémar, et couvrant le vignoble rive gauche du Rhône, de Montélimar à Saint-Paul-Trois-Châteaux, soit 1 800 ha répartis sur 21 communes, travaillés par 390 producteurs. On découvrira avec curiosité la cuvée Marquise de Sévigné, représentant une cuvée féminine, élégante, qui aurait séduit la Marquise, sélectionnée chaque année parmi une quinzaine d'échantillons des vins de l'appellation à l'occasion du Festival de la Correspondance par un jury composé de professionnels et de consommateurs et parrainé par une célébrité. On pourra emprunter le Sentier viticole des cabanons à la rencontre du terroir, du vignoble et de ces petites cabanes de vignes typiques des paysages de Drôme provençale. Objectif : mieux savourer les parfums de ce territoire qui se déclinent en rouges, en blancs et en rosés. 70% pour les rouges, 20 % pour les rosés et 10 % pour les blancs.

AOC grignan-les-adhémar

Les premières plantations de vignes dans le Tricastin remontent au Ve siècle av. J.-C. Les Romains développèrent ensuite le vignoble faisant de la région le pôle viticole de la Gaule antique puis médiévale ! Des fouilles récentes ont permis la mise au jour du plus vaste cellier connu du monde romain, au quartier du Mollard à Donzère. Le vignoble, décimé par le phylloxéra, en 1885, fut ranimé dans les années 1960, par le travail acharné des vignerons, dont certains parmi les rapatriés d'Algérie, jusqu'à l'obtention d'une AOC en 1973. Entre Montélimar et Bollène, rive gauche du Rhône, le terroir de l'AOC grignan-les-adhémar, anciennement coteaux-du-tricastin, se développe sur 2 000 hectares répartis sur 21 communes. C'est une entité géographique originale bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel. Cinq grands cépages se partagent le vignoble : le grenache – pour la puissance – et la syrah – pour la robe et le fruit – dominent dans les assemblages. Suivent le cinsault – pour la finesse –, le carignan – pour la vivacité – et le mourvèdre – pour l'éclat et la couleur. Pour les vins blancs : grenache, clairette, bourboulenc, marsanne, roussanne et viognier. Les rouges représentent 85 % de la production. Les plus fruités peuvent être dégustés jeunes et frais alors que les vins riches en syrah peuvent se conserver en se bonifiant durant une dizaine d'années.

Les champs de lavande s'étendent à perte de vue au pied du village.

© Gérard LABRIET

LE CERCLE DES VIGNERONS DU RHÔNE – TROIS TERROIRS, UNE PASSION

Cette institution de la Vallée du Rhône rassemble 3 caves historiques du Haut-Vaucluse, voisines de la Drôme Provençale : celles de Rasteau (Ortas), Sablet (le Gravillas) et Visan. Un circuit oenotouristique tout tracé qui vous permettra de découvrir leur grande diversité de vins, leurs savoir-faire spécifiques, en même temps que leurs vignobles et terroirs uniques au cœur des paysages sublimes des Dentelles de Montmirail, du Mont Ventoux et de l'Enclave des Papes.

www.cerclerhone.vin

CAVE LE GRAVILLAS

Le Gravillas
SABLET
✆ 04 90 46 94 83
www.cave-le-gravillas.com
cave.gravillas@wanadoo.fr

Ouvert tous les dimanches et jours fériés du 25 mars au 31 août de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

La cave de Sablet, Le Gravillas, a été créée en 1935. Située sur la côte des Dentelles de Montmirail, elle regroupe une soixantaine de vignerons passionnés par leur terroir qui exploitent 306 ha dans les appellations Côtes-du-Rhône, Sablet Côtes-du-Rhône-Villages, Séguret Côtes-du-Rhône-Villages, Plan de Dieu Côtes-du-Rhône-Villages et Gigondas. Leurs vins sont régulièrement récompensés par de nombreuses médailles aux concours des vins d'Orange, Paris ou Mâcon. 2017 a vu le ralliement de la cave à celles d'Ortas, la cave de Rasteau, et de Visan sous l'intitulé du Cercle des Vignerons du Rhône. Désormais, vous pourrez prévoir votre itinéraire de dégustation sur les 3 communes, l'occasion de découvrir de superbes paysages depuis les Dentelles de Montmirail, en remontant le long du Mont Ventoux (versant nord) vers Vaison-la-Romaine et jusque dans l'Enclave des Papes.

CAVE LES CÔTEAUX DE VISAN

VISAN
✆ 04 90 28 50 89
www.coteaux-de-visan.fr
cave@coteaux-de-visan.fr

1er janvier au 31 mars : 10h à 12h30 / 14h à 18h. Du 1er avril au 30 septembre : 9h à 12h30 / 14h à 18h30 (juillet et août fermeture à 19h). Du 1er octobre au 31 décembre : 9h à 12h30 / 14h à 18h. Dimanche : ouverture que le matin sauf si férié,. Espace Dégustation.

Créée en 1897, la Cave de Visan rassemble 120 adhérents, tous viticulteurs au cœur de l'Enclave des Papes dans la partie nord de la Vallée du Rhône méridionale. Un espace est dédié à la dégustation des vins, Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône-Villages Visan. La gamme compte une dizaine de cuvées, des vins blancs et rosés très aromatiques, des rouges d'une grande finesse ainsi qu'une gamme issue de l'agriculture biologique. Des vins médaillés, mais aussi la cuvée Notre-Dame des Vignes cuvée emblématique de la cave de Visan, la cuvée du Marot, la quintessence de ses terroirs, issue de vieilles vignes sélectionnées et vendangées à la main. On peut citer également la Cuvée Saint-Vincent, élevée en fûts de chêne dans la magnifique cave Saint-Vincent creusée dans le safre qui se visite sur rendez-vous. Depuis 2017, la cave des Coteaux de Visan s'est ralliée à celles d'Ortas-Rasteau et de Sablet, non loin des Dentelles de Montmirail, sous l'intitulé du Cercle des Vignerons du Rhône.

ORTAS CAVE DE RASTEAU

Route des Princes-d'Orange
RASTEAU
✆ 04 90 10 90 14
www.rasteau.com
contact@rasteau.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h (puis 19h de avril à juin et de mi-septembre à fin octobre). Animations œnologiques, gourmandes et culturelles tout au long de l'année.

Fondée en 1925, la cave de Rasteau est l'une des plus anciennes caves de la Vallée du Rhône et le premier producteur de l'appellation Rasteau (16e Cru des Côtes du Rhône). Située entre Vaison-la-Romaine et Orange, elle produit des vins de caractère, qui reflètent toute la typicité d'un terroir d'exception. La diversité des sols et les différents cépages confèrent aux vins de Rasteau une complexité aromatique et gustative, alliant puissance, finesse et élégance. Les 80 vignerons de la cave se transmettent de génération en génération leur passion de la terre.

Les 700 ha de vigne donnent des vins de qualité ; la maîtrise des rendements, la conduite du vignoble et le respect des traditions sont au cœur des préoccupations de la cave, qui doit sa notoriété à ses crus prestigieux : Rasteau et Rasteau Vins Doux Naturels ainsi qu'au grenache noir, cépage roi de ces deux Appellations.

Outre les dégustations gratuites des vins de la gamme Ortas (Rasteau, Rasteau Vin Doux Naturel, Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône), la dynamique équipe du Caveau de dégustation accueille toute l'année une clientèle individuelle et de groupe aussi bien pour des dégustations privées, des balades guidées dans le vignoble qu'à l'occasion d'animations festives et gourmandes.

Depuis 2017, la cave d'Ortas-Rasteau s'est ralliée à celles de Visan et de Sablet, non loin des Dentelles de Montmirail sous l'intitulé du Cercle des Vignerons du Rhône.

TROIS TERROIRS, UNE PASSION

Venez nous rendre visite !

ORTAS
CAVE DE RASTEAU
DEPUIS 1925

Route des Princes d'Orange
84110 RASTEAU
Tél : 04 90 10 90 14
www.cavederasteau.com

CAVE DE VISAN
FONDÉE EN 1937

BP 22 - 84820 VISAN
Tél: 04 90 28 50 80
www.coteaux-de-visan.fr

Cave de Sablet
Le Gravillas 1935

76, Chemin de la Diffre
84110 SABLET
Tél : 04 90 46 90 20
www.cave-le-gravillas.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

■ **LES COMPTOIRS DE DURANCE**
ZA Nord
5, route de Montélimar
Magasin des ateliers
✆ **04 75 04 87 53**
www.durance.fr
boutique@durance.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Non-stop en été. Ouvert le dimanche (de début avril à mi-septembre et les trois dimanches avant Noël). Visite gratuite des ateliers de fabrication et des coulisses du laboratoire en été du lundi au jeudi à 10h et 13h30 et sur rendez-vous.

◗ **Histoire** : En 1997 la famille Ruth s'intéresse au Lavandin de Grignan, développe une ferme spécialisée dans la fleur de lavande (sachets, huile essentielle…) et commence à diffuser la marque Durance. 1999 : première collection cosmétique. 2001 : Nicolas Ruth, fils du fondateur, reprend la présidence de la maison et s'engage dans la créativité et le développement de produits toujours plus naturels. Installation dans de nouveaux locaux modernes de 1 500 m². 2004 : Durance se positionne à l'étranger. 2009 : lancement de la nouvelle collection de cosmétiques à l'huile essentielle de lavande bio de Grignan. Si la maison porte loin et haut les couleurs de la Provence, c'est ici que se distillent ses trésors. Et c'est tout de même plus agréable de découvrir la boutique dans son jus que de commander sur le site internet. Les produits Durance, « *Deux brins de lavande sont là, qui symbolisent notre amour ici-bas* », sont une merveille de senteur et cette fleur mauve qui parfume nos linges et nos bains enchante nos sens !

◗ **Produits** : La boutique, installée dans une maison de style provençale, permet de faire provision de bienfaits et de senteurs : cosmétiques, soins capillaires, eaux de toilette déclinées en version femme, homme ou enfant, parfums d'intérieur, bougies, huiles essentielles, aromathérapie, savons et accessoires de salle de bains en céramique... La gamme est authentiquement provençale, sans paraben, ni phénoxyéthanol, ni propylène glycol, ni autres produits chimiques ! C'est aussi le coin des affaires avec de nombreux déstockages d'usine, doublé d'une épicerie fine provençale (huiles d'olive, antipasti, nougats, calissons, alcools...)

■ **DOMAINE DE MONTINE**
Hameau de la Grande-Tuilière
✆ **04 75 46 54 21**
www.domaine-de-montine.com
domainedemontine@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Visite de cave + dégustation.
Le domaine s'articule autour des trois ambassadeurs du terroir trio local : vins, truffe, lavande. Le trio gagnant ! Deux petits kilomètres séparent le domaine de Montine du centre de Grignan, le temps de rêver aux accords sublimes que l'on trouve entre truffes et vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, Vinsobres et Côtes-du-Rhône. Vous pouvez déguster les vins au caveau, mais aussi découvrir à la boutique des truffes et l'essence de lavande. Au programme également des pique-niques vignerons et des soirées *food truck* et vins. Et si vous prend l'envie de séjourner pour approfondir un peu tous ces bienfaits du terroir – ce que l'on comprendrait très bien ! –, le domaine de Montine dispose de six gîtes ruraux.

Dans les environs

Chamaret

Ce village médiéval est dominé par les vestiges de l'ancienne forteresse féodale et de son donjon du XIIIe siècle. Le site offre un panorama exceptionnel sur le paysage et les villages alentours.
C'est tout un patrimoine qui est à découvrir avec les restes de l'enceinte médiévale, la chapelle Saint-Barthélémy, la grande fontaine de 1781, le lavoir de 1905, une statue de vierge au pied du château – Notre Dame des Champs. Des sentiers de randonnées partent du village et un sentier thématique, le sentier des Bories qui relie plusieurs de ces maisons de pierres sèches, emblématiques de la Provence.

■ **TOUR DE CHAMARET**
Mairie
✆ **04 75 46 55 85**
www.latourdechamaret.com
tourdechamaret@gmail.com
La tour se visite du premier avril au 30 septembre. Ouvert le mercredi et le vendredi de 14h30 à 18h30 ; le week-end de 14h30 à 19h ; les jours fériés de 14h30 à 19h. Adulte : 2,50 €. Enfant : 1 €. Groupe : 1 €.
Chamaret est un village typiquement provençal enroulé sous l'impressionnant donjon médiéval d'une ancienne forteresse féodale bâtie entre le XIe et le XIVe siècle. Ici, on dit « la tour ». Une association s'est donné pour objectif la sauvegarde et la valorisation de cet édifice de 33 mètres de hauteur. En été, le site accueille expositions, concerts, cinéma sous les étoiles, vide-grenier... Du donjon, vous bénéficiez d'un très beau panorama sur la vallée. Un circuit du patrimoine balisé vous fait sillonner le village et ses alentours à la découverte de ses richesses médiévales et archéologiques : la chapelle, l'église romane, une quarantaine de *bories* (anciens abris de berger en pierres sèches), des fours à chaux du XIe siècle, un oppidum gaulois et un menhir couché !
Marché provençal le lundi matin. Trois foires annuelles (janvier, août et octobre). Marché aux truffes. Fête des haricots avec cortège et fanfare, fin août.

Les Granges-Gontardes

■ **LE DOME D'ELYSSAS**
5, montée de la Combe-d'Elissas
✆ **04 75 98 61 55**
www.domeelyssas.com
info@domeelyssas.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Jusqu'à 19 h du 1er avril au 30 septembre.

DURANCE

PROVENCE FRANCE

Parfums d'intérieur • Bougies Parfumées
Parfums pour Soi • Cosmétiques Naturels

Visite guidée et gratuite de nos ateliers :

Découvrez les coulisses de fabrication de nos produits et vivez une expérience riche en parfum !
Juillet/ août : du lundi au jeudi à 10h30 et 13h30, le vendredi à 10h (sauf jours fériés). Autres périodes sur RDV.

Boutique :

Retrouvez toutes nos Collections ainsi que nos dernières nouveautés à prix préférentiels : vous bénéficierez d'une **remise exceptionnelle de 15%** !

Ouverte toute l'année :
Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Juillet/Août : du lundi au samedi de 10h à 19h.
Ouverture les dimanches du 1er Avril au 15 Septembre et les 3 dimanches avant Noël de 10h à 18h.

5 Zone Artisanale Nord - Route de Montélimar - Grignan
Tel. 04 75 04 87 53 - boutique@durance.fr - www.durance.fr

Tout débuta dans les années 1960 lorsque Pierre Labeye planta les premières vignes. Il fut aussi à l'origine de la tour de la cave de vinification à l'architecture très originale. Le domaine fut repris en 1999 par Marc Bompard et Gilles Estran. Il s'étend aujourd'hui sur pas moins de 40 hectares sur le plateau du bois des Mattes. Avec un sol idéal, au niveau de l'ancien lit du Rhône, d'où la présence d'argile et des fameux galets roulés. La production bénéficie, pour les vieilles vignes, de vendanges manuelles. Puis, elle séjourne dans la fameuse «tour» qui a dix caves de fermentation, permet au raisin de bénéficier des bienfaits de la... gravité et qui évacue naturellement le CO^2. Une manière de valoriser le développement durable, les économies d'énergie et d'eau. D'où un beau choix de bouteilles : «Demoiselle des lys» (blanc), «Couleur lilas» (rosé), «Le Dôme» avec 80 % de grenache noir, «Les Echirouses», «Héritage» (80 % de syrah) et «Les Douelles d'Elyssas», élevé en fût de chêne. Également disponibles sur place, divers produits du terroir et une aire gratuite d'accueil des camping-cars.

■ **VIGNOBLES BARON D'ESCALIN**
980, route des Charettes
✆ 04 75 98 58 40
www.barondescalin.com
info@barondescalin.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Lundis, dimanches et jours fériés, vous trouverez nos vins au caveau des vignerons à Grignan, (à côté de l'office de tourisme), à 10 minutes du domaine, aux mêmes prix que ceux pratiqués au caveau.
Le Baron d'Escalin réunit deux domaines : le domaine Vergobbi et le domaine d'Escalin. Ce vignoble est planté en contrebas de la Baronnie de la Garde-Adhémar, dans un terroir de galets roulés, de soleil et de mistral qui procure aux raisins une saveur toute particulière. Le caveau, à l'écart de la route reliant Grignan à Montélimar, invite à une découverte conviviale. Vous y trouverez les traditionnelles cuvées Vergobbi ou les cuvées plus confidentielles avec la gamme d'Escalin, toute en finesse. Deux médailles d'or au concours général agricole de Paris : rosé Vergobbi 2015 et Jardin d'Escalin 2014 rouge. Le domaine est dirigé dans le respect de l'environnement (ni pesticide, ni herbicide), de la tradition, dans... la modernité.

Le Pègue

Au pied de la montagne de la Lance, ce village charmant s'est construit sur d'anciennes fortifications. Le Pègue est connu pour ses fouilles archéologiques. Celles-ci, menées durant trente ans, ont permis de retracer l'histoire de ce site unique sur près de 6 000 ans, notamment les échanges commerciaux entre les Celtes et les Grecs fondateurs de Marseille, 600 ans avant notre ère !
A voir, au cœur du petit cimetière, l'adorable chapelle Sainte-Anne, construite aux XI^{e} et XII^{e} siècles, le château, les vestiges du vieux bourg médiéval et l'église Saint-Marcel et Saint-Menne (XVII^{e} siècle).

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DU PÈGUE**
Bâtiment de l'Oustau
✆ 04 75 53 68 21
museedupegue26@gmail.com
Ouvert de mai à septembre, de 14h à 18h, tous les jours sauf lundi, mardi. En octobre et avril, tous les dimanches de 14h à 18h. Le reste de l'année, sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 2 €.
Le petit musée archéologique du Pègue, présente, sur 140 m^2, au cœur du village, les collections issues des fouilles archéologiques réalisées, de 1956 à 1985, sur la colline Saint-Marcel qui domine Le Pègue. Le site abrite des vestiges qui remontent au néolithique (4 000 avant J.-C.) et couvrent la période du Moyen Age jusqu'au XIV^{e} siècle. L'âge du fer est particulièrement bien représentée : on découvre notamment l'artisanat élaboré des Gaulois. La particularité de ce site est d'avoir permis de retracer précisément la rencontre entre deux peuples, deux civilisations. D'un côté, les Celtes qui habitent traditionnellement le pays, et de l'autre les Grecs (ils arrivent en 600 avant J.-C. et fondent Marseille) dont le savoir-faire en matière de poterie et de décoration va influencer les artisans locaux. Un témoignage de l'enrichissement réciproque des échanges interculturels. Le musée présente l'une des plus belles collections de céramiques pseudo-ioniennes d'Europe.

Montjoyer

Tout près de l'abbaye d'Aiguebelle, une commune qui comptait 268 habitants en 2015 (159 en 1975). Témoignages de son histoire : les ruines de la tour carrée de Monlucet et d'enceintes, une maison forte ayant été restaurée, la Calmette, et une grange cistercienne des XII^{e} et XIII^{e} siècles.

■ **ABBAYE NOTRE-DAME D'AIGUEBELLE** ★
Le Couvent
✆ 04 75 98 64 70
www.abbaye-aiguebelle.cef.fr
com.aiguebelle@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h ; le dimanche de 14h30 à 17h. Pour séjourner, il convient de s'adresser au frère hôtelier. Contribution aux frais de vie.
Depuis 1137, les moines cisterciens accomplissent ici leurs règles de vie monastique ponctuée de prières, de lectures et de travaux manuels et agricoles. Leur très beau monastère est une oasis de paix et de spiritualité, au cœur des collines boisées qui séparent Valdaine et Tricastin, où l'on peut faire une retraite loin du monde agité, dans le cadre d'une hôtellerie confortable. Si vous n'avez pas le temps d'un séjour, vous pouvez tout de même faire escale à la boutique proposant une importante gamme de productions monastiques de plusieurs abbayes de France et d'ailleurs, pour faire provision de ces produits riches d'un supplément d'âme et toujours d'excellente qualité : confitures, pain d'épices, biscuits, chocolats, confiseries, bougies parfumées, plantes médicinales et huiles essentielles, élixirs et baumes bienfaisants... Conseil futé : essayez l'Alexion, une boisson aux 52 plantes, fortifiante et reconstituante et le café de Koutaba, récolté par les

moines cisterciens de ce jeune monastère camerounais filiale d'Aiguebelle. Et pour approfondir vos recherches métaphysiques et vos connaissances théologiques, la librairie propose un beau choix d'ouvrages...

Roussas

Un joli petit village dont la démographie est passée de 135 habitants en 1962 à 364 en 2014 : c'est dire s'il y fait bon vivre. Malgré sa petite taille, il a son circuit botanique, son bistrot de pays, la Table de Roussas, et les touristes peuvent s'y arrêter en allant au Domaine de Grangeneuve, très prisé pour ses vins. Trois monuments y sont visibles : les vestiges du château, sur la colline, avec deux grandes tours carrées, le sanctuaire Saint-Joseph, bâti entre 1875 et 1902, où se déroulent des pèlerinages au printemps, abritant un orgue pneumatique qui a été restauré grâce à deux associations, et la chapelle Saint-Germain de Roussas.

■ **DÉLICES AU MIEL**
Route d'Aiguebelle
345, Impasse Pied-de-Bert
✆ 04 75 98 57 99
www.delicesaumiel.com
info@delicesaumiel.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ou sur rendez-vous. Boutique ouverte d'avril à septembre. Miellerie : visite gratuite guidée en juillet et août du lundi au vendredi à 10h,15h et 17h. Visite libre gratuite aux mêmes horaires que la boutique. Possibilité de visite pédagogique pour les groupes adultes et enfants sur rendez-vous.
Nadia et Serge Bompard, apiculteurs, et comme tous les apiculteurs, ils sont passionnés par les abeilles, ont créé Délices au miel en 1999. Ils produisent des miels de lavande, de romarin, d'acacia, de Provence, de châtaignier... Ils sont aujourd'hui rejoints par leur fille Mélanie Bernadet pour continuer l'aventure comme ils disent. Ils gèrent aujourd'hui un cheptel de 400 ruches ! Ils se sont lancés dans la fabrication de nougat noir, de pain d'épices et finalement de nougat blanc et de bonbons au miel. Leur petit secret : l'Écureuil, une friandise à base de miel et de noisette. Tous ces produits sont commercialisés à la boutique, en épiceries fines, sur les marchés et foires de la région. Nouveauté 2017, la salle « Happy Culture », une salle pédagogique où l'on apprend en s'amusant : reconnaître une abeille, la respecter, connaître son cycle de vie, ses différents métiers. Lors de cette visite vous ferez appel à vos cinq sens : Ecouter Mélanie parler du monde des abeilles, Voir la ruche vitrée, observer à l'intérieur la vie des abeilles en cherchant la reine, Sentir et faire appel à l'odorat pour connaître les différents environnements de l'abeille, Toucher en manipulant le matériel de l'apiculteur et plonger la main dans une ruche et enfin Goûter les différents miels fabriqués par la famille Bompard. Gîtes sur place.

■ **DOMAINE DE GRANGENEUVE**
✆ 04 75 98 50 22
www.domainedegrangeneuve.fr
domaines.bour@wanadoo.fr
Par la D252 à 5 km de la sortie de l'A7 Montélimar sud.

© Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle

L'Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Dégustation privilège à partir de 5 €.
Ce magnifique domaine situé au sud de Montélimar à quelques kilomètres de Grignan, a été créé en 1964 par Odette et Henri Bour. Issue d'une longue lignée de vignerons, la famille Bour s'est attachée à constituer un domaine dans le respect des grandes traditions viticoles. En 1974, la construction d'une cave de vinification leur a permis de mettre en valeur les produits de leur terroir. Depuis lors, plus de 200 médailles sont venues récompenser leurs efforts. Le caveau est situé au cœur d'une bastide du XVIII[e] siècle et l'accueil est aussi chaleureux que le lieu est beau. Vous pourrez choisir entre une large gamme d'AOC Grignan-les-Adhémar aux étiquettes élégantes : Les Dames blanches du Sud, Tentation de la Marquise, Esprit de Grenache, Terre d'Épices ou La Truffière sans oublier les Vieilles Vignes et le rosé : des vins qui sauront assurément vous séduire…

Taulignan

A 7 km de Grignan, voici un village médiéval plein de charme avec son enceinte ponctuée de onze tours (quatorze à l'origine) : de quoi voir venir l'ennemi de loin tout alentour ! Ce rempart date du XIV[e] siècle. Dominée à l'est par la montagne de La Lance, la cité compte 1 600 habitants et s'ouvre au nord vers les bois de Taulignan qui offrent aux promeneurs leurs sentiers ombragés, souvent balisés et les senteurs d'une végétation riche et variée. Le petit pays de Taulignan est généreux offrant des vins et du lavandin, du miel et des truffes. Ne pas manquer la fête votive du village, le premier dimanche de juin, avec vide-greniers et foire aux miels, aux vins et aux picodons. Et le marché aux truffes, c'est le dimanche, en saison.

■ **ATELIER MUSÉE DE LA SOIE**
Place du 11-Novembre
✆ 04 75 53 12 96
www.musee-soie.com
info@mairie-taulignan.fr
Fermé de Noël à fin janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,50 €. Forfait famille : 14 €.
La cité médiévale de Taulignan abrite un atelier musée qui tend un fil à remonter le temps... Fil de soie il va de soi... Une route de la soie depuis la soie blanche défilée de son cocon jusqu'au tissage de l'étoffe chatoyante, depuis la route de la soie. La boutique, pour sa part, qui propose des soieries de grande qualité – des carrés notamment – réalisées à Lyon, capitale des Canuts, vient d'élargir sa gamme à une production venue d'ailleurs, de Madagascar et de Thaïlande. On peut également acquérir des cocons et de beaux ouvrages sur la soie. Durant la période d'élevage des vers à soie, de mai à septembre, la visite intègre une présentation visuelle de cette activité ancestrale. Vous voyez fonctionner un métier à tisser de la fin du XIX[e] siècle qui a été remis en état et motorisé. Nouveauté : un hot spot numérique gratuit (application mobile dans le musée).

Valaurie

A 9 km de Grignan, en direction de Montélimar, on découvre ce beau village perché typique telle une maquette de village provençal, édifié en escargot à l'abri de son piton rocheux, avec ses ruelles étroites et ses maisons serrées autour de l'église du XII[e] siècle. Valaurie, à peine plus de 500 habitants, est un village pourtant très animé tout au long de l'été où se succèdent expositions et concerts. Il faut aussi faire escale pour découvrir les galeries des artisans – particulièrement celle du potier – qui présentent des œuvres originales et de qualité.

■ **LES MÉJEONNES*****
9, chemin de la Méjeonne
✆ 04 75 98 60 60
www.mejeonnes.com
contact@mejeonnes.com
❄ 🏊
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 30 chambres. Chambre double à partir de 62 € ; chambre triple à partir de 122 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit. Restauration (table gourmande, menus à 23,50 € ou 28,50 €). Tv satellite, Canal +.
Ce domaine embaume le romarin. La bâtisse provençale aux volets bleus, qui date de 1650, a été repensée et réaménagée en hôtel de caractère, conservant le cachet de ses belles pierres et poutres apparentes. Aujourd'hui, vingt-cinq chambres lumineuses et fraîches vous accueillent. En cuisine, on respecte les saisons : les gourmets se délecteront des produits du marché assemblés en un menu à l'ardoise : avec un croustillant de picodon à la tomate ou des ravioles de Romans au pistou en entrée, une pintade de la Drôme farcie aux noix et aux olives ou une bourride pour finir sur un nougat glacé accompagné de son coulis à la violetine. Un havre de paix romantique et fastueux en pleine Drôme provençale.

■ **LE MOULIN DE VALAURIE****
Le Foulon
✆ 04 75 97 21 90
www.lemoulindevalaurie.com
info@lemoulindevalaurie.com
🏊
Fermé en février et en novembre. 16 chambres. Chambre double de 119 € à 158 €. Petit déjeuner : 15 € (de 7h30 à 10h30). Chambre familiale 175 €. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit. Restauration (à midi à partir de 29 €, le soir de 45 €).
Voici un hôtel de caractère et de luxe, classé désormais quatre étoiles, entre tournesols et lavandes, pour une escale de grand raffinement. Un superbe moulin restauré avec passion qui vous offre un havre de paix et de bon goût au cœur de la Drôme provençale, à proximité de Grignan. Somptueuse piscine et parc arboré de 4 ha, court de tennis, chambres spacieuses meublées avec élégance d'objets et meubles chinés, salon de lecture raffiné... Saveurs parfaites au restaurant du Moulin, table gastronomique où l'on retrouve les légumes et herbes du potager maison. A midi c'est tendance italienne. On apprécie, par exemple, une sphère de tomate marinée au pistou, mozzarella et mousse basilic, petit gâteau d'agneau aux oignons et tomates confites, jus de miel et romarin… Pour un intermède plaisir sans la moindre fausse note. Possibilité de modelages et de soins.

■ **DOMAINE EYGUEBELLE**
3, chemin de la Méjeonne ✆ 04 75 98 03 80
www.eyguebelle.fr
domaine@eyguebelle.com
Valaurie à 5 minutes de la sortie A7 Montélimar Sud direction Nyons.
Ouvert tous les jours. De 10h à 19h d'avril à août et de 10h à 18h de septembre à mars. Fermé les 25 décembre et 1[er] janvier. Visite du musée et dégustation gratuites. Boutique.
Eyguebelle tient son nom de l'abbaye d'Aiguebelle où des moines cisterciens ont mis au point plusieurs recettes de liqueurs de plante complexes. Un savoir qui s'est transmis de génération en génération jusqu'à 1996, date à laquelle la marque est devenu laïque. Les procédés traditionnels de distillation et d'aromatisation perdurent. La marque offre aujourd'hui une large gamme, tous les sirops de fruits de la région qui ont fait sa réputation mais aussi du pastis et la crème de noix ; sans oublier le fameux *élixir de vie* à base de plantes et de fruits élaboré au Moyen Age dans l'abbaye d'Aiguebelle. Tout un art des assemblages et de la distillation en alambic, une alchimie secrète autour des plantes médicinales et des arômes naturels. Le parcours muséographique vous plonge dans cet artisanat d'origine monastique et vous dévoile les étapes de la fabrication des élixirs et des sirops. A l'issue de la visite, une dégustation vous permet de passer en boutique en connaissance de cause. Coup de cœur pour le très réussi sirop de menthe/citron vert, désaltérant et inspirant en cocktail. Nouveautés : sirop de thé vert, citron et fleur de sureau et sirop de thé vert, framboise et cardamome.

Eyguebelle
1949

LE VRAI GOÛT DU FRUIT

DÉCOUVERTE AU COEUR DES SIROPS & LIQUEURS

Visite et Dégustation Gratuites

OUVERT 7J/7 de 10h à 18h NON STOP

www.eyguebelle.com

VALAURIE: à 5 min. de la sortie A7 Montélimar SUD direction Nyons.

3 chemin de la Méjeonne 26230 VALAURIE Tél. 04 75 98 03 80 domaine@eyguebelle.com

■ **DOMAINE ROZEL**
202, route de Montélimar
✆ 04 75 98 57 23
http://domaine-rozel.isasite.net
domainerozel@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (le dimanche sur rendez-vous uniquement).
Une belle histoire de famille qui plonge ses racines en... 1464 à une époque où le nommé Alayx Rozel obtint de François de Poitiers une terre qu'il se mit à défricher. Aujourd'hui, les vignerons de Valaurie bénéficient de sols d'une jolie diversité à base de silice, de calcaire, d'argile et de galets. Souhaitant respecter l'environnement, ils ont opté pour une viticulture raisonnée en limitant l'utilisation de produits phytosanitaires. Une démarche qu'on retrouve dans la vinification, avec peu de sulfites et des filtrations limitées. Le résultat : une large palette tricolore avec les rouges «Alayx», «Marquise» ; le rosé joliment baptisé «Insouciance» ; les blancs «Perle de viognier», «Les Demoiselles Rozel» (aussi un viognier) et «Légende» (élevé 14 mois dans une jarre en terre cuite).
Le fruit du travail de pas moins de 22 générations, Bruno Rozel ayant, en 1989, avec son épouse Fabienne, repris et restructuré le domaine. Un havre de paix qui mérite aussi de se découvrir lors de balades organisées au cœur du vignoble.

HAUTERIVES ★★

A 25 km au nord de Romans, dans un pays de collines paisibles, cette commune rurale de 1 800 habitants doit sa notoriété à la présence du Palais idéal du Facteur Cheval, référence mondiale de l'art brut qui attire 120 000 visiteurs par an. Sorti en 2018, le film de Nils Tavernier *L'Incroyable histoire du Facteur Cheval* raconte l'histoire romancée de ce lieu. Une manne pour Hauterives, par ailleurs classée Station verte. Sachez également que le parc de l'ancien château d'Hauterives, déployé le long de la Galaure, abrite un cèdre du Liban tricentenaire de 35 m de haut et de 8 m de circonférence à 2 m du sol. Un géant qu'il convient d'aller saluer...

Points d'intérêt

■ **PALAIS IDÉAL DU FACTEUR CHEVAL** ★★★
8, rue du Palais
✆ 04 75 68 81 19
Voir page 18.

Le couvert

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE RELAIS**
Place Général-de-Miribel
✆ 04 75 68 81 12
www.hotel-relais-drome.com
contact@hotel-relais-drome.com
Voici une halte très agréable pour un repas, en complément d'une visite indispensable au Palais du Facteur Cheval, à deux pas de ce restaurant. Le cadre charmant, avec sa belle terrasse d'été, nous invite à une parenthèse culinaire entre terroir et modernité. La carte s'adapte à la saison, et change chaque mois. Les assiettes sont bien remplies et bien dressées, on sent que chaque détail est soigné jusqu'au service.
Ce jour-là, le gratin de ravioles aux champignons et noix était délicieux, de même que le carrot cake et sa sauce au Dulcey – célèbre chocolat de Valrhona. N'hésitez pas non plus sur les cocktails maison, qui valent le détour, notamment le duo Clairette de Die et crème de rose.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE RELAIS****
Place Général-de-Miribel ✆ 04 75 68 81 12
www.hotel-relais-drome.com
contact@hotel-relais-drome.com
Logis (2 cheminées). Fermé de mi-janvier à fin février. Fermeture hebdomadaire : dimanche soir et lundi. En été ouvert tous les jours. 16 chambres. Chambre double de 79 € à 97 €. Soirée étape : 82 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 € (lit bébé gratuit). Parking inclus. Roulotte à partir de 109 € la nuit. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour 19,80 €, menu gastronomique 36,80 €). Canal +.
Au cœur de la Drôme des collines, à 300m du Palais Idéal du Facteur Cheval, dans une magnifique bâtisse de galets roulés, cet ancien relais de poste offre une halte reposante et gastronomique. Cadre chaleureux et raffiné, chambres spacieuses, claires et confortables... le séjour est très agréable. S'ajoutent en version insolite trois roulottes de charme. Le restaurant décline les produits du terroir, souvent bio. Sous la pergola en été, près de la cheminée en hiver, vous vous régalez. Et on vous prête un vélo si vous le souhaitez !

Chambres d'hôtes

■ **L'AIGUÈTE**
1255, route de L'Aiguète
✆ 03 4 75 68 83 61
www.chambre-hote-drome.net
laiguete@free.fr
2 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 65 € ; chambre triple 85 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Egalement un gîte à la location 2/4 places (de 405 à 505 € la semaine selon saison). Restauration (repas léger bio végétarien le soir uniquement et sur réservation, entièrement fait maison 12 €).
Dans le village du facteur Cheval, c'est une famille ouverte aux rencontres et engagée dans un projet de vie respec-

tueux de l'environnement qui accueille les hôtes avec gentillesse dans une ancienne ferme réhabilitée, avec vue à 360° sur les Alpes et les collines drômoises. Un coup de chapeau à la maîtresse de maison qui ouvre sa table, ce qui est de plus en plus rare dans les maisons d'hôtes. Au menu, une cuisine bio-végétarienne et créative, aux accents ethniques, concoctée essentiellement à base de produits locaux ou du potager familial. Pour le petit déjeuner, pains et confitures maison, vous attendent dans le jardin ou au coin du feu. Un cabinet de naturopathie et d'aromathérapie sur place. Ajoutons : une piscine et un hamac...

Sorties

■ **LA MAISON D'EN FACE**
11, chemin des Maréchaux
✆ 04 75 23 76 91
www.lamaisondenface.fr
lamaisondenface11@gmail.com
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche de 14h30 à 18h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 19h. Fermé le jeudi entre Pâques et Pentecôte. Terrasse. Boutique.
En face du tombeau du Facteur Cheval cette maison dotée d'une jolie cour intérieure abrite un lieu original où s'imbriquent salon de thé, métiers d'art et curiosités. Prenez le temps d'une consommation et d'un temps de flânerie dans la boutique. Ici est exposé le travail artisanal et artistique d'une vingtaine de créateurs locaux, bijoux, céramique, ferronnerie d'art, peinture, photographie et de multiples objets déco. Une adresse de charme.

Dans les environs

■ **MUSÉE DES MÉTIERS ET DES OUTILS DE NOS ANCÊTRES LAPEYROUSE-MORNAY**
✆ 04 75 31 97 50 – maurin.maurice@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Visite sur réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €.
Situé dans la Drôme des collines, le musée, sur deux étages, vous présente 10 métiers et plus de 1 000 outils. Un parcours est consacré aux machines agricoles de l'époque, et durant une visite d'une heure vous pourrez découvrir, entre autres, une batteuse hongroise datant de 1926 qui fonctionne encore parfaitement. Vous irez également à la découverte de métiers peu connus comme celui de bourrelier, qui avait pour fonction de fabriquer les attelages pour les animaux, mais aussi de sabotier qui comme son nom l'indique confectionnait des sabots, jadis chaussures paysannes par excellence. Les métiers de forgeron, menuisier ou encore de boulanger n'auront plus de secrets pour vous. Pour une immersion totale dans le quotidien de nos ancêtres, des ateliers peuvent être également proposés aux groupes. Vous pourrez ainsi apprendre les différentes étapes de la fabrication de la farine et vous essayer au battage du blé.

LA MOTTE-CHALANCON ★

Entre Diois et Baronnies, aux confins des Hautes-Alpes, cette contrée excentrée affiche sa singularité. Administrativement rattaché au Diois, le pays de La Motte-Chalancon est tourné en réalité vers Nyons, Serres, voire Bourdeaux pour certaines communes, bien plus que vers Die. Le centre bourg est joliment implanté au carrefour de trois vallées (l'Oule, le ruisseau d'Aiguebelle, l'Arnayon) dans un écrin de montagnes dressées jusqu'à 1 500 m d'altitude. Les premiers agriculteurs du néolithique occupaient la région il y a 6 000 ans et une forte présence humaine est attestée durant la période gallo-romaine puis tout au long du Moyen Age. Cette région isolée est aussi connue pour avoir été un fief protestant. La Motte fut d'ailleurs prise en 1575 par le seigneur huguenot de Montbrun. Une solide implantation de l'Eglise réformée demeure dans plusieurs communes de la région. Après la Révolution et l'abolition du joug seigneurial, La Motte-Chalancon, avec plus d'un millier d'habitants, jouera son rôle de petite capitale. Au milieu du XX^{e} siècle, l'ancienne petite ville dynamique a subi un exode. Aujourd'hui, de belles bâtisses témoignent de son passé radieux. Par ailleurs, la déprise agricole n'est pas complète et une activité persiste autour de l'élevage ovin (agneau de la Drôme), la culture de la lavande ou de la vigne, la production de miel ou de noix. Cette petite ville paisible et charmante tire son épingle du jeu en développant un tourisme estival familial autour de deux axes : tourisme vert et agrotourisme. Plusieurs associations s'attachent également à valoriser le patrimoine et mènent des recherches archéologiques.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA MOTTE-CHALANCON ET DE LA VALLÉE DE L'OULE**
Place du Bourg
✆ 04 75 27 24 67
www.diois-tourisme.com
Les horaires varient selon les saisons.
Cet office de tourisme appartient au réseau des offices de tourisme du Diois. Voici un bon point de départ pour découvrir le pays de la vallée de l'Oule. On vous proposera de sillonner le village médiéval de La Motte-Chalancon de calades en ruelles pentues... dont celle du Tambourinaire, l'ancien crieur public et importante figure locale qui déclinait de sa forte voix les événements locaux sur la place publique, roulement de tambour à l'appui. Il faudra aussi arpenter d'autres ruelles qui parlent d'elles-mêmes : les calades de la Contrebande, des Passe-Roses, du Cadran-Solaire ou prendre le Trou-du-Curé qui mène à la cure. Invitation aussi à découvrir les richesses naturelles du pays, de gorges en sommets, et son patrimoine dont le fameux château Renaissance de La Charce qui fut la demeure de l'héroïne dauphinoise Philis de La Charce. La commune présente la particularité d'abriter sur ses hauteurs un petit aérodrome avec un club. Alors, si vous voulez venir en avion ou si vous voulez prendre de la hauteur, c'est possible !

Le couvert

■ **LA TABLE D'ANGÈLE**
Angélina et Benjamin Mroz
Ferme de l'Astière
✆ 06 08 04 37 70
www.fermemroz.com
Ouvert toute l'année. Uniquement sur réservation. Menu complet : 21 €.
Venez manger à la ferme. De l'étable à la table ! Angélina et Benjamin Mroz et leurs 30 vaches de race limousine vous accueillent sur leur exploitation estampillée agriculture biologique. Vous dégusterez la viande de bœuf locale et notamment celle de broutard (jeune bovin de 18 mois élevé sous la mère puis en pâturage, puis au foin en hiver). Une viande tendre et goûteuse... Les autres produits qui servent à élaborer les repas de cette table de ferme sont tous issus de l'agriculture biologique. Un vrai moment savoureux, authentique et futé, tout en bénéficiant d'une vue magnifique. Vous pouvez aussi acheter de la viande bio à la ferme en vente directe.

Le gîte

Gîtes

■ **LA MAISON DU BAILLI**
Calade de la Sauvegarde
✆ 04 75 27 26 17
www.gite-bailli.com
contact@gite-bailli.com
Entre Nyons et Die.
Gîte pour 8 personnes (trois chambres) de 250 € à 725 € la semaine, selon la saison. En formule chambre d'hôtes à partir de 15 € par personne, petit déjeuner : 8 €.
Nicola et Alain Piccardi vous accueillent dans leur demeure villageoise en pierre, datée du XVI[e] siècle. Avec sa belle porte massive ancienne et son jardin clos, ses rosiers grimpants et ses valérianes, elle propose des locations en gîte ou des chambres d'hôtes rustiques. A noter, la cuisine intégrée avec lave-vaisselle, four, plaque vitrocéramique, hotte, réfrigérateur-congélateur. La maîtresse de maison ouvre sa table aux hôtes pour pallier la fermeture des restaurants du village à certaines périodes.

Campings

■ **LE MOULIN**
✆ 04 75 27 24 06
www.campinglemoulin.net
campingmoulin@orange.fr
Fermé du 30 septembre au 31 mai. 48 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 19,50 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 190 € à 660 € la semaine ; mobil-homes pour 6 personnes de 200 € à 1 180 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1,50 €).
Ce camping affiche deux étoiles et propose des emplacements spacieux et ombragés, et un environnement sauvage qui plaira aux amoureux de nature préservée. Ceci avec le confort inhérent à une hôtellerie de plein air. Pour la baignade, trois options : la piscine et son coin pataugeoire, le plan d'eau du Pas des Ondes, situé à proximité, ou encore, à la sauvage, dans les torrents et rivières venus de la montagne. Les plus : un chalet laverie, un bar, un restaurant (pizzas) et la possibilité de louer des VTT. Location de barbecue à gaz.

■ **LA PIBOURE**
Quartier Saint-Pierre
✆ 04 75 27 22 84
www.camping-lapiboure.com
contact@camping-lapiboure.com
RD 61
Fermé d´octobre à mars. Réservation recommandée. Terrain de 4,5 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé.

© Monique Pouzet - Fotolia

La Motte-Chalançon.

© img65h - Adobe Stock

Village de Rémuzat et rocher du Caire.

Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17,40 €. Mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 380 € à 600 € la semaine. Visiteurs : 5 € par jour (enfant : 2,50 €). Jeux pour enfants. Animations.
En Drôme provençale, près du plan d'eau Pas des Ondes et du joli village de La Motte-Chalancon, voici un site de repos et un camp de base idéal pour rayonner dans la région à la découverte du Diois, de la vallée de la Roanne ou des Baronnies. Vous pourrez faire provision dans les fermes alentour et sur les petits marchés paysans de fruits et légumes, fromages de chèvre, miels, noix, pains bio... Activités à proximité : randonnées pédestres, via ferrata, aéroclub, baignade, tennis, pêche à la ligne...

Loisirs

■ **BASE DE LOISIRS LE PAS DES ONDES**
✆ **04 75 27 85 71**
Entrée : 2 € (gratuit moins de 7 ans). 1,50 €/voiture, 4,50 €/camping-car. Accès libre et gratuit en dehors de l'été.
Sur la commune de Remuzat mais plus proche du village de La-Motte-Chalencon, le Pas des Ondes est situé dans un écrin de montagne et de nature sauvage de toute beauté. Au plus chaud de l'été, cette base de loisirs abritant deux plans d'eau, l'un dédié à la baignade, l'autre à la pêche, fait la joie de toute la famille. Sur les berges, un choix d'activités : parcours santé, pique-nique et barbecues, jeux, découverte d'une mare pédagogique, snack… La baignade est surveillée en juillet et en août. C'est aussi un départ de randonnées et d'un sentier à thème autour de la géologie et de l'archéologie. Hors saison c'est le grand calme et le rendez-vous des autochtones et des amoureux de cette montagne méconnue.

■ **VIA FERRATA DU PAS DE L'ÉCHELLE**
✆ **04 75 27 24 67**
www.diois-tourisme.com
Location de matériel au tabac-presse de La Motte-Chalancon. Possibilité d'un accompagnateur.
La très belle via ferrata qui démarre en amont du Pas de l'Echelle offre deux accès. Le premier emprunte le pont et une succession d'échelles. Le second, qui ravira les jeunes et les amateurs de glisse en l'air, utilise une tyrolienne de 40 m au-dessus du torrent. Prévoir 1h30 de via et un quart d'heure pour le sentier du retour. Cette voie aérienne, mais sans (trop) grande difficulté, est un bijou offrant panoramas et sensations. On peut télécharger sur le site de l'Office du tourisme du Diois un document consacré aux quatre magnifiques via ferrata dont s'est doté le Diois, dont celle du Pas de l'Echelle. Équipement indispensable : baudrier, sangle, mousquetons, corde... et poulie pour la tyrolienne !

Emplettes

Marché provençal tous les lundis matin, sur la place du Pont. Aux producteurs paysans locaux s'ajoutent en été les artisans de la région et autres exposants de vêtements, souvenirs et douceurs.

Dans les environs

Rémuzat

Sur la route qui mène de Nyons à Gap, les pieds en Provence, la tête dans les Alpes, Rémuzat est une étape tout à fait charmante et typée. Voici un pays encore sauvage qui a su fédérer chasseurs et naturalistes autour d'une réintroduction de vautours fauves couronnée de succès puisque ce sont désormais 110 couples qui vivent dans les falaises du Rocher du Caire qui domine le village. Village aux maisons de pierre et tuiles d'argiles, Remuzat invite à découvrir ses ruelles anciennes qui se prolongent en drailles dans la montagne. On peut se baigner à 6 km en direction de la Motte-Chalancon, au Pas des Ondes, beau plan d'eau en pleine nature.

■ **MAISON DES VAUTOURS** ★
Place du Champ-de-Mars
Ouvert de 10h à 12h et de 14h30 à 16h30. En basse saison le mercredi matin et le week-end, en haute saison tous les jours sauf le lundi toute la journée et le jeudi matin. Gratuit.
Lorsque vous randonnez alentour, vous aurez certainement l'occasion d'observer le vol majestueux de vautours fauves en quête de carcasses. Depuis qu'il a été réintroduit sur les falaises au-dessus de Rémuzat, ce rapace charognard et planeur est devenue l'attraction locale. Sur la place publique une lunette en accès libre est braquée sur la falaise qui permet d'observer les oiseaux en direct. Quant à la passionnante Maison des Vautours, dans les mêmes locaux que l'office du tourisme, elle nous invite à découvrir le vautour, sa vie, son œuvre, sa réintroduction. Les enfants seront ravis de comparer leur envergure avec celle de ce charognard présenté en statue grandeur nature, soit 2,70 m d'un bout à l'autre des ailes ! L'association Vautours en Baronnies propose des animations avec observation des vautours sur le terrain, télescopes et jumelles à l'appui. Les naturalistes de l'association proposent aussi des sorties de terrain à l'affût du chamois et du castor, deux autres habitants sauvages de la région.

Valdrôme

Difficile d'imaginer que ce village posé sur son éperon rocheux, au cœur de la montagne, comptait près d'un millier d'habitants au milieu d'un XIXe siècle ! Avec 150 âmes aujourd'hui c'est un site adorable qui accueille un tourisme familial et nature. A 9 km de la station de sports d'hiver et d'été du même nom, Valdrôme abrite gîtes, auberge, restaurant, épicerie, parcours de jogging, tennis, mur d'escalade... Au programme de l'été : soirée théâtre, vide-grenier, vogue, bal, charivari et concours de boules... A explorer : l'environnement et deux spécialités locales, la lavande et les moutons. Un dernier mot : Valdrôme, fief protestant ancestral, présente la particularité rare d'arborer un temple, mais pas d'église catholique.

■ **OFFICE DE TOURISME DE VALDRÔME**
✆ **04 75 21 40 06**
www.ot-valdrome.com
infos@ot-valdrome.com
Ouvert toute l'année.
Située à 7 km au-dessus du village pittoresque de Valdrôme, la station familiale du même nom (1 300-1 730 m d'altitude) est ouverte, en hiver, du début des vacances de Noël à la fin des vacances de février, selon l'enneigement. Elle reprend du service, version sports d'été, le week-end en mai (à partir de mi-mai), en juin et en septembre et tous les jours, en juillet et en août. En hiver : une dizaine de pistes, dont une noire, pour le ski alpin et le snowboard offrent des perspectives somptueuses sur le relief du Diois, du plateau du Vercors et des Hautes-Alpes. Un beau domaine est réservé à la pratique de la raquette. Également, des pistes pour la luge. En été, on peut accéder à un important réseau de sentiers pédestres balisés, et, grâce à l'ouverture des remontées mécaniques, faire du trial VTT, du mountainboard (snowboard sans la neige) ou du dévalkart sur les pistes, ou encore des parcours de course d'orientation ou de tir à l'arc, des randonnées équestres ou avec mule de bât, et même s'envoler en tyrolienne (100 m de long !). Station jeune et fun, Valdrôme joue la carte des nouvelles glisses ! Classé Natura 2000, le site est également réputé pour la biodiversité, faune et flore confondues, de sa belle sapinière.

■ **LA PYRAMIDE**
A la station
✆ **04 75 21 47 24**
valdrome@ladrome.fr
Ouvert durant les vacances scolaires, la saison de ski et la saison estivale. Réservation recommandée. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 9 €. Suggestion du jour : 15 € (plat du jour 9,50 €).
Au pied des pistes en hiver, au départ des rando et des activités nature (VTT, trotin'herbe, etc.) à la belle saison, cette Pyramide sous sa charpente en forme de tente et sa vue sur la montagne invite à un moment convivial et gourmand. Le plus : le restaurant a décidé de s'engager dans la démarche : « Manger mieux, manger bio ». Ceci est comme dans les cantines des collèges du département. Moyennant quoi les repas sont élaborés à partir de produits locaux et de saison, avec un minimum de 25 % de produits bio et ceci toujours à petits prix. Que du bonheur avec les truites du Vercors, les fromages, fruits et légumes ou agneau de pays. C'est simple et bon.

■ **GÎTE DE TARSIMOURE**
Route de Rossas
✆ **04 75 21 45 88**
www.gitedetarsimoure.com
info@gitedetarsimoure.com
En venant de La Motte-Chalancon, passer le col de Rossas, Vaugelas ; le gîte est à 1 km sur votre droite. En venant de Die, passer le pont de la Drôme, prendre la direction de La Motte-Chalancon ; le gîte est à 200 m sur votre gauche.
Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes. De 445 € à 595 € la semaine selon saison. Gîtes de 445 € à 385 € le gîte pour 2 personnes, selon saison, 530/595 € le gîte pour 6 personnes. Gîte d'étape, plusieurs formule en dortoir ou chambre d'hôte. Animaux acceptés (2,50 €). Table d'hôte 21 €, enfant 13 €, panier repas 8 €, petit déjeuner 7 €.
C'est une adresse multiple, tout à la fois gîte d'étape, gîte de séjour, relais équestre, chambres d'hôtes et table de terroir. Dans le Haut-Diois, en contrebas du village de Valdrôme et 10 min des pistes de ski, Arnaud et Lydie vous accueillent au gîte de Tarismoure, une maison conviviale où peuvent loger jusqu'à une vingtaine de personnes (dortoir) et qui propose une panoplie d'activités : piscine, pétanque, badminton, ping pong... Sur les Chemins du soleil, ce gîte accueille aussi les vététistes : garage fermé, point d'eau, matériel de réparation, local de séchage, machine à laver. C'est, en outre, une étape sur le GR 91 et le tour du Diois, qui propose aux randonneurs les topos des 15 parcours en boucle depuis la maison. Quant à la table, quelle bonne surprise ! Lydie régale ses hôtes de carottes à l'orange et

cumin ou crème de concombres à la menthe poivrée ou poulet au sésame et miel, sauté au lait de coco, curry d'aubergines, carpaccio d'ananas au rhum et vanille. Sans oublier les accents locaux : bricks chèvre et tapenade, gratin de ravioles au jambon et courgettes, tarte aux noix, crème à la lavande, picodon... Somme toute, une halte nature, gourmande et très futée.

■ **FERME DES GANAOS**
Au village Les Prés
A 4 km de Valdrome
✆ **04 75 21 47 55**
http://fermedesganaos.fr
contact@fermedesganaos.fr
Ouvert toute l'année. Chambre simple 38 € ; chambre double 46 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 € (enfant 20 €). La yourte peut aussi se louer en formule gîte à la semaine : 350 € ou 390 € selon la saison. Restauration (table d'hôtes : 20 €, entrée, plat, fromage, dessert, café, + 2 € pour le vin (13 € enfants de moins de 16 ans)).

Atypique, alternatif et convivial ! Vous voulez un site calme, au bout du monde. Vous y êtes ! Dans le Haut-Diois à proximité de la petite station de Valdrôme, cette maison d'hôte estampillée « Accueil paysan » est implantée dans un village de 30 habitants. Le site est magnifique ! Vous avez le choix entre trois chambres d'hôtes dans une demeure de pierre et de bois joliment rénovée et réhabilitée. Vous pouvez aussi dormir sous une yourte mongole qui accueille jusqu'à quatre personnes, à la belle saison. Celle-ci est protégée sous un abri et équipée d'une cuisine, d'une salle de bains avec toilettes. Une expérience superbe, surtout sur ces hauteurs ventées et sauvages... Et puisque vous résidez dans une ferme, vous pourrez apprécier la charcuterie maison, la viande des producteurs alentour, les fruits et légumes du potager ou de pays. Les enfants apprécient aussi les poneys de la ferme. Vous pouvez faire du ski en hiver, profiter des plans d'eau et rivières naturels en été, randonner, farnienter, savourer... Il est possible de réserver pour un repas de famille, d'amis ou d'associations en profitant du site et d'une table paysanne gourmande.

LA VALLOIRE – ALBON

Au nord du département, porte de la Drôme, Albon et le pays de la Valloire. Cette petite vallée verdoyante et ondulante se caractérise par une architecture mariant le pisé et les galets roulés, et regroupe une quinzaine de communes, de part et d'autre du Rhône, essentiellement situées dans la Drôme des collines, à l'exception de quatre d'entre elles qui sont situées en Ardèche verte. Au Moyen Age, les seigneurs d'Albon furent parmi les fondateurs du Dauphiné. Aujourd'hui, on connait surtout Saint-Rambert-d'Albon qui a donné son nom à une importante aire sur l'autoroute du soleil ! Quant à Albon c'est l'un des villages botaniques de la Drôme, dédié aux plantes magiques et symboliques, un beau village dominé par sa tour médiévale. Il faut voir aussi le prieuré de Manthes, le bourg médiéval de Moras ou, dans un autre registre, le magasin d'usine Lafuma d'Anneyron qui déplace les consommateurs de toute la région.

Emplettes

■ **LA FERME AUX ESCARGOTS**
967, rue de la Thine
Le Creux de la Thine
✆ **04 75 03 11 56**
www.lafermeauxescargots.com
lafermeauxescargots@orange.fr
100% Bio. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30. Livraison possible (vente en ligne sur le site Internet).
Des escargots au milieu des vignes ! Une bonne idée puisque le côtes-du-rhône arrose bien les gastéropodes. Preuve qu'il n'y a pas que des escargots de Bourgogne ! La Ferme aux Escargots vous propose une gamme de produits élaborée dans une démarche en totale autonomie : de la reproduction à l'assiette. Patrice Lambert élève et commercialise des *Helix aspersa maxima* (gros gris) depuis 1999. Sa Ferme aux Escargots est labellisée en agriculture biologique, un nouveau label pour les escargots. Patrice a notamment lancé son caviar d'escargot sous la marque *Perle et Saveurs*. A la Ferme aux Escargots on trouve aussi le gastéropode gastronomique sous différentes formes : à la douzaine, en verrine, entier, en terrine, l'escargotine maison à toaster pour l'apéro, les œufs d'escargot bio... Une gamme cosmétique 100 % bio à base de bave d'escargot a également vu le jour récemment, allant de la crème de jour en passant par l'anti-rides, mais aussi des soins pour les peaux atopiques. Vous trouverez aussi des compléments alimentaires qui permettront de soulager votre arthrose. Vous aurez le choix !

Dans les environs

Anneyron

Une dynamique commune marquée notamment par la présence de l'entreprise d'articles sportifs Lafuma et de Jars, céramiste. Elle compte un peu moins de 4 000 habitants et a sur son territoire de nombreux monuments d'époques diverses dignes d'intérêt, notamment pour les passionnés d'histoire médiévale : l'église, bâtie à la fin du XII^{e} siècle, remaniée au cours du temps, avec ses fresques sur l'abside, les six chapiteaux et les pilastres romans sous la coupole ; le château de Larnage, construit vers 1340 ; le château du Cros, le château de Saleton, maison forte des XIII^{e} et XIV^{e} siècles ; la Béraudière et les Blains, autres maisons fortes ; les vestiges de remparts de Coinaud, une ville dont la fondation remonterait à 1314. Enfin, un autre château médiéval en ruines, Mantaille, ancienne résidence de l'époque carolingienne et le musée Saint-Jean.

■ **FLOWERCAMPING LA CHÂTAIGNERAIE******
50, route de Font-Flacher
✆ 04 75 31 43 33
www.chataigneraie.com
contact@chataigneraie.com
Label Camping Qualité. Plats cuisinés à emporter ; piscine extérieure chauffée ; lave-linge, laverie ; sanitaires handicapés et enfants ; salle de jeux, tv ; mini-tennis ; location de vélos. Ouvert d'avril à septembre. 71 emplacements. Sol : herbeux. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Wifi. Restauration. Chalet Zen avec bain à remous, sauna et salle de massage. Animations.
A 3 km d'Anneyron et 330 m d'altitude, le site offre une belle vue sur la vallée du Rhône et les montagnes de l'Ardèche. Ce camping quatre étoiles, qui se caractérise par son ambiance conviviale, familiale et paisible, s'est vu attribuer le label La Clef Verte pour sa démarche environnementale et celui de Flower Camping pour un camping à taille humaine à l'accueil chaleureux. Le terrain est arboré, les emplacements sont spacieux et bien délimités, les chalets en bois et très agréables. Ce camping verdoyant constitue un camp de base idéal pour de belles randonnées dans les bois. Sur place de multiples équipements et services dont piscine, tennis, terrain de pétanque, terrain de beach-volley, épicerie, location de VTT... La Châtaigneraie est par ailleurs très soucieuse de vous faire découvrir les richesses du terroir, notamment à travers son restaurant de cuisine régionale qui attire les campeurs et non-campeurs. Adresse recommandée par le Futé.

■ **LAFUMA**
Rue Victor-Lafuma
✆ 04 50 10 72 60
www.lafuma.com
♿
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Horaires du service client. Livraison possible.
L'entreprise a été créée par Victor, Alfred et Gabriel Lafuma, trois frères artisans tanneurs et selliers, experts en fabrication de sacs, dont le sac à dos qui deviendra leur emblème. En 1936, c'est l'invention de l'armature du sac à dos en même temps que celle des congés payés. En 1954 est créé un secteur dédié au mobilier de camping au succès immédiat. 1980 voit le développement d'une gamme de produits de randonnée. Puis c'est l'absorption des marques Millet, Le Chameau et Ober, Oxbow et BiShoes et finalement Eider. Les sportifs de la région connaissent bien ce magasin d'usine où trouver sacs à dos mais aussi tentes, chaussures et vêtements *outdoor*, mobilier de jardin, etc. Dans les vastes hangars, vous farfouillez pour dégoter à votre convenance blousons, polaires, coupe-vents, accessoires, vestes en GORE-TEX®, sacs de couchage, chaises... La magasin abrite des rayons enfant, femme et homme. Une manière de faire du shopping efficace pour toute la famille à prix cassés ! Ceux qui n'ont pas la chance d'habiter la Drôme peuvent trouver les produits Lafuma dans les enseignes de sport ou en vente en ligne sur le site Internet de la marque.

◗ **Autre adresse :** Adresses des revendeurs de la marque sur le site web.

Lens-Lestang

■ **LE MOULIN DE LENS LESTANG**
Quartier les Barbonnières
✆ 04 75 72 55 60
Visite toute l'année sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Visite guidée (pour groupe sur RDV uniquement).
Ce moulin est plusieurs fois centenaire puisque l'on retrouve son indication sur la carte géographique de Cassini (XVIII[e] siècle). Celui-ci, électrifié en 1920, était un moulin à farine. Il a été rénové et remis en état de marche par l'association des Amis du moulin qui nous invite à découvrir ce lieu de mémoire artisanale. La visite guidée dure une heure et dévoile sur quatre niveaux les rouages de la fabrication de la farine à partir du blé. La roue à aubes, en fonctionnement, permet de comprendre le système hydraulique du moulin. Très instructif ! Deux rendez-vous annuels attirent un large public au moulin de Lens Lestang : les Journées françaises des Moulins, en mai et les journées du Patrimoine, en septembre. A cette occasion, le moulin accueille un petit marché paysan proposant noix, pognes et autres produits du terroir.

Manthes

On pourrait dire « Manthes la jolie » car cette petite commune d'un peu moins de 700 habitants ne manque pas de charme. Ainsi, son prieuré qui remonte au XI[e] siècle grâce aux bénédictins de l'ordre de Cluny a été rénové en 2006. Situé sur une colline, il a de grandes salles dont une qui accueillait, ces dernières années, des expositions et des concerts. L'association des Amis du Prieuré, créée en 1983, veille sur ce beau monument. Manthes a aussi son lac, avec une ancienne usine textile et une belle roue à aube. Enfin, un château du XVII[e] siècle où se trouve la pisciculture des Sources.

■ **PRIEURÉ DE MANTHES**
www.prieure-manthes.fr
contact@prieure-manthes.fr
Visites guidées sur rendez-vous et pour les journées du Patrimoine.
C'est autour de ce prieuré aujourd'hui propriété de l'Evêché, fondé par les bénédictins de l'ordre de Cluny au XI[e] siècle, que fut construit le village de Manthes. Les moines et leurs serfs défrichèrent et assainirent les alentours pour édifier les premières maisons d'habitation. Le prieuré, magnifiquement conservé, arbore aujourd'hui une architecture principalement marquée par le haut Moyen Age. L'association des Amis du prieuré de Manthes assure la conservation et l'animation de ce site exceptionnel. Depuis 1987, chaque année, durant les deux dernières de septembre, celui-ci accueille un salon d'artistes contemporains de renom, peintres, sculpteurs, céramistes, graveurs... Des milliers de visiteurs profitent alors de ce magnifique édifice religieux. Egalement programmés des concerts en l'église du prieuré, notamment dans le cadre d'événements comme *Saoû chante Mozart* ou *Bach en Drôme des collines*.

■ **LA PISCICULTURE DES SOURCES**
La Condamine
325, rue des Sources
✆ 04 75 31 91 06

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Sauf jours fériés.
Des poissons sains dans une eau saine voire sainte puisque les moines clunisiens y pratiquaient déjà la pisciculture au XVI[e] siècle ! Savoir-faire ancestral et respect de la nature permettent de proposer aux particuliers mais aussi, pour l'empoissonnement, aux professionnels, ou responsables d'associations, de magnifiques truites blanches ou arc en ciel, saumonées, truitelles, ombles de fontaine s'épanouissant joyeusement dans une onde pure. Ce domaine arboré de 7 ha est doté de sources résurgentes à température constante (12 °C) en toute saison, 4 000 m² de bassins totalement naturels, 2 000 m² bétonnés uniquement sur les côtés, dits « raceways ». Les petits poissons ont ainsi droit à une douce vie avant (hélas) de finir dans les assiettes où des bocaux, sous formes diverses : mousses, terrines, caviar, rillettes, filets fumés. A la boutique, les truites portion fario, arc-en-ciel, la grande truite arc-en-ciel saumonée, les truitelles à friture ou l'omble sont disponibles à petits prix et d'une inimitable fraîcheur.

Moras-en-Valloire

Implanté à flanc de colline, sur une ancienne motte féodale, le village de Moras-en-Valloire domine la Valloire. Il arbore de beaux vestiges médiévaux dont des portions de remparts et, parmi les plus belles demeures, la maison du gouverneur, construite en 1592, et la maison Quarrée qui abrite aujourd'hui l'hôtel de ville. Ce dernier recèle une montée d'escaliers à balustres Louis XIV qui vaut le coup d'œil. On découvre aussi ces maisons typiques de l'architecture traditionnelle du Nord-Dauphiné en pisé (terre crue) et galets roulés. Du sommet de la colline, on jouit d'un beau panorama sur la vallée et ses vergers.

LORIOL-SUR-DRÔME

Descendant vers le sud, les automobilistes de l'autoroute A7 ignorent généralement la sortie vers Loriol. Ils ont grand tort ! Bordant la vallée du Rhône, aux portes de l'Ardèche, Loriol est une petite ville charmante. Il faut s'y promener pour découvrir d'agréables ruelles de part et d'autre de la Grande-Rue. Ah ! l'impasse de L'Etrangle-Chat... Voici les vestiges de l'ancien rempart, le temple protestant et cette étonnante publicité peinte – classée et entretenue – pour le nougat Canard Sauvage qui fut, durant soixante ans et jusqu'en 1978, la principale industrie de Loriol. Le Canard Sauvage fut alors racheté (et mangé !) par les nougats Chabert et Guillot de Montélimar. Au centre de la place principale, la Grande Fontaine, magnifique avec son lavoir couvert (1825), est toujours appréciée pour l'abondance et la qualité de ses eaux. Aujourd'hui, Loriol est surtout connue pour sa production et sa coopérative fruitières. Blason moderne qui chante les fruits de ses vergers, le logo de la ville arbore d'ailleurs une pomme et une pêche. Et dans plusieurs rues, notamment sur le mur du stade rendant hommage aux champions olympiques locaux, de magnifiques fresques rappelant les «réclames» d'autrefois qui jalonnaient la Nationale 7 ont été peintes par des artistes de talent.

Le couvert

■ **LE ROUGE ET LE NOIR**
Quartier Fontenille, Rue Francis-Poulenc
✆ 04 75 85 58 61 – www.le-rouge-et-noir.com
contact@le-rouge-et-noir.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Pizzas de 9,90 € à 13,70 €. Plats autour de 15 €.
Les «chaudes soirées», «comme en ville», ici c'est tous les soirs. Il suffit de venir un mercredi, entre deux saisons, pour voir qu'on aurait mieux fait de s'annoncer. Une institution dans « le pays » mais aussi pour les alentours puisque la clientèle vient parfois d'un peu loin, des proches agglomérations de Drôme ou d'Ardèche. Et il faut dire que la recette, simple, depuis des décennies, ne déçoit pas avec «tout simplement de bonnes pizzas, des plats de pâtes et d'imposantes salades. En prime, bien sûr, des gratins de ravioles dont un aux... escargots. S'ajoutent des plats qui vantent les splendeurs de l'Italie, comme cette escalope panée et ses goûteux haricots verts à l'ail et au beurre, et même des burgers «à la française» : auvergnat, chavignole, landais, savoyard. Nombreuses salles et grand parking. Plats à emporter. Livraison de repas à domicile.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES OLIVIERS*****
Rue Louis d'Arbalestier ✆ 04 75 61 00 55
www.hotel-les-oliviers.fr
info@hotel-les-oliviers.fr

Accueil 24h/24. 62 chambres. Chambre double à partir de 70 €. Demi-pension pour deux à partir de 142 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (enfant 8 €). Lit supplémentaire : 15 € (10 € de 6 à 9 ans lit bébé offert). Animaux acceptés (10 €). Restauration (menu complet au déjeuner de 19 € à 23 €, le soir de 27 € à 31 €). Bain bouillonnant, sauna.
Un établissement de charme pour Loriol avec cette adresse cosy, raffinée et détendue, à l'orée de la cité et à proximité d'une sortie de l'autoroute du Soleil. Cet hôtel-restaurant a subi une réhabilitation complète. Il est doté d'un jardin arboré et paysagé, d'une piscine à débordement avec solarium. Les chambres climatisées sont spacieuses, design et très confortables. S'ajoutent salle de fitness, sauna finlandais, bains bouillonnants et, pour un parfait moment de relaxation, une salle de soins/massages sur rendez-vous. Cerise sur le gâteau : le chef du restaurant (ouvert 7 jours/7) travaille avec talent et respect les produits du pays pour concocter une cuisine bien sympathique frisant avec la gastronomie. La table des Oliviers s'est rapidement taillée une excellente réputation. On y vient en famille, entre amis ou en amoureux pour un repas. Quant à séjourner ou juste faire une escale sur la route de la mer, cette adresse s'affiche sans faute ni fausse note. Vous avez le choix entre chambre standard, chambre supérieure et junior suite.

Dans les environs

Allex

A 9 km à l'est de Loriol, et à 8 km de Crest, c'est l'un des villages perchés de charme de la vallée de la Drôme. Plein sud, bâti sur une longue butte calcaire parallèle à la rivière, Allex, 2 500 habitants, contemple l'horizon jusqu'au Vercors, aux pré-alpes et aux Cévennes. Il faut découvrir la tour, les portes de l'ancienne muraille, les bâtiments religieux (Allex est un ancien prieuré de l'ordre de Saint-Augustin), le sanctuaire Saint-Jospeh et les ruelles pittoresques du vieux centre médiéval. Allex est connu pour abriter la gare des Ramières, un aquarium et désormais une auberge gourmande réputée.

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE LA DRÔME

Chemin des Fouilles
Gare des Ramière
✆ 04 75 63 10 88
www.valleedeladrome-tourisme.com

Cet office de tourisme intercommunal est dédié à la vallée de la Drôme, comme son nom l'indique. Il vient de se doter d'un nouveau site Internet, très beau et très efficace pour partir à la découverte des richesses de ce territoire, richesses naturelles, patrimoine, musées, pour trouver un restaurant ou un hôtel, etc. Implanté à Allex, l'office de tourisme, où vous trouvez toujours, bien entendu, un accueil et de la documentation «papier», dispose de bureaux à Livron, Mirmande et Saoû. Alors visite virtuelle ou non, vous avez le choix.

AQUARIUM DES TROPIQUES

23, route de Crest
✆ 04 75 62 62 11
www.aquarium-des-tropiques.com
aquarium.allex@wanadoo.fr

Ouvert 7j/7 toute l'année sauf le 25 décembre et le 1er mai. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 3 à 13 ans) : 5,50 €.

Sortez de votre bulle et plongez dans la magie du monde aquatique ! Cet espace a été fondé en 1997 par une association de passionnés d'aquariophilie. Il a été repris en 2004 par deux anciens salariés de la structure.

Spécialisé dans les poissons d'eau douce, l'Aquarium des Tropiques abrite 27 aquariums où évoluent plusieurs centaines d'espèces de poissons. Un voyage qui dévoile différents biotopes aquatiques avec des hôtes originaires des cinq continents : Amérique centrale, Amérique du Sud, Afrique, Océanie et Asie. Le site s'est adjoint une vocation ludique et pédagogique et propose aux enfants deux livrets de jeux imaginés pour accroître leur sens de l'observation. Les locaux disposent d'une salle vidéo où l'on projette des films sur le monde aquatique, et d'une l'inévitable petite boutique souvenirs. Dans un registre moins... aquatique : la présentation d'une collection d'insectes naturalisés, papillons, scarabées et autres cigales. Une escale enrichissante pour toute la famille. On apprécie les audioguides gratuits pour des visites libres et ludiques.

LA GARE DES RAMIÈRES

11, chemin des Fouilles
✆ 04 75 41 04 41
www.lagaredesramieres.com
info@lagaredesramieres.com

De début avril à début octobre. D'avril à juin : mercredis, samedis et dimanches de 14h à 18h ; En juillet/août : tous les jours de 10h à 12h45 et de 13h30 à 19h ; En septembre et début octobre : les dimanches de 14h à 18h. Adulte : 6 € (visite libre). Enfant (de 6 à 12 ans) : 5 € (visite libre). Tarifs réduits : 4 € Pass famille : 18 €. Visites guidées programmées : Adultes 8 € ; enfants 6/12ans 6 € ; pass famille : 23 €. Boutique.

Un incontournable ! Cette station nature de la rivière Drôme abrite 46 espèces de libellules, 200 espèces de papillons, 200 oiseaux dont 70 migrateurs... Des poissons, des rongeurs, des grenouilles... Savez-vous que la Drôme est l'une des dernières rivières sauvages d'Europe sans barrage ? Ceci explique la grande biodiversité de la réserve naturelle des Ramières. Le sentier de découverte peut s'effectuer en une heure ou deux. Il est ponctué de quatre stations d'observation. Des bassins tactiles autorisent l'observation des poissons autochtones : blageon, chevaine, truite, carpe, brochet, apron... La visite se poursuit et l'on croise la mare pédagogique, cette étonnante spirale à insectes, la prairie aux papillons, le verger et enfin la fameuse hutte des castors. Un cheminement relie les étangs, les prairies, les berges, les îles et tous les sites remarquables de ce biotope exceptionnel. Le site accueille durant l'année scolaire des classes de découverte nature. Par ailleurs, les gardes de la réserve assurent des visites guidées. Quant à la boutique, elle propose des animaux en bois, des objets éthiques et des ouvrages didactiques pour petits et grands.

- **L'animal emblématique de la réserve reste le castor (Castor Fiber).** On compte une vingtaine de familles sur le site. Ce rongeur, le plus gros d'Europe, se distingue des autres par sa queue plate, recouverte d'écailles. Animal nocturne, dans la journée, il vit dans son réseau de terriers et terriers-huttes. Il se déplace principalement dans l'eau et s'éloigne rarement à plus de 30 mètres de son habitation. Il se nourrit principalement de plantes aquatiques, de saules blancs et de peupliers noirs qu'il abat sur la Réserve Naturelle des Ramières. Une fois les branches coupées le castor les apporte dans un réfectoire au bord de l'eau. Des observations régulières sont assurées par l'équipe de la Gare des Ramières, avec des prises de vues, un suivi des individus, de la reproduction, etc.
- **Sachez aussi que le retour de la loutre se confirme dans les Ramières de la Drôme.** La loutre d'Europe avait amorcé son retour dans la région à partir des populations de l'ouest du Massif Central, grâce à sa protection légale en 1972. Elle a mis quinze ans pour traverser le département de l'Ardèche. La première loutre de retour dans la Drôme est apparue au bord de la Drôme en janvier et février 2005. Depuis elle a recolonisé le territoire.
- **Animations** particulières tout au long de l'année à l'occasion d'événements comme la fête de la nature en mai, la journée du patrimoine en septembre ou encore la fête de la science en octobre.

Gare DES Ramières

> 371 HA DE NATURE PROTÉGÉE LE LONG DE LA DRÔME
> UNE FAUNE ET UNE FLORE EXCEPTIONNELLES

> VISITE INTERACTIVE
> ANIMATIONS

DÉCOUVREZ La maison de la nature

OUVERTURE
AVRIL À SEPTEMBRE

+ D' INFOS

www.garedesramieres.com

Gare des Ramières
Chemin des fouilles - 26400 Allex
Tél. 04 75 41 04 41

Réserve Naturelle
RAMIÈRES DU VAL DE DRÔME

VAL de Drôme en Biovallée
L'INTERCOMMUNALITÉ

■ **L'AUBERGE D'ALLEX**
Place de l'Eglise
✆ **04 75 62 61 66**
Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En été ouvert tous les jours sauf lundi et dimanche soirs et mercredi toute la journée. Formule du midi : 19,50 € (entrée/plat ou plat/dessert 15,50, plat du jour 12,50). Vin au verre. Le soir et le week-end, menu complet 32,50 €, entrée/plat ou plat/dessert 25,50 €, plat du jour 18,50 €.
Il y a Caro en salle et Chris en cuisine. Un super duo et un excellent rapport qualité-prix pour cette auberge du centre du vieux village d'Allex, près de la mairie, vue sur la vallée. Une terrasse sous sa tonnelle et une grande salle lumineuse et confortable au design moderne accueillent les convives. On apprécie le confort des jolis fauteuils, les serviettes en tissu et les fleurs fraîches sur chaque table. Excellent service, assiettes joliment structurées, plats inventifs à base d'ingrédients frais et saveurs justes concoctent un grand moment. Midi et soir, vous avez le choix entre 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Coup de cœur pour cette entrée de maki de magret fumé et foie gras avec sa petite salade. Remarquables également l'œuf mollet sur son nid de lard rôti, crème d'asperge, le loup de mer en croûte, crème de safran, purée de céleri et pour finir le mille-feuilles de mousse citron vert et framboise coulis de fruits rouges. Et pour accompagner ces mets fins, quelques vins de la région élargie, intéressants et abordables, avec des viogniers, un rosé du golfe de Saint-Tropez ou un Brézème. Une escale de choix.

Cliousclat

C'est l'un des trois villages de potiers de la Drôme, avec Dieulefit et Saint-Uze. Le village perché de Cliousclat, dont le nom « *craque comme une branche qui se casse dans la main de celui qui allume le feu* » (Leo Demas) s'est orienté vers l'artisanat potier, dès le XVIII[e] siècle. Les agriculteurs se mettent à tourner l'argile et, au XIX[e] siècle, c'est presque tout le village qui vit de la poterie en terre vernissée utilitaire et décorative. Cette tradition perdure. Cliousclat abrite trois ateliers où trouver assiettes, bols, pichets et jarres à fleurs, et un petit musée dédié à l'histoire de la poterie, ouvert en été. Ce joli village aux maisons de pierre, dont les volets bleu Provence colorent les ruelles étroites, se prête à d'adorables flâneries et, comme sa voisine Mirmande, dispose de solides arguments gastronomiques pour une escale gourmande. L'Office de tourisme cliousclatien est couplé avec celui de Mirmande.

■ **POTERIE DE CLIOUSCLAT**
Le Village
✆ **04 75 43 60 39**
www.lafabriquedecliou.com
fabriquecliou@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En haute saison fermeture un peu plus tard.
Classée à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques, cette fabrique de poterie a été fondée en 1903 par l'Ardéchois Marius Anjaleras. Utilisant toujours la terre extraite d'une carrière du village, les potiers de Cliousclat reproduisent les formes d'antan, porte-cuillers typique de la région, pot à eau, écuelle ou fontaine vernissés dans les dominantes de vert vif et de jaune paille. La fabrique expose une collection de ses productions au musée du village. La poterie de Cliousclat, implantée à l'entrée du village, fut pionnière dans le renouveau de la poterie en France dans les années 1970 en inaugurant les premiers marchés potiers. Elle fut fermée quelques années avant d'ouvrir à nouveau en 2018 grâce à une mobilisation associative et communale. D'un côté la fabrique, de l'autre la boutique, de part et d'autre d'une cour intérieure pleine de romantisme. D'autres potiers (dont une potière !) proposent leur production et amènent à Cliousclat leur talent, leur poésie et leur clientèle. Christophe Josserand (poterie du ter rouge/terre vernissée qui expose avec neuf autre potiers) et Muriel Dubourgeat (Lobelia/terre vernissée). La tournée des potiers s'impose.

■ **HÔTEL RESTAURANT LA TREILLE MUSCATE**
✆ **04 75 63 13 10**
www.latreillemuscate.com
latreillemuscate@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 20 € à 33 € (20 € seulement le midi). Terrasse.
Au centre de ce village de potiers, voici une adresse qui tient une place particulière dans notre cœur, et dans celui de tous les gourmands. Sous les voûtes, dans un décor provençal empreint de romantisme, on déguste une cuisine subtile concoctée par le chef Eric Richard. Au printemps, par exemple : crémeux de lentilles vertes et émulsion de foie gras ou tartelette de pruneaux et topinambour, tartare de magret séché, puis bœuf bourguignon et écrasé de pommes de terre ou cocote de poisson et ravioles, et pour finir pavlova au pamplemousse ou poire pochée chocolat chaud et chantilly. Du raffinement dans les présentations comme dans les saveurs, dans le service comme dans la décoration. Depuis la rue, on ne soupçonne pas le petit jardin où l'on peut boire un verre sur la terrasse donnant sur la vallée. Une étape charmante. Location de vélo à assistance électrique, idéal pour découvrir la région et tester ce moyen de déplacement doux.

■ **L'ALANDIER**
Rue des Potiers
✆ **04 75 44 60 73**
www.alandier.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 22h. En basse saison changement d'horaires se renseigner. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 19,50 € (entrée/plat ou plat/dessert : 14,50 €. Plat du jour : 9 €). Vin au verre. Terrasse.
Orientation bistronomique pour cette maison épicurienne du vieux Cliousclat où l'on aime boire de bons vins, bien manger mais aussi lire, écouter de la musique, voir des expositions... Le restaurant abrite une bibliothèque, des affiches de spectacles et un piano qui se réveille certains soirs. Ici on associe les plaisirs, façon bar à vin : les bons vins – tendance bio et naturels – s'accompagnent de bons petits plats et réciproquement... En été, c'est ambiance ginguette. La vue sur la campagne est magnifique depuis la terrasse. Osez un vacqueyras avec un picodon rôti sur toast ou une clairette de Die avec la crème caramel à l'ancienne. On peut aussi, sans façons, commander une assiette de frites (fraîches les frites) ! Au menu du jour ce jour-là : salade de hareng pomme

à l'huile, filet de porc à la graine de moutarde ou confit de canard aux pruneaux ou *pasta* tomate/basilic, et pour finir moelleux à la châtaigne. Également des grandes assiettes composées et des salades.

■ **RESTAURANT LA FONTAINE**
✆ 04 75 63 07 38
www.lafontaine-cliousclat.fr
info@lafontaine-cliousclat.fr
Fermeture le mercredi et pendant les vacances scolaires hors saison. En basse saison fermé également mardi et dimanche soir. Menus de 29,50 € à 39,50 €. Suggestion du jour : 10 € (avec entrée et fromage ou dessert : 21 €). Chèque Restaurant.
Au cœur de ce village de charme, une maison ancienne abrite cette délicieuse Fontaine. Vous avez une salle sous de superbes voûtes de brique et une terrasse sous sa glycine, des tables bien dressées et une ambiance feutrée. Une porte vitrée laisse voir l'équipe de cuisine au travail. Original cocktail en apéritif à base de gin, cointreau, clairette de Die, à notre souvenance. Belle sélection de vin du terroir au verre. Et dans l'assiette joliment dressée, c'est un festival de saveurs. Par exemple, truite du Diois marinée gravlax, tartine de brioche à l'huile d'olive et légumes rôtis, vinaigrette tomates, citrons, filets de maquereaux à la plancha, concassée de tomate au basilic et lasagnes de légumes. Sans oublier la suggestion du chef, Pierre-Jean Lattier qui orchestre une cuisine authentiquement de saison et de terroir. Ne vous privez pas de dessert, toujours artistiquement composé et plein de fraîcheur. Coup de cœur pour les Marrons de la maison Imbert à Aubenas en mousse et mille feuille, marrons confits et chocolat chaud ou le *Cheesecake* au kiwi de Cliousclat. Seul bémol : le service un peu « raide ».

Livron-sur-Drôme

Regardant sa jumelle Loriol, de l'autre côté de la rivière Drôme, Livron (à 3 km au nord de Loriol) est adossée aux collines du Brézème qui produisent un excellent cru des côtes-du-rhône. Le pont du XVIII[e] siècle qui enjambe la Drôme est classé. Il a joué un rôle capital lors de la dernière guerre. Dans la nuit du 16 au 17 août 1944, un commando de la Résistance mené par le capitaine Henri Faure fait sauter une arche du pont, coupant la retraite des Allemands. Acte de bravoure qui sera couronné par la victoire de Montélimar. Depuis, Livron arbore la croix de Guerre et le pont porte le nom de Commando-Henri-Faure. L'activité économique de Livron est aujourd'hui descendue dans la plaine, proche des voies de circulation, laissant au vieux village perché à flanc de colline tout son charme. On y admire ruelles et passages voûtés, belles façades et portes Renaissance ou encore les ruines de la collégiale Saint-Prix qui jouxte le cimetière. Le site donne accès (en 15 min de grimpette !) au sommet de la colline d'où l'on jouit d'un très beau panorama sur la basse vallée de la Drôme et les divers massifs qui la bordent.

■ **CHÂTEAU LA ROLIÈRE**
605, chemin de la Rolière
✆ 04 75 61 60 04
www.chateau-la-roliere.com
contact@chateau-la-roliere.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Déjà mentionné et réputé en 1850, le vignoble de ce magnifique château proche de la route reliant Allex à Livron a été replanté par la famille Marchal en 1975 sur un coteau de 8 ha. Les Marchal ont beaucoup fait pour la reconnaissance du vin Brézème. Ce domaine protégé par des murets est aujourd'hui exploité par les onze enfants de la famille Marchal et leurs descendants. Ils ont merveilleusement mis en valeur le lieu en plantant des arbres fruitiers : chênes, kiwis, poiriers, figuiers, abricotiers. L'objectif : développer cette propriété et réhabiliter l'ensemble du bâti. Vous trouvez au caveau du Brézème dans les trois couleurs, les sélections viognier et syrah, la cuvée Onze de cœur et celle de Maurice Marchal qui rend hommage à l'ancêtre ainsi qu'un rosé. Viticulture raisonnée, enherbement naturel, vendanges manuelles et vinification soignée, à la clé.

■ **DOMAINE LOMBARD**
420, chemin de Manute
✆ 04 75 61 64 90
www.domaine-lombard.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Sauf jours de fêtes.
Sur ce domaine vous trouvez de fervents défenseurs du brézème puisqu'il s'agirait de la plus ancienne cave particulière de l'appellation, fondée en 1981 par Jean-Marie et Sylvette Lombard. Ce domaine étend ses alignements de ceps sur 10 ha de brézème et 2 ha de vin de pays de la Drôme. Une agriculture biologique et biodynamique met parfaitement en valeur les cépages de ce coin de terre «à part» : syrah pour les rouges, marsanne, roussanne et viognier pour les blancs, avec des vignes qui sont plantées en semi-coteaux, en coteaux et terrasses, sur des terroirs de marnes calcaires ou argilo-calcaires. Le vin a su ainsi, au fil des ans, se faire une jolie place au soleil et sous les étoiles des grands chefs de restauration. Au domaine Lombard s'ajoute la « Maison », vinificateur négociant proposant notamment des cornas, hermitages, crozes-hermitages, pinots noirs, preuve du savoir-faire des Lombard.

■ **FERME DE L'AUTRUCHE DRÔMOISE**
1120, chemin des Bruyères
✆ 04 75 62 82 33
www.ferme-autruche.com
info@ferme-autruche.com
Ouvert du mardi au vendredi de 16h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Du dimanche en juillet et août de 16h à 19h. Accueil des camping-cars. Possibilité de loger dans une des deux roulottes décorées (de 79 à 141 € selon la saison pour 2).
Les autruches d'Afrique du Sud apprécient l'air de la Drôme. Pascal et Marie-Christine, passionnés par ces grands oiseaux, en font l'élevage à Livron. On peut admirer leur force et leur résistance impressionnantes qu'elles doivent aux muscles de leurs pattes. D'où une viande peu grasse, protéinée, riche en calcium et phosphore, faible en cholestérol. On trouve en boutique steaks, pavés, rôtis, viandes à fondue, à grillade sur la pierre, ragoûts, cœurs, foies, terrines, saucissons, saucisses, viandes séchées. On peut faire provision de plumes façon cabaret, d'œufs géants et d'articles de maroquinerie.

Mirmande

Mirmande est un délicieux villages pyramidal, à la typologie pentue et rocheuse, dont la beauté singulière lui vaut d'être au nombre des cent cinquante plus beaux villages de France. Pourtant ce village perché a bien failli disparaître, du moins être déserté. En tombant sous son charme, à la fin des années 1920 et en s'y installant, le peintre et écrivain d'art André Lhote fut à l'origine de la renaissance du village. Une autre célébrité marqua le village : Haroun Tazieff qui en fut le maire de 1979 à 1989. Une ruelle très pentue mène au sommet de ce bourg médiéval et à l'église Sainte-Foy dont l'origine remonte au XII[e] siècle. Cheminant au gré de jolies ruelles caladées, à l'ombre des micocouliers, mûriers et autres figuiers, on admire de magnifiques maisons restaurées dans les règles de l'art et les vestiges des remparts. Au gré des ruelles vous découvrez des artisans. Aux beaux jours attablez-vous en terrasse pour boire un café ou manger un repas de terroir. En hiver : la même chose au coin du feu... Et pour prolonger le plaisir, plusieurs chambres d'hôtes vous accueillent (liste à l'office de tourisme).

ÉGLISE SAINTE-FOY

Inscrite à l'inventaire des Monuments historique, cette église du XII[e] siècle est une merveille d'architecture romane. Edifiée au sommet du village, elle offre une vue imprenable sur la Vallée du Rhône et le Massif Central. Au XIX[e] siècle, elle fut abandonnée au profit de la nouvelle église construite au bas du village. André Lhote, peintre cubiste de renom, et le vulcanologue Haroun Tazieff, ancien maire du village, ont œuvré pour la sauvegarde et la restauration de ce joyau. Aujourd'hui désacralisée, l'église Sainte-Foy accueille des expositions et des concerts.

ATELIER/CAFÉ PATINE

Cour du Viel Hôtel de Ville
✆ 04 75 41 21 82
Ouvert du lundi au samedi de 17h à 24h ; le dimanche de 12h à 18h. Plats : de 15 € à 20 €. Dessert : 6 €.
C'est l'ancienne auberge de jeunesse du village et un nouveau « lieu de courtoisie et de gourmandise ». Lieu de rencontres et d'échanges. Ici on choisit sa musique et on déguste la cuisine de Stéphane, inventive, locavore et fraîche, intégrant de nombreux produits bio, et surtout élaborée en direct sous vos yeux. Ici pas d'entrée, mais trois plats au choix : un plat de poisson, un de viande et un plutôt végétarien. Et des desserts ! Parfois on mange *british* et des protéines animales comme ce jour-là, avant le concert : poitrine de porc rôtie au romarin sur un aligot (auvergnat) de céleri avec salade de radis noir et laitue braisée, minestrone de bière aux champignons, aux tubercules d'hiver, au persil et aux noix, chowder aux algues, Saint-Jacques et chair de crabe à l'aneth avec une noisette de crème... Et on peut faire halte juste pour boire un coup.

LA CAPITELLE

Le Rempart
✆ 04 75 63 02 72
www.lacapitelle.com
capitelle@wanadoo.fr
Fermé du 15 décembre au 15 janvier. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Hors saison fermeture dimanche soir et lundi toute la journée. Menu 32 €. Formule du midi : 19,50 € (menu complet, plat du jour seul 9,50 €). Chambre à partir de 70 € la nuit.
Posée sur les remparts de la belle cité de Mirmande, La Capitelle est une demeure historique de charme qui accueille ses hôtes dans un hôtel trois étoiles et un restaurant à l'ancienne. Ici vécut le peintre cubiste André Lhote (1926-1962). Vous mangez dans une salle voûtée cosy avec ses tomettes et sa cheminée, sa grande fenêtre cintrée à petits carreaux et son mobilier confortable ou sur une petite terrasse protégée de la rue par un muret, à l'ombre d'un paulownia. On apprécie les fleurs fraîches dans les vases et les serviettes en tissu. Dans l'assiette les compositions du chef d'origine corse Sylvain Croce, chaleureux et passionné de bons produits. Ce jour-là en amuse-bouche une petite crème onctueuse de betterave rouge et une divine rondelle de saucisson corse. A l'ardoise, notre choix : une mousseline de saumon cœur de picodon, puis un filet de dorade rôti, tatin de carottes confites et tapenade (parfait !), et un pavé au café, châtaigne et sorbet réglisse dont les arômes manquaient de netteté et qui nous fit regretter le dessert version fromage avec duo de Léoncel et sa confiture d'olive. La prochaine fois...

RESTAURANT MARGOT

✆ 04 75 63 08 05
www.restaurantmargot.fr
contact@restaurantmargot.fr
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En basse saison fermé le mardi. Menus de 29,50 € à 39 €. Menu enfant : 12 € (14 € pour les grands enfants). Formule du midi : 19,50 € (entrée, plat et dessert). Chèque Restaurant. Terrasse.
Une très bonne adresse, cosy et gourmande. Au pied du village, face à l'office de tourisme, la table du restaurant Margot propose de longue date une cuisine du marché inspirée, sous la tonnelle ou dans une belle salle voûtée. L'ambiance est conviviale, vous avez des journaux à disposition, un comptoir de bar à l'ancienne, une immense cheminée et une décoration brocante chic. Le service de la patronne est sympathique. Quelques olives avec le cocktail apéritif du jour clairette/cassis/Cointreau et l'on passe au menu du jour : un taboulé au jambon blanc pour commencer, puis une noisette de bœuf sauce au poivre vert avec poêlée de légumes et frites et, pour terminer, mousse de marron. Rien à redire !

HÔTEL DE MIRMANDE***

Le Village
✆ 04 75 63 13 18
www.hotelmirmande.com
resa@hotelmirmande.fr
Ouvert toute l'année. 7j/7. 9 chambres. Chambre double de 70 € à 160 €. Petit déjeuner buffet : 13 € (enfant 6 €, en chambre 15 €). Lit supplémentaire : 16 € (lit bébé 8 €). Une chambre adaptée. Douche à l'italienne. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Tv satellite. Parking clos.

Rue fleurie de Mirmande.

© Gérard Labriet

Si vous avez été sensible au charme de ce village perché, à ses maisons de pierre, ses fenêtres à meneaux, ses portes anciennes, l'Hôtel de Mirmande vous plaira car cette ravissante bâtisse ne dénote pas du tout dans le paysage mirmandais. Une jolie tonnelle à l'entrée, de belles salles décorées avec goût, un jardinet ravissant, un salon avec cheminée et neuf chambres confortables, dont une accessible aux personnes en fauteuil, rénovées dans un style épuré, vous attendent. Murs blancs, lignes sobres, matériaux nobles, tout est fait pour un séjour de bien-être, au cœur même de Mirmande. Un hôtel de charme dans un village de charme. On apprécie que l'établissement reste ouvert toute l'année. Pas de restaurant, mais le «Margot» est juste au-dessus.

■ **CAMPING LA POCHE*****
Route de Marsanne
✆ 04 75 63 02 88
www.camping-lapoche.com
camping@la-poche.com

Ouvert de début avril à fin septembre. Terrain de 3 ha. 100 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,50 € à 24 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 245 € à 645 € la semaine.
Avec sa petite centaine d'emplacements et ses huit mobile-homes, voici un site paisible, niché dans la nature, au pied d'une vaste forêt, à 3 kilomètres seulement de Mirmande. Un camping familial avec sa piscine chauffée, son club enfant avec programme d'animations (en été) : soirées musicales, jeux et promenades, sorties canoé, VTT, accro-branches, quad, paint-ball... Présence sur place d'un bar-restaurant. Hors saison possibilité de louer les mobile-homes au mois.

Saulce-sur-Rhône

Une commune dont la démographie a explosé en 70 ans : 957 habitants en 1946 ; 1 844 en 2015. Située sur la Nationale 7, elle est marquée par la présence de la Tour du Vère (XIII[e] siècle), où séjournèrent de nombreuses personnalités dont Émile Loubet, Gavazel, maison forte du XIV[e] siècle et le château de Freycinet.

■ **LA MAISON**
39, avenue du Dauphiné
✆ 04 75 43 48 90
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menu unique à 27 €. Formule du midi : 15 € (plat du jour 10 €).
«*Viens à la Maison*» aurait pu chanter Claude François s'il avait connu ce lieu promettant de délicieux moments. En quelques mois, le bouche-à-oreille a vite fait son effet et il suffit de venir un jour de semaine pour découvrir deux salles pleines, la clientèle mêlant allègrement des travailleurs de passage, optant pour le menu du jour, des couples, familles venant tester l'autre formule, plus recherchée. L'accueil est cordial, élégant, et l'on se sent bien dans cette ancienne bâtisse qui a conservé ses carrelages de la première moitié du XX[e] siècle, sa cheminée et sa terrasse propice aux belles nuits d'été. De l'harmonie, de la classe, même, qui se vérifie dans les assiettes avec brandade de morue maison et tomates à l'huile d'olive, caille à la crème et ses légumes (aubergines, chou rouge grillé, excellente purée) puis le dessert, copieux et goûteux : tiramisu pistache et framboise. Beaucoup de... goût aussi dans le choix des vins, aux prix peu excessifs à l'image de ce simple pot à 6,50 €. Une réussite en bordure de Nationale 7 qui retrouve ainsi ses lettres de noblesse et ses établissements «comme avant» donnant envie de s'arrêter dans une jolie petite maison qui a tout d'une grande.

■ **MANUFACTURE AIX & TERRA**
✆ 04 58 17 67 21
www.aixetterra.com
contact@aixetterra.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Plateau découverte à déguster sur place : 19 € (à partager ou...pas). Entrée 6 €, plat 10 €.
A l'origine, en 2010, une petite boutique fondée dans le vieux centre d'Aix-en-Provence qui propose des produits

© Fotografieon.nl - Shutterstock.com
Le charmant village de Mirmande.

d'épicerie fine de terroir. Ce sont deux Parisiens tombés sous le charme de la Provence, Marina et Richard Alibert qui sont aux commandes. Grand succès autour de leur gamme de produits gastronomiques à base d'ingrédients de pays, huiles d'olive parfumées, tapenades et autres tartinades d'apéritif... Leur atelier installé dans une dépendance de leur bastide devenu beaucoup trop petit, ils décident d'édifier une magnifique manufacture toute de verre et de bois, posée le long de la nationale 7, à proximité de Mirmande. Cet espace regroupe l'atelier de fabrication, une table gourmande et une boutique. Le couple travaille avec le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume à Grignan) qui met au point de nouvelles recettes. Par exemple : la crème d'ail doux à la truffe d'été et le tartare de truffe d'été aux oignons confits. Miam !

LUS-LA-CROIX-HAUTE ★

De la vallée de la Drôme, il faut grimper (sec !) jusqu'au col de Grimone ou au col de Menée pour ensuite redescendre vers Lus-la-Croix-Haute. Un sacré tournis ! Rien à voir toutefois avec l'époque évoquée par Giono dans *Les Ames Fortes* : « Mais, en fait de route, c'est un escalier qu'on devrait dire. En 25 km elle grimpe au col de Grimone, qui est 1 500 m plus haut que Châtillon. Et elle le fait avec des tourniquets, des hoquets, des coups de queue, des soubresauts, je ne vous dis que ça ! Un rentier de 1880 se gardait de ces routes-là comme de la peste. » Passant le col de Grimone, on quitte les verts pâturages des montagnes du Haut-Diois pour basculer dans un paysage de haute montagne dévoilant les sommets du Dévoluy, imposants blocs de calcaire culminant à plus de 2 700 m (Grand Ferrand). Aux confins de l'Isère et des Hautes-Alpes, Lus est le village le plus élevé (1 024m) du département de la Drôme. La commune abrite aussi le plus haut sommet du département : le Rocher Rond (2 453 m). Lus, à 50 km de Gap et 110 km de Valence (et 75 km de Grenoble), est plus tourné vers les Hautes-Alpes que vers la Drôme. Le site, protégé des précipitations par la ceinture de montagne qui l'entoure, est connu pour son climat exceptionnel. En outre, l'air y est d'une pureté incomparable. D'ailleurs, ce vallon fut propriété de l'abbaye de Cluny au X^e^ siècle. Aujourd'hui, Lus-la-Croix-Haute est une jolie station de montagne conviviale et familiale, apprécié des randonneurs, des grimpeurs et des amateurs de loisirs de plein air. Site d'escalade et via ferrata réputés. Domaine de fond gratuit.

Points d'intérêt

■ **MAISON DU PATRIMOINE**
✆ 04 92 58 52 94
Ouvert du 13 juillet au 17 août. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 17h à 19h. Fermé dimanche après-midi. Hors saison, sur réservation. Gratuit.
Si vous ne savez pas que la commune de Lus abrite 22 hameaux, vous l'apprendrez – et bien plus de choses encore ! – en visitant le musée consacré au patrimoine local installé dans l'ancien hôtel municipal par la dynamique association *Lus Culture* qui présente diverses expositions conviviales et instructives sur la Préhistoire du site, la forêt, l'architecture rurale, Giono, etc. L'association a mis au point un sentier de découverte de l'architecture rurale, livrets à l'appui, un pour les enfants, un pour les adultes. Il serait dommage de passer à Lus sans consacrer 30 min à ce petit musée.

Le couvert

■ **LES PERVENCHES**
Les Corréardes ✆ 04 92 58 50 32
www.lespervenches-lus.fr
lespervenches-lus@hotmail.fr
Fermé du 1^er^ décembre au 31 janvier. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. En dehors de l'été fermé le jeudi. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 11,60 € (menu complet 20 €).
La maison est ouverte aux hôtes depuis 1985. Les Pervenches sont situées dans un hameau paisible à un kilomètre du village, dans une ancienne ferme. Calme et charme assurés. L'accueil est chaleureux, dans la salle à manger flambe un bon feu de cheminée. Ici la cuisine est traditionnelle et « concoctée par la patronne » : des potages le soir, du gigot de pays le dimanche, des pieds et paquets maison, si vous avez la chance de tomber un jour où la patronne en a cuisiné, ce qui embaume dans la maison, des gratins de pommes de terre au genièvre pour changer de temps en temps du gratin dauphinois, et toujours de délicieuses viandes en sauce, longuement mijotées. Ajoutons des quenelles de semoule maison…

■ **LE PIN D'ÉPICES**
Le Village
59, place de la République
✆ 04 92 58 52 79
Horaires variables selon saison.
Au cœur du village et de la montagne. Un petit restaurant de pays très bien tenu qui propose une excellente cuisine élaborée à partir de produits frais, autour d'un menu qui évolue tous les jours. Au fourneau, le chef David Peyrichou qui fait tout pour vous satisfaire. Ce Pin d'Epices est le restaurant du gîte le Point Virgule. Une escale très agréable sur la Grande Traversée du Vercors ou sur la route du Midi.

Le gîte

Gîtes

■ **GÎTE DE LA JARJATTE/VALGABONDAGE**
✆ 04 92 58 52 88
http://jarjatte.fr
contact@jarjatte.fr
Congés en avril et entre mi-octobre et mi-décembre. 14 chambres. Demi-pension, 47 € adulte, 36 € enfant, repas à table 18 € (enfant 12 €), pique-nique 9 €. Sauna : 5 €. Bain nordique : 10 €. Wifi gratuit.

Une adresse précieuse. Oubliez tout, vous êtes dans le cadre enchanteur et majestueux du vallon de la Jarjatte, sous le regard solennel des aiguilles de Lus, dominé par le Grand Ferrand (2 758 m), sommet majeur du Dévoluy ! Ce gîte carte postale ravira les randonneurs, skieurs, grimpeurs, vététistes qu'ils soient en solo ou en famille. Cette vaste maison de montagne, au pied des pistes de la station de Lus, dispose de 14 chambres doubles dont 8 communicantes pouvant devenir quatre espaces familiaux. A l'étage une salle de jeu de 35 m² fait le bonheur des enfants. Accueil en demi-pension ou en pension complète. Un camp de base idéal en été comme en hiver. Le patron est aussi accompagnateur en montagne.

■ **LE POINT VIRGULE**
Marie-France et David Peyrichou
Le Village ✆ 04 92 58 52 70
http://gite-point-virgule.fr
gitepointvirgule@gmail.com
Plusieurs formules en gestion libre, en demi-pension, etc...
Ancienne bergerie joliment rénovée qui surplombe le village de Lus, à l'orée de la forêt et à la croisée de chemins de randonnée (GR93, GR94, etc.) et vous accueille en gîte d'étape ou de séjour, en gestion libre ou en demi-pension, voire en pension complète car le patron est aussi aux fourneaux du Pin d'Epices, restaurant situé à proximité, à la station de Lus-la-Jarjatte. Une escale bienvenue sur la Grande Traversée du Vercors qui peut recevoir jusqu'à 15 personnes, deux chambres au rez-de-chaussée, deux chambres à l'étage de 2 à 5 lits. Le charme d'un chalet simple mais confortable. En été, accès gratuit à la piscine municipale. Accueil équestre. Wifi gratuit.

Campings

■ **CAMPING CHAMP DE LA CHÈVRE*****
Le village, D 505
✆ 04 92 58 50 14
www.campingchamplachevre.com
info@campingchamplachevre.com

Camping de mi-avril à fin septembre. Terrain de 3,8 ha. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,40 € à 41 €. Chalet de 320 € à 950 € la semaine, selon chalet et période. Tente lodge à partir de 159 € la semaine. Coco sweet à partir de 75 € la nuit.
En pleine nature au cœur du site classé Vallon de la Jarjatte, vous avez de multiples sentiers pédestres et VTT pour découvrir ce territoire du Parc du Vercors. S'ajoutent via ferrata, escalade, canyoning... Au camping, vous vous délasserez dans la piscine couverte et chauffée avec bains bouillonnants, activités enfants et famille, aire de jeux. Le camping propose de vastes emplacements. Location de chalets, cottages confortables, mais aussi des hébergements insolites cabanes lodge, coco sweet… Situé à 200 m du village avec ses commerces et marchés du terroir. Pizzeria, snack, boissons, glaces sur place.

Loisirs

■ **STATION DE SKI (ALT. 1 150 M–1 550 M)**
✆ 04 92 58 51 86
http://jarjatte.fr
station.lus@ladrome.fr
Station de ski ouverte de mi-décembre à mi-mars. Accès par Valence, Crest, Die, Châtillon-en-Diois, Col de Grimone et Lus-la-Croix-Haute.
C'est la plus alpine des stations de ski de la Drôme. Au pied des aiguilles de Lus, la station de Lus-la-Croix-Haute est lovée au cœur d'un des plus beaux sites de montagne de la Drôme. Cette petite station familiale nichée au creux du vallon de la Jarjatte invite à la pratique du ski alpin, à 9 km du village avec 5 téléskis, dont un téléski école, et 6 pistes. S'ajoute un magnifique domaine nordique de 22 km de pistes damées et balisées. Vous pouvez pratiquer ici l'éventail complet des activités neige, du ski de randonnée à la raquette. On y trouve aussi des pistes de luge et une cascade de glace. Ski-Joering pendant les vacances. L'été tout se transforme pour vous accueillir avec une large palette d'activités : VTT, randonnée pédestre, escalade, via ferrata, trottinette sur l'herbe.

MARSANNE ★

Le village magnifique a donné son nom à un cépage, la marsanne, qui entre dans la composition de vins locaux des Côtes du Rhône nord, mais aussi du Valais suisse. Le vieux village est perché. Au fil des siècles, les habitations sont descendus dans la plaine, se rapprochant des vignobles et des vergers. Aujourd'hui, alangui au pied des collines, Marsanne s'étend au pied de l'église Saint-Félix (XII[e] siècle) et du donjon ruiné. Sur la place, deux très belles bâtisses avec clocheton, encadrement arqué, fenêtres à meneaux... On rejoint le vieux village médiéval en grimpant la rue des Comtes-de-Poitiers, surnommée La Côte ce qui évoque bien son inclinaison ! Après son abandon progressif et sa dégradation, au début du siècle dernier, ce vieux quartier est restauré, depuis les années 1960, par de nouveaux habitants amoureux du patrimoine et du cachet local. La visite du vieux village est un vrai

Le village du président de la République

Le nom de Marsanne est resté associé à un président de la République, le seul Drômois à ce jour, Emile Loubet (1838-1929) qui y naquit. Il fut président de 1899 à 1906, à la Belle Epoque, son mandat étant marqué par de nombreux événements ou décisions d'importance : grâce du capitaine Dreyfus, loi de 1901 sur les associations, séparation de l'Eglise et de l'Etat, Entente cordiale avec le Royaume-Uni (il était un ami du roi Edouard VII qu'il avait connu dans sa jeunesse à Londres). Dans un autre registre, il inaugura aussi la fameuse Exposition universelle de 1900 et le Train bleu, cette magnifique brasserie de la gare de Lyon, à Paris, comme l'indique une plaque, située au-dessus de la porte de sortie de la grande salle du restaurant. Sa vie politique, avant la présidence, lui permit aussi d'être plusieurs fois ministre, maire (de Montélimar de 1870 à 1899), député ou sénateur de la Drôme. Il est inhumé à Montélimar au cimetière Saint-Lazare.

bonheur. Et l'on apprend que Marsanne est la cité natale d'Émile Loubet qui fut président de la République. Sur la route de Mirmande, une chapelle, située à proximité d'une «source miraculeuse», fait l'objet d'un pèlerinage le 8 septembre. De Marsanne partent plusieurs sentiers de randonnée vers les sommets. Vous avez au village des animations culturelles, des artisans, plusieurs bonnes tables et de bonnes chambres.

Le couvert

■ LES AUBERGISTES

Place Auguste-Canon
✆ 04 75 90 32 35
www.les-aubergistes.fr
contact@les-aubergistes.fr
Fermeture le mercredi sauf en juillet-août le soir. Congés en janvier. Menu complet : 21 €. Entrée/plat ou plat/dessert : 16 €. Entrée/dessert : 11 €. Chambre double 62 €, triple 72,50 €. Petit déjeuner : 8,40 €.
D'une année sur l'autre, d'une saison à l'autre, d'un jour à l'autre, rien ne change chez Les Aubergistes, si ce n'est le plat du jour, bien entendu, et les concerts de fin de semaine à l'ardoise. Tout est toujours parfait, convivial, chaleureux, abordable. Cette authentique auberge de place de village avec sa tonnelle vous accueille depuis des générations. Faites-y escale pour boire un verre de Marsienne, la bière de... Marsanne, vous allez certainement rester pour manger et pourquoi pas dormir. C'est que l'ambiance est au plaisir ! La maison est bonne, les tables se remplissent vite au moment du repas. Les touristes croisent les cyclotouristes, les pèlerins croisent les villageois, les artistes les randonneurs... Et sur la table, c'est toujours frais et savoureux. Ni frites ni pizzas ici. Les chefs font chanter à merveille les produits du terroir. Le patron vous offre l'apéritif ou le verre de vin que vous avez commandé avec vos travers de porc caramélisés au miel. Alors prenez vos aises, d'autant que vous avez de quoi visiter autour.

■ LE GLOBE

Place Auguste Canon
✆ 04 75 90 32 09
www.leglobe26-marsanne.fr
leglobe.26@orange.fr
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les jours midi et soir, excepté le dimanche soir hors saison. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (en semaine). Menu 19 €. Cinq chambres.
Sur la petite place du village, en face des Aubergistes, le Globe dresse sa terrasse à la belle saison et reste ouvert à l'année. Ça discute, ça vit et ça déguste une cuisine du jour aux accents de pays. Vous allez aimer la souris d'agneau de 7 heures, les aubergines et les poivrons grillés, le gratin dauphinois ou encore la gamme de ravioles… En dessert, le flan aux châtaignes a tout bon. Sous les voûtes de la vieille maison marsannaise, une boutique permet de ramener quelques souvenirs du cru. Au premier étage, vous pouvez loger dans l'une des chambres claires et confortables. On peut aborder l'adresse côté bistrot ou côté resto, à l'ancienne. Et des deux côtés, c'est une bonne adresse.

Le gîte

■ LA VIVANDE***

20, impasse des Senteurs
Route de Cléon-d'Andran
✆ 04 75 51 27 53
www.hotel-vivande.com
info@lavivande.com
6 chambres (et une suite). Chambre double de 79 € à 89 € ; suite de 119 € à 139 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 15 € (lit bébé : 10 €). Promotions. Animaux acceptés (10 €). Restauration (ouvert tous les soirs et le dimanche midi). Restaurant réservé à la clientèle de l'hôtel sauf les week-ends et jours fériés.
Cette belle et grande bâtisse en L, toute de pierres blondes, datant du XVIII[e] siècle, au milieu de la verdure et des odeurs de lavande, est tout à la fois un restaurant, un bar et un hôtel. Vous prenez votre repas sur la terrasse de bois ou dans les salles voûtées. Ce Logis Hôtel offre 9 chambres élégantes, spacieuses et confortables, à la décoration soignée avec vue sur le jardin, la piscine ou sur le charmant village de Marsanne. Certaines sont dotées d'une mezzanine où peuvent être ajoutés deux lits d'appoint.
La suite junior déployée sur 40 m^2 dispose d'un salon et d'une salle de bain avec douche à l'italienne et bain à remous, et toutes les chambres de la climatisation, d'un coffre-fort, d'une télévision à écran plat, d'un espace bureau. Les hôtes profitent d'une piscine à la belle saison et d'un salon chaleureux.

Campings

LES BASTETS****
335, chemin du Camping
✆ 04 75 90 35 03
www.campinglesbastets.com
contact@campinglesbastets.com
A 15 km de Montélimar.

Ouvert du 1er avril au 1er octobre. Terrain de 3 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 38 €. Location mobile-home ou tente équipée deux nuits minium en moyenne saison, une semaine en haute saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit hors saison, 5 € en haute saison). Animations.
Voici un camping de standing affichant et méritant ses quatre étoiles, situé aux portes de la Drôme provençale. L'environnement offre ses champs de lavandes, ses vergers, sa verdure et une vue dégagée sur la plaine de la Valdaine. Pour le reste, on fait tout pour vous retenir et vous aider à décompresser : espace aquatique avec piscine à débordement de 200 m², mini-golf, terrain multi-sports, boules, volley, jeux et ateliers pour les enfants, possibilité de promenades en poney... Le camping est aussi doté d'un vrai restaurant-pizzeria où l'on vous propose une cuisine traditionnelle et authentique élaborée à partir de produits du terroir.

Dans les environs

Cléon-d'Andran

Un village célèbre pour sa petite fontaine aux éléphants, moins imposante que celle de Chambéry et dont l'origine remonterait à 1966. A l'époque, pour le corso, des spécialistes de la fabrication d'éléphants avaient l'habitude d'en placer sur les chars. Ceux-ci, en ciment, continuent à être décorés pour le plaisir des petits et grands. Cléon d'Andran, village d'environ 900 habitants, qui fut le cadre de combats durant la guerre en août 1944 lors de la bataille de Montélimar, a sur son territoire le château de Génas, du XVIIe siècle, classé Monument historique.
Une magnifique construction à la façade décor de style italien et un escalier dit à «double révolution». Parmi les personnalités du village, Gilbert Sauvant, qui fut maire de 1959 à 1995, poète célèbre pour ses discours écrits en alexandrins. Une véritable «figure» très conviviale, membre de nombreuses confréries gastronomiques, amoureux de sa terre et de son terroir.

Puy-Saint-Martin

Comme son nom l'indique, le vieux village, dont il reste des vestiges et des demeures anciennes fut construit sur un promontoire, un «puy». Idéalement situé, il a vu sa population doubler en quarante ans (862 en 2014). A découvrir aussi, le manoir du XVIe siècle, aujourd'hui communal, accueillant la mairie, la salle des fêtes et étant entouré d'un grand parc. Puy Saint Martin organise chaque année, au mois d'avril, une Foire aux fleurs, plantes, arbustes. Elle proposait aussi, jusqu'en 2012 la «Foire froide» rassemblant début décembre de très nombreux producteurs de volailles de la vallée. C'était l'occasion de faire quelques emplettes avant les fêtes. Aujourd'hui c'est le 14 juillet et la vogue qui animent chaque année la petite cité.

Roynac

Un tout petit mais dynamique - avec sa salle des fêtes, son bar-restaurant et son club de... country – village de moins de 500 habitants qui permet de rejoindre, depuis Cléon d'Andran ou Puy Saint-Martin, Marsanne ou Grâne. Pour cette dernière via le col du Devès (395 mètres) et la D 113 qui a fait l'objet, début 2017, d'importants travaux de rénovation. Une route empruntée notamment par les cyclistes, les randonneurs, les chasseurs ou les cueilleurs. Le col est proche de la Pierre sanglante, lieu de randonnée qui est le point de rencontre de trois communes, trois cantons, et, jadis, trois cités romaines, trois évêchés, trois seigneuries ! Roynac a fait l'objet, en 1996, d'importantes recherches archéologiques pour la réalisation de la ligne TGV (via le tunnel de Tartaiguille, dont la sortie sud-est sur le territoire roynacain). Ce qui permit de découvrir, après la mise à jour de grandes quantités de coquilles, que les habitants du Néolithique appréciaient beaucoup les escargots de... Bourgogne !

Saint-Marcel-lès-Sauzet

Entre Montélimar et Marsanne, ce petit village qui s'est développé au Moyen Age autour d'un prieuré bénédictin mérite le détour et le séjour... Pour son charme donc et pour ses hébergements de qualité... On appréciera son église romane, construite par les moines de Cluny au XIIe siècle où est programmé un magique concert de Noël. Cet édifice se visite en été sur rendez-vous (fresques restaurées). On appréciera également en partant d'ici à pied de rejoindre le col de Perrette en une agréable randonnée de faible dénivelé et dix petits kilomètres, pour bénéficier d'une vue panoramique des Trois Becs, porte du Diois, jusqu'au mont Ventoux, dans le Vaucluse.

LE PRIEURÉ
✆ 04 75 46 78 68
www.restau-le-prieure.com
restaurant.leprieure@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h45 à 21h15 ; le dimanche de 12h à 13h30. Fermé le dimanche soir et le lundi. Hors saison, il est prudent de téléphoner pour les mercredis et jeudis soir. Menus de 25 € à 55 €. Menu enfant : 12 € (menu ado 12-16 ans : 21 €). (19 € plat du jour avec dessert ou café gourmand. 22 € entrée et plat). Terrasse.
« *Les vrais gourmands lisent en remuant les lèvres pour déguster les mots* » *(Yvan Audouard),* dixit le menu ! Nous sommes prévenus, nous ne dérogerons pas... Au cœur du village, cet établissement est une pure merveille : situé face à l'église romane Saint-Marcel, il marie avec bonheur un cadre pittoresque de la Drôme provençale (pierres apparentes, agréable terrasse sous sa tonnelle), le plaisir de salles climatisées au plus chaud de l'été

et une cuisine de terroir de grande richesse. Lyonnais d'origine, le chef Gilles Bouet décline une cuisine à la mode provençale et aux accents exotiques. On apprécie son généreux filet de bœuf poêlé aux girolles et morilles à la crème avec juste ce qu'il faut de pommes de terre croustillantes ou cette originale charlotte de la mer aux aubergines dorées. Vous aimerez la formule de la semaine avec plat du jour (menu *Marcelous*) et serez comblés par les menus gastronomiques : *Le Prieuré* ou *Les Oliviers*. Pour conclure, les douceurs du Prieuré, proposées à l'ardoise, sont à la hauteur ! En saison, menu truffes et menu chasse. Plats à emporter.

MONTÉLIMAR ★★

C'est un double cliché d'accord ! Mais on ne peut parler de Montélimar sans évoquer le nougat et la Nationale 7. La ville a pourtant eut une vie avant le nougat, puisque son implantation sur la voie romaine Via Agrippa remonte à cinq millénaires, bien des lustres avant l'invention de la friandise aux amandes, pistaches, miel et blanc d'œuf... Aux portes de la Provence, camp de base avantageux, au pied du Vercors et à proximité des gorges de l'Ardèche, Montélimar est une cité stratégique et un camp de base parfait pour rayonner alentour tout en profitant des commodités et attraits urbains. C'est aujourd'hui une jolie petite ville à taille humaine de 37 000 habitants, structurée par ses Allées provençales qui encerclent son centre ancien. Une ville déjà nettement provençale où il fait bon vivre et séjourner. La ville abrite également un riche patrimoine architectural avec le château des Adhémar, la collégiale Sainte-Croix, le temple, la chapelle Notre-Dame-de-la-Rose...

Après la rénovation du quartier Saint Martin et la construction de nouveaux quartiers périphériques, la cité montilienne s'est offert, en centre-ville, un palais des Congrès et des halles alimentaires de charme. Dans un autre registre, Montélimar a vu la construction d'un nouvel hôtel Ibis, dans sa version intermédiaire *Style*. Plus bucolique et naturel, le jardin public de la ville propose désormais un cheminement à la découverte de 24 arbres remarquables.Cet espace vert offre une belle biodiversité au centre-ville, à deux pas de la gare SNCF. Sachez enfin que Montélimar est une « Ville amie des enfants ». Parmi les réalisations dédiées, on peut citer le Quiz nature avec parcours ludique au sein du Jardin public. Même les grands y apprendront pourquoi les poules mangent des cailloux... En parlant de poules, la Ville de Montélimar relance pour la troisième année son opération « Des poules pour réduire mes déchets ». Adoptez la poule attitude ! Par ailleurs, la ville investit dans un ambitieux programme de revitalisation du commerce en centre-ville. Et déjà se profile à l'horizon la nouvelle gare TGV dite de Montélimar, à l'orée sud-est de la ville, sur la commune d'Allan. Quant à son esprit festif, déjà existant du temps du bon président Émile Loubet, il est bien vivant : banquet républicain, fête de la lavande, des potiers, du nougat, rencontres du tatouage, kiosques musicaux l'été dans le jardin des Allées... Bref, une ville du Sud.

■ **MONTÉLIMAR AGGLOMÉRATION TOURISME**
Les Allées Provençales
Espace Saint-Martin
✆ 04 75 01 00 20
www.montelimar-tourisme.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Non-stop en été jusqu'à 18h30.
Ce très bel office de tourisme dédié à une agglomération qui regroupe 26 communes voit défiler près de 300 000 touristes par an. Ici, vous pouvez vous informer mais aussi composer votre panier du terroir, huiles d'olive, vinaigres, nougats, sirops Eyguebelle (châtaigne, violette), confitures, miels, vins des Côtes-du-Rhône, bougies parfumées Durance, essence de lavande... L'OT organise des visites guidées de la vieille ville, des randonnées alentour et des manifestations tout au long de l'année. Vous trouvez des infirmation sur tous les villages charmants alentour dont Ancône, sur les bords du Rhône, Savasse (sentier botanique et parcours historique) ou encore Puygiron avec sa chapelle Saint-Bonnet (XII[e] siècle) au milieu des lavandes, comme une carte postale ! Une importante documentation est également proposée concernant l'Ardèche.

La collégiale et son orgue

Au centre-ville de Montélimar, la collégiale Sainte-Croix est un fleuron architectural qui ajoute au charme montilien. Elle est mentionnée pour la première fois en 1178, lorsque l'empereur Frédéric II Barberousse se rend à Sainte-Croix pour être sacré roi de la ville d'Arles. Montélimar compte alors cinq ou six paroisses toutes rattachées aux Bénédictins de l'Isle Barbe. Lorsque la ville est rattachée au Dauphiné, en 1447, le Dauphin, futur roi Louis XI, fait la demande au pape Nicolas V d'ériger Sainte-Croix en collégiale. Des travaux importants commencent en 1485. En janvier 1504, la nouvelle église-collégiale du chapitre delphinois est consacrée. Il faudra toutefois attendre 1555 pour voir la finalisation de son clocher. L'édifice fut à plusieurs reprises détruit, pillé et reconstruit. Cet édifice remarquable et étonnant perdure comme un lieu de culte tout en accueillant de fameux concerts de musique sacrée ou classique. Les Amis de la collégiale Sainte-Croix de Montélimar et Fabienne Medurio, titulaire de cet orgue, animent l'orgue Beckerath inauguré en janvier 1983 par Marie-Claire Alain, Pierre Simonet et Maurice André. www.beckerathamontelimar.com

© mayguice - Fotolia

Château des Adhémar.

Points d'intérêt

Monuments

■ CHÂTEAU DES ADHÉMAR

Centre d'art contemporain
Plateau de Narbonne
✆ 04 75 00 62 30
www.chateaux-ladrome.fr

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Basse saison, de novembre à mars, fermé le mardi. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 € (4 € tarif réduit. + 2 € si visite guidée). Billet 3 châteaux (Montélimar, Grignan, Suze) 18 €.

Fierté de la ville, le château médiéval des Adhémar – l'un des châteaux du Pass 3 châteaux de la Drôme – dominait déjà la cité à une époque où le nougat n'était pas arrivé jusqu'ici. Le château originel aurait été bâti au X[e] siècle par le comte Adhémar sur cette colline dominant le confluent du Jabron et du Roubion. Puis deux châteaux distincts furent construits à la fin du XII[e] siècle par la puissante mais divisée famille des Adhémar. De l'un ne subsiste que la massive tour de Narbonne au nord, de l'autre demeurent le logis seigneurial et la chapelle. Classé Monument historique dès 1889, le château est la propriété du conseil général de la Drôme depuis 1965. Ainsi purent être effectuées plusieurs campagnes de rénovation et ce patrimoine put-il être sauvé. Le château des Adhémar abrite sur les deux étages du logis seigneurial un Espace culturel où furent organisées de prestigieuses expositions (Miró, Chagall, Giacometti) et dont la programmation est désormais orientée vers des artistes contemporains. Du chemin de ronde on jouit d'un beau panorama sur les toits de la vieille ville

Musées

■ FABRIQUE ET MUSÉE ARNAUD SOUBEYRAN

ZAC Sud – RN7
22, Avenue du Gournier ✆ 04 75 51 01 35
www.nougatsoubeyran.com
info@nougatsoubeyran.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Le dimanche uniquement de mars à décembre. Fermé le 25 décembre et le 1[er] janvier. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 3 € (visite et sachet gourmand). 4 € avec audio guide (français et anglais). Parcours enfant.

Si la maison, dont la réputation n'est plus à faire, existe depuis 1837, le musée du Nougat de la maison Arnaud Soubeyran vient tout juste de se réinventer. La nouvelle mise en scène se dévoile poétique et surtout participative. Ouvert aux artistes, ce lieu laisse place à des animations, expositions... tout au long de l'année. Plus dynamique, il n'a rien perdu de son côté instructif et gourmand ! Ici, petits et grands peuvent se laisser conquérir par le nougat de Montélimar et la fabuleuse histoire des familles Arnaud et Soubeyran. Les douceurs de la maison ? Outre toute la déclinaison des nougats, vous avez ici une gamme de confiseries provençales : calissons, pralines aux amandes, guimauves fantaisie, biscuits... Autant de délices alignés sur ce site qui abrite également un salon de thé, un restaurant Les Carolines pour une escale agréable. Moyennant quoi, la maison Soubeyran est au nombre des préférées du *Petit Futé* depuis fort longtemps !

■ MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN SAINT MARTIN

Maison des services publics
1, avenue Saint-Martin ✆ 04 75 92 09 98

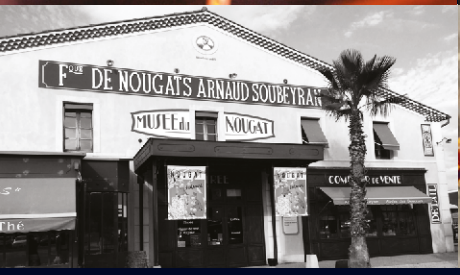
Ouvert de mai à décembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Tous les jours en été de 10h à 18h. Fermé le mardi en novembre et décembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €.

MUSÉE du NOUGAT

FABRIQUE ARNAUD-SOUBEYRAN

Une **étape gourmande** et **ludique**
à MONTÉLIMAR
dans la plus ancienne **fabrique artisanale** de nougat.

Arnaud Soubeyran
ARTISAN CONFISEUR
depuis 1837



DÉCOUVREZ, EXPLOREZ, SAVOUREZ, et LAISSEZ-VOUS CONTER...

FABRICATION pour les horaires, se renseigner au 04 75 51 01 35	**PARCOURS ENFANTS**
RESTAURATION du midi issue de produits **BIO** et locaux	**COMPTOIR DE VENTE**

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h
Le dimanche (de mars à décembre) de 10H à 12h et de 14h30 à 18h

MUSÉE DU NOUGAT Fabrique Arnaud Soubeyran
22 Avenue de Gournier 26200 MONTELIMAR Tél : 04.75.51.01.35
www.nougatsoubeyran.com

Espace d'art contemporain fondé en 2008 dans le cadre de la réhabilitation de la caserne Saint-Martin, ce musée accueille de grandes expositions généralement en association avec le Château des Adhémar, l'autre lieu d'exposition artistique de Montélimar. Ces deux espaces culturels sont désormais placés sous la tutelle de Montélimar-Agglomération. L'espace Saint-Martin a d'ores et déjà programmé une rétrospective du sculpteur Toros, consacrée aux bronzes de l'artiste drômois, une exposition des œuvres de Pierre Boncompain, peintre valentinois. En 2015, une exposition prestigieuse avait été montée en collaboration avec la galerie et la fondation Maeght : les Ateliers de la modernité autour d'estampes de Braque, Miro, Giacometti et Chagall. Cette année, de mai à décembre, une expo est consacrée à César avec une œuvre graphique assez peu connue et qui vaut le détour.

■ MUSÉE EUROPÉEN DE L'AVIATION DE CHASSE

Aérodrome de Montélimar-Ancône
Chemin de l'entrée de l'aérodrome
✆ 04 75 53 79 49
www.meacmtl.com
avions26@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 7j/7 à l'exception du 25 décembre et du 1er janvier. De novembre à février de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. De mars à juin de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Juillet et août de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30. De septembre à octobre de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Week-ends et jours fériés de novembre à février de 14h à 17h ; de mars à octobre de 14h à 18h30. La billetterie ferme ½ heure avant la fermeture du musée. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 5 €. Groupe (12 personnes) : 6,50 €. Tarifs réduits (sur présentation de justificatif ou de carte du site partenaire) : 6,50 €.

Tanguy et Laverdure ça vous dit quelque chose ? Les nostalgiques de la série aimeront ce musée qui présente 66 avions de chasse européens, américains ou soviétiques, MIG23, Bronco OV10, Mirage III... On peut toujours embarquer dans la Caravelle, y prendre place, et découvrir un véritable cockpit de DC7. Sous l'un des cinq hangars aménagés : maquettes, missiles, munitions, moteurs, réacteurs, sièges éjectables..... et documents photographiques. Et dans la boutique, 400 références de souvenirs ! Un avion est même désormais posé sur un rond-point de la ville. De quoi renommer la ville Montélimair !

■ PALAIS DES BONBONS ET DU NOUGAT

100, route de Valence
✆ 04 75 50 62 66
www.palais-bonbons.com
contact@palais-bonbons.com
Sortie Montélimar nord puis suivre Montélimar centre-ville. Sortie Montélimar sud puis suivre Valence.

Ouvert tous les jours. 7/7. Entrée visite : 10h-11h30 et 14h-17h30.Vacances scolaires zone A : 10h-12h et 14h-17h30.Boutique : 10h-12h30 et 14h-18h30, vacances scolaires zone A 10h-18h30 non stop Fermé Lundi matin hors vacances scol. zone A. Juillet/Aout : visite : 10h-18h non stop,. Boutique 10h-19h. Boutique en accès libre. Tarifs voir site internet.

Incontournable à la sortie de Montélimar sur la Nationale 7 en direction de Valence, quatrième site de la Drôme, il vous invite à plonger au cœur d'une visite multi-musées dans le monde merveilleux de l'enfance et des souvenirs. Ici, c'est le paradis de toutes les générations ! Sur 2 600 m² de visite climatisée, on visionne des documentaires sur la fabrication, on admire les sculptures en sucre ou en chocolat, les portraits en bonbons à croquer, on joue à reconnaître les parfums, on s'étonne devant le plus gros nougat du monde, et surtout le nougat se fabrique sous vos yeux en embaumant tout le site. Souvenirs devant la Maison des Jouets et ses 100 ans de jeux tandis que le village Provençal et ses 450 santons vous raconte les traditions ancestrales de la Provence de Pagnol ! Encore plus de souvenirs avec l'Ere N7, véritable musée de la Nationale 7 et toute l'histoire de la mythique Route Bleue avec une mise en scène de voitures, motos, personnages, objets, film et photos de l'époque… : tout vous est raconté, mais aussi avec le Monde des Poupées et Poupons de Mémé Maryvonne et ses 3 300 « enfants » ou encore une véritable classe d'autrefois. Nouveautés 2019 : le monde des automates, les trains miniatures, un diorama du Tour de France 1961 et l'Erable qui es-tu ? Prévoir une heure et demie à deux heures de visite. Sur place Badaboum, jeux indoor pour enfants de 1 à 12 ans (en supplément), plus grand monobloc de France avec 60 jeux sur 4 étages et 7 m de haut avec filets suspendus, tubes, toboggans géants dont le "volcan", espace réservé moins de 3 ans... Ambiance festive garantie avec crêpes, glaces, boissons et bonbons. Badaboum organise également les anniversaires et les arbres de Noël. Prolongez votre visite avec l'espace extérieur arboré et son aire de jeux, sa mini-ferme ainsi que sa volière exotique. Boutique en accès libre, bar-restaurant avec terrasse sur place et espace pique-nique couvert. En option : Accro Eiffel, parcours acrobatique indoor (début octobre à fin avril, groupes uniquement sur réservation).

Le couvert

Vous n'avez que l'embarras du choix pour trouver une table à Montélimar. Les terrasses des restaurants jouent à touche-touche le long des allées provençales. S'ajoutent les adresses gourmandes de la vieille ville, à découvrir dans la vieille ville, de places en ruelles et jusqu'au fond des impasses. La périphérie de la ville compte aussi quelques bonnes tables. Vous passerez donc d'excellentes soirées gourmandes, parfois en musique *live*. La cuisine méditerranéenne est à l'honneur mettant en avant les produits du terroir, les fruits et légumes de pays, l'agneau des alpages et les poissons de la mer. Les chefs font des clins d'œil au nougat et n'hésitent pas marier la tradition régionale aux épices exotiques. Innovants et audacieux, certains vous bousculent franchement les papilles. Tant mieux ! Généralement c'est très réussi et vous êtes conquis... Et pour accompagner vos découvertes culinaires, les caves sont bien fournies en vins d'ci (il serait dommage de s'en priver) mais aussi d'ailleurs.

BADABOUM
JEUX INDOOR

Palais des Bonbons et du Nougat

MULTI-Musées

de l'ENFANCE et des SOUVENIRS

100, Rte de Valence 26 200 MONTELIMAR

04 75 50 62 66 / www.palais-bonbons.com

VENTE EN LIGNE

BAR DU COMMERCE
4, place Emile-Loubet
✆ 04 75 01 20 63
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h30.
Voici un bar comme on les aime. Vivant, sympathique, bon enfant. Cet établissement central ouvert sur une grande place de Montélimar, en marge de l'hyper-centre, prend des allures de bistrot sud-américain évoquant le café frais moulu et le chocolat chaud bien chocolaté et crémeux. Ou alors des allures de café viennois avec ses moulures baroques. On savoure un thé brûlant en refaisant le monde. La patronne est tout sourire, un client lit le journal, d'autres savourent un plat du jour, une salade ou un croque-monsieur. On se sent bien.

LE CAFÉ DES ALLÉES
33, boulevard Marre-Desmarais
✆ 04 75 52 32 59
Ouvert tous les jours. De 7h à 23h tous les jours. Menus de 12,90 € à 24 € (menu à 13,90 € également). Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 8,90 €.
Par le décor, les menus et l'accueil, chaleureux et souriant, un véritable «esprit brasserie», celle où s'arrêtaient, jadis, les usagers de la Nationale 7 désireux de se restaurer avec un bon (petit) plat français. Rien n'a changé dans cet établissement qui bénéficie d'une grande terrasse aux beaux jours, mais où il fait bon, aussi, s'attabler, à l'intérieur, sur les banquettes, quand on a beaucoup moins chaud, afin de déguster la paella par exemple. Les desserts ne sont pas en reste, et on ne peut que conseiller le café très gourmand ou les coupes de glace avec leurs petites fleurs et leurs jolis parapluies dont il est difficile d'arriver au bout, notamment la « Montélimar » qui recèle de vrais nougats à l'intérieur. Autant dire qu'aux «Allées», on a envie de se laisser aller, avant d'aller se balader sur les... allées.

LE CHALET DU PARC
Boulevard Marre-Desmarrais
✆ 04 75 51 16 42
www.lechaletduparc.fr
Ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir ; le midi. Fermeture hebdomadaire le lundi. Menus de 24 € à 33,50 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert, café offert).
Une valeur sûre du centre-ville. Une maison de poupée aux frises de brique, adorable avec son toit à multiples pans, son clocheton et ses deux palmiers. Ce chalet est situé au sein du parc public, d'où son nom, entre la gare et les allées provençales, à deux pas du kiosque à musique. Romantique ! Bruno Streichemberger et son équipe orchestrent votre bonheur pour une escale raffinée où découvrir une cuisine fraîche et variée. Service prévenant, assiettes parfaitement composées dès le premier menu comme avec cette Fricassée de calamars à la plancha marinés à l'huile d'olive et paprika, jeunes légumes en persillade et chorizo, coulis de piquillos au piment d'Espelette, suivie d'un Pavé de lieu noir sur peau, également à la plancha, sauce moutarde à l'ancienne. En été, vous mangez sur la terrasse au bord de l'eau (un bras du lac public) ou dans le jardin du chalet. Les canards barbotent à proximité. Ambiance bucolique au cœur de la ville !

L'AUBERG' IN
3, rue des Taules
✆ 06 85 42 60 78
www.laubergin-montelimar.fr
laubergin.26@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 15 € à 24 € (menu du jour : 15 €). Plat du jour : 10 € (midi).
Cette petite adresse se glisse à l'oreille entre gourmands… La devanture est couleur aubergine. Et ici on n'a pas peur de cuisiner cette indispensable des ratatouilles, ni tous les autres légumes de saison. En salle : le patron Patrice, efficace, souriant, compétent qui sait vous parler des vins et des mets. En cuisine : l'excellente Fanny.

© PHOVOIR

Vue d'ensemble de Montélimar.

A midi, une formule du jour à prix imbattable pour cette qualité. Ce jour-là : un filet de daurade et sa sauce citron vert. Délicieux. Et toujours des produits frais irréprochables, toute l'inspiration et tout le talent de la cheffe. Et les soirs en été, concert live ! Vous êtes en centre-ville et il y a une agréable terrasse sur la place des Clercs. Une adresse futée.

■ **LE MODERNE**
25, boulevard Aristide-Briand
✆ 04 75 01 31 90
www.restaurant-lemoderne.fr
contact@restaurant-lemoderne.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 31 € à 39 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (menu du marché à l'ardoise, mercredi, jeudi et vendredi).
Cet établissement existe depuis plus de 60 ans. Il a été repris en 2012 par les formidables Ben et Marion. La gentillesse de Ben opère en salle, le talent de Marion, secondé par Quentin, se révèle en cuisine. Le Moderne offre une salle sympa de décoration *vintage* des années 1970 et pop-art et une terrasse sur les allées provençales. Au menu bistrot ce jour-là, un effeuillé de carpaccio de bœuf avec sa burratina fondante et ses pétales de parmesan... On a poursuivi avec un filet de perche, asperges de saison, chorizo et piment d'Espelette... Et pour clore ce délicieux repas, un très bon dessert qui met à l'honneur le chocolat de la région : Valhrona. Que ce soit dans l'assiette ou dans le service, on sent que l'objectif de la maison est de vous faire vraiment plaisir. En prime, on aime vous surprendre avec des saveurs et des associations inédites. Et laissez Ben vous conseiller pour le vin (70 références) vous ne serez pas déçus. Rançon du talent, le Moderne affiche souvent complet.

■ **OLD SCHOOL CAFÉ**
6, place Saint-Martin
✆ 04 75 01 31 42
www.osc-montelimar.com
♿
Ouvert toute l'année. Le mardi de 8h à 18h ; du mercredi au dimanche de 8h à 1h. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 22 €. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Ce pourrait être un «café-concert» puisque chaque samedi, Pascal et Virgil Laurans accueillent des groupes de rock. Le lieu est d'ailleurs savamment décoré de pochettes de disques, guitares, affiches sixties et seventies. Spécialité de l'Old School Café, le hamburger, avec frites maison et produits frais. Ce n'est certes pas très original mais l'assiette vaut le coup de fourchette, tout comme le fish and chips qui n'a rien à envier à certains servis à Londres. Plats du jour, produits régionaux, notamment au niveau des vins : un équilibre entre rock'n'roll food et cuisine traditionnelle. De quoi rassasier un estomac de soldat, au cœur de l'ancienne caserne Saint-Martin d'où partirent, entre autres, les Poilus de 14.

■ **LA PETITE FRANCE**
34, impasse Raymond-Daujat
✆ 04 75 46 07 94
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h à 21h. Menus de 29 € à 39 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule de midi de 17 à 26 € pour plat du jour + fromage ou dessert.
Cette adresse fait vraiment l'unanimité, qu'il s'agisse des riverains ou des touristes venus des quatre coins du monde. personne ne semble déçu ! Il faut dire que le chef, Thierry Anton Esteban, fut commis de cuisine chez Bernard Loiseau et chez Guy Savoie... Au calme au fond de sa jolie impasse, ce restaurant est une valeur sûre, gardien des traditions culinaires du terroir. Accueil charmant et salle voûtée toujours bien mise évoquant une campagne que l'on retrouve avec plaisir dans les assiettes à travers des produits sélectionnés et bien accommodés : un beau choix de poissons, dont un filet de daurade poêlé et son concassé de tomate au piment d'Espelette ou les médaillons de lotte poêlés, sauce aux pistils de safran. A noter une autre spécialité de la maison qui déplace les fidèles : le duo de ris de veau et foie gras chaud au vinaigre de framboise. En dessert, on se laisse volontiers tenter par le fraisier au chocolat blanc. Ne pas s'étonner de voir des vins d'Alsace à la carte des vins : la Petite France est un ravissant quartier de Strasbourg... Que l'on se rassure, la cave abrite aussi une belle sélection de crus régionaux.

Le gîte

■ **HÔTEL DU PARC**
27, boulevard du Général-de-Gaulle
✆ 04 75 01 00 73
www.hoteldupparc-montelimar.com
hoteldupparc26@wanadoo.fr
16 chambres (chambre familiale 3 à 4 personnes à partir de 128 €). Chambre double de 56 € à 128 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 10 € (lit bébé gratuit). Parking fermé : 7 €. Animaux acceptés (10 €/ nuit (animaux de petite taille uniquement)). Connexion Internet. Wifi. De septembre à mars, possibilité de plateau-repas (15 €). Tv satellite.

Cette maison provençale du XIXe siècle et de bon goût présente l'avantage d'être située le long des Allées provençales, à l'orée de la vieille ville et d'un parc. Une adresse idéale pour une étape ou un séjour de charme. Les chambres varient en catégorie de simples à confortables voire, pour certaines, tout à fait luxueuses. Vous êtes accueillis avec beaucoup de gentillesse – et le sourire ! – par le patron Ludovic. La décoration est sobre, raffinée et apaisante… Pas de restaurant, mais Montélimar n'en manque pas ! Possibilité toutefois de plateau repas et de pique-nique. L'hôtel abrite une boutique provençale : nougats, produits Durance et objets de décoration.

■ **IBIS STYLE**
1 bis, avenue Saint-Martin
✆ **04 75 46 46 46**
A partir de 69 €.
Cet hôtel Ibis dispose de 70 chambres, dans le quartier Saint-Martin, proche de l'office de tourisme, juste à côté du vieux centre-ville. Il participe même à Planet 21 et agit ainsi pour une hospitalité positive. L'hôtel est moderne et toutes les chambres sont bien équipées. On adore son côté très coloré qui nous rappelle le nougat et les bonbons ! Les plus : petit déjeuner et wifi illimité inclus dans tous les prix, bar ouvert 24h/24 et grand parking fermé et couvert. Un coup de cœur qu'on recommande !

Loisirs

■ **CENTRE AQUATIQUE ALOHA**
111, avenue Jean-Jaurès
✆ **04 75 00 60 95**
www.montelimar-agglo.fr
Fermé entre Noël et le Jour de l'an. En été ouvert tous les jours de 11h à 19h. Horaires variables en période scolaire. Adulte : 5,50 €. Enfant : 3,90 €.
Aloha : *bienvenue* dans ce centre aquatique comme une oasis en été et bien agréable en hiver. Avec ses deux bassins dont un olympique de 25 m pouvant accueillir des compétitions internationales et une capacité d'accueil de 1 000 personnes (!), on plonge ici dans l'univers des plaisirs de l'eau – nage à contre courant, toboggan de 80 m, bassin ludique, pataugeoire et bain à bulles – avec nos enfants. A l'extérieur, 4 000 m² de verdure nous accueille pour pique-niquer, bronzer au soleil (mais pas trop !) ou faire une partie de ping pong. Très appréciés le pentaglisse de quatre couloirs en extérieur qui se termine dans la piscine et le point restauration.

■ **MISTRAL KART**
Route du Teil
✆ **04 75 01 46 33**
www.mistralkart.com
mistral.kart@gmail.com
Tous les jours dès 13h. En été de 9h à 20h. A partir de 6,50 € / 8 min pour la Jeep Electric.
Mini-kart, 4x4 électrique, engins pour les tout-petits, nouveau kart deux places adulte/enfant... L'écurie est variée ! La piste de 820 m de long sur 7 m procure de grands frissons. Les plus petits (à partir de 3 ans !) peuvent profiter de 4x2 électriques pour se lancer sur une piste spéciale ou dès 4 ans au volant de la *school car,* véritable voiture thermique, tandis que les enfants à partir de 7 ans foncent sur des minikarts à plus de 45 km/h. N'ayez crainte. Tout est sécurisé, l'encadrement est accueillant, compétent et un passionné de karting vous donne les notions de base avant d'entrer en piste. Le karting, c'est amusant en famille, entre amis et même entre collègues, histoire de relever les défis ! Une adresse bien sympathique qui a ses fidèles.

Sorties

Enfants

■ **BASE DE LOISIRS DE MONTMEILLAN**
Route du Teil
✆ **04 75 00 50 00**
Basse saison : ouvert tous les jours de 8h à 19h. Haute saison : tous les jours de 7h à 22h. De 6h à 22h en juillet et en août (baignade surveillée de 12h à 18h30).
La base de loisirs, située sur le plan d'eau de Montmeillan, à l'est de Montélimar vers Le Teil, invite à la détente et à la promenade à proximité de Montélimar. Le site (10 ha, dont 6 ha en eau) présente l'avantage d'être desservi par les lignes de Montelibus. Vous pouvons vous adonner au farniente sur la plage ou profiter les joies de l'eau – baignade surveillée, planche à voile, bateau à pédales, pêche… La baignade est surveillée et des espaces délimités permettent de ne pas déranger les voisins. Un espace est aménagé pour la pratique du sport : jogging, vélo, VTT, terrain de basket, foot, volley-ball, jeux de boules, minigolf. Les berges ombragées sont idéales pour un pique-nique sur l'herbe en famille. Un parking, également ombragé, s'intègre à l'ensemble.

Salons de thés

■ **LA VÉRANDA**
Espace Deborah
18, rue Roger-Poyol
✆ **04 75 51 14 23**
www.laveranda-montelimar.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 9h30 à 18h ; le jeudi de 9h30 à 23h ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 0h ; le dimanche à partir de 10h18.
Envie de verdure au cœur de la vieille ville ? La Véranda en sa maison bourgeoise demeure, malgré les années qui passent et une certaine patine, un spot sympathique apprécié lors d'une pause entre deux séances de shopping. Dès le printemps, une belle terrasse ombragée se déploie sous les tilleuls et sur le gazon, alors que l'hiver nous amène dans une salle chaleureuse. Une adresse aux larges horaires pour boire un coup ou manger un morceau avec de bons petits plats faits maison.

Bars, pubs

■ **CAFÉ DE LA BOURSE**
7, boulevard Meynot
✆ **04 75 01 79 68**
Ouvert tous les jours. Dès 7h du matin et jusqu'à 1h, voire 2h du matin le week-end. Menu du jour : 14,50 €. Menus : 21,50 € à 28 €. Menu enfant : 9,80 €.

ibis STYLES HOTELS

1 bis Avenue Saint-Martin 26200 Montélimar

04-75-46-46-46 - h9423@accor.com

Profitez de nos fréquentes promos sur :

www.ibisstyles.com

Du confort, des designs, un prix tout compris

Dans le prolongement naturel des Allées Provençales, le Café de la Bourse inaugure le boulevard Meynot avec élégance. C'est le rendez-vous culturel où l'on aime à se retrouver pour parler littérature autour d'un bon verre ou d'une tasse de thé prise sous la véranda aux heures printanières. L'été, on savoure une salade minceur, des tartares ou des ravioles. Et en toute saison : moules-frites, grillades, tête de veau... Avec des animations musicales et une atmosphère mi-parisienne mi-provençale bien agréable.

■ **LA FAB'RIQUE**
206, route de Marseille
✆ 04 69 26 17 79
Ouvert du mardi au samedi. À partir de 18h.
Une véritable brasserie où l'on a la joie, chose rare, de déguster la très bonne bière produite sur place. Les Montiliens de tous âges sont nombreux à se presser, en fin de journée, dans ce lieu convivial où les «happy hours» sont généreuses en pintes à prix du demi. Qu'on les aime blondes, ambrées ou brunes, les bières font connaître leurs saveurs et leurs couleurs. Les amateurs de vins et de whiskys sont aussi très bien servis. Et pour accompagner ces verres, les denrées ne manquent pas : saucissons, caillettes, pâtés, ou hamburgers maison. Avec, aussi, des «vraies frites», les patates étant épluchées devant vous, dans un petit food truck. La Fab'rique, le meilleur moyen de se retrouver dans un pub anglais ou irlandais, sans avoir à prendre le bateau, l'avion ou le tunnel. Et régulièrement, le lieu se transforme en salle de concert où l'ambiance ne manque pas. «Comme là-bas», à London ou à Dublin.

Emplettes

Panier gourmand

■ **ARNAUD SOUBEYRAND**
22, avenue du Gournier
✆ 04 75 51 01 35
www.nougatsoubeyran.com
info@nougatsoubeyran.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h.
L'une des plus prestigieuses nougateries de Montélimar. Fondée en 1837, passa entre plusieurs mains jusqu'à son rachat en 1980 par le Montilien Charles Brotte. Charles Brotte renoua avec la tradition d'une fabrication artisanale à base d'ingrédients d'excellente qualité – essentiellement locaux – qui font la base d'un bon nougat. Cette maison qui demeure la plus ancienne nougaterie traditionnelle encore en activité est l'un des fleurons du patrimoine gastronomique montilien. La maison produit 144 tonnes de gourmandises par an ! Des recettes différentes du nougat blanc classique sont à découvrir comme celle du nougat noir de Provence, à base de miel de lavande et d'amande. Un délice. Guimauves, calissons, enrobés de chocolat et fruits secs, petits biscuits... Les gourmands sont gâtés ! Et les amateurs de caramel ne seront pas en reste non plus. Le plus : la possibilité d'acheter en ligne.

■ **L'ARTISAN NOUGATIER**
35, boulevard Marre-Desmarais
✆ 04 75 52 01 59
www.lartisannougatier.fr
pierre.bonnieu@aurucherdeprovence.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30. En été, horaires allongés. Visites de l'usine d'une demi-heure environ, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 16h30.
Vous repartez en train ? Cette nougaterie se situe à proximité de la gare sur les Allées Provençales. Au Rucher de Provence, enseigne créée en 1938 et reprise par la famille Bonnieu, baptisée désormais L'Artisan Nougatier, propose une collection de nougats de qualité, fabriqués à l'ancienne dans des chaudrons de cuivre avec des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin. L'accueil est agréable et les nougats sont de grande qualité et offrent de belles saveurs. A commencer par le nougat au miel de lavande et aux amandes de Provence que l'on trouve en papillotes ou sous forme de borne kilométrique célébrant la Nationale 7, mais encore les nougats aromatisés, les pâtes de nougat tendre, des amandines, des calissons, des pâtes de fruits et des guimauves... Le plus : la visite gratuite de la nougaterie où l'on vous explique tout de la fabrication et à l'issue de laquelle vous pourrez goûter le nougat encore chaud...

■ **LE CHAUDRON D'OR**
7, avenue du 45e-R.-I.
✆ 04 75 01 03 95
www.chaudron-dor.com
herve.contaux@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h. Dimanche sur réservation. Visite gratuite.
Depuis 1949, Le Chaudron d'Or fabrique du nougat dans des chaudrons en cuivre avec des produits du miel de lavande de la Drôme, des amandes d'Espagne, des pistaches de Sicile, de la vanille de la Réunion. Cette enseigne valorise la tradition tout en s'attachant à une certaine innovation dans la communication et la présentation. Il faut goûter les dominos de nougats tendres enrobés de chocolats fins (fondant noir, moka, chocolat au lait parfumé à l'orange) pour varier les plaisirs. On aime les boîtes en fer aux motifs rétro remplies de nougats enveloppés que l'on recycle facilement. La maison propose aussi un service de vente en ligne. Vous pouvez donc remplir votre chaudron ainsi ! Et si vous voulez assister à la fabrication, c'est le matin. En été, avec la forte demande, plusieurs cuissons quotidiennes ont lieu et vous pouvez aussi assister à la fabrication en fin de matinée et en début d'après-midi. Et quelle odeur !

■ **ESCOBAR**
30, rue Pierre Julien
✆ 04 75 01 25 53
www.escobargourmandises.fr
Ouvert du mardi au samedi : 9h-12h et 14h – 19h. Possibilité de commande en ligne.
Une maison d'exception qui compte désormais trois adresses à Montélimar, en centre-ville et en périphérie. On trouve ici de bons gâteaux, du pain, du chocolat, et bien évidemment du nougat : de la recette traditionnelle

à de plus audacieuses créations. Pendant les fêtes de fin d'année, on peut même commander la corbeille des 13 desserts de Noël. Le tout est tenu par un pâtissier-chocolatier-confiseur gratifié d'un diplôme de Meilleur ouvrier de France. Le plus : possibilité de commander en ligne. Bon à savoir : la boutique route de Marseille est ouverte 7j/7.

Autre adresse : 30, rue Pierre-Julien ✆ 04 75 01 18 99.

■ **NOUGAT CHABERT ET GUILLOT**
ZAC Les Portes de Provence
4, rue Emile-Monier
Derrière le magasin Grand Frais
✆ 04 75 00 82 13
www.nougat-chabert-guillot.com
stephanie.rougetet@nougat-chabert.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Histoire : Tout a commencé avec la famille Chabert. Le premier à laisser son empreinte dans l'aventure du nougat fut Alexandre. Dans la première moitié des années 1800, ce pâtissier confectionne du nougat en complément de la pâtisserie traditionnelle. Son fils Ernest lui succède et poursuit la fabrication des nougats blanc et noir pour les fêtes de fin d'année, et les treize desserts du Noël provençal. Troisième génération : Charles Chabert (1888–1953) ; alors que grandit la réputation du nougat de Montélimar grandit, il décide de réduire la confection de pâtisserie et de se concentrer sur celle du nougat tout au long de l'année. Les congés payants aidant, le nougat de Montélimar a de plus en plus le vent en poupe et Charles devient finalement nougatier à part entière. Le magasin ancestral existe toujours mais la fabrication s'est excentrée. Et désormais, vous pouvez profiter de ce magasin d'usine unique.

Produits : Vous y trouvez en vrac plus de 30 variétés de nougats de toutes les couleurs, aux saveurs variées, que vous mélangez à votre convenance et que vous payez au kilo : nougat en barre, en coffret, en bonbon emballé, en domino, en brisure, en crème, en bio... Trois autres magasins à Montélimar.

■ **SUPREM'NOUGAT**
Avenue Saint-Martin
✆ 04 75 01 74 42
www.suprem-nougat.fr
nougatsavin@suprem-nougat.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h30. Usine ouverte du lundi au jeudi de 7h à 12h et de 13h40 à 15h30. Le vendredi de 7h à 12h. Visites de la fabrique gratuites toutes les 45 min à partir de 9h15.

Une longue histoire puisque des nougatiers sont là depuis 1900, près de la vénérable caserne Saint-Martin. Tout commence avec monsieur Lombard, lui succèdent M. Cochet puis Georges Savin, en 1957, qui modernisa la fabrique et créa la SARL « Suprêm'nougat » avant d'être suivi par son fils et sa fille, Jacques et Ghislaine puis Romain et Julien Montero. Vous trouvez en boutique toutes sortes de nougats, notamment à l'ancienne (36 % d'amandes de Provence, miel de châtaignier) et de Montélimar (30 % d'amandes, 25 % de miel de lavande, 2 % de pistaches), aux marrons, aux myrtilles, aux figues, au chocolat, au caramel au beurre salé, et à d'innombrables arômes : anis, réglisse, citron, orange, framboise, pistache, lavande, vanille... Deuxième vedette de la maison : le calisson !

Marchés

■ **MARCHÉS**
4, boulevard Meynot
Montélimar arbore sa place du Marché provençale, de charme au cœur de la ville, encadrée de maisons anciennes aux façades colorées, de terrasses de café sous les arcades et de boutiques typiques. Mais, la place est encore plus vivante et colorée les mercredis et samedis, quand s'ouvrent les parasols des marchands. Rendez-vous gourmand, halte plaisir et détente pour faire provision de senteurs et de saveurs, en prenant le temps de soupeser, sentir, discuter et choisir de quoi mettre du soleil dans les casseroles.

Dans les environs

Charols

■ **CHÂTEAU LES OLIVIERS DE SALETTES**
1250, route du Château ✆ 04 75 00 19 30
www.chateau-lesoliviers.com
contact@chateau-lesoliviers.com
Les Collectionneurs. 16 chambres. Chambre double de 99 € à 229 € ; suite de 179 € à 459 €. Petit déjeuner : 19 € (12 € moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 39 €. Garage : 20 € (parking extérieur gratuit). Restauration (menu du marché à midi : 29,80 €. Menu dimanche 39 €. Menu du château 54 €).

C'est l'une des dix adresses secrètes d'Alain Ducasse... L'établissement est au nombre des Châteaux et Hôtels Collection. Une adresse de grand charme donc. Le château, ouvert aux hôtes depuis 1975, se trouve à 1 km du village de Charols au bout d'une route de campagne en cul-de-sac. Son origine remonte au début du XVI^{e} siècle. Ancienne dépendance de la commanderie de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, cet hôtel-restaurant dispose d'un parc de 5 ha de pelouses, prairies et bois aux arbres centenaires. La piscine à débordement offre un panorama à 180 degrés sur les paysages de la Drôme provençale, les falaises de Saint-Maurice au sud et les Préalpes au nord. Une piste de pétanque de 30 m est aménagée au pied d'une belle allée de platanes. Les chambres, de 22 à 160 m^2, sont très raffinées. Le restaurant vous propose une cuisine d'inspiration provençale tout la fois traditionnelle et créative.

Châteauneuf-du-Rhône

A 7 km au sud de Montélimar, Châteauneuf-du-Rhône, au bord du fleuve comme son nom l'indique, est un village médiéval de 2 400 âmes qui mérite d'être visité. Occupé depuis l'âge du bronze, le site connut une certaine importance au moyen âge. On flâne agréablement dans les ruelles du vieux village, de la rue de la poterne à la place des orpailleurs (de l'or dans le Rhône peut-être ?), avant de grimper jusqu'aux remparts, près de la statue de Notre-Dame du Rhône et de découvrir la vue imprenable sur la vallée.

Ne manquez pas la magnifique façade de la maison du seigneur d'Arlempdes, datant du XVe siècle. Le bourg est un point de départ pour 13 km de voie verte (*Via Rhôna*), le long du canal de dérivation du Rhône. Tous les deux ans, le premier week-end de décembre, le village se transforme pour une belle fête médiévale. Les ruelles s'animent et accueillent alors plus de 15 000 visiteurs ! En prime, vous êtes à deux pas de Viviers, ville au très riche patrimoine, de l'autre côté du Rhône, en Ardèche.

■ MANOIR LE ROURE****
Route Saint-Paul
✆ 04 75 90 93 64
www.domaine-le-roure.com
contact@domaine-le-roure.com
Chambre double de 110 € à 280 € ; studio / appartement de 255 € à 520 €. Petit déjeuner : 16 €. Lit supplémentaire : 30 €. Demi-pension adulte : 50 € (au-delà de trois jours). Animaux acceptés (12 (petit chien uniquement)). Restauration (formule du soir à partir de 39 €).
Un château dans la verdure, estampillé Hôtel et spa. Une adresse romantique, de charme et de grand luxe aux portes de Montélimar. Les chambres sont spacieuses, de 28 m² à 50 m², certaines avec grande terrasse et toutes très confortables, meublées à l'ancienne, équipées de climatisation, écran LCD, lit grande taille... Ambiance cossue et raffinée. Ce manoir Grand Siècle estampillé de quatre étoiles méritées est un enchantement. On profite du parc arboré avec bassin et piscine et du spa. La table est à la hauteur avec des menus et des plats gastronomiques. Un moment de pur bonheur !

■ CAMPING MUNICIPAL DE LA GRAVELINE
Graveline
✆ 04 75 90 80 96
www.chateauneufdurhone.fr
chateauneufdurhone@wanadoo.fr
Ouvert de mi-mai à mi-septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 12,10 €. Nuit cycliste 6 € par personne sans électricité, 7,50 € avec électricité.
Un camping calme et ombragé situé à 100 m du centre du village qui dispose de 33 emplacements et de deux blocs sanitaires. Vous bénéficiez donc à cette adresse de la proximité des commerces, des courts de tennis, des jeux d'enfants, des jeux de boules et de la piscine intercommunale. Une escale simple et agréable, et un cadre de choix au pied des remparts et des donjons du XIIIe siècle qui surplombent le village.

■ RECREA 9
La Planète des enfants
ZA de l'Etang de la Borne ✆ 04 75 01 34 52
www.recrea9.fr – recreaneuf@sfr.fr
Ouvert le mercredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 22h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h. En juillet et août tous les jours. Enfant (de 1 à 4 ans) : 5,50 €. Enfant de 4 à 12 ans : 8,50 €. Accès au parc + menu kids : 10 €. Restauration (menu Kids : 6 €).
Cette planète dédiée aux enfants leur offre 1 000 m² d'espace de jeux couverts, climatisés ou chauffés selon la saison, avec toboggans, piste de luge ou de scooter, tunnels, trampoline, piscine à bulles, stade de foot et même une salle disco... Un parc aquatique extérieur aux beaux jours. Vraiment tout ce que les enfants aiment ! L'adresse abrite aussi un snack pour les petites faims et les grandes soifs. Pendant que les enfants jouent sous la responsabilité d'une équipe d'éducateurs, les parents peuvent souffler dans une grande salle juste pour eux. Un espace est dédié aux moins de trois ans. Et toujours : les formules anniversaire, avec cartons d'invitation, animation, gâteau et bougies... Et Gaston la mascotte des anniversaires a ouvert son resto qui accueille les petits et les grands tous les midis d'ouverture de Recréa 9. S'ajoute une sympathique formule en soirée, le samedi soir (et, en plus, en été les jeudis et vendredis soir), avec un accès gratuit à l'aire de jeu pour chaque petit convive ayant commandé un menu Kids. La fête !

■ DOMAINE DES AGATES
Chemin de l'Etang ✆ 06 03 09 50 63
www.domainedesagates.com
info@domainedesagates.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Et le dimanche sur rendez-vous.
Depuis qu'il a repris le vignoble familial en 2001, Olivier Chabanis, en vigneron passionné, vinifie lui-même sa production. Ses 22 ha de vignoble en AOP grignan-les-adhémar – sont cultivés en lutte raisonnée, avec de petits rendements et des vendanges en grande partie manuelles. Les Agates proposent en haut de gamme le Privilège de Montagut (grenache, syrah et mourvèdre), un vin puissant, élevé en fûts. A citer aussi, le blanc Frisson, assemblage de viognier roussanne et marsanne fruité, est idéal en apéritif et avec des fruits de mer. En rouge, aucune erreur avec le Terroir de Rabaste, friand et fruité. En rosé : Plaisir des Bruyères marie grenache et cinsault. La cuvée Collection les Joyaux : pur grenache de grande garde élevé en foudres pendant deux ans. Une excellente adresse qui met de la poésie sur les étiquettes et du nectar dans les bouteilles…

NYONS ★★

A Buis-les-Baronnies, le tilleul. A Nyons, l'olive ! L'olive de Nyons, il va de soi, et son huile à la saveur si particulière. L'olive et bien d'autres attraits. Les dieux se sont penchés sur le berceau de cette petite ville de charme. Sur ce site, agrémenté d'un micro-climat privilégié, les Romains fondèrent Novio Magus, nouveau marché. C'est dire si la vocation commerciale de Nyons est ancienne... Aujourd'hui, c'est justement le jeudi, jour de marché, que Nyons est la plus séduisante. Les étals offrent tout ce que la Provence produit de saveurs, fruits et légumes, fromages et confitures, mais aussi d'artisanat potier, tisserand, savonnier, d'huiles essentielles de lavande ou de romarin… Nyons invite à s'alanguir, panier d'osier plein, à la terrasse d'un café devant un jus de fruit de pays (l'abricot par exemple !) ou un verre de côte-du-rhône, en grignotant quelques olives !

LA PLANÈTE DES ENFANTS

AIRE DE JEUX
RESTAURANT
ANNIVERSAIRE

Z.A. de l'Etang et La Borne - N7
CHÂTEAUNEUF-DU-RHÔNE
06 13 49 07 60 - www.recrea9.fr

Nyons, c'est aussi le plaisir de flâner dans le vieux centre joliment réhabilité, se promener le long de l'Eygues et finalement choisir parmi ces petits restaurants qui rivalisent à magnifier les produits du terroir. D'ailleurs, Nyons, dans la foulée de l'obtention de l'AOC de son olive – la première en France honorée du gourmand label – se vit estampiller du label Site remarquable du goût. L'air embaume. Près de la rivière on distille la lavande… Alors, forcément, c'est un vrai coup de cœur pour Nyons !

■ **OFFICE DE TOURISME DE NYONS**
Place de la Libération
✆ 04 75 26 10 35
www.nyonstourisme.com
Ouvert du lundi au samedi toute l'année. Et le dimanche matin aux inter-saisons, matin et après-midi en été.
Le pays de Nyons, auquel se consacre cet office de tourisme, regroupe une vingtaine de villages, dont Chaudebonne, Nyons, Aubrès, Vinsobres, Saint-Férréol-Trente-Pas, Condorcet, Saint-Jaille, Mirabel-aux-Baronnies et Arpavon. Situé sur la place principale de Nyons, où se tient un fameux marché provençal tous les jeudis matins, ce joli kiosque carré de couleur rouge brique décline – avec le sourire et l'accent ! – les atouts de ce petit pays de soleil dédié à l'olive et à son huile, aux vins des Côtes-du-Rhône et au picodon, au tilleul et à la lavande... Vous avez le choix des circuits et des thèmes, du patrimoine médiéval aux loisirs de plein air, des festivals aux randonnées. Un office à la hauteur des nombreux charmes de ce pays.

■ **ROUTES DE LA LAVANDE**
✆ 04 75 26 65 91
www.routes-lavande.com
Des Alpes à la Provence, du Vercors au Luberon, les six routes de la lavande fleurent bon la tradition et les paysages typés. Ces routes passent par la Drôme, particulièrement dans les Baronnies, mais aussi dans le Nyonsais, le Crestois ou le Diois. Des itinéraires magnifiques à parcourir au moment de la floraison – de fin juin à fin août selon les régions et les altitudes – à pied, à cheval, en voiture pour visiter les fermes, les ateliers, les distilleries, les jardins, les musées, les tables gourmandes jouant la carte de la lavande, les hébergements estampillés lavande... Durant la période de récolte en juillet et août, des fêtes locales et des animations diverses célèbrent la petite fleur bleue emblématique du Sud de la France. L'occasion de faire provision de belles images et de la précieuse huile essentielle qui vous aidera à passer l'hiver en bonne forme. Parmi les escales drômoises : Ferrassières, Montélimar, Valdrôme, Montbrun-les-Bains. Dépliants dans les offices de tourisme.

Points d'intérêt

■ **JARDIN DES ARÔMES**
Promenade de la Digue
✆ 04 75 26 10 35
Ouvert toute l'année. Gratuit. Visites guidées pour groupes sur demande : 2 € par personne.
Sur les berges de l'Eygues, voici un jardin charmant où apprécier les senteurs des herbes dites de Provence plus ou moins fines, plus ou moins folles... L'occasion de reconnaître de *visu* les aromates qui enrichissent de leurs saveurs nos assiettes, mais aussi la gamme des plantes à parfum et des bienfaisantes plantes médicinales... Cette promenade décline 200 variétés odorantes et colorées, duveteuses ou piquantes, souples ou rigides dont on découvre les noms latins et vernaculaires. Elles sont distillées en vue d'une production d'huiles essentielles, d'hydrolat ou utilisées en herboristerie ou en plantes fraîches. Au centre du jardin, un alambic à l'ancienne rappelle que l'utilisation des huiles essentielles est une pratique ancestrale. Une visite instructive et odorante... Possibilité de visite guidée pour les groupes. Période conseillée : de mai à septembre.

© Hanok – iStockphoto

Nyons.

MUSÉE DE L'OLIVIER

Place Olivier-de-Serres
✆ 04 75 26 12 12
www.guideweb.com/musee/olivier
musee-olivier.nyons@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30. Gratuit. Visite guidée (sur réservation) : 2 €/adulte.

Le musée de l'Olivier est installé dans l'espace Vignolis de la coopérative agricole du Nyonsais. Fondée en 1923, cette coopérative collecte et transforme la production de 1 100 agriculteurs, viticulteurs, oléiculteurs, arboriculteurs des Baronnies et de la Drôme provençale. Indépendant, animé par une association d'historiens locaux passionnés, le musée de l'olivier relate l'histoire de la culture de l'olivier depuis son origine, voici... 6 000 ans, jusqu'à l'oléiculture moderne et l'engouement pour l'huile d'olive, en passant par l'obtention de l'AOC pour l'olive de Nyons, en 1994. En exposition : photographies anciennes, vieux outils, jarres de terre et lampes à huile romaines, meules et scourtins... L'occasion aussi de se pencher sur les mille et une utilisations de l'huile de l'olivier. Savez-vous que même la feuille d'olivier brille par ses vertus curatives ? Emblème de Nyons, chanté par les poètes, bichonné par les producteurs, l'olivier reste l'un des piliers de l'économie locale.

MUSÉE DU SCOURTIN

36, rue de la Maladrerie
✆ 04 75 26 33 52
www.scourtinerie.com
contact@scourtinerie.com

Ouvert toute l'année. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Gratuit. Visite guidée. Boutique. Animations.

Le scourtin en fibres végétales sert à filtrer l'huile d'olive depuis l'Antiquité. Fondée en 1882, la Scourtinerie de Nyons est la dernière en activité à produire des scourtins. Créée par Ferdinand et Marie Fert, cette entreprise familiale a su traverser le XX^{e} siècle. Elle est aujourd'hui dirigée par Frédérique et Arnaud Fert, les petits-enfants des créateurs. Dès l'entrée, les vieilles pierres de la magnanerie impressionnent le visiteur, car ici avant de fabriquer des scourtins on filait et on bobinait le fil de soie. La belle architecture des bâtiments comprend la forge utilisée pour l'entretien des outils et des métiers, et l'ancien étouffoir des cocons de soie qui est utilisé aujourd'hui pour la teinture des scourtins. Après une visite de l'atelier et du musée retraçant l'histoire familiale d'une fabrication artisanale, vous pourrez confectionner votre propre scourtin aujourd'hui nommé provençal puisqu'il est utilisé en guise de tapis, sets de table ou dessous de plats. En fin de visite, à la boutique vous découvrez l'ensemble des produits confectionnés dans la Scourtinerie.

VIEILLE VILLE

Il faut visiter la vieille ville de Nyons et ses ruelles étroites. Vous êtes perdu ? Traversez la rivière de l'Eygues pour prendre un peu de hauteur et vous repérer. En attendant, les ruelles alignent de biens belles portes en noyer dont certaines datent du XV^{e}. On y croise l'église Saint-Vincent-et-Saint-Césaire, avec son campanile et ses chapelles aux riches ornementations, puis les châteaux des Dauphins et des Montauban ou encore la tour Randonne, surmontée d'une curieuse coiffure d'arceaux (XIII^{e} siècle). Un temps à vocation militaire, cette dernière abrita ensuite une chapelle dédiée à Notre-Dame-du-Bon-Secours. Le pont de l'Eygues, dit Pont Roman avec son arche unique de 43 mètres de portée, fut longtemps le principal accès à Nyons. Son arche de pierre abritait un péage qui réglementait l'entrée dans la cité. C'est aujourd'hui une curiosité touristique classée Monument historique. En prime, la vieille ville regorge de petites boutiques très sympathiques.

© PAYOUR

Vue de Nyons.

LES VIEUX MOULINS À HUILE

4, promenade de la Digue
✆ 04 75 26 11 00
www.lesvieuxmoulins.com
lecomptoirdesvieuxmoulins@gmail.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés. L'été de 10h à 19h. L'hiver de 10h à 1hg et de 14h30 à 17h. Visites commentées (30 minutes) à partir de 4 visiteurs.

C'est un patrimoine exceptionnel, transmis de génération en génération, conservés le long de l'Eygues, au pied du pont roman. Deux moulins à huile, l'un du XVIII^{e} siècle, l'autre du XIX^{e}, et une savonnerie du XVIII^{e} siècle. Il faut descendre un étroit escalier de pierre pour rejoindre au sous-sol, d'une bâtisse ancienne, un espace muséographique, où l'on vous dévoile les gestes traditionnels du moulinier et les secrets de fabrication de l'huile, de la cueillette du fruit jusqu'au pressurage et à la mise en bouteille. Outre la fameuse huile d'olive vierge première pression à froid, les moulins à huile produisaient le traditionnel savon à l'huile d'olive. Vous admirerez donc cette savonnerie du XVIII^{e} siècle, unique en France, qui est l'un des joyaux historiques de la région. Dans un cadre qui semble sorti d'un conte de Noël provençal, voici également l'habitat rustique du moulinier avec sa cuisine voûtée. A la sortie, une boutique propose des savons artisanaux, mais qui ne sont pas issus des Vieux Moulins qui ont arrêté leur production en 1952. Egalement le Comptoir, bar à tapas.

■ **VINAIGRERIE LA PARA**
40, promenade de la Digue
✆ 04 75 26 12 99 – www.lapara.fr
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison du 01/10 au 31/03 sur rendez-vous. Gratuit pour les particuliers. Visite guidée. Boutique.
Depuis 2004, la vinaigrerie La Para produit selon la tradition et artisanalement du vinaigre aromatisé aux plantes de la Drôme provençale. Raphaël, un enfant du pays, a changé de vie pour élaborer avec passion des vinaigres, il accueille les visiteurs dans ses locaux et leur fait découvrir les différentes étapes de fabrication. Parfumé au thym, à la lavande, ou encore à la framboise, le vinaigre provençal assaisonnera tous vos plats. Des ateliers sont également proposés, sous vos yeux Raphaël préparera du vinaigre auquel vous pourrez goûter. Pour finir, passez à la boutique et repartir avec quelques souvenirs, en plus du vinaigre, vous trouverez du pâté, et de l'huile d'olive maison.

Le couvert

■ **LA FARIGOULE**
23, rue des Déportés ✆ 04 75 26 07 01
www.restaurant-nyons.com – soloxa@free.fr
Ouvert de mi-avril à fin septembre. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 22 € à 26 €. Vin au verre.
Une farigoule qui met en valeur l'olive de Nyons, le thym (l'enseigne) et les autres, lavande, truffe, picodon... Ici on vous sert avec le sourire : croustillant de chèvre frais, foie gras à la pomme rôtie, caillette poêlée forestière, gratin gourmand de ravioles du Dauphiné aux queues d'écrevisses et asperges vertes de Provence, joue de porc aux côtes-du-rhône, cuisse de lapin à la moutarde ancienne, mijoté de veau aux marrons... Les fromages et desserts maison sont à choisir sur l'ardoise : saint-marcellin mariné aux herbes, poire pochée au vin des Côtes-du-Rhône. A noter la belle sélection de vins naturels et bio.

■ **LES GOURMANDINES**
Place de la Libération
✆ 04 75 26 06 37 – www.resto-nyons.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi, le mardi et le jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Haute saison 1er avril au 30 septembre. Basse saison 30 septembre au 1er mars. Menus de 28 € à 38 €. Menu enfant : 8,90 €. Carte de salades et de pizzas.
Cette adresse ne démérite pas. Toujours de bonnes choses dans l'assiette et une bonne ambiance. Il est agréable de s'attabler pour des planches, des ravioles ou moules gratinées, des... oreilles d'ânes, (spécialité haute alpine à base de feuilles d'épinard avec côtes d'agneau pou saumon grillé), des grillades : daurade, côte de bœuf... Des pizzas, salades ou simplement une bonne glace, dans cet établissement qui ouvre d'un côté sur la célèbre place des Arcades, de l'autre sur la vie active de la grande place avec ses platanes, ses jeux de boules et l'office de tourisme. Une ambiance «brasserie» de qualité. L'assurance d'une cuisine généreuse et joyeuse que l'on prend plaisir à savourer tout en profitant de la douceur de vivre nyonsaise. Et c'est aussi un salon de thé ouvert pour le petit déjeuner, dès 8 heures du matin !

Le gîte

■ **LA BASTIDE DES MONGES**
Route d'Orange
✆ 04 75 26 99 69
www.bastidedesmonges.com
lesmonges@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 8 chambres (et une suite). Chambre double de 70 € à 125 € ; chambre triple de 95 € à 140 € ; suite de 120 € à 199 €. Petit déjeuner : 12 € (enfant 8 €). Parking. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.
Une adresse de charme à l'orée de Nyons. Un beau mas, face au Ventoux, avec une magnifique piscine, un bain bouillonnant, un sauna, un jeu de boules, une aire de jeux pour enfants. Tout ce qu'il faut pour un séjour agréable. Les chambres sont confortables, spacieuses et raffinées dans un style franchement provençal. La suite est tout à fait charmante. On apprécie l'accès wi-fi dans toutes les chambres et le fait que cet établissement soit ouvert toute l'année. Les chambres sont toutes équipées de climatisation.

■ **LA CARAVELLE**
8, rue des Antignans
✆ 04 75 26 07 44
www.lacaravelle-nyons.com
lacaravellenyons@free.fr
Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 69 € à 109 €. Petit déjeuner à 7 € et 10 €. Parking privé et fermé.
Le nom de cet hôtel moderne fait référence à sa terrasse en pont de navire et ses fenêtres en forme de hublot. Situé à l'écart de l'agitation estivale de la ville, à proximité de la rivière l'Eygues, ce trois étoiles séduira une clientèle à la recherche de vacances « farniente » qui appréciera l'ombre des oliviers de son vaste parc. Les douze chambres sont joliment décorées dans le style provençal avec télévision, mini bar et téléphone direct.

■ **LE COLOMBET*****
53, place de la Libération ✆ 04 75 26 03 66
www.hotelcolombet.com
info@hotelcolombet.com
Fermé en décembre et janvier. 23 chambres (dont 12 donnant sur la place). Chambre simple de 68 € à 135 € ; chambre double de 70 € à 137 € ; chambre triple de 100 € à 147 €. Petit déjeuner : 12 € (offert à certaines périodes). Garage : 11 € (moto 5 €). Restauration.
Ouvert sur la place principale de Nyons, le Colombet, dont l'origine remonte à 1736, est le gardien des traditions d'hospitalité à la provençale. Ceci avec beaucoup de cachet. Les chambres sont spacieuses, cosy et confortables avec un parfum d'antan qui est très agréable et sécurisant. La cuisine est soignée et raffinée, avec une carte de pays où s'invitent olives noires de Nyons, caillette, tapenade, pintadeau, agneau... S'ajoute une belle carte des vins mettant en avant les propriétaires de la région et notamment de Vinsobres. Terrasse ombragée sous les platanes. Une valeur sûre ! Le plus : le petit déjeuner est offert aux résidents à certaines dates.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX

Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Renaissance du savon de Nyons

Il y a l'olive de Nyons à Nyons, mais pas que ! Il y a aussi l'huile et le savon. C'était une tradition de Nyons que de produire des savons à l'huile d'olive, comme à Marseille. En 1730, Nyons comptait trois savonneries qui produisaient jusqu'à 800 tonnes de savons chaque année. C'est d'ailleurs ici que les vestiges de la plus ancienne savonnerie de France ont été découverts : les premières traces de l'activité remontent à 1591. Faute d'héritiers, ces savonneries nyonsaises se sont éteintes. C'est donc une renaissance pour cette pratique artisanale à base de produits locaux depuis l'ouverture de la Savonnerie de Nyons (2012).

■ **FERME BRÈS**
Pied de Vaux
✆ 06 86 34 86 56
www.fermebres.fr
ferme.bres@wanadoo.fr
Du centre de Nyons, prendre la direction du chemin de la Mochatte puis suivre le fléchage jusqu'à la ferme.
Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 16 €. Gîte de 220 € à 260 € la semaine. Label Clévacances et Bienvenue à la ferme. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.
Un charmant petit camping sur l'exploitation d'un producteur d'huile d'olive, d'olives de table et de pâte d'olive labellisées AOP Nyons et bio. Entre deux parcelles d'oliviers, les six emplacements (cinq pour tentes et un pour caravane) sont bien ombragés et séparés les uns des autres. Calme et tranquillité assurés. Deux cabanes en bois abritent les sanitaires. Ouvert d'avril à octobre, ce petit camping familial est une solution idéale pour se loger économiquement sur les hauteurs de Nyons. La ferme dispose également d'un gîte climatisé de 56 m² pour quatre personnes (ouvert toute l'année). Et on bénéficie de vente de produits à la ferme parfaits pour agrémenter le séjour.

■ **LA PICHOLINE*****
Promenade de la Perrière
✆ 04 75 26 06 21
www.hotel-lapicholine.fr
picholine26@wanadoo.fr
Logis (2 cheminées). Fermé en février et en novembre. Chambre double de 69 € à 104 € ; chambre triple de 87 € à 104 €. Petit déjeuner : 11 € (+ 3 € en chambre). Animaux acceptés (7 €/jour). Wifi. Restauration (menus de 26 à 31 €).
Sur les hauteurs de Nyons, à l'écart de l'agitation touristique, cette demeure provençale offre des chambres de bon standing, spacieuses et ouvrant sur la piscine. On apprécie la piscine bordée d'oliviers et de cyprès, particulièrement bienvenue aux heures les plus chaudes (accessible dès le mois de mai). On savoure sur la terrasse ombragée une cuisine qui met en valeur les produits du terroir. L'idée futée : descendre à Nyons à pied pour la sensation de liberté, couper à travers les oliveraies et remonter... avec l'impression de rentrer à la maison ! Sans compter les bienfaits d'un peu d'exercice...

Emplettes

■ **BRASSERIE DE LA GRIHÈTE**
69, avenue Frédéric-Mistral
✆ 04 75 26 95 75
www.la-grihete.com
contact@lagrihete.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.
Une petite mousse de pays ? Cette enseigne, créée en 2001 à Nyons, sur les berges de l'Eygues, fut la pionnière de la microbrasserie dans la région. Les bières de la Grihète sont produites artisanalement : pur malt, sans colorant, sans sucre ajouté, sans additif et non pasteurisée. Elle est naturelle, issue d'une fermentation sur levures fraîches suivie d'une garde à froid. Vous avez le choix entre plusieurs formules et plusieurs flacons pleins de saveurs et de poésie. La Mange-soif, légère et désaltérante, la Chante-saveurs, délicieuse brune de dégustation, la Songe-fête, bière de convivialité. Il y a aussi des bières de saison, dont celle de printemps et celle de Noël. Il faut aussi évoquer la Grihete N°7, dite Cuvée d'exception... exceptionnelle effectivement. *Un homme qui ne s'intéresse pas à la bière qu'il boit ne s'intéresse sûrement pas au pain qu'il mange,* dixit la Grihète. Vous voici prévenus ! La boutique de vente directe propose des dégustations gratuites. Vous pouvez aussi aller faire un tour sur le nouveau site Internet de la brasserie, tout un poème !

■ **DOMAINE ROCHEVILLE**
117, Route de Montélimar
RD 538
✆ 04 75 26 35 20
www.domainerocheville.com
contact@domainerocheville.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.
Ce domaine du Nyonsais, désormais estampillé bio, est dans la même famille depuis quatre générations. Nous sommes en Drôme provençale, ici fructifie la vigne et les oliviers. Jean-Marc et Guillaume Rocheville mènent un vignoble de 11 hectares en agriculture biologique et vinifient et mettent en bouteille leur production. Les vignes sont vendangées à la main.
Possibilité de visiter le domaine, son vignoble, son oliveraie à travers un sentier facile avec un dépliant explicatif. Puis dégustation et vente dans la boutique éco-construite.

la GRIHÈTE®

LA QUALITÉ ET LA FINESSE AU NATUREL

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Bières Artisanales brassées à Nyons depuis 2001

Bouteille - Pression
Matériel pression fixe et mobile.

Tél. 04 75 26 95 75 – contact@lagrihete.com

DISTILLERIE BLEU PROVENCE
58, promenade de la Digue
✆ 04 75 26 10 42
www.distillerie-bleu-provence.com
info@distillerie-bleu-provence.com
Ouvert tous les jours sauf le 1er janvier et le 25 décembre. Haute saison : de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. En moyenne saison fermeture à 18h30. En basse saison fermeture à 18h. Visites guidées en juillet/août : 15 € par famille, 5,50 € par adulte, 4 € pour les moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 8 ans. Visite audioguidée le reste de l'année 2 € par adulte, gratuite pour les enfants aux horaires d'ouverture de la boutique. Sur réservation, les ateliers : atelier savon, 9,50 €. Possibilité d'achat en ligne des produits Calaya, livraison gratuite à partir de 39 €.
Un ambassadeur de la lavande et une escale de choix. Depuis 1939 à Nyons, cette maison distille la lavande et les plantes aromatiques pour en extraire des huiles essentielles biologiques. C'est aujourd'hui un partenaire privilégié du développement durable et de l'économie locale. La Distillerie dévoile l'alchimie qui transforme l'emblématique et bénéfique lavande en huile essentielle, la botanique et l'histoire de cette manne locale, au même titre que l'olive de Nyons ou les vins AOP. Quant à la jolie boutique, elle décline la production maison estampillée « Calaya » d'huiles essentielles de lavande et autres plantes aromatiques et médicinales, tisanes, eaux de toilette, cosmétiques… Coups de cœur pour les deux ateliers maison sur réservation (durée 2h). L'atelier Savons, dédié au 6-12 ans, pour apprendre la fabrication du savon et les secrets des plantes et des parfums de la Provence, en été, tous les mercredis et vendredis à 10h, et durant les vacances de Pâques et de Toussaint. L'atelier parfums s'adresse aux amateurs de jus dès 16 ans et propose la découverte des huiles essentielles du monde et l'apprentissage de la composition d'un parfum, en juillet et en août pour les groupes constitués (10 personnes).

MOULIN À HUILE DOZOL-AUTRAND
Promenade de la Digue, Le Pont Roman
✆ 04 75 26 02 52
www.moulin-dozol.com
infos@moulin-dozol.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Visite du moulin moderne en décembre et janvier au moment de la récolte.
Quatorze générations de mouliniers ! Qui dit mieux ? C'est au bout de la promenade de la Digue sous le célèbre pont roman à arche, que l'on vient toujours déguster les olives et l'huile de la production familiale Dozol-Autrand. Au milieu des anciennes presses et meules, le vieux moulin accueille désormais la boutique, et ce depuis 1998. Car c'est un équipement moderne, certifié Ecocert, qui sert à l'élaboration de l'huile de novembre à février. Un moulin de pointe qui permet de triturer les olives dans les trois jours suivants la récolte et de réaliser une gamme d'huiles de Nyons AOP vierge extra, de la plus douce à la plus fruitée, idéales pour l'assaisonnement. Une vidéo qui retrace les quatre saisons de l'olive, depuis la culture dans les champs jusqu'à la fabrication de l'huile vous est présentée en boutique où vous pourrez faire provision d'huile d'olive de la maison, mais également d'olives noires de Nyons saumurées AOP, de tapenade et d'une multitude d'autres produits locaux (savons, tartinables, friandises, bois d'olivier, tisanes, huiles essentielles et jolis objets provençaux...). Un passage incontournable pour faire le plein de spécialités ! En 2018, l'huile d'olive AOP de ce moulin a de nouveau reçu la médaille d'or au Concours général agricole de Paris, et la médaille d'argent parmi les AOP de France pour son huile d'olive bio. Une qualité reconnue et confirmée d'année en année.

LA SAVONNERIE DE NYONS
70, avenue Félix-Maurent
ZA Les Laurons II ✆ 04 75 26 85 34
www.lasavonneriedenyons.com
contcontact@lasavonneriedenyons.com
Ouvert le dimanche. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. Possibilité de visite guidée de la fabrique en activité (du lundi au vendredi) pour les groupes à partir de 20 personnes.
La Savonnerie de Nyons existe depuis 2012. Héritière d'une tradition nyonsaise de très longue date, cette entreprise artisanale de fabrication de savons et de cosmétiques fondée par Erwan et Magali perpétue le savoir-faire du véritable savon végétal à l'huile d'olive – avec une production de 120 tonnes par an (8 000 pièces par jour !) – décliné dans plus de 50 senteurs dont l'incontournable lavande. C'est un artiste nyonsais qui signe les dessins des adorables boîtes à savon de cette maison de charme. La gamme est aussi large dans les savons que dans les cosmétiques, produits sains et naturels sans le moindre ingrédient chimique. Gamme au lait d'ânesse, à l'aloe vera, à l'huile d'argan, etc. Vous craquerez forcément pour les boîtes à savon rigolotes : celle du savon détachant au fiel de bœuf, du savon du jardinier pour réparer les mains abîmées ou celui du bricoleur contre le cambouis, celui du cuisinier contre les odeurs persistantes, le savon citronnelle contre les moustiques, etc. On aime aussi la lessive liquide au savon de Marseille.

LA SCOURTINERIE
36, rue de la Maladrerie
✆ 04 75 26 33 52
www.scourtinerie.com
contact@scourtinerie.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. En été ouverture jusqu'à 19h. Visite libre et gratuite de l'atelier pour les particuliers. Visite guidée 45 mn pour les groupes 3 € par personne.
La dernière fabrique de scourtins de France se trouve à Nyons, où Ferdinand Fert l'a fondée en 1882. Si le gel de 1956 a failli amener cet artisanat à la faillite, aujourd'hui, Arnaud Fert, l'arrière petit-fils, continue de fabriquer ces couffins en forme de béret dans lesquelles ont mettait la pâte issue des olives broyées par la meule avant leur passage à la presse, comme objets de décor. Dans son atelier de 300 m² où demeurent des machines datant de la fin du XIXe siècle, en utilisant toujours la fibre de noix de coco (disponible en douze teintes), il façonne des scourtins qui deviendront tapis d'intérieur, de bain, dessous de plats ou sets de table. Le musée existe depuis 2013. L'accueil y est très chaleureux.

Distillerie de Lavande

Nyons – DRÔME PROVENÇALE

distillerie Bleu PROVENCE

SITE DE PRODUCTION

BOUTIQUE

ATELIERS

DISTILLERIE BLEU PROVENCE

58, promenade de la Digue • 26110 NYONS

Tél : 04 75 26 10 42

www.distillerie-bleu-provence.com

■ **VIGNOLIS, COOPÉRATIVE DU NYONSAIS**
Place Olivier-de-Serres
✆ 04 75 26 95 09
www.vignolis.fr – vignolis@vignolis.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche et jours de fête fermeture 1/2h plus tôt.
Au pays des olives de Nyons, Vignolis est une institution incontournable. On vient y faire provision d'huiles d'olive et de vins locaux. Créée en 1923, cette coopérative agricole valorise le savoir-faire de ses agriculteurs. Elle fédère aujourd'hui plus de 1 100 adhérents autour de l'exploitation de 600 ha d'oliviers et de 1 400 ha de vignes. Un acteur économique et sociétal phare au niveau local ! Leader de la production en AOP Nyons, elle produit en moyenne 150 tonnes d'huile d'olive et 130 tonnes d'olive de table commercialisées par sa filiale Vignolis, sous la marque NyonsOlive Empreinte d'Exception®, et 50 000 hectolitres de vins en Cru Vinsobres, Côtes-du-Rhône Villages, Côtes-du-Rhône, IGP Coteaux des Baronnies, sous la marque La Nyonsaise®. Portant l'AOP au niveau de l'excellence et fervent défenseur des appellations, la coopérative s'attache à une qualité irréprochable des produits qu'elle propose, de l'huile d'olive aux vins en passant par les tapenades et autre anchoïadec, confit'olive ou olimiel.
◗ **L'Espace Vignolis** déployé sur 1 500 m² abrite la boutique dédiée à la vente de sa production avec son comptoir de dégustation (huile, olives, tartinables et vins) ainsi que d'autres produits du terroir en AOP ou/et bio, un musée de l'olivier (visite libre) et une galerie d'exposition. Vous découvrirez autour de la meule en pierre et différentes presses à olives, les instruments anciennement utilisés pour l'extraction de l'huile et sa conservation et de nombreuses informations sur les méthodes de culture, la cueillette et la transformation des olives de bouche. Une escale gourmande et passionnante.

Marchés

■ **MARCHÉS**
Le jeudi matin, Nyons est en partie fermé à la circulation. Les places et les rues principales de la ville voient alors les camelots et les producteurs locaux déballer leurs marchandises. Le marché alimentaire est situé sur la place centrale. De mi-juin à mi-septembre s'ajoute un marché provençal, tous les dimanches. Et l'affluence des touristes est alors telle que l'on avance au pas dans les ruelles les plus étroites ! Quant au grand marché de l'Alicoque (fête de l'huile nouvelle), il se déroule traditionnellement à la fin de la récolte, le premier week-end de février. Le bon moment pour tester l'huile nouvelle et en faire provision.

Dans les environs

Mirabel-aux-Baronnies

Tous les clichés de la carte postale du pays provençal sont là. Le village blotti sur sa butte et ses vieilles ruelles ombragées. Les oliviers à perte de vue, les senteurs de lavande et d'herbes aromatiques. Mettons de suite les choses au clair : pas de mirabelles à Mirabel, mais le nom chantant de cette belle commune vient du latin *mirabilia* qui signifie « choses admirables ». Les Romains nommèrent ainsi la capitale de la tribu vocontienne des Gaudenses. Cette ville fortifiée, qui a conservé certains de ses remparts, abrite un château féodal annexé par les dauphins qui souhaitaient agrandir leurs territoires vers le sud. Les dauphins s'installèrent au domaine de Beaulieu, qui porte bien son nom, et firent prospérer le village jusqu'aux guerres de Religion qui mirent à feu et à sang un village qui allait doucement retourner vers la terre et les cultures traditionnelles : vigne et olivier. Un magnifique village où l'on entend encore parler le provençal. Parmi les joyaux patrimoniaux du village : la fontaine du XIII[e] siècle et l'église Saint-Julien et Saint-Victor.

■ **DOMAINE DES ARCHES**
Les Arches ✆ 04 75 27 11 00
www.domaine-des-arches.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (le matin seulement).
Depuis 1851, six générations de la même famille ont été aux commandes de ce domaine. Les productions ont évolué au fil des décennies. Si la production de blé était majoritaire au début du siècle dernier c'est aujourd'hui la vigne, les oliveraies, les vergers et le maraîchage qui dominent. Sur les 25 ha de la propriété, la famille Ravoux développe une agriculture raisonnée. Dans leur petite boutique de vente directe, située au bord de la route, près de leur ferme, vous trouvez toute leur production de fruits et légumes ainsi que la fameuse huile AOP de Nyons, des olives de table, de la tapenade et de la confiture d'olive, des confitures et des jus de fruit, et même une cuvée de vin Côtes du Rhône.

Saint-Ferréol-Trente-Pas

Quel joli nom pour un joli petit village dont les origines remontent à... loin dans le temps puisqu'en 1978, au Gandus, à l'entrée des gorges ou défilé de Trente pas (lieu magnifique à découvrir à pied voire en voiture), furent découverts les vestiges d'habitants présents en 825 avant Jésus-Christ, pendant l'âge de bronze. Ils cultivaient alors déjà l'épeautre, le blé, chassaient le cerf ou le sanglier. Sur le territoire de la commune, une ferme-château du XIV[e] siècle, les ruines de l'église de l'ancien village (où se trouvaient encore des habitants en 1921). Si les élevages ovins ont progressivement disparu, les chèvres gambadent alentour et permettent de produire de bons fromages, dans un très bel environnement.

■ **AUBERGE DE TRENTE PAS**
Le Village
235, Route des Gorges ✆ 33 4 75 27 71 39
www.aubergede30pas.com
auberge30pas@orange.fr
Route départementale 70
Fermé du 15 novembre au 15 mars. 7 chambres. Chambre simple de 70 € à 89 € ; chambre double de 75 € à 129 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 36 € (jusqu'à 60 €). Parking (local à motos et vélos). Animaux acceptés (2,50 € (petit chien seulement)). Restauration (table d'hôtes le soir. Vous pouvez aussi réserver votre pique-nique pour vos randonnées).

ESPACE VIGNOLIS

BOUTIQUE · MUSÉE · GALERIE

OUVERT
7j/7

De Mai à Septembre de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

D'Octobre à Avril de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30
Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h

Visitez
le Musée de l'Olivier
et le Moulin à huile

BOUTIQUE
Olives noires et huile d'olive de Nyons AOP,
Verrines, Gourmandises,
Cosmétiques à l'huile d'olive, Vins...

GALERIE
Expositions régulières
Artistes professionnels
Artisans locaux
Amateurs passionnés

VIGNOLIS
COOPERATIVE DU NYONSAIS

Olives noires
et huile d'olive
de Nyons
AOP

DEPUIS 1923

Espace VIGNOLIS
Place Olivier de Serres
26110 NYONS

Réservations visites
Tel: 04 75 26 95 00
vignolis@vignolis.fr
www.vignolis.fr
Nyonsolive & Nyonsaise

NyonsOlive
EMPREINTE D'EXCEPTION

A 10 km de Nyons et à 400 m d'altitude, vous profitez d'un site de charme. Vous logez dans la maison villageoise aux volets bleus d'Alain et Véronique Legendre, vos hôtes, dont l'accueil est particulièrement convivial. Leur bonne connaissance du magnifique pays de Saint-Ferréol est un plus. L'auberge ne se contente pas de nous régaler et de nous reposer, elle fonctionne comme centre de VTT agréé par la Fédération française de cyclisme. D'ici, vous partez à la découverte de centaines de kilomètres de chemins. Les motards sont également bienvenus. Une aventure plus ou moins sportive selon le niveau de chacun, mais qui promet toujours des paysages somptueux – 6 circuits au départ de l'auberge et une liaison permettant de rejoindre d'autres sites VTT, local outillé pour les réparations. Ceux qui préfèrent la marche à pied ne sont pas en reste avec des randonnées pédestres balisées de toute beauté prévues également pour la marche nordique. Les chambres sont simples, provençales et très sympathiques. Repos et bons repas garantis après l'effort !

Saint-Maurice-sur-Eygues

Un joyeux village placé, depuis bien longtemps, sous le signe de Bacchus. On peut ainsi admirer, à la cave des vignerons de Saint-Maurice, un tonneau du XIII[e] siècle, cerclé et clavelé. Autant dire qu'il en a connu des fêtes des vins et des vendanges et que bien des pieds y ont foulé le raisin. Une longue histoire qui a permis à la commune d'apposer son nom sur les bouteilles de côtes-du-rhône AOC dès 1953 et côtes-du-rhône villages en 1967. Elle a aussi son château, du XIV[e] siècle, et son bistrot de pays aux bons petits plats du terroir accompagnés, bien sûr, d'un verre ou d'une bouteille de Saint-Maurice.

■ BISCUITERIE DE PROVENCE

ZA Les Grands Prés
✆ 04 75 26 02 98
www.biscuiterie-de-provence.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. En hiver fermé le samedi. En été visites guidées.
Chaque année la maison transforme 70 tonnes d'amandes et produit 250 tonnes de biscuits que vous retrouvez jusqu'aux grands magasins chics de Paris. Le plus agréable reste néanmoins de se fournir à la fabrique, face au mont Ventoux, et de découvrir cette entreprise artisanale de la famille Bédouin fondée en 1833. A l'origine, Joseph Bédouin commercialise des produits locaux : amandes, tilleul, noyaux d'abricots, queues de cerises. Les générations suivantes se spécialisent dans l'amande, entière, en poudre ou effilée pour les boulangers, pâtissiers et autres nougatiers provençaux. En 1997, l'entreprise devient biscuiterie dédiée aux navettes, macarons, croquets, canistrelli… S'invitent lavande, olive, figue, châtaigne, la gamme bio et celle sans gluten. Et les fameux Aristocades : un biscuit salé/sucré délicat et élégant, ni macaron, ni meringue, ni sablé, ni croustillant, ni croquant… Croustifondant et associant des duos sympathiques, roquefort-noix, chocolat-piment d'Espelette... Idéal pour réveiller vos apéritifs et vos desserts, votre café ou votre thé ! Dernière création de la maison : les biscuits Paul-and-linh bio et sans gluten pleins de gourmandise, parfaits pour le goûter, sont nés d'une co-création avec des enfants.

Venterol

Voici l'un des plus beaux villages de la Drôme ! Du moins tel qu'on s'imagine un village provençal. Osmose entre une nature riche des senteurs de lavande et de thym, des couleurs changeantes et chatoyantes des oliveraies, du quadrillage des pieds de vigne et un habitat discret, modeste et si bien intégré à cette Provence que les cigales peuvent continuer à s'en donner à cœur joie !

■ BISTROT DE VENTEROL

2, place du Château
✆ 04 75 27 96 03
www.bistrotdeventerol.com
Ouvert du mardi au jeudi de 11h à 14h30 et de 18h à 23h ; le vendredi et le samedi de 11h à 14h30 et de 18h30 à 1h ; le dimanche de 11h à 15h. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, dessert, en semaine). Le soir et le week-end à la carte.
Nathalie Télias et son équipe animent avec passion ce charmant bistrot de pays situé sur la place du village ombragée de platanes, entre l'église et le lavoir. C'est le café-épicerie-brocante de Venterol. La maison travaille essentiellement avec les producteurs locaux, souvent estampillés bio, qu'il s'agisse des primeurs, de la viande, de la charcuterie, des olives, de l'huile d'olive ou du vin. Le Bistrot de Venterol, réhabilité et décoré avec goût, offre une escale hédoniste, à proximité du terrain de pétanque. Le bon spot pour goûter à la douceur de vivre dans un village du sud drômois, le temps d'un thé, d'une assiette gourmande ou d'un menu de saison. Par exemple : charlotte au chèvre, suivie d'échine de porc au romarin et, pour terminer, île flottante. Ou encore : carpaccio de poivrons, saucisses grillées aux herbes et tarte au citron meringuée. Simple et efficace ! Alors ne boudez pas votre plaisir : profitez de bons produits, de belles assiettes et d'un service souriant.

■ DOMAINE DE PROVENSOL

670, route de Vinsobres
✆ 04 75 27 97 81
www.domainedeprovensol.fr
dominique@domainedeprovensol.fr
Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h et de 16h30 à 19h. Visites guidées possibles sur rendez-vous.
Dominique Thouroude, vigneron, produit en bio de nouveaux vins vivants et vivifiants, aux noms poétiques : Coucou rosé, Coucou rouge, Sainte Perpétue, La Bohème, Prélude, mais aussi un peu d'abricots, de cerises et de légumes. Le tout en agriculture biologique. Le Domaine de Provensol abrite également, dans l'enceinte de son ancienne ferme fortifiée, cinq chambres d'hôtes et un gîte pour trois personnes, ainsi qu'une table d'hôtes. D'ici vous avez une magnifique vue sur le vignoble, les collines au Nyonsais et sur le mont Ventoux.

Villeperdrix

Une petite commune au joli nom et à la belle église qui commence à se repeupler : de 81 habitants en 1982 – le minimum après une longue chute tout au long des XIX[e] et XX[e] siècles : il y en eut jusqu'à 594 en 1831 ! – à 116 en 2015. La présence romaine sur une voie qui reliait Vaison à Luc en Diois du temps des Voconces est prouvée par la présence des restes d'un pont construit au I[er] siècle.

Il aurait été détruit dans les années trente. Egalement à découvrir, les vestiges des fortifications de l'enceinte du village médiéval et de beaux paysages de champs de vigne et de lavande.

Vinsobres

A 9 km de Nyons, Vinsobres regarde la vallée de l'Eygues et le mont Ventoux. Ce village viticole, aux portes du Vaucluse est auréolé de son vignoble qui recouvre 2 200 ha sur les 3 400 ha de la commune ! Reconstruit au début du siècle dernier après le fléau du phylloxéra, le vignoble de Vinsobres s'est vu honorer d'un classement dans les côtes-du-rhône dès 1937. Dix ans plus tard, les viticulteurs créent la coopérative La Vinsobraise pour mettre en commun leurs efforts vers une qualité toujours supérieure. Depuis 2005, Vinsobres est classé en cru. Qu'une halte à la cave coopérative ne vous détourne pas toutefois de la visite du village, remarquable avec ses calades, ses maisons charmantes, ses fontaines-lavoirs et surtout, dominant le vieux centre, le temple, ancien prieuré du XII[e] siècle, joyau du patrimoine vinsobrais.

Les Journées agricoles

Les foires agricoles – comme les agriculteurs – se font de plus en plus rares. Vinsobres a eu le bon goût de conserver la sienne qui célèbre en 2020 sa 65[e] édition. Les Journées agricoles de Vinsobres se déroulent le week-end de la mi-mars. Ceci grâce à une dynamique équipe de bénévoles qui proposera durant deux jours des expositions, notamment de matériel, un marché provençal, une fête foraine. En prime, le fameux concours des vins auquel participent de nombreux producteurs d'une région bénie par Bacchus. Plus de renseignements sur le site *www.vinsobres.fr*

■ **AUBERGE DU PETIT BISTROT**
2, rue Sous-les-Barry
Place de l'Eglise
✆ 04 75 27 61 90
www.aubergedupetitbistrot.fr
contact@aubergedupetitbistrot.fr
Bistrot de pays. Ouvert de début mars à fin octobre. Femeture le mercredi. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (assiette composée du jour). Nuit en chambre d'hôtes de 49 € à 130 € selon le nombre de personnes (de 1 à 6). CB non acceptée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Ce bistrot de pays rénové dans son jus au centre du village a beaucoup de charme. Voici une adresse multiple : bar, restaurant, tabac, hébergement. Depuis un quart de siècle, c'est la même famille aux commandes. Aujourd'hui Michou, la grand-mère, affine les fromages au lait de chèvre, les parents, Claudette et Pierre, s'activent, Joris, le fils, est en salle, Thomas, le plus jeune, vient de rejoindre la cuisine. Beaucoup de gentillesse et de savoir-faire au programme et des recettes aux petits oignons. Sur cette terre vigneronne et dans ce site remarquable du goût, l'agneau est bio, l'épeautre du Ventoux et les plats inspirés : piccata de bœuf, pieds paquets, chèvre rôti, gardiane de taureau, grillades de viande ou de poissons selon arrivage. Une adresse très sympathique. Et toujours gagnants : la traditionnelle assiette composée, gourmande, multiple et provençale avec sa caillette, son gratin d'aubergine, sa terrine, le fromage affiné, les crudités de saison, le cake aux olives, la tomate provençale et les trois confits... On apprécie la collection des plaques *Petit Futé* et *Routard* sur le mur extérieur. Chambres d'hôtes et gîtes.

■ **DOMAINE LE SAGITTAIRE*****
Le Pont de Mirabel
✆ 04 75 27 00 00
www.le-sagittaire.com
sagittaire@capfun.com
A 9 km de Nyons.

Ouvert toute l'année. Terrain de 15 ha. 230 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. A partir de 105 € la semaine l'emplacement de camping pour deux avec électricité et à partir 273 € la location, en basse saison. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés (5 € par nuit).
Le Sagittaire est un complexe de grand standing doté de nombreux équipements. Vous profitez d'un parc aquatique avec lagon, cascade, toboggan six pistes, mais aussi d'une piscine couverte, d'un spa, d'un terrain de volley, d'un mini-golf, du mini club pour les enfants, sans oublier la rivière et le lac. Les emplacements sont paradisiaques. C'est le midi avec les cigales, les lavandes, le soleil... Que du bonheur ! A noter la diversité des hébergements : des mobile homes, des chalets, un tipi, une roulotte, et des ambiances variées : pirates, Habana, grand Sud… pour tous les âges et tous les goûts. Sur place : superette, pizzeria, etc. Il est possible de séjourner en demi-pension pour de vraies vacances. Le parc aquatique est accessible aux non-résidents (payant).

■ **CAVE COOPERATIVE LA VINSOBRAISE**
RD94 ✆ 04 75 27 64 22
www.la-vinsobraise.com
boutique.vinsobraise@orange.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h. Jusqu'à 19h juillet et aout, le dimanche et jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h, Fermé le 1[er] janvier, 14 juillet, 15 août et 25 décembre. Vinsobres ou sobre vin, prenez le sobrement, conseillait l'archevêque de Vaison au XVI[e] siècle. Aujourd'hui, Vinsobres est le premier cru de la Drôme provençale. Regroupant 250 vignerons, la cave coopérative, fer de lance de l'économie locale, produit 10 millions de bouteilles par an ! Implantée au milieu des vignes, la Vinsobraise dévoile les différentes étapes de l'élaboration d'un vin, tri des raisins, pressurage, mise en bouteille... Ce terroir des Côtes-du-Rhône, qui convient bien au syrah et au grenache, produit des vins aromatiques et fruités, dont deux vins de pays, chardonnay blanc et merlot rouge, et, outre le vinsobres, deux autres AOC la roussane en blanc, le carignan en rouge. Les sommeliers maison vous aident à mettre du soleil dans votre cave et vous conseillent certains vins de garde à prix très attractifs.

CHÂTEAU DE VÉRONE
Vérone
✆ 04 69 27 40 41
www.chateaudeverone.com
contact@chateaudeverone.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30.
Le château fut bâti au XIIIe siècle, du temps du seigneur Pierre de Vérone. Après bien des épisodes, la famille Pélissier reprit le site pour y développer la viticulture. Une bonne idée puisque en ce début de XXIe siècle les descendants continuent à proposer de bons vins issus d'une culture raisonnée se développant allègrement sur Vinsobres et Mirabel-aux-Baronnies. Avec, en toute simplicité un vinsobres rouge fier de ses origines, 45% de grenache, 45 de syrah et 10 de mourvèdre et un côtes du rhône blanc 40% de grenache blanc, 40 de clairette blanc, 15 de marsanne, 5 de bourboulenc.

DENIS VINSON ET FILS
Domaine du Moulin
26110 - Vinsobres
✆ 04 75 27 65 59
denis.vinson@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi et les jours fériés de 8h à 12h et de 13h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h. Dégustation gratuite sans rendez-vous. Pour visiter la cave, prendre rendez-vous 48 h avant. Livraison possible (vente d'huile d'olive du domaine). Côtes-du-Rhône : à partir de 5,90 €. Vinsobres de 8.10 € à 17,50 €. Villages blanc : 9.70 €.
Le Domaine du Moulin de la famille Vinson est un petit domaine de 20 ha, mais quels résultats ! Sur de grandes terrasses caillouteuses orientées au sud, Denis, Frédérique et désormais Charles et Joseph Vinson élaborent des Vinsobres puissants et aromatiques. Des nez de cassis, de mûre ou de garrigue, de l'ampleur et du gras en bouche. Pour exemple, le vinsobres Vieilles Vignes 2012 élevé en barriques anciennes pendant un an et qui révèle son bouquet de fruits rouges bien mûrs et de notes torréfiées. On peut aussi citer le Vinsobres AOC 2012 «cuvée ++» : + de syrah, + de barriques jeunes ; un vin à servir sur du gibier et des viandes rouges. Ou encore le Charles Joseph 2011 au nez de fruits rouges confiturés, un vin non filtré de grande garde. Il y a aussi de bons côtes-du-rhône génériques très abordables et surtout d'excellents côtes-du-rhône villages blancs dont le savoir-faire s'est transmis de père en fils. Lors de votre passage, mais sur rendez-vous uniquement, jeter un œil sur les voûtes à l'ancienne, elles ont été creusées à six mètres de profondeur pour faire de l'élevage en fûts. Pas étonnant que les vins qui y vieillissent aient tant d'ampleur !

DOMAINE VALLOT
Le Coriançon
✆ 04 75 26 03 24
www.domainevallot.com
anais@domainevallot.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.
Ici, au Coriançon, la vigne est implantée depuis belle lurette, puisque dès 1902 la famille Pialat, pépiniériste, développait les premiers plants. En 1920, la cave était construite par André Girard. Puis, à partir de 1945, arriva la famille Vallot : Claude, Xavier, François et Anaïs (5e génération), sortie de l'Université du vin. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 30 ha de coteaux et de terrasses caillouteuses avec une production en biodynamie. Le vignoble est cultivé à l'ancienne, au rythme des saisons. La cave, elle aussi, bénéficie d'une adaptation raisonnée permettant de se rapprocher des méthodes ancestrales de vinification, qui donne naissance à quatre «vinsobres» : « Cuvée Claude Vallot », « Les Hauts des côtes », « L'Exception » et « Vinsobres ». S'ajoutent cinq côtes-du-rhône : deux blancs dont le Haut des côtes, 60 % de viognier ; un rosé, deux rouges (la Magnaneraie, 99 % de syrah) ou l'AOC avec 70 % de grenache et cinq autres cépages : syrah, mourvèdre, clairette, clairette, cinsault, bourboulenc. Une belle diversité dans un environnement vinsobrais préservé et même chouchouté.

PIERRELATTE

Pierrelatte est marquée par son rocher. La légende dit que Gargantua se serait assis sur le mont Ventoux pour retirer un caillou de sa chaussure. Ainsi serait née PetraLatta, Pierrelatte. Dès le XIe siècle, les habitants se mirent à l'abri de cette falaise pour se protéger du mistral. Celle-ci fut également exploitée comme carrière de calcaire. Toutefois, c'est à partir des années 1960 que Pierrelatte sort vraiment de l'ombre pour connaître une notoriété internationale liée à l'implantation de sa centrale nucléaire (ouverte à la visite !) Le site a été choisi en raison de l'abondance et de la régularité des eaux fluviales du Rhône destinées au refroidissement des réacteurs.
A l'heure nucléaire, le rocher de Pierrelatte garde sa noblesse et le charme de la vieille ville opère toujours. Les ruelles anciennes, dont la rue d'Amour que l'on retrouve dans de nombreux villages provençaux, dévoilent de belles bâtisses dont la chapelle des Pénitentes du XIIe siècle. Le rocher et son théâtre de verdure où sont régulièrement programmées des manifestations culturelles.

OFFICE DE TOURISME DE PIERRELATTE
Place du Champ-de-Mars ✆ 04 75 04 07 98
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.
Particularité de cet office de tourisme : il est situé dans le hall de la mairie, elle-même située sur la grande place où se tient le marché. Il est possible de visiter la ville avec un guide ou en suivant le circuit balisé à travers les rues anciennes. Incontournables : la chapelle des Pénitents, le musée municipal Yvon Guéret (archéologie, paléontologie, minéraux et préhistoire), le portail de la Maison seigneuriale du XVIe siècle, l'étroite et pittoresque rue Amour, et, bien entendu, le Rocher qui a donné son nom à la ville et dont le théâtre de verdure accueille régulièrement des concerts.

Points d'intérêt

■ **LA FERME AUX CROCODILES**
395, allée de Beauplan
(anciennement les Blachettes)
✆ **04 75 04 33 73**
Voir page 16.

■ **MUSÉE MUNICIPAL YVON GUERET**
10, rue du Château
✆ **04 75 50 23 52**
Ouvert en été et durant les fêtes de Noël. Gratuit.
Ce petit musée charmant est installé au pied du rocher dans une ancienne prison du XVIII[e] siècle, elle-même bâtie sur les ruines du château médiéval de Pierrelatte détruit lors des guerres de Religion. On peut y voir la maquette qui reconstitue ce château et son enceinte, ainsi que des collections de paléontologie, minéralogie et archéologie, liées à l'histoire locale, en provenance de la donation d'Yvon Guéret. C'est aussi ici qu'est installée la célèbre crèche provençale animée – eau, son et lumière – de la mi-décembre à la mi-janvier.

Le couvert

■ **Ô TRUSQUIN**
Chemin des Planchettes
55, Route de Faveyrolles
✆ **07 85 64 83 71**
www.otrusquin.fr
reservation@otrusquin.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 29 € à 95 € (en 6 services, le soir). Formule du midi : 21,50 € (menu complet servi en 45 minutes, en semaine et samedi). Possiblité d'accord mets/vins. Cours de cuisine pour les enfants. Cours d'œnologie.
Après une première aventure à Saint-Paul-Trois-Châteaux («L et Lui»), Cédric Denaux a ouvert cette table gastronomique avec sa complice Sandra Pouilly. Et c'est la grande classe ! Cuisine ouverte sur la salle. Et l'inspiration de Cédric toujours très botanique. Associations innovantes, saveurs précises comme avec ce filet de sandre, feuilles de panais sur la peau, rôti au jus des clovisses de l'étang de Thau, faux cannellonis, croustillants de riz noir, blettes, quelques coquillages, ou ce magret de canard colvert sauvage en croûte croustillante, trace de crémeuse coing-panais, quelques coings confits puis poêlés, jus 100 % canard. En dessert, composition marron-cassis-rhum. Et des fleurs.

Le gîte

■ **HÔTEL DU CENTRE****
6, place de l'Eglise
✆ **04 75 04 28 59**
www.hoteldducentre26.com
info@hoteldducentre26.com
Ouvert toute l'année. Accueil de 7h à 22h. 26 chambres. Chambre double de 55 € à 103 €. Petit déjeuner : 8,50 € (enfant, 5 €). Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. Promotion famille. Réduction pour la Ferme aux crocodiles. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit. Restauration (dîner en salle 16 €). Tv satellite, Canal +.
Cet établissement se situe au milieu du dédale charmant des ruelles du vieux Pierrelatte. Qui plus est, celui-ci occupe les murs d'une ancienne abbaye du XVI[e] siècle. L'hôtel qui ne dispose pas de restaurant en jouxte plusieurs. Il possède son parking gratuit, et surtout 26 chambres spacieuses, raffinées et confortables. Le cadre est vraiment délicieux, alliant un environnement calme à la chaleur d'un cœur de la ville. L'équipe en place vous réservera un accueil tout à fait charmant. Chambre futée : la chambre quadruple, les forfaits famille du week-end tout compris et le forfait famille + ferme aux crocodiles. Un week-end en amoureux c'est bien aussi !

Dans les environs

Donzère

Il suffit de regarder une carte pour comprendre pourquoi l'homme s'est installé à Donzère. Stratégiquement situé sur les grandes voies de migrations humaines du Bassin méditerranéen vers le nord, le site de Donzère fut très tôt attractif et le reste ! Les falaises calcaires creusées par le Rhône fixent les premières populations dans des grottes naturelles, dès 2500 av. J.-C. Les Romains s'établissent sur le site pour défendre le passage. Au Moyen Age, on construit un château défensif dont les vestiges dominent encore la ville. La Renaissance a également laissé de belles traces dont ces bâtisses réhabilitées qui donnent aujourd'hui tout son cachet au cœur de ville. Cette zone enrichie par les alluvions du Rhône qui était également propice à l'agriculture vit le développement de l'élevage et surtout d'une viticulture qui perdure. Au XIX[e] siècle, grand virage avec l'industrialisation et deux réalisations qui vont transformer le village en cité prospère. Tout d'abord, le pont célèbre suspendu du Robinet qui marque le paysage et assure le passage depuis 1847. Ensuite, la chocolaterie d'Aiguebelle construite à la fin du XIX[e] siècle. Une usine unique créée par les moines d'Aiguebelle trop à l'étroit dans leur monastère pour fabriquer un chocolat réputé. L'usine fonctionnera pendant près d'un siècle (1895-1977). Au début du siècle, la fabrique artisanale a été entièrement modernisée. L'odeur du chocolat continue à planer sur Donzère... Futé : un grand parking accueille pour une escale les camping-cars à l'entrée de la ville.

■ **LE PONT DE ROBINET**
Ce magnifique pont suspendu néoclassique de 300 mètres a été construit sur le Rhône en 1847 dans l'esprit des ponts à péage «en fil de fer» (selon la technique Seguin) et a connu bien des vicissitudes : la crue de 1856, le mistral de 1901, les bombardements de 1944. Chaque fois reconstruit, il est aujourd'hui classé à l'inventaire des Monuments historiques. C'est l'un des derniers ponts suspendus sur le Rhône. Ici, le fleuve a creusé dans le calcaire un couloir étroit et profond : le défilé de Donzère. Un site remarquable.

■ **L'HORLOGE GOURMANDE**
8, route de l'Enclos
✆ 04 75 46 59 38
contact@horlogegourmande.fr
9 chambres. Chambre simple 56 € ; chambre double de 72 € à 75 € ; chambre triple 90 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Chambre pour 4 personnes : 105 €. Animaux acceptés (5 €). Restauration (nombreuses formules).
A 2 km du centre-ville, un grand parc ombragé, une grande maison provençale avec ses génoises et plusieurs ailes, une cheminée en hiver, une terrasse en été, et des chambres rénovées et joliment décorées. En toile de fond, des horloges et des cadrans, le signe distinctif de l'adresse.
Sur place : un restaurant convivial et gourmand avec buffet d'entrées, plat du jour, desserts à l'ardoise et belle carte des vins. Le tout élaboré sur place à base de produits frais. Les chambres sont climatisées.

■ **CHOCOLATERIE A. MORIN**
640, chemin du Plan
✆ 04 75 51 60 76
www.chocolaterie-morin.com
info@chocolaterie-morin.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h15. Visite pour les groupes. Au cours de la visite, diffusion d'une vidéo de 15 minutes des différentes phases de fabrication du chocolat. Dégustation gratuite.
Les chocolats A. Morin, cela dure depuis trois générations. Un bail donc que ça sent de chocolat à Donzère ! Des cabosses aux chocolats fins, vous avez ici toute la chaîne de fabrication des délicieux bonbons de chocolat de la maison Morin, établissement fondé en 1958. Jean-François Morin dirige aujourd'hui la petite entreprise artisanale avec son fils Franck. Chez Morin on ne se contente pas de choisir le *nec plus ultra* des cacaoyers, on cultive des arbres fruitiers pour obtenir des fruits irréprochables, dans les vergers plantés autour de la chocolaterie. Il s'agit des fruits de chez nous, bien entendu, pas des cabosses de cacao qui ne poussent pas sous ses latitudes, même si les crocodiles ne sont pas loin... Parmi les produit phare de la maison : les rochers de Donzère au praliné et aux amandes de Provence, les truffes du Tricastin au praliné, les tablettes de chocolat grands crus noir et au lait, élaboré avec des fèves de première qualité et sans matière grasse autre que le beurre de cacao, les griottes au kirsch, des nougats et même des pâtes de fruits. Aux classiques orangettes viennent s'ajouter depuis peu des citronnettes et des pamplemoussettes, des morceaux d'agrumes confits enrobés d'une fine couche de chocolat noir, un mariage subtil de chocolat et d'agrumes.

Malataverne

Ce petit bourg d'un peu moins de 2 000 habitants, sur la route du midi, est situé à 9 km au sud de Montélimar. Ici on raconte la légende de Paragor. A l'époque gauloise, le territoire de Malataverne était la propriété d'Odoric seigneur de Rac, qui vivait en son château, sur le versant nord de la colline du Navon. Sur la colline de Montchamp,

à proximité, officiait le druide Paragor qui partageait sa vie avec la louve nommée Selly qu'il avait recueillie jeune, car elle avait quitté sa meute. Ce druide faisait office de guérisseur, soignant et soulageant les habitants avec ses potions. Une nuit de pleine lune, à la fin de l'été, une bande de brigands de passage attaqua le druide dans son sommeil pour lui voler ses maigres ressources. Après lui avoir fait avouer où se trouvaient ses quelques pièces d'or, ils le décapitèrent et tuèrent sa louve venue le défendre. Depuis, à Montchamp, les nuits de pleine lune lorsque souffle une légère bise, on entend le hurlement plaintif de Selly. Certains auraient même vu l'ombre du druide Paragor tenant sa tête entre ses mains... Oserez-vous vous aventurer de nuit sur les sentiers de Montchamp ?

■ **DOMAINE DU COLOMBIER******
Route de Donzère
✆ 04 75 90 86 86
www.domaine-colombier.com
reservation@domainecolombier.com

Ouvert toute l'année. 24 chambres. Petit déjeuner : 18 € (20 € en chambre). Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 10 € (garage fermé). Chambre double à partir de 108 €, chambre familiale de 160 € à 235 €. Animaux acceptés (16 €). Wifi gratuit. Restauration (restaurant gastronomique et stages de cuisine. Menus de 39 à 73 €. Menu truffes 145 € l'hiver).
Une adresse de charme à proximité de Grignan. Cette splendide bastide du XIV[e] siècle, piquée d'un beau clocher, se dresse au milieu d'un parc de 4 ha. Estampillé *Châteaux et Hôtels Collection* cet établissement fut, en son temps, un relais de pèlerins. Rien d'étonnant donc si on y trouve la paix de l'âme et le repos du citadin. La maison propose 24 chambres – dont trois suites – spacieuses, confortables et de grand raffinement. Dans le parc, les hôtes jouissent d'une ravissante piscine et d'un boulodrome. A table, sur la terrasse abritée ou dans la salle voûtée, le chef Cyril Fressac propose des produits des terroirs drômois et ardéchois magnifiés version gastronomique. Des cours de haute cuisine sont dispensés en coulisse. Autres propositions : séjour romantique pour la Saint Valentin, week-end découverte de la truffe...

ROMANS-SUR-ISÈRE ★

Avec 33 000 habitants, c'est la seconde commune du département de la Drôme. La ville de Romans est connue pour son savoir-faire autour de la chaussure et une longue tradition du travail du cuir. Mais l'industrie de la chaussure romanaise sinistrée, la petite ville s'est recyclée dans le magasin d'usine. Bonjour les bonnes affaires ! Ainsi Romans tire désormais son épingle du jeu autour du tourisme de shopping. Marques Avenue, le fleuron, rassemble de nombreuses enseignes fashion telles que Desigual, Petit Bateau, Comptoir des Cotonniers, en passant par des marques de chaussures, de valises ou de vaisselle. Il serait pourtant dommage de se contenter de faire les magasins. Cette cité romanaise cache un patrimoine architectural exceptionnel à découvrir. Romans nous invite à cheminer dans la vieille ville aux ruelles pavées, depuis la tour Jacquemart jusqu'à l'abbaye Saint-Barnard. Une escale au musée de la Chaussure s'impose. Pour finir, quelques adresses gourmandes vous feront apprécier les spécialités locales : ravioles, caillettes, pognes ou saint-genix. Une escale intéressante à plus d'un titre et une ville où se déploie un marché tous les jours de la semaine sauf le lundi.

© MangAbyProd/ER - Fotolia

Quais de l'Isère, Romans-sur-Isère.

■ **OFFICE DE TOURISME DE ROMANS**
36, place Jean Jaurés
✆ 04 75 02 28 72
www.valence-romans-tourisme.com
inforomans@valenceromanstourisme.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. En été également ouvert le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Fermeture à 18h en basse saison.
L'office de tourisme de Romans s'est refait une beauté et se trouve désormais sur l'avenue principale, au même endroit que la cité de la chaussure. Savant mélange de visites culturelles, shopping de grandes marques et nature verdoyante, Romans offre toute l'année de nombreuses possibilités pour découvrir le savoir-faire, les spécialités locales et faire le plein de loisirs et d'animations. Ainsi, l'Office de tourisme, vous propose des visites guidées originales de Romans. S'ajoute une visite libre grâce à un fléchage à travers la ville, intéressante découverte des monuments et curiosités romanaises, plan détaillé et commenté en main. Vous trouvez à l'office de tourisme des idées cadeaux pour tous les budgets et des billets de spectacles. L'office de tourisme de Romans est associé à celui de Valence dans un site Internet commun regroupant 54 communes de l'agglomération.

Points d'intérêt

■ **CALVAIRE DES RECOLLETS** ★
Avenue Berthelot
✆ 04 75 72 43 58
Visite guidée sur rendez-vous. Visite du Calvaire 4 €, Visite combinée du Calvaire et de la Collégiale : 6 €.
Mieux que le shopping : le tourisme spirituel ! En la matière, Romans offre quelques escales importantes. On peut notamment découvrir une réplique, dont l'origine remonte à 1516, du grand chemin de Croix (*Grand Voyage*) parcouru par le Christ à Jérusalem. Les fidèles qui effectuaient ici le pèlerinage du Vendredi bénéficiaient des mêmes indulgences que celles accordées aux pèlerins de Jérusalem ! D'où la notoriété précoce de Romans et le succès durant des siècles du pèlerinage romanais : une quarantaine de stations jusqu'au Mont-Calvaire dominé par trois croix et la reproduction fidèle du Saint-Sépulcre. Classé à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1986, l'ensemble a souffert : guerres de religion, Révolution, intempéries de 2008. Les stations, déjà rénovées en 1820, ont bénéficié d'une campagne de restauration, même si le pèlerinage est désormais tombé en désuétude. On peut visiter le cimetière et ses chapelles dont il émane un certain romantisme et une spiritualité profonde. Ce n'est pas encore l'engouement des siècles précédents, mais il y a un attrait que certains aimeraient voir valorisé. C'est surtout un monument remarquable que la ville s'est attachée à restaurer.

■ **CITÉ DE LA CHAUSSURE**
36, place Jean Jaurés
www.citedelachaussure.fr
contact@citedelachaussure.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 3,50 €. Visite des ateliers, se renseigner pour la date et l'heure.
Toute belle, toute neuve, la cité de la chaussure a ouvert début mai 2019. L'objectif : remettre Romans au cœur de la planète chaussure. Cette cité accueille des ateliers de production visitables, une boutique multimarques de chaussures exclusivement fabriquées ici et – pour le second semestre 2019 - d'autres boutiques annexes s'apprêtent à ouvrir.

■ **COLLÉGIALE SAINT-BARNARD** ★
1, place aux Herbes
✆ 04 75 02 92 82
Ouverte tous les jours. Entrée libre. Visites guidées organisées par l'office de tourisme.
En 838, saint Barnard, archevêque de Vienne, fonde sur les berges de l'Isère, à proximité d'un gué très fréquenté, une abbaye bénédictine autour de laquelle va se développer la future cité romanaise. Un siècle plus tard, un autre archevêque de Vienne, monseigneur Léger, influence

© PHOVOIR

La collégiale Saint-Barnard à Romans-sur-Isère.

le destin de Romans en commanditant la construction d'un pont sur l'Isère (actuel Vieux Pont) qui favorisa l'essor économique de la cité. L'imposante collégiale alliant vestiges romans et architecture gothique, est au nombre des plus beaux édifices religieux de la région. Parmi ses trésors, une magnifique tenture de la passion du Christ, en laine et fil de soie, visible dans la chapelle du Saint-Sacrement. A voir aussi les vestiges du porche avec les « statues-colonnes » en molasse (XII[e] siècle), chef-d'œuvre classé, en 1840, à l'inventaire des Monuments historiques par Prosper Mérimé lui-même. En 2000, six vitraux figuratifs contemporains réalisés par l'artiste allemand Georg Ettl et l'atelier valentinois Thomas Vitraux furent installés sur la façade occidentale. Ceux-ci remplacent ceux détruits lorsque le Vieux Pont fut dynamité durant la Seconde Guerre mondiale.

■ MUSÉE DE LA RÉSISTANCE EN DRÔME ET DE LA DÉPORTATION

Espace Visitation
Rue Sainte-Marie et Rue Bistour
✆ 04 75 45 89 89
www.resistance-drome.org
contact@resistance-drome.org
Le centre de documentation est situé au n° 3 rue des Clercs.

Fermetures annuelles : les 1er janvier, lundi de Pâques, 1er mai, lundi de Pentecôte, 1er novembre et 25 décembre, et durant 15 jours après les vacances de Noël. De janvier à avril et d' octobre à décembre du mardi au samedi de 10h à 17h ; fermé le lundi. Mai, juin et septembre du mardi au samedi de 10h à 18h ; fermé le lundi. Juillet et août du lundi au samedi de 10h à 18h. Toute l'année dimanche et jours fériés. Gratuit. Le Musée de la Résistance est installé dans une aile du bâtiment abritant le Musée international de la chaussure. L'entrée des deux musées est commune. Visite guidée (pour les groupes sur réservation). Animations. Centre de documentation.

Fondé en 1972, par d'anciens combattants, déportés et résistants, ce musée a pour triple mission : sensibiliser, expliquer, renseigner. Aujourd'hui implanté dans l'aile sud du musée de la chaussure, il retrace de manière didactique les événements tragiques qui ensanglantèrent l'Europe et le monde durant la Seconde Guerre mondiale. De la montée du nazisme en Europe à la libération dans la Drôme, en passant, par la Résistance, notamment dans le Vercors. Le musée montre les tenues de prisonniers des camps de concentration, ce savon fabriqué avec de la graisse humaine ou encore quelques lignes griffonnées sur les pages d'un livre, par un condamné à mort de 23 ans, pour sa mère… Il abrite un centre de documentation et programme de nombreuses opérations pédagogiques.

■ MUSÉE INTERNATIONAL DE LA CHAUSSURE

Portail Roger-Vivier
Rue Bistour
✆ 04 75 05 51 81
www.museedelachaussure.fr
musee@ville-romans26.fr

Fermeture 1er janv, 1er mai, 1er nov, 25 déc et 15 jours après les vacances de Noël. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h. Basse saison : du mardi au vendredi de 10h à 17h. Haute saison : du mardi au vendredi de 10h à 18h. Ouverture le lundi en juillet et août seulement. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Groupe (15 personnes) : 4 €. Réduit (scolaires, étudiants) : 3 €. Futé : entrée gratuite le premier dimanche du mois. Location d'audio-guides en français, anglais, allemand et néerlandais. Chèque Vacances. Visite guidée (hebdomadaire en haute saison).

Installé dans les bâtiments réhabilités de l'ancien couvent de la Visitation (XVIIe), cet immense musée, est le seul au monde entièrement dédié à la chaussure. La collection extraordinaire présentée invite au voyage, à la découverte de toutes les formes de chaussures, des plus classiques aux plus extravagantes, des plus anciennes aux plus contemporaines. Cette implantation à Romans n'est pas un hasard, la ville fut le berceau de l'industrie de la chaussure de luxe romanaise. Nous découvrons ainsi 4 000 ans d'histoire présentées dans les anciennes cellules des religieuses. Des ornement et accessoires parés de symbolisme, de passion, d'art et parfois même... de pierres précieuses. Le plus ancien modèle présenté affiche 3 500 ans d'âge : une sandale en papyrus d'Egypte. Et parmi les célébrités : les chaussures portées par les personnages du film le *Titanic*. Prévoir deux heures pour cette visite incontournable et... de bonnes chaussures !

■ LA TOUR JACQUEMART

Emblématique du centre-ville de Romans auquel elle donne son cachet. Des remparts médiévaux de la ville, il ne subsiste guère aujourd'hui, que la tour de Jacquemart, place du Général de Gaulle. Cette tour carrée, transformée en beffroi au XV[e] siècle, porte le nom d'une célébrité locale, le bonhomme Jacquemart, diminutif de Jacques-Marteau, le surnom médiéval des sonneurs de cloches dans les villages. A l'époque, pas d'électricité. Pas question pour le frère Jacques de la chanson de faire la sieste ! L'horloge de ce beffroi, signée d'un maître horloger suisse fut installée en 1425 et coûta un prix exorbitant à la ville. Le bonhomme connut des aventures. En 1789, il fut travesti en garde national puis, sous l'Empire, en lancier polonais, sous la Restauration, en troubadour et enfin depuis 1830 en volontaire ! Du haut de sa tour (surmontée aujourd'hui d'un paratonnerre et d'une girouette en forme de lyre couchée), il veille sur la ville, dont il est devenu l'emblème.

■ LES VIEUX QUARTIERS

Partez de la tour Jacquemart, prenez la côte (à la descente !) jusqu'à l'abbaye de Saint-Barnard qui se trouve dans la partie basse de la ville, au bord des quais de l'Isère. Au fil des ruelles vous découvrez : le quartier Pêcherie où se tenaient les teinturiers, ou bien le quartier de la Presle, autrefois parcouru par un torrent le long duquel étaient installées les tanneries au Moyen Age. Et bien sûr, ces beaux hôtels particuliers, avec leurs cours intérieures, de style gothique flamboyant et Renaissance italienne qui jouxtent Saint-Barnard. Profitez-en pour manger un bout et découvrir quelques artistes et artisans. On peut toutefois regretter le nombre de boutiques désaffectées...

Le couvert

LE BISTROT GOURMAND
10, place Charles-de-Gaulle
✆ 04 75 72 50 08
zcandice@hotmail.fr
Plats de 9,80 € (tartes salées) à 14,80 €. Vin au verre.
Un fast-food raffiné ? C'est possible ! Facile à trouver : tout près du Jacquemart, une terrasse acidulée et joyeuse. Pour les petites bourses qui souhaitent manger sain et bon, le Bistrot gourmand est l'adresse adéquate. *Honore ton corps avec une nourriture équilibrée* affiche la maison ! Défi relevé dans cette petite salle charmante, fleurie, calme, avec son mobilier vintage des années 1950. Le service est souriant et les plats savoureux : tarte salée aux légumes d'automne et thon ou tarte aux courgettes, noix et roquefort. On peut aussi composer une salade à son goût et déguster un plat bien local, les ravioles. L'enseigne propose également un salon de thé avec cocktails de jus de fruits frais, chocolat chaud à l'ancienne, pâtisseries maison. Une vraie pause futée que nous apprécions tout particulièrement... Le plus : une bibliothèque avec quelques nouveautés littéraires en libre consultation, en partenariat avec la librairie des Cordeliers, enseigne amie et voisine.

LE CAFÉ DES ARTS
49, cours Pierre-Didier
✆ 04 75 02 77 23
www.restaurantcafedesarts.com
lecafedesartsromans@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 20 € à 37 €. Carte : 24 € environ. Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 13 €. Vin au verre.
Installé depuis 1985 à Romans, ce restaurant a pris racine (réservation conseillée). Le cadre est agréable et se singularise par sa belle véranda. L'été, on jouit d'une terrasse très plaisante. Service royal comme le kir qui se décline... à la cannelle, à la pêche de vigne, à la mangue, au cacao, à la pomme verte… La cuisine, elle, est voluptueuse. C'est toujours très bon et l'accueil est parfait. On ose des mélanges sucrés-salés comme avec le magret de canard juste cuit aux abricots et zeste de citron vert... Ou le médaillon de lotte glacé à l'orange, suprême de pamplemousse... Et pour ceux qui préfèrent quelque chose d'un peu plus classique, qu'ils ne s'inquiètent pas, ils trouveront aussi leur bonheur. Le plus : les expositions d'art qui décorent le lieu !

LA CHARRETTE
15, place de l'Horloge
✆ 04 75 02 04 25
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Le bar est ouvert dès 9h le matin. Menu enfant : 12 € (avec boisson). Suggestion du jour : 19,50 € (entrée, plat du jour ou ravioles, fromage ou dessert,). Vin au verre. Plat du jour 11 € Assiette de raviole : 9 €, Salade composée 12 €. Terrasse. Animations. Concerts.
L'adresse existe depuis... mai 1968. Voici un café-théâtre à l'ancienne, tout à la fois un restaurant – où l'on sert une cuisine réputée pour son franc-parler – et un lieu d'animation, café-philo, galerie d'art, café-concert, siège d'associations culturelles. Avec sa terrasse s'étalant au pied du Jacquemart, sa salle façon bistrot et celle en sous-sol où l'on assiste aux représentations, La Charrette est un lieu très convivial. Appréciez la déco vintage jusqu'au plafond, et les nombreuses photos d'artistes ayant fait passage ici. Ne cherchez pas la carte, ici c'est le plat du jour ou l'assiette de ravioles ou une salade composée très complète, le tout harmonisé avec un verre de vin du jour. Adresse intelligente – c'est revendiqué – où l'on aime venir entre amis ou en famille en toute simplicité.

COLOMBUS CAFÉ NOUVEAU
60, avenue Gambetta
✆ 04 75 05 10 86
contact@columbus-cafe.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h. Plusieurs formules et promotions qui changent selon les jours.
A l'entrée de Marques Avenue, juste en face de l'office de tourisme, vous pouvez faire une escale pour prendre un chocolat chaud ou un café amélioré, un tchaï au lait de soja, avec un cookie, un brownie dans cette nouvelle adresse décomplexée. Pour un vrai creux, vous avez une collection de bagels au saumon, au jambon cru, avec roquette, tomate, etc. Une parenthèse à l'américaine avec des gobelets en carton en taille S, M, L, voire XL. Vous pouvez emporter ou vous installer dans des fauteuils cosy et profiter d'un moment de repos entre deux séances de *shopping*.

LE DANDY NOUVEAU
16, place Maurice Faure
✆ 09 63 66 23 10
Pour l'inauguration de leur nouveau restaurant, les propriétaires, Aurélien Nodon et Sébastien Castillo, avaient convié, dans une ambiance chaleureuse, tous les commerçants et acteurs du voisinage pour un moment convivial. Anciennement Le Sylhen, voici un lieu chic mais sans prétentions avec une décoration soignée et accueillante. Pour prendre un verre en terrasse ou un repas.

LE COMPTOIR DES LOGES
76, rue Saint-Nicolas
✆ 04 75 45 40 92
www.restaurant-lecomptoirdesloges.fr
lecomptoirdesloges@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 18h ; le dimanche de 9h à 14h. Le dimanche pas de restauration. Réservation recommandée. Menu unique à 13,90 € (formule plat et dessert :). Carte : 13 € environ. Plat du jour : 10,90 €. Fromage : 7 € ; Dessert : 4,50 € ; Café gourmand : 6,90 €. Terrasse.
Dans le bas de la ville, pas loin des quais et des boutiques, la petite terrasse en fer forgé du Comptoir des Loges attirera votre attention. C'est en effet la décoration de cet établissement qui lui donne un réel charme. Tons pastel, immenses miroirs, moulures, lustres, banquettes et mobilier bistrot à l'ancienne. A la carte, ou plutôt à l'ardoise, une cuisine classique, simple et bonne même si on apprécierait un peu plus de choix. Plat du jour, salades, gratins de ravioles, tartares, et en desserts tiramisu, tarte tatin ou café gourmand. Le Comptoir fonctionne également comme salon de thé si vous

souhaitez juste y faire une pause dans la journée, et propose aussi des soirées à thèmes ou apéritifs tapas. A noter que c'est un des plus anciens restaurants de la ville, créé dans les années 20.

■ **L'INSTANT**
10, rue de Delay
✆ 04 75 45 40 72
www.restaurant-instant.com
contact@restaurant-instant.com
Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 44 € à 70 €. Menu enfant : 22 € (entrée/plat ou plat/dessert : 16 €). Formule du midi : 28 € (entrée, plat et dessert, 32 € avec le fromage, entrée/plat ou plat/dessert : 25 €, en semaine uniquement). Terrasse.
Une adresse gastronomique largement plébiscitée. Vous trouvez cette maison raffinée en son parc aux cèdres géants, dans une petite rue à l'arrière de Marques Avenue. La décoration est élégante et branchée, mais n'enlève rien au confort cosy. Les tables sont joliment dressées et la carte évoque déjà la beauté des assiettes. Vous commencez par un délicieux amuse-bouche, puis en entrée, par exemple, émietté de cabillaud, rémoulade de céleri à la moutarde de Meaux, pour suivre pluma rôti, jus truffé, écrasé de vitelotte à l'huile de noix, et pour finir minestrone de fraise, mousse passion, crème glacée vanille. Ceci au simple menu du jour, à midi. On vous laisse imaginer les plats des menus encore plus raffinés ! Un instant de bonheur assurément.

■ **L'HÔTEL PARTICULIER**
2, rue Julien-de-la-Drôme
✆ 04 75 73 21 98
http://leclub-lhotelparticulier.fr
lhotelparticulier@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi. Plat du jour : 12 €. Salade composée 12 €, plats de 8 à 15 €, desserts 6 €. Accueil des groupes.
Un cadre atypique, cosy et branché, à la déco de style industriel. En été, vous déjeunez dans la cour au soleil ou dînez sous les étoiles. On peut commencer par une soupe de potimarron et nem de châtaigne ou des brochettes de gambas aux épices, chutney de légumes au curry. Puis une grande variété de plats à la carte tel que rouleau de saumon au sel, marinade de noisettes, ou nougat de foie gras et escalopes poêlées aux figues, tartare servi en cube avec parmesan et noix... un délice. Osez le fromage version camembert rôti et gelée de groseille, avant de finir par un tiramisu mangue-coco... Cet hôtel est également un club avec pub et évènements : soirée rhum, soirée disco, soirée sous les tropiques...

■ **LA VILLA MARGOT**
57, avenue Gambetta
✆ 04 82 30 20 10
www.lavillamargot.fr
contact@lavillamargot.fr
Fermeture le dimanche. Le soir : menu suggestion 29 €. Formule du midi : 22 € (plat du jour 14 €). Vin au verre.
Ici, on démocratise le luxe. Nichée au cœur d'un parc privée de 3000 m² juste en face de Marques Avenue à Romans, la Villa Margot – une maison des Années Folles décorée façon Art déco – est un lieu enchanteur qui change d'ambiance et de prestations au fil des heures. Tous à la fois restaurant, bar à cocktail et à vins, salon de thé. Au menu : de la personnalité, un service irréprochable mais pas guindé, un cadre cosy et design, une nouvelle carte chaque mois. En été on mange sur de petites tables colorées sous les arbres ou à l'arrière de la villa sous la tonnelle. Dans les assiettes, des classiques revisités avec talent comme avec cette Rôtie de perdreau de châsse au Cognac, fricassée de girolles et myrtilles confites suivie d'un roulé de veau à la sauge, crème de citron confit, chips de vitelotte et carmine ou pour ceux qui préfèrent le poisson un curry de filet de lieu jaune et gambas au lait de coco et quinoa aux petits légumes servis dans une feuille de bananier et pour finir sur une note sucrée un opéra de tradition ou un sablé amandes noisettes aux figues et mousse chocolat blanc à la vanille de Nouvelle-Calédonie. Vous l'avez compris délicatesse et inventivité au programme. Beau et bon ! La carte a le bon goût d'indiquer les producteurs du chef. Maitres des lieux, Tatiana et Christophe Le Bozec ne lésinent pas sur la qualité et se plient quatre pour satisfaire les clients. Apéros Jazz tous les jeudi. Sympathique et économique formule shopping durant les soldes. Et sachez-le pour vos fêtes, la Villa Margot est privatisable.

Le gîte

■ **L'ORÉE DU PARC*****
6, avenue Gambetta
✆ 04 75 70 26 12
www.hotel-oreeparc.com
hotoree-parc@wanadoo.fr
❄ 井
10 chambres. Chambre simple de 80 € à 114 € ; chambre double de 86 € à 125 €. Petit déjeuner : 13 €. Lit supplémentaire (à partir de 20 €, enfant de moins de 13 ans). Parking privé gratuit. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit.
L'hôtel L'Orée du Parc est un hôtel de charme estampillé 3-étoiles, situé à proximité immédiate du centre historique de Romans-sur-Isère. La façade de cette élégante maison de maître du début du XX^{e} siècle dissimule un grand parc insoupçonnable. Bordé de cèdres imposants, sa terrasse à l'ombre des mûriers-platanes et sa piscine vous offrent un calme reposant que vous soyez en visite touristique ou en déplacement professionnel. Cet hôtel a su conserver le charme de l'ancien tout en proposant dix chambres bien équipées au décor contemporain, toutes parfaitement insonorisées. Une fois descendu l'escalier éclairé par ses verrières Art déco, le salon vous accueillera pour déguster une boisson et, si vous le souhaitez, jouer quelques mesures sur un piano demi-queue Erard de 1883.

Emplettes

■ **BOULANGERIE BEDOUIN**
64, place Jean-Jaurès
✆ 04 75 05 12 89
www.boulangerie-bedouin.com
Ouvert tous les jours de 6h à 20h. Les casses-croûtes de chez Bédouin ouvert de 7h à 18h, fermé le dimanche.

Vous trouvez dans cette boutique dont l'origine remonte au début des années 1980, la fameuse pogne de Romans et le saint-genix aux pralines. La spécialité de la maison reste le NougatPogne, crée en 1998 par Max Bédouin, qui est une agréable association entre la pogne de Romans et le Nougat de Montélimar. S'ajoute le PanePogne, en forme d'un panettone italien où la pogne s'agrémente de pépites de chocolat et d'écorces d'orange. On apprécie aussi leur collection de pains, de la baguette de tradition française, au pain de campagne et autres aux grains, fruits secs, etc. Même maison que la boulangerie, la sandwicherie : Les casses-croûtes de chez Bédouin, sur la même place au numéro 20. Vous pouvez manger en semaine, sur place ou à emporter, du petit déjeuner à l'en-cas de midi. Site internet bien détaillé.

Autre adresse : 20, place Jean-Jaurès

BOUTIQUE SAINT JEAN
44, avenue des Allobroges
✆ 04 75 05 83 70
www.saint-jean.fr
contact@saint-jean.fr
Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h. Parking.
Une grande boutique lumineuse et moderne dédiée à la raviole, dans la capitale de la raviole ! La société Saint-Jean, née du regroupement de plusieurs petits fabricants de ravioles, bénéficie d'un Label rouge depuis 1998. On trouve ses produits dans les grandes surfaces, mais c'est bien plus sympa de se rendre à la fabrique. Ici, les petits raviolis de pays se déclinent au chèvre, au basilic, aux fines herbes. On propose même des ravioles de saison : tomates séchées, escargots, foie gras, noix de saint-jacques, asperges. Mais encore ? Un rayon surgelé, une gamme bio et la nouvelle gamme à poêler très tendance (ravioles ou gnocchis). Et des infidélités à la raviole : pâtes fraîches, quenelles, sauces fraîches (roquefort, morilles, basilic bio...) pour accompagner tout ça ! Et même des plats cuisinés : risotto canard et girolles, par exemple, ou encore gratin de ravioles aux noix de Saint-Jacques et crème safranée. Clin d'œil : le petit musée de la raviole avec une *raviolatrice*, machine ancienne à faire des ravioles.

BRASSERIE ROMANAISE
16, rue Claude-Bernard
✆ 09 73 28 89 66
Ouvert le jeudi et le vendredi de 16h30 à 18h30.
Ici sont brassées artisanalement des bières estampillées Jacquemart qui rendent hommage à l'un des symbole de Romans. Au menu des blondes, des brunes et des blanches, sans oublier la Jacquemart Triple de haute fermentation aux arômes maltés et parfums d'agrumes et de fruits. Ni extrait, ni additif, ni colorant, pour composer ces bières, ingrédients et procédés de fabrication sont 100 % naturels. Si vous y allez le vendredi soir, à partir de 18h, vous pourrez profiter (sur réservation) d'une visite des installations avec initiation à l'histoire de la bière, découverte des matières premières et du processus de brassage de la bière et pour finir, une séance de dégustation.

MARQUES AVENUE
60, avenue Gambetta
✆ 04 75 05 85 29
www.marquesavenue.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvertures exceptionnelles certains jours fériés.
Marques Avenue Romans est le « village de Marques aux portes de la Provence » avec 70 boutiques mode et maison sur une superficie de 11 800 m² ! Avec des marques emblématiques comme Levis, Lacoste, Lancel, Nike, Desigual, Comptoir des Cotonniers, Aubade, Cuisinox, Amefa, Médard de Noblat, etc. Marques Avenue attire les consommateurs de toute la région Rhône-Alpes, ou presque... Implanté dans une ancienne caserne de gendarmerie réhabilitée par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, ce centre commercial dédié aux grandes marques, offre des bonnes affaires tout au long de l'année, style magasins d'usine. Le complexe représente près de 150 grandes marques françaises et internationales. Prêt-à-porter homme, femme, enfant, décoration d'art de la table, linge de maison maison et, bien entendu, chaussures, accessoires dont Romans reste la capitale. Somme toute, de multiples raisons de passer une demi-journée dans cet espace où tout est prévu pour accueillir les consommateurs... Parking gratuit, aire de jeux, transats dans l'herbe, restauration rapide, prêt de poussettes, coin nursery… Bon shopping !

Dans les environs

Granges-lès-Beaumont

LES CÈDRES
Rue des Cèdres
✆ 04 75 71 50 67
www.restaurantlescedres.fr
contact@restaurantlescedres.fr
Ouvert le dimanche soir en juin, juillet et août. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 50 € à 160 € (menu accord mets et vins possible). Accueil des groupes.
Entre Tain-l'Hermitage et Romans, les Cèdres offrent deux belles étoiles du guide Michelin au nord de la Drôme. Ceci, grâce à la passion des frères Bertrand qui ont rénové et animent avec talent ce superbe établissement. Quatrième génération de Bertrand en gastronomie les deux frères sont arrivés à Granges-les-Beaumont en 1988. Depuis, Jean-Paul est en salle, Jacques orchestre en cuisine une brigade d'une dizaine de professionnels. Madame mère est à l'accueil. D'entrée, on apprécie le raffinement et le luxe de cette belle demeure en son jardin où les sols de pierre répondent aux murs enduits de chaux grise et aux tables élégantes. Le chef compose avec les produits du terroir mais aussi les saveurs de la mer. Que dire du suprême de pigeon... Ou des sardines désarêtées et farcies d'une brunoise de fenouil et citron juste grillées au four... Les desserts sont tout aussi somptueux. La carte des vins fait la part belle au vignoble voisin en proposant d'excellents hermitage et crozes-hermitage. L'escale s'impose pour les gastronomes.

PASTIER FRANÇAIS

SAINT·JEAN®

DEPUIS 1935

L'art de la pâte fraîche

À LA FRANÇAISE

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS EN BOUTIQUES

ROMANS-SUR-ISÈRE
44, AV. DES ALLOBROGES
04 75 05 83 70

SAINT-JEAN-EN-ROYANS
AV. DES PIONNIERS DU VERCORS
04 75 47 52 99

GRENOBLE
1, PLACE SAINTE CLAIRE
09 87 87 87 30

RAVIOLES · PÂTES FRAÎCHES · QUENELLES

PLATS CUISINÉS · BIO

WWW.SAINT-JEAN.FR

Mours-Saint-Eusèbe

Situé au nord de Romans, Mours-Saint-Eusèbe est bâtie au pied des collines molassiques bordant la vallée de l'Isère. La ville tire son nom du mot marais formé sur sa terre par les eaux de la Savasse. Du sommet du coteau de Saint-Eusèbe, une statue de la Vierge veille sur les habitants. Un magnifique belvédère permet d'admirer la région, des monts du Vivarais jusqu'à l'est des Préalpes. Selon la légende, les sorciers du Dauphiné et du Vivarais se réunissaient régulièrement sur la colline pour pratiquer leur culte.

■ MUSÉE DIOCÉSAIN D'ART SACRÉ

5, place Elisée-Monteil
✆ 04 75 02 24 71
http://museeartsacre.free.fr
contact@musee-art-sacre.com

Ouvert du 18 juin au 16 septembre. Ouvert du mardi au vendredi de 15h à 17h30. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4 €.

La belle église de Mours, inaccessible à la visite le samedi, en raison des mariages, baptêmes et enterrements qui se succèdent en fin de semaine dans ce magnifique édifice, abrite un remarquable musée diocésain fondé voici une quarantaine d'années, par le père Raoul des Cilleuls. Un patrimoine riche d'une collection de 20 000 pièces ! Objets de culte et de dévotion, peintures, sculptures, orfèvrerie religieuse du XV^e^ au XX^e^ siècle, vêtements liturgiques, livres, reliquaires et images pieuses sont exposés dans l'église et ses trois sacristies.

Peyrins

La commune d'environ 2 700 habitants, traversée par la Savasse et de nombreux ruisseaux, ne manque pas de lieux témoignant d'une longue histoire. Entre autres, les châteaux du Gatelet et de Sallemard offert par Henri IV à Soffrey de Calignon en 1606 (privés), la Mèche (maison forte du XVII^e^ siècle), les vestiges du château médiéval «Château du Roux» détruit en 1580, l'église Saint-Ange, monument historique sur la colline du hameau éponyme, la chapelle Saint-Roch route de Margès ou une motte castrale sur une colline de grès.

■ ÉGLISE DE SAINT-ANGE

Quartier Saint-Ange
✆ 04 75 02 74 11

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Visite de l'extérieur. Gratuit.

Située bien à l'écart des grands axes, un peu au bout du monde, on accède à l'église par une petite route étroite et sinueuse. Saint-Ange est devenue au fil du temps une étape symbolique du pays de Romans. Ce point culminant, lieu encore typiquement campagnard, offre une vue à 360 degrés sur le Massif central, le Vercors, la Drôme des collines, les vallées de l'Isère et du Rhône. C'est un hameau typique, avec ses maisons accrochées à flanc de coteaux. Construite en pierres régulièrement alignées, elle présente l'allure solide d'une forteresse. Elle semble dater du XII^e^ siècle. La chapelle de la Vierge a été ajoutée au XIX^e^ siècle, nécessitant quelques modifications aux ouvertures. La façade est plate, sans ornement, l'abside est ronde, le chevet pentagonal… Patrimoine classé, l'église romane de Saint-Ange, et son intérieur chaleureux illuminé par son vitrail de Saint-Michel, offre son histoire, sa beauté et un havre de paix aux visiteurs.

Saint-Paul-lès-Romans

■ L'AUBERGE L'ATELIER

120, rue Neuve
✆ 04 75 71 47 85
dominique.foralosso@free.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, fromage, dessert, café et verre de vin !). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

On trouve rarement une formule du midi aussi complète à ce tarif ! Cette maison familiale est une ancienne ferme avec une magnanerie transformée en petite usine de fabrication de matière plastique pour l'industrie romanaise de la chaussure par Tony Foralosso. Sa fille Dominique, a réalisé le vieux rêve de Tony en transformant cette belle demeure en un restaurant convivial. Vous ne regretterez pas le détour. L'hiver, le poêle à bois chauffe agréablement la salle tamisée, et l'été la terrasse vous accueille sous une grande tonnelle. Les assiettes défilent chaque jour différentes : saumon fumé écrevisses, sauté de veau sauce champignons, fromages de pays, tarte au chocolat... Simple et efficace.

■ HÔTEL KARÈNE***

455, rue du Soleil
✆ 04 75 05 12 50
www.hotelkarene.com
contact@hotelkarene.com

Fermeture fêtes de noel. Accueil jusqu'à 23h (gardien nuit). 36 chambres. Chambre simple de 65 € à 72 € ; chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (en chambre : 12 €). Lit supplémentaire : 15 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 €).

Cet hôtel fraîchement rénové ne manque pas d'humour. Sa mascotte est... une girafe à tête rose. Voici un établissement trois étoiles classique de bon confort, avec un bar, un restaurant et une piscine. Depuis quelque temps, il s'est agrandi, ce sont maintenant 36 chambres (dont 31 climatisées) qui le composent. Dès l'arrivée du soleil, on apprécie ses deux terrasses au bord de la piscine. C'est l'occasion d'une escale idéale pour un séjour shopping à Romans et Saint-Paul, un séjour culturel à la découverte des richesses romanaises et valentinoises ou encore pour un départ à la découverte de la Drôme des collines. Profitez-en pour aller tester de bonnes tables aux alentours et remplir votre panier de spécialités du terroir ! Le plus : pour les petits, une aire de jeux avec balançoire et trampoline est à leur disposition.

■ SAINT-PAUL KART TEAM

285, rue du Soleil
✆ 04 75 05 58 80
www.st-paul-kart-team.com
accueil@st-paul-kart-team.com

Ouvert toute l'année. Le mercredi de 14h à 19h ; le vendredi de 17h à 23h ; le samedi de 14h à 23h ; le dimanche et les jours fériés de 15h à 19h. Tous les jours sauf le lundi pendant les vacances scolaires. 14 € les 8 min, puis 25 € 2 fois 8 min, 35 € 3 fois, etc. Possibilité Kart double.
Entre le centre Leclerc et le Parc Saint-Paul, une attraction unique dans la Drôme avec ce circuit *indoor*. Le Saint-Paul Kart Team est le seul circuit de karts électriques. Sa flotte compte 12 karts électriques à moteur bruschless de asynchrone de 17 KW (23 CV), non polluants, silencieux et 100 % plaisir. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, vous pouvez pratiquer cette activité propre à partir de 10 ans. Petits et grands seront étonnés de la puissance, du confort et de la facilité de conduite de ces karts. Nouveauté : les karts à deux, côte à côte. Pendant que les pilotes s'éclatent sur la piste, les accompagnateurs peuvent profiter des jeux, du billard et de l'espace snacking avec glaces, tapas, croque-monsieur, frites et autres croustilleries.

SAILLANS

Édifié à proximité d'une cluse où s'engouffre la Drôme grossie des eaux de la Roanne, Saillans ouvre sur le Diois. Face aux Trois Becs qui bordent la forêt de Saoû, repère paysager majeur et destination mythique des grimpeurs et des randonneurs, le bourg s'est développé à l'emplacement d'un ancien relais romain, au Moyen Age, sous l'égide de puissants seigneurs ruraux. Étiré en surplomb de la Drôme, Saillans possède un charme unique et un cachet tout méridional avec ses rues bordées de platanes, ses places ornées de fontaines et ses ruelles qui alignent les maisons anciennes. Ce village paisible s'anime le dimanche matin à l'heure du marché et lors des fêtes villageoises comme celle du fameux bal du 14 juillet.
Saillans a fait le buzz médiatique en tant que bourg qui résiste aux grandes surfaces commerciales et s'attache à développer une concertation citoyenne et une convivialité. En cela, elle attire de nouveaux venus séduits par cet engagement à contre-courant de la société de consommation... La présence d'une gare SNCF qui voit plusieurs TER s'arrêter chaque jour sur la ligne Valence-Briançon ajoute à son attractivité.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CREST SAILLANS**
Montée de la Soubeyranne
✆ **04 75 21 51 05**
http://paysforetdesaou-tourisme.com
contact@paysforetdesaou.com
Ouvert le dimanche de 9h à 12h. Basse saison : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Cet office de tourisme, niché dans un tout petit bâtiment provençal près de l'église, vous guidera dans votre exploration de Saillans et des dix autres communes qui constituent le Pays de Saillans, ses campings au bord de l'eau, ses vignes et ses champs de lavande. Avant de vous lancer sur la route des gorges de Saint-Moirans ou d'arpenter la magnifique vallée de la Roanne, nous vous conseillons de suivre le parcours fléché (27 bornes) des ruelles de Saillans qui part du pavillon du tourisme et conduit jusqu'à l'ancien couvent des sœurs trinitaires.
L'office, devant lequel on peut découvrir une belle pierre gravée d'époque gallo-romaine, est également le point de départ de circuits VTT.

Points d'intérêt

■ **LA MAGNANERIE DE SAILLANS**
✆ **04 75 21 56 60**
Ouvert du 1er mai au 30 septembre. Restaurant ouvert toute l'année.
D'où vient la soie ? La Magnanerie de Saillans vous raconte le procédé d'élaboration de ce tissu précieux. L'artiste est un ver : *Bombyx mori*, ver du mûrier communément nommé ver à soie qui se nourrit de feuilles de mûrier avant de s'enrouler dans son cocon de soie. Vous verrez les plantations de mûriers et comment se dévide un cocon constitué d'un seul fil de soie, très fin, très solide... très soyeux et très long (parfois plus d'1 km !). Une visite instructive et la possibilité de faire l'acquisition de soieries à la boutique.
◗ **Le restaurant La Magnanerie,** situé devant la haie de mûriers, vous propose une cuisine familiale de terroir.

Le couvert

■ **RESTAURANT LA MAGNANERIE**
Le Collet, Rond-point de la déviation
✆ **04 75 21 13 83**
www.restaurant-magnanerie-saillans.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 24 € à 30 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (entrée/plat ou plat/dessert : 13,50 €).
A l'orée de Saillans et de sa magnanerie (visite d'un élevage de vers à soie), ce restaurant sans chichi s'est vite taillé une bonne réputation. Et celle-ci se confirme d'année en année. Vous mangez sur la terrasse sous les canisses et l'ombre des mûriers ou dans une salle lumineuse. A midi, les travailleurs s'y retrouvent. Le soir c'est plus festif, apéritif en prime. En été, les touristes investissent les tables pour une escale sur la route du Diois. L'ambiance est amicale et les assiettes bien garnies et goûteuses. Ce jour-là en entrée du jour des palourdes sur un lit d'épinard ou un velouté de légumes aux épices marocaines, en plat du jour des rognons au vin avec du riz ou des tagliatelles maison et pour finir oser sortir du menu du jour pour tester une excellente crème renversée. A la carte une ribambelle de plats de terroir. On apprécie le pain croustillant et les nappes et serviettes en tissu. Parfait pour un déjeuner rapide ou un repas romantique sous les étoiles. Service souriant et arrangeant.

Le gîte

■ **MAISON D'HÔTES MORIN/SALOMÉ**
26, rue Faubourg du Temple
Près du tunnel
✆ 04 75 21 43 95
www.chambres-hotes-morin-salome.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres (a partir de 75 € la nuit, pour 2 personnes (majoration de 10 € si une seule nuit)). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Restauration (table d'hôtes : 24,50 € le repas, menu complet, vin et café compris).
Des bambous, du bleu façon Maroc, vous ne pouvez rater cette belle maison qui propose des chambres d'hôtes, voire *bed and breakfast* puisque ici / *English spoken*. Cette adresse atypique est pleine de charme. Tout à la fois maison orientale regardant les Trois Becs et surplombant la Drôme en à-pic avec sa terrasse romantique, maison d'artistes qui accueille des expositions, des rencontres et des stages, table d'hôtes du terroir et d'ailleurs. Vous êtes chez Frédéric Morin et Salomé, deux hôtes aussi charmants que leur maison, aussi artistes que sympathiques. Les cinq chambres – Picasso, Matisse, Van Gogh, Gauguin et Monet, la dernière en date – sont un enchantement, spacieuses, calmes, décorées avec art et originalité. Une adresse vraiment particulière. Une ambiance raffinée et cosmopolite, avec juste ce qu'il faut de bohème.

Loisirs

A Saillans, la Drôme est la vedette ! Sauvage et attachante... Le meilleur endroit pour la baignade est en contrebas du tunnel et des anciennes usines réhabilitées en galerie d'art et maison d'hôte. Autres lieux animés du village : le Café des Sports, bistrot situé sur l'une des places centrales, avec fontaine d'eau potable, et dans une cave secrète du vieux centre, le Louis XI, une association bénévole assure une programmation latino, tango, salsa... Olé ! Et si vous êtes là autour du 14 juillet, ne manquez pas la descente des canoës aux flambeaux, avant le bal populaire. Un grand moment ! Saillans est aussi connu pour être un village très citoyen.

■ **CANOË DRÔME**
Quartier la Tuilière ✆ 04 75 21 54 20
www.canoe-drome.com
contact@canoe-drome.com
Fermé du 1er octobre au 30 mars. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. 10h à 18h en septembre. L'annexe de Crest est ouverte les week-ends en septembre et tous les jours en juillet et août. Adulte, de 15 € à 45 €, selon le parcours (de 3 à 45 km). Enfants à partir de 6 ans : de 13 € à 34 €. Formule vélo + canoë : 32 €. Vélo électrique : 42 €. Vélo seul : 18 € par jour. Réduction de 1 € pour réservation par Internet.
Belle façon de découvrir, au fil de l'eau, les paysages drômois. En descendant la Drôme sur des portions allant de 2 à 49 km, en queqlues heures ou en deux jours, vous pourrez admirer la singulière montagne des Trois Becs sous toutes ses coutures et ses couleurs selon vos haltes pique-nique ou baignade et selon l'heure. Canoë Drôme est implanté à Saillans depuis plus de trente ans et met à votre disposition 400 bateaux répartis sur deux bases d'accueil, l'une à Saillans (Lido, pionnière des bases de canoë de la Drôme, installée voici plus de vingt ans) et sur l'annexe de Crest/Aouste-Sye. Au choix : canoë-kayak, raft, mini-raft ou hotdogs (canoës gonflables de deux places) pour quelques heures et jusqu'à deux jours. A noter : on vous fournit gilets de sauvetage et caissons étanches pour ranger vos affaires, on vient vous chercher en navette à l'arrivée. Les allergiques à l'eau peuvent louer des vélos à résistance électrique pour parcourir le « sentier rivière » qui longe la Drôme. En saison, coin snack-bar (plateau-repas ou menu plus élaboré), boutique de dépannage (crème solaire, tee-shirt, lunettes..) et accès Wifi pour envoyer en direct des clichés de vos exploits ! Réduction de 1 € par personne pour les réservations sur le site Internet.

■ **VTT**
Bien loti en la matière, le département de la Drôme offre aux vététistes 3 000 km de sentiers balisés du plateau du Vercors à celui d'Albion, de marnes en chemins caillouteux, de cols en berges. Centre labellisé par la Fédération française, Saillans est le point de départ d'une dizaine de circuits dont deux vraiment sportifs (parcours noirs), l'un d'eux affichant près de 1 000 m de dénivelé ! Nous recommandons particulièrement le circuit des balcons de la Drôme qui réserve des points de vue somptueux sur la vallée. Renseignements à l'office de tourisme.

Emplettes

■ **BISCUITERIE DU PÈRE CRAQUANT**
✆ 04 75 21 52 44
www.pere-craquant.com
info@terre-craquant.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h ; le vendredi de 9h à 12h. Vente en direct à la boutique. Pas de visite d'atelier.
Le Père Craquant était un célèbre pâtissier de Saillans, Jean Eynard de son vrai nom, qui opérait dans les années 1920. Améliorant la traditionnelle recette des croquettes aux amandes, il avait inventé un biscuit si bon que sa notoriété dépassa les frontières. Le Père Craquant perdure et vous ouvre ses portes. La recette a évolué. Aujourd'hui, le craquant est devenu croustillant et gourmand. Mais il est toujours aussi bon trempé dans le thé ou... un verre de clairette. Il se décline en quatre versions et plusieurs formats : en 200 g ou 500 g, nature aux amandes ou aux amandes et chocolat, en 200 g, à l'écorce d'orange en ou à l'écorce de citron. Egalement en rayons : deux variétés de navettes, à la fleur d'oranger ou à l'anis, et deux variétés de macarons meringués, aux amandes ou aux noisettes. Sur commande un coffret festif avec 250 g de craquant et 1/2 bouteille de clairette. Tchin !

■ **MAISON PASCAL**
42, Grande-Rue
✆ 04 75 21 52 15
Ouvert le dimanche de 7h à 13h. Basse saison : du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 15h à 19h30. Haute saison : le lundi de 7h à 12h30 ; du mardi au samedi à partir de 7h et à partir de 19h30.
Une institution. On fait la queue devant le comptoir de cette boucherie-charcuterie-traiteur à l'ancienne, tous les

jours en fin de matinée et particulièrement le dimanche jour de marché. Jambons et saucissons, vitrine alléchante, c'est une odorante symphonie charcutière concoctée par la famille Pascal. Ici on papote, on prend des nouvelles du temps, des uns et des autres, on échange des recettes et on repart avec des steaks pour midi, quelques tranches de pâté en croûte maison et autres fraîcheurs pleines de saveur. Une raison de plus de faire escale à Saillans.

■ **RASPAIL JEAN-CLAUDE ET FILS**
780, route de Die ✆ 04 75 21 55 99
www.raspail.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Fermeture à 18h en janvier, février et mars. Visite des caves sur rendez-vous.
C'est Henriette et Marius Raspail, gérants du café du village Le National, qui débutèrent cette aventure viticole familiale en 1942 en faisant l'acquisition du domaine de la Mûre. Leur fils Flavien à leurs côtés, ils développèrent une production de clairette sur 3 ha. En 1965 Jean-Claude et son épouse Françoise reprirent l'affaire en main, la firent prospérer et édifièrent un caveau neuf sur la route de Die, en 1985. Avec l'arrivée de Frédéric en 1997, c'est une nouvelle page qui s'écrit. Diplômé en œnologie, il fait le choix de la conversion bio. Avec l'aide de son épouse Anouck, il dynamise le domaine Raspail, valorise les cépages muscat, clairette, chardonnay et aligoté exploitant toute la typicité de sols argilo-calcaires et marneux. Aujourd'hui, le caveau propose trois clairettes de Die, trois crémants, dont un élevé en fût de chêne, deux blancs et un rosé. Le tout estampillé bio.

Dans les environs

La Chaudière

■ **AUBERGE LE GARDE-MANGER**
Le Village
✆ 04 75 22 18 91
Fermeture janvier et février. Ouvert du vendredi au mercredi le midi et le soir. En été ouvert aussi le jeudi. Menu complet 28,50 € avec choix de quatre entrées, quatre plats, quatre desserts.
C'est le paradis ! Un village de quelques âmes près du col de la Chaudière qui relie Saillans et Bourdeaux. Sur la route, des paysages à couper le souffle. Et sur la terrasse au pied des Trois Becs c'est un moment de grâce. Le chef-patron Eric Dupuy, artiste scrupuleux et talentueux, compose des assiettes magnifiques aux associations et cuissons parfaites. Ce jour-là, un pur bonheur avec la découverte au menu d'une entrée de mini-quenelles de gambas au safran sur lit de légumes sauvages, petite touches d'écrasé de pommes de terre vitelottes, puis d'un plat de mulet sauce moutarde, pois gourmands et céleri-rave croquants, cèpe, purée de pois cassés, mais il y avait aussi au choix dans le menu, filet mignon, filet de bœuf et assiette végétarienne tout aussi somptueux et pour finir un blanc-manger coco beignet de fleur d'acacia coulis de mangue ou un biscuit moelleux surmonté d'une mousse matcha et réduction d'agrumes, mini-pensée, etc. Un grand moment de perfection gastronomique en toute simplicité et en pleine nature. Les gourmands puiseront dans le maxi-bocal de fraise tagada au comptoir avant de partir ! Et depuis 2018, à la même adresse les Sales Gosses, le bistrot du chef.

Mirabel-et-Blacons ★

Ce village de charme regroupe deux anciennes communes : Mirabel – de l'occitan signifiant « voit loin » du fait de sa position élevée – partie haute du village, et Blacons le village d'en bas, le long de la Drôme où vivent désormais la majorité du millier de Mirabeaux. Blacons abrite l'ancienne papeterie des frères Latune, en activité jusqu'en 1971, qui fit vivre le village. Rachetés par la commune, ses magnifiques bâtiments ont été réhabilités pour accueillir la mairie, quelques entreprises et surtout des logements sociaux. En été, de nombreux baigneurs se garent le long de Blacons pour profiter de la Drôme qui offre à ce niveau de belles piscines naturelles.

■ **MUSÉE DES BERTHALAIS**
hameau des Berthalais ✆ 04 75 40 06 07
www.musee-des-berthalais.fr
contact@musee-des-berthalais.fr
Ouvert de mai à octobre. Ouvert le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h. Et sur rendez-vous. En été ouvert tous les jours de 14h30 à 18h. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €.
Dans un ancien moulinage, usine de la Vallée de la Gervanne du XIX[e] siècle, ce musée associatif ouvert en 1993 présente une importante collection d'outils, de machines agricoles et industrielles. Un beau témoignage du passé industriel de la région. Les thèmes sont nombreux et variés : agriculture, textile (carderie, moulinage, tissage), papeterie, imprimerie, chaudronnerie, cordonnerie, tournage sur bois, etc.

■ **L'AMI RABEL**
50, chemin du Canal
✆ 04 75 40 07 49
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h45 ; le vendredi et le samedi le soir. En été, ouverture le soir également en semaine. Menus de 25 € à 29 €. Formule du midi : 14 € (menu complet, en semaine).
La qualité se confirme pour ce charmant restaurant sans prétention, entre le canal et la Drôme, au centre de Blacons. Vous mangez sur une petite terrasse de village ou dans deux salles en enfilade : trois tables près du comptoir et en contrebas une dizaine d'autres. Déclinaison de blanc, noir, rouge et bois pour la décoration, accueil vraiment attentionné. Le jeune chef, qui a repris l'affaire avec son épouse en 2015, fait du beau travail à base de produits frais et locaux. A midi, se côtoient touristes et ouvriers pour une restauration simple mais soignée ; le soir, c'est plus cosy et plus élaboré. A midi, venez tôt, l'adresse a ses habitués auxquels s'ajoutent les touristes de passage. Alors c'est vite complet ! Ce jour-là à midi, le chef avait préparé en entrée des muffins aux olives et au thon sur un lit de salade, puis une araignée de porc grillée sauce piperade avec des tagliatelles et un petit flan de carotte ou des filets de lieu panés maison avec le même accompagnement. Le vin du mois, de la région, servi au verre, accompagne fort bien ce repas. Le service est efficace et amical.

■ **DOMAINE DE BLACONS**
L'Arbre de vie
✆ 06 29 40 96 73
www.domainedeblacons.fr
contact@domainedeblacons.fr
Chambre double de 95 € à 135 €. Petit déjeuner inclus (bio). Parking inclus.
Beaucoup de cachet pour ce domaine doté d'une magnifique bâtisse du XVIII[e] siècle, avec parc aux arbres géants ouvert aux particuliers en séjour. Vous avez le choix entre un très grand gîte de groupe avec 4 chambres doubles, 5 chambres triples, 1 chambre familiale pour cinq et 1 dortoir de sept places. Par ailleurs, cinq chambres d'hôte chics et cosy sont ouvertes dans la maison principale. Dans tous les cas, vous avez l'impression de vivre au château et profitez d'un confort impeccable, d'une ambiance paisible, un brin romantique, un brin baroque, un brin bohème. On apprécie le bassin de nage. S'ajoute la Drôme, à deux pas, il suffit de traverser la route... Des stages sont régulièrement organisés dans ce site de choix. En outre, le domaine peut-être privatisé notamment pour un mariage qui trouve ici un cadre à la hauteur de l'évènement.

■ **GERVANNE CAMPING******
1175, Avenue des 3 Becs
✆ 04 75 40 00 20
www.gervanne-camping.com
info@gervanne-camping.com
A 5 km de Crest et 30 km de Valence
Ouvert de début avril à fin septembre. Terrain de 3,5 ha. 157 emplacements (142 emplacements pour caravanes). Exposition : ombragé. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (payant). Connexion Internet. Wifi. Bain bouillonnant. Bibliothèque.
C'est le long de la Drôme que ce camping 4-étoiles vous accueille, dans un cadre idéal pour les sportifs et les amoureux de la nature. Sur place ou alentours : restaurant, beach volley, badminton, pétanque, tennis de table, VTT, canoë-kayak, parapente, planeur, canyoning, football... Et pour vous héberger, toutes sortes de logements : des emplacements de camping, des chalets, des roulottes, des tentes lodges et cette étrange campanule, une bulle pendue en hauteur, magique et unique. Le tout confère à l'adresse un charme tout particulier.

■ **LE TIROIR AU CHOCOLAT**
Place des Papéteries-Latune
✆ 04 75 58 07 54
www.tiroir-chocolat.com
letiroirauchocolat@yahoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Attention le samedi fermeture dès 18h.
Il y a une émulation dans la région de Crest autour de la fabrication de chocolat bio. Ce Tiroir au Chocolat est implanté dans le village de Mirabel-et-Blacons, place de la mairie et dans une partie des anciens locaux de la papeterie Latune. Ici, Véronique Viallet secondée au laboratoire par Karen, deux jeunes femmes originaires du village, proposent une collection de chocolats, et de moulage au moment de Pâques, à base de cacao d'Equateur de la marque Kakao bio. Au menu, de petites tablettes sous cellophane, à 65 %, 75 %, 85 % voire 100 % de cacao, des chocolats et des tablettes agrémentés de gingembre confit, poivre, framboises, noisettes, mais aussi des mendiants et des orangettes. Petite boutique de vente directe au laboratoire. Possibilité d'assister à la fabrication des chocolats.

Pontaix

C'est l'un des villages les plus photographiés de la Drôme. C'est qu'il est typique, dominé par sa tour médiévale, étiré le long de la Drôme avec ses maisons et son église perchées au-dessus de l'eau. L'ancienne route de Die le traverse et des ruelles flanquées de demeures de pierre lui confèrent tout son charme. L'une d'elles rejoint un sentier qui entaille la falaise pour rejoindre une cascade et un bassin naturel où les habitués se retrouvent pour se rafraichir en été et profiter d'une nature luxuriante. Autre choix : se baigner dans la Drôme. On peut aussi longer la Drôme à pied par un chemin de digue très agréable.

■ **ESPRIT BISCUIT**
90, chemin de Veronne
✆ 04 75 22 03 09
www.espritbiscuit.fr
Cette petite entreprise bio et artisanale est située dans le village médiéval de Pontaix, en surplomb de la Drôme. Sa production est diffusée dans les magasins bio et dans les grandes surfaces de la région : petits biscuits salés ou sucrés, sablés, cookies, lingots, spirales à la châtaigne, au chocolat, au crémant, vanillé, meringué, curry/épeautre, cumin/épeautre, salé/lentille, oignon/Piment, tomate/thym toute une collection très appréciés dans le Diois et dans le Crestois au moment de l'apéritif, du café, du thé ou de la tisane.

Vercheny

Il y a Vercheny-le-Bas, le long de la route reliant Saillans à Die et quelques lacets plus haut, Vercheny-le-Haut, bourg de charme entre les vignes. Ce village est le fief des Jeunes Viticulteurs. On y trouve une boulangerie, un restaurant, un bar, des caveaux, un musée et une maison de la Clairette de Die.

■ **MAISON DE LA CLAIRETTE**
Route de Die
✆ 04 75 21 29 76
http://clairette-de-die.com/fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.
Inaugurée en 2006, cette Maison de la Clairette est avant tout un lieu de rencontre pour les producteurs du Diois. Ceux-ci sont regroupés au sein de l'association des vignerons de la Clairette de Die, forte de 300 viticulteurs. Elle est également ouverte aux visiteurs en quête d'informations sur la viticulture et les AOC du Diois. Dégustation à la clé. Vous y trouvez des documents sur les différentes caves, sur la route œnotouristique de la Clairette, les animations dont le festival annuel des Espiégleries.

LES ACACIAS
Les Tours
✆ 04 75 21 72 51
www.campinglesacacias.com
infos@campinglesacacias.com

Fermé du 1er octobre au 24 mars. Terrain de 3,7 ha. 90 emplacements (17 locatifs). Emplacement de 15,80 € à 27,60 €. Location de 40 € à 115 € la nuit selon saison et hébergement (mobil-home de 2/4 à 6/8 pers., tente. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (17 € la semaine dans les mobil-homes). Wifi gratuit. Restauration (buvette, snack, pizza au feu de bois). Animations.

Les Acacias ne cessent de s'embellir d'année en année. L'adresse a ses fidèles et ses guirlandes de lumières colorées façon guinguette attirent les soirs d'été des amateurs de pizzas, résidents ou visiteurs. Ce camping est situé sur la route de Barsac et Aurel, juste avant le pont de Vercheny sur la Drôme. La proximité de la rivière est l'assurance d'une panoplie de loisirs : baignade dans la rivière, canoë-kayak, rafting, canyoning, rando aquatique, pêche... Quant au parc ombragé de 4 ha, il offre des espaces de détente et de repos bien agréables. Une animatrice s'occupe du club enfants (gratuit), ouvert en semaine, pour les enfants dès 4 ans… Ici, pas le temps de s'ennuyer ! Une adresse cosmopolite rassemblant des familles venues de toute l'Europe du Nord.

CAVE CAROD
93, quartier du Gap
Route Départementale
✆ 04 75 21 73 77
fr.caves-carod.com
contact@caves-carod.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche seulement d'avril à septembre.

Cette entreprise longtemps aux mains de la même famille fut créée, il y a plus de 70 ans, par Paul Barnier et son gendre Amade Carod. Dans les années 1960, les fils Carod, Alain et Marcel, modernisent cette exploitation référente de l'appellation Clairette. La maison est aujourd'hui certifiée Ecocert. Les visiteurs peuvent déguster des clairettes et crémants distingués par des médailles lors de concours, à Paris comme à Mâcon. Une belle escale sur la route de Die et de sa clairette pour un domaine s'étendant sur 40 ha à flanc de coteau. Joseph Helfrich, actuel dirigent des Caves Carod, défend d'autres propriétés du groupe en Alsace, dans le Bordelais et en Languedoc-Roussillon. Nouveauté et dernière suggestion de la maison avec un moment d'exception autour d'une jolie bouteille argentée : dégustez la Clairette de Die dans un grand verre à ballon rempli de glace, et laissez-vous séduire par l'élégance de ses arômes, sa finesse et son intense fraîcheur. Sur place un joli petit musée de la Clairette. Possibilité de suivre depuis la cave le circuit en vélo de Vignes en caves.

UNION DES JEUNES VITICULTEURS RÉCOLTANTS
La Plaine
✆ 04 75 21 70 88
www.ujvr.fr
contact@ujvr.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Dimanche et jours fériés ouverture à 9h30.

Cette union viticole créée en 1961 regroupe 8 associés, vignerons indépendants qui travaillent 60 hectares de vignobles déployés sur les coteaux escarpés de Vercheny, Aurel, Barsac et Saint Sauveur en Diois. Clairette, crémant et coteau de Die sont en rayon de sa cave dont on ne peut rater le curieux bâtiment en béton, orné d'une tour, dans la traversée de Vercheny (un peu en retrait toutefois, derrière la Poste). Des expositions d'artistes (peintres, calligraphes) sont régulièrement programmées dans ce caveau où l'accueil est très agréable. En été, le vendredi, une visite du caveau avec projection et dégustation est organisée. L'UJVR, qui avait déjà obtenu en 2009 la certification Agriculture Raisonnée, s'est vu décerner la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2015. Les jeunes viticulteurs respectent l'environnement. En rayon : clairette, crémant, vin blanc tranquille.

SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE

A l'époque gallo-romaine, la cité s'appelait Jovinzieu, soit « le bourg de Jupiter ». En 732, Corbus, évêque de Grenoble, s'y réfugie pour se protéger d'une attaque des Sarrasins, apportant avec lui les reliques de saint Donat, ermite originaire d'Orléans. Les évêques de Grenoble se succèdent à Jovinzieu durant près de deux siècles, font construire un palais et une église dédiés à saint Donat et rebaptisent le bourg. La collégiale Saint-Pierre-et-Saint-Paul et le palais Delphinal sont toujours debout, dominant Saint-Donat-sur-Herbasse dont le nom se réfère au saint médiéval mais aussi au cours d'eau bucolique qui borde le village. Durant les guerres de Religion, les reliques de saint Donat disparurent. Mais le village ne changea pas de nom… Saint-Donat fut, durant la Seconde Guerre mondiale, un centre de résistance où Louis Aragon et Elsa Triolet vécurent cachés et créèrent clandestinement le journal de résistance, *Drôme en armes*. La maison qu'ils habitèrent, aux volets bleus, est indiquée à un angle de la rue Pasteur. Aujourd'hui Saint-Donat est un petit bourg de près de 4 000 habitants bucolique et préservé, environné de bois, de champs de tabac et de vergers d'abricotiers, réputé pour son Centre musical international. Dédié à la musique de Jean-Sébastien Bach, celui-ci fait résonner les magnifiques orgues de la collégiale durant le festival du mois d'août et tout au long de l'année avec une programmation de qualité. Saint-Donat abrite d'autres perles dont des ateliers de Louis Vuitton, implantés dans le quartier de la gare, et... au bord du canal, un très original moulin à roue horizontale, qui date de 1800.

■ **OFFICE DE TOURISME**
32, avenue Georges-Bert
✆ 04 75 45 15 32
www.ardeche-hermitage.com/fr/
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
Un office de tourisme récemment intégré au réseau Ardèche-Hermitage Tourisme : AH ! Vous trouverez sur place des cartes de randonnées en Drôme des collines et les amateurs de vélo pourront se procurer la carte de la Drôme à vélo. L'Office de tourisme tient à jour l'agenda des manifestations dont la fameuse Foire aux bœufs gras qui perdure depuis 1908 quinze jours avant Pâques, les spectacles à l'Espace des collines, et toutes les informations pratiques pour votre séjour entre Dauphiné et Ardèche.

Points d'intérêt

■ **LA COLLÉGIALE SAINT PIERRE ET SAINT PAUL**
Le Cloître du Prieuré ✆ 04 75 45 12 02
www.ardeche-hermitage.com/fr
Accès libre. Visites guidée hebdomadaire en été et sur rendez-vous le reste de l'année : renseignements à l'office de tourisme.
Sur cette colline où était un château dont il reste encore quelques vestiges de remparts, les évêques de Grenoble en fuite vont déposer les reliques de saint Donat donnant son nom actuel à la ville. Confiant la responsabilité des lieux à des chanoines italiens, les évêques font construire un palais épiscopal, une collégiale avec un cloître qui demeurent des joyaux. On peut rejoindre cet ensemble remarquable qui domine le village par une série d'escaliers. Dans la cour du cloître on peut admirer les ornements sculptés dans la molasse. Certains ont été endommagés par les intempéries. Mais que de beaux restes ! Ainsi cet arbre du Bien et du Mal flanqué, d'un côté, par Adam, de l'autre, par Eve. Cherchez, dans un angle, une figure montrant un clerc en train de lutiner une jeune fille très dévêtue… L'association des Amis de la Collégiale anime le site, s'attache à sa conservation et à sa promotion, notamment à travers la programmation de concerts, en l'église, tout au long de l'année. Dotée d'orgues de très grande qualité, celle-ci accueille chaque été un festival Jean-Sébastien Bach de haut niveau.

■ **PALAIS DELPHINAL**
Montée de l'Eglise
✆ 04 75 45 15 32
www.saintdonat-tourisme.com
Ouvert toute l'année. Adulte : 3 € (visite pour particulier durant la période estivale). Enfant : 3 €. Groupe : 65 € (visites de groupe sur demande). Espèces et chèques uniquement. CB non acceptée.
Anciennement appelé le château-prieuré, ce n'est qu'à partir de la Seconde Guerre mondiale qu'il portera le nom de Palais Delphinal. Ce qui était à l'origine un château défensif devient un ensemble bâti avec un cloître, différentes chapelles, des salles de réunion, des dortoirs, une cuisine pour chanoines et les logements du prieur et de l'évêque. Des modifications et des embellissement sont faits jusqu'au XVI^{e} siècle. Des personnalités de l'époque y ont vécu ou sont venues visiter les lieux.

Le couvert

■ **LA MOUSSE DE BROCHET**
6, avenue Commandant-Corlu
✆ 04 75 45 10 47
www.restaurant-lamousse-stdonat.fr
clamoussedebrochet@orange.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi. Basse saison : le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 34,50 €. (du mardi au vendredi à midi). Formules 15,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Situé dans une maison ancienne dans le centre (en haut de la ville) de Saint-Donat qui dispose d'une petite terrasse et d'une salle claire et accueillante. L'esprit maison est maintenu et la qualité ne démérite pas avec l'arrivée d'Eric Collard formé auprès d'un saucier de chez Bocuse et d'un ancien chef de la mère Brazier... Eric Collard mijote des plats à base d'ingrédients frais et de pays. En vedette : la mousse de brochet sauce crustacés. On apprécie particulièrement le parmentier de poisson ! Une bien belle adresse en somme.

■ **RESTAURANT CHARTRON**
7, avenue Gambetta
✆ 04 75 45 11 82
www.restaurant-chartron.com
restaurantchartron@orange.fr
Fermé en septembre. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 58 € à 145 € (selon nombre de plats et accords mets/vins). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 38 € (en semaine). Chèque Vacances.
Une étape gastronomique régionale au cœur du village, nichée dans une demeure dauphinoise de charme, aux fourneaux de laquelle officie la famille Chartron depuis 1946. Le chef, Bruno Chartron, fait chanter les richesses du terroir. Sa carte est pleine de poésie et d'invention et la truffe divinement mise à l'honneur. Au menu par exemple : carpaccio de magret de canard, copeaux de truffe et de parmesan... Dans ce menu truffe, l'ingrédient phare vous suivra jusqu'au fromage et et au dessert. De quoi vous régaler. Mais les autres menus sont tout aussi intéressants et délicieux, avec notamment la queue de lotte lardée au chorizo... Pour les desserts, on profite des premières fraises par exemple, ou du choix des gourmandises de la pâtissière.

Le gîte

■ **LA VEYRARDIERE**
280, chemin les Veyrats
✆ 04 75 45 17 49
Ouvert de début juin à fin août. 5 chambres. Chambre double de 90 € à 110 € ; chambre triple 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Les plus grandes chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes 150 €. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wifi gratuit. Repas d'hôte : 25 € (30 € avec le vin). Pas de tv.

Palais Delphinal.

© Anaïs Nitre

Une route étroite sillonne à travers bois pour conduire à cette bâtisse aux nombreuses dépendances restaurées, en retrait de Saint-Donat, au milieu des champs. Voici une adresse de charme conviviale et raffinée. Josiane Desse et son époux ont acheté en 1999 cette propriété qu'ils nommèrent la Veyrardière en référence à son ancienne magnanerie et à l'élevage du ver à soie qui était l'une des activités variées de cette exploitation agricole dont l'origine remonte au milieu du XVIIIe siècle. Peintre décoratrice, Josiane Desse a apporté sa patte et un charme tout particulier à la rénovation et à la décoration intérieure de sa maison, maison de famille et maison d'hôtes. Toutes les chambres sont différentes et empreintes de romantisme : charpente apparente dans l'une, mur de galets dans l'autre, et pour toutes des enduits à la chaux avec pigments naturels dans des tons raffinés. La maîtresse de maison a aussi mis son talent dans la création de trompe-l'œil et de meubles peints, de parquet lazuré ou de sol de béton lissé. Des anges en décoration, des pétales de rose sur un lit, un potager dans le jardin, des conserves et des confitures dans la cuisine à l'ancienne. Un moment de grâce... Le plus : les ateliers de peintures sur meuble ou de peinture du toile de Josaine Desse.

Loisirs

■ **LAC DE CHAMPOS**
✆ 04 75 45 17 81
www.lacdechampos.com
contact@lacdechampos.com
Ouvert du 25 mai au 22 juin : week-end + jours féries et du 23 juin au 1 septembre : 7j/7. Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 19h. Parking voiture : 5 € la journée en moyenne saison, 6 € en juillet et août. Caret d'abonnement. Bateau à pédales : 4,50 € 30 min (1 ou 2 pers.), 9 € (3 ou 4 pers.). Canoë-kayak (2 pers.) : 3 € 30 min. Toboggan : 3 € les 10 descentes. Snack.
Le lac de Champos est au cœur d'un domaine de plus de 40 hectares où vous pourrez goûter aux différentes joies d'une grande base de loisirs. Baignade en famille dans une eau de qualité optimale, plongeons depuis les pontons, planche à voile, bateau à pédales, grand toboggan aquatique (payant), pêche, etc. Le lac de Champos est également une base de départ pour des randonnées équestres, pédestres ou à VTT pour découvrir les chemins de l'Herbasse. Le lac est désormais piéton pour la nature et la paix du site ! Egalement sur le site : un camping.

Dans les environs

Bren

■ **MIELLERIE SAINT-JOSEPH**
467, chemin de Couriole
✆ 04 75 45 25 49
www.miellerie-saint-joseph.com
contact@miellerie-saint-joseph.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Samedi sur le marché de Tournon. Accueil de groupes sur RDV. Vente par correspondance via le site Internet.
Apiculteur récoltant en Drôme des collines, la miellerie Saint-Joseph possède plus de 500 ruches essentiellement en Drôme et en Ardèche. Indiquée à la sortie du village, la boutique est ouverte toute l'année. Jusqu'à 14 miels proposés : acacia, châtaignier, lavande, tournesol, romarin... et une gamme plus gourmande avec du miel amande, caramel, citron, noix, pistache... Des miels réalisés avec une grande exigence de qualité mais aussi des « produits santé » récoltés sur les ruches comme la gelée royale, le pollen et la propolis. Le « miel vitalité » mêlant tous ces produits naturels est d'ailleurs le nouveau produit phare de la boutique. Des visites de groupes sont possibles sur rendez-vous, sinon vous pourrez toujours apprécier la ruche transparente à l'entrée.

Charmes-sur-l'Herbasse

Un village où naquit un certain... facteur Cheval. Cette commune charmante abrite un château de toute beauté. Son origine remonterait à 1160. Sa construction fut commanditée par les seigneurs de Nerpol. Celui-ci fut marqué par la présence, aux XVe et XVIe siècles, d'Imbert de Bathernay, conseiller de Louis XI, Charles VII, Louis XII qui fut chargé de l'éducation des enfants de François Ier. Ce château, très imposant, a conservé ses tours et son donjon. C'est un château privé.

■ **MILLE ET UNE CORNES**
460, chemin des Pinèdes
✆ 06 18 58 43 08
www.mille-et-une-cornes.com
favre_jack@orange.fr
Cette ferme de sauvegarde, conservatoire des races à cornes, est située à 15 minutes de Romans-sur-Isère, au cœur d'une forêt aménagée de plus de 3 ha. Vous y découvrirez les plus belles espèces de chèvres et de moutons du monde. Également sur place, un musée de la laine, du beurre et des vieux outils, une collection de tomates, des sculptures en métal, un jardin du Moyen Âge, une serre aux mille et une abeilles, un parc aux caresses, un parcours botanique et toujours de nouvelles races d'animaux rares ou/et en voie de disparition. Sans oublier la guinguette-buvette. Il y a plus d'une raison de venir ! A découvrir avec les enfants. Vous pouvez même loger sur place dans une roulotte rétro.

Margès

■ **AUBERGE DU PONT DU CHALON**
Le Pont du Chalon
50, route des Dauphins
✆ 04 75 45 62 13
www.auberge-pontduchalon.com
contact@auberge-pontduchalon.com
2 km au Sud de Margès sur la D538.
Fermeture entre Noël et le jour de l'An. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 19 € à 41 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi :

15 € (en semaine seulement). Chambre simple à partir de 75 € la nuit.
Une maison centenaire. Tout commence en 1912 : ouverture du café du Pont du Chalon et de la menuiserie Izérable par Lucien Izérable, menuisier cafetier, et Marie Dauthun, son épouse. Les deux activités cohabitent jusqu'en 1966. Puis l'adresse se consacre exclusivement aux hôtes : bar, restaurant, hôtel. Depuis 1998, c'est Catheryne (quatrième génération !) et Stéphane aux commandes, Cédric en cuisine. Une honnête cuisine de terroir. Cuisine du marché à midi en semaine, cuisine gastronomique en quelques menus bien pensés. La salle est cossue, les tables bien mises, le pain chaud et croustillant. Beau choix de vin au verre et belle carte du terroir dans les trois couleurs sans oublier les pétillants. L'Auberge, connue pour l'accueil de mariages et de séminaires, propose 9 chambres de charme. Une maison dont on apprécie le savoir-faire à l'ancienne.

Montmiral

■ **AUBERGE DES VOYAGEURS**
188, rue des Deux-Clochers
Le Village
✆ 04 75 02 29 27
www.aubdesvoyageurs.com
aubdesvoyageurs@bbox.fr
Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Soirs sur réservation uniquement. Menu à partir de 20 €. Formule du midi : 13,30 € (entrée + plat ou plat + dessert). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Sur la très belle route de la Drôme des collines, vous pourrez vous arrêter au cœur du village de Montmiral pour déjeuner ou dîner. L'Auberge des Voyageurs vous propose une cuisine généreuse et familiale mais qui n'en est pas moins de qualité et savoureuse. Les propriétaires Sandrine et Eric vous accueilleront en toute convivialité. Tout au long de votre repas, vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur le Vercors, une terrasse est également ouverte au public durant les beaux jours. Au menu, une cuisine française traditionnelle : cuisses de grenouilles sauvages, foie gras, saumon fumé maison et en dessert un gâteau au chocolat et aux noix mais aussi une faisselle fermière au lait cru. Les produits sont essentiellement frais et issus de la région. Une cuisine du monde vous sera également proposée du Portugal en passant par l'Afrique du Nord ou encore les Antilles, les plats sont un mélange subtil des saveurs d'ailleurs et de l'authenticité du terroir français. L'Auberge des Voyageurs, comme son nom l'indique, est une véritable invitation au voyage culinaire et vous ne serez pas déçu du voyage.

■ **LA CHEVRETTE DE BLANDINE**
105, chemin de Perey
✆ 04 75 71 05 73
http://la-chevrette-de-blandine.fr
earl.gilibert@wanadoo.fr
Ouvert le vendredi de 17h à 19h30 ; le samedi de 8h à 12h. Visite de l'exploitation et découverte de la traite le vendredi soir.
La fromagerie La chevrette de Blandine se trouve en contrebas à l'entrée du village de Montmiral. Vous serez très gentiment accueilli par la famille Gilibert, propriétaire des 170 chèvres laitières de l'exploitation. Cette entreprise familiale transforme le lait issu de son troupeau en bon fromage de chèvre. Différents types de tommes (blanches, dures, cendrées, aux tomates séchées...), de faisselles, de bûchettes (fraîches, cendrées, aux herbes), des apéri'chèvre, et même du saucisson de chèvre. Et si le choix est trop difficile, optez pour un plateau d'assortiments ! Egalement de la charcuterie, des noix et des plats cuisinés à base de viande de cabri. Vous n'avez pas fait escale pour rien !

SAINT-JEAN-EN-ROYANS – LE ROYANS ★

Le vaste cirque du Royans, au pied de la forteresse du Vercors, est un lieu de passage ancestral et Saint-Jean-en-Royans, une étape entre Isère et Drôme, depuis l'époque romaine. La petite ville se situe au débouché des chemins muletiers qui descendaient de la forêt de Lente. Très tôt spécialisée dans le travail du bois, avec l'installation de nombreuses scieries, elle s'ouvrit aussi aux industries de la laine qui bénéficiaient ici des eaux pures, abondantes et puissantes dévalant du Vercors. On produisait à Saint-Jean des draps de laine réputés, du papier et du fil de soie. Aujourd'hui, l'artisanat du bois perdure et Saint-Jean-en-Royans constitue un camp de base pour les randonneurs. La campagne vallonnée du Royans, au sol riche et humide, évoque une certaine opulence agraire avec ses noiseraies et ses champs de céréales. Partant de Saint-Jean-en-Royans les sentiers grimpent vers le plateau du Vercors mais aussi de petites routes qui sont parmi les plus pittoresques de France, dont la fameuse route des Goulets ou celle de Combe-Laval, moins connue mais tout aussi impressionnante. C'est aussi de ce carrefour que l'on rejoint la petite station de ski de Font-d'Urle et deux espaces nordiques sauvages, celui de la forêt de Lente et celui du Grand Echaillon.

Points d'intérêt

■ **LES CUILLÈRES DU ROYANS**
route de Lente
✆ 04 75 48 64 56
Ouvert de début mai à fin octobre. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 15h à 17h. Et le dimanche sur rendez-vous.
Vous pouvez ici assister à la fabrication d'une cuillère en bois. Un artisanat de tradition dans ce pays où l'on travaille le bois depuis la nuit des temps. La Tabletterie Desfonds existe depuis 1924, mémoire de l'évolution de l'art de la table. On vous dévoile toutes les étapes de la fabrication d'un ustensile de la table avec la réalisation d'une cuillère en direct, et une exposition des techniques et matériels datant des années 50. Visite gratuite.

■ **LA ROUTE DE COMBE-LAVAL** ★★

Se renseigner sur les travaux et les jours de fermeture de la route.

Combe-Laval est un site grandiose du Parc du Vercors, classé en raison de son grand intérêt paysager, une combe qui s'enfonce de plus de 4 km dans le massif creusant une brèche et un cirque spectaculaire. La route du même nom est avec celles des Petits et Grands Goulets, de la Bourne et du Nan, au nombre de ces routes à encorbellements devenues autant d'attraits touristiques alors qu'elles furent initialement tracées pour désenclaver la forteresse du Vercors et sortir ses habitants de la misère. La route de Combe-Laval fut creusée, au XIX^{e} siècle, pour remplacer le vieux chemin des Chartreux inapte pour le transport du bois et l'exploitation forestière. Il fallut 50 ans pour relier Saint-Jean-en-Royans et le col de la Machine (cette machine étant le treuil qui servait à descendre le charbon de bois des charbonniers de la forêt de Lente). A partir du col de Gaudissart qui domine de 600 m l'entrée de la combe, onze tunnels furent creusés dans le roc pour franchir les à-pics ! La route est pittoresque, mais c'est peu dire qu'elle est vertigineuse... Points de vue exceptionnels.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU COL DE LA MACHINE**
D76
Col de la Machine
✆ 04 75 48 26 36
www.hotel-coldelamachine.com
info@hotel-coldelamachine.com
A 12 km de Royan

Ouvert toute l'année. 11 chambres. Chambre simple de 84 € à 86 € ; chambre double de 91 € à 96 € ; chambre triple de 104 € à 108 €. Demi-pension : 93 € (à partir). Petit déjeuner : 9,50 €. Chambre 4 personnes à partir de 110 €. Appartements meublés pour 4 personnes : de 400 € à 550 € le semaine selon saison. Wifi. Restauration (menu : 25 €).

Au top ! Au sommet de la commune de Saint-Jean-en-Royans, à l'orée du plateau du Vercors et 1 000 mètres d'altitude : le site est magnifique, sauvage, boisé, montagnard. Et l'adresse charmante, style chalet suisse tout de bois de résineux, rideaux et nappes rouges. Ce n'est certes pas de l'hôtellerie de grand luxe, ni une adresse gourmande raffinée, mais c'est la possibilité de résider confortablement et agréablement dans un environnement de nature préservée. Les formules d'hébergement sont multiples et l'on apprécie autant les chambres confortables dont certaines peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes que les deux appartements meublés indépendants.

Une piscine chauffée donne sur le pré où des jeux attendent les enfants. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle et régionale comme le gratin de ravioles au bleu du Vercors ou plus originale comme avec cette glace au foie gras. Une étape montagnarde fidèle au poste été comme hiver.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE CASTEL FLEURI**
16, place du Champ-de-Mars
✆ 04 75 47 58 01
www.hotelcastelfleurivercors.com
contact@le-castel-fleuri.fr

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les soirs et dimanche midi. 14 chambres. Garage inclus (pour les motos + local fermé pour les vélos). A partir de 70 € la double. Wifi. Restauration. Tv satellite.

Un hôtel situé au bas du village qui est une halte agréable pour les promeneurs découvrant le Vercors et ses paysages somptueux. Les chambres sont bien décorées, avec raffinement. Les deux suites familiales, accueillant 3 à 4 personnes, disposent d'un lit parapluie, d'une baignoire bébé avec siège et il y a une chaise haute dans le restaurant. Une piscine découverte et un petit jardin sont à l'arrière du bâtiment. Le restaurant propose de nombreuses spécialités du Royans : caillette, ravioles de Saint-Jean, truite d'Echevis, faisselle de la ferme des Caillats. Un restaurant qui bénéficie de deux «marmites» aux Logis de France, signe d'un amour de la gastronomie qui met en valeur les produits du terroir.

Chambres d'hôtes

■ **LES CABANES DE CARPAT**
1325, chemin des Rimets
✆ 04 75 47 53 91
http://cabanes-carpat.fr
contact@cabanes-carpat.fr

Fermé de novembre à mars. Cabane à partir de 14h et libérées avant midi. Chambre double à partir de 125 €. Petit déjeuner inclus (servis à votre terrasse dans un panier). Lit supplémentaire : 24 € (enfant 17 €). Toilettes sèches. Restauration (sur réservation, le soir, 22 € par personne (enfant 12 €)).

Pour un séjour assurément branché. Au pied du Vercors, à proximité du cirque de Combe Laval et de sa route taillée à flanc de montagne, deux cabanes perchées, aménagées dans des chênes séculaires, qui rivalisent de poésie : Lune de Miel et Pain d'épices. Ambiance magique, odeur de bois, voici la maison de Poule rousse, toute proprette. Une étape originale pour une escapade dans le Parc naturel régional du Vercors. Appréciables : les petits déjeuners à base de produits bio de la ferme de vos hôtes.

Loisirs

■ **L'ARBRE À FIL**
2, avenue Albert Chaloin
✆ 07 78 63 45 15
https://larbreafil.com

De 5 € à 18 € selon l'âge et le nombre d'activités.

Un parc aventures pour tous. Balançoires géantes, filets bondissants, tyroliennes, tentes à instruments de musique étranges, ateliers créatifs, style land art, parc de promenade, parcours pieds-nus, observation de la nature, les activités ne manquent pas dans cet espace ludique et pédagogique ouvert aux familles. Il y a même

La Pangée pour randonner

La Pangée, marque déposée, est née en 2001. Cette pâtisserie calorique est réalisée par une quinzaine de pâtissiers drômois dont Patis'art, pâtisserie du centre de Saint-Jean-en-Royans. La Pangée symbolise *toutes les terres*, soit le monde, avant la dérive des continents, tous continents rassemblés. La part manquante sur cette galette signifie la première fissure... La Pangée a été inventée pour satisfaire les randonneurs et les pique-niqueurs. Compacte et nourrissante, sous son emballage costaud, elle se conserve une quinzaine de jours. La recette ? Une pâte sablée fourrée à la génoise et à la confiture d'abricot, plus de petits secrets... que se gardent les pâtissiers de la Drôme. Idéale à fourrer dans le sac à dos avant d'attaquer le Vercors !

un restaurant-terrasse où s'abreuver et s'alimenter entre deux parcours dans un environnement sauvage de toute beauté. L'Arbre à fil, une adresse vraiment géniale !

Emplettes

CAVE NOISEL
✆ 04 75 47 56 54
www.cave-noisel.com
lmdes@lmdes.fr
De septembre à mai occasionnellement fermé le dimanche après-midi. Fermeture de Noël à mi-janvier. Vente à la ferme et par correspondance. Entrée gratuite.
Vin de noix, confiture de noix, crème de noix, tourtes fourrées aux noix, sublime chutney de noix verte adopté par les chefs de la région... sans oublier le produit phare, l'huile de noix vierge. Cette maison artisanale et familiale a de quoi vous réjouir les papilles. Une halte gourmande avec dégustation et visite du moulin à meule de pierre (sur rendez-vous pour les groupes). Également une gamme d'autres produits du terroir dont les ustensiles en bois fabriqués par Laurent Barbier.

LA DISTILLERIE DU VERCORS
1340, route du Camp d'Ambel
✆ 09 54 39 37 28
http://distillerie-vercors.com
info@distillerie-vercors.com
Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Entrée et visite libre de l'exposition gratuite. Visite guidée de 1h : 10 € par personne. Atelier wisky une fois par mois, avec un sommelier et dégustation : 52 € (3h). Diners Club.
Cette jeune distillerie s'est installée dans une ancienne magnanerie du XVIII[e] siècle. Elle fonctionne toute l'année et vous invite à la découverte des coulisses de son whisky bio. A la base, de l'orge qui pousse sur les terres entourant la distillerie et l'eau de source pure du Vercors. Puis il y a brassage, fermentation, double distillation et maturation dans les caves. Cette maison exemplaire travaille en tenant compte des connaissances environnementales et énergétiques actuelles, et distille à la température la plus douce au monde grâce à un alambic nouvelle génération.

FERME DES CAILLATS
Route de Rochechinard
✆ 04 75 47 51 81
www.lafermedescaillats.net
lafermedescaillats@gmail.com
Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h.
Au cœur du Royans-Vercors, Claude, Elisabeth et leurs trois enfants vous font partager la passion de leur métier. Trois activités dans cette ferme : l'exploitation agricole, la fromagerie, l'hébergement des hôtes en gîte. Parmi les pionniers de l'agrotourisme, la ferme des Caillats accueille des hôtes en gîte depuis... 1958 ! C'est une petite maison dans la prairie, au pied du Vercors, où faire provision de fromages de vache, de saint-marcellin ou de faisselles, de beurre frais et d'huile de noix, d'œufs et de lait frais, de yaourts et de crème fraîche. Visite de la ferme sur rendez-vous. On trouve aussi les produits de la ferme des Caillats sur les marchés de la région, mais c'est bien plus sympa d'aller à la source ! Sur place : deux gîtes ruraux, l'un pour 5 personnes à la ferme, l'autre pour 8 personnes à 1 km de la ferme.

RAVIOLES SAINT-JEAN
avenue des Pionniers
✆ 04 75 47 52 99
www.saint-jean.fr
Ouvert toute l'année.
A la source des ravioles ! C'est l'une des trois boutiques en vente directe de la marque Saint-Jean, les deux autres étant à Romans et à Grenoble. Sur ce site de fabrication de cette maison pastière depuis 1935 vous pouvez aussi assister à la fabrication derrière une vitre donnant sur l'atelier, tous les matins en semaine. Outre les ravioles traditionnelles du Royans vous y trouvez toute une gamme de pâtes, de quenelles, de sauces fraîches...

VERCORNOIX
640, chemin des Granges-Buissières
✆ 04 75 05 09 68
contact@vercornoix.com
Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Livraison possible (vente en ligne sur leur site).
Maison fondée en 1902, Vercornoix est aujourd'hui une entreprise qui produit plus de 80 tonnes de noix. A la sortie de Saint-Jean-en-Royans, direction Saint-Laurent-en-Royans, Vercornoix vous ouvre sa jolie boutique tout en bois. Vous y trouvez en vente directe des noix et toute une gamme de dérivés, ainsi que des produits artisanaux du Vercors. La fabrication se fait en grande partie sur place. Huile de noix, apéritif aux noix, vinaigre, confiture, moutarde, confiseries... Un bar à dégustation sur place vous aidera à faire votre choix. Idéal pour ramener quelques cadeaux locaux comme le « coffret cuisine » ou le « coffret goûter ».

■ **CHEZ YODA**
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h. Vendredi ouvert jusqu'à minuit, fermé le samedi après-midi.
C'est une boutique hybride, une tanière improbable, un lieu improbable, inclassable et insolite au cœur du village. Tout à la fois bar, salon de thé, libraire, épicerie, salle de jeux... On rigole, on se désaltère, on partage, on invente, on fait des puzzles et on refait le monde avec passages secrets et fabrique d'arc-en-ciel. Si avec tout ça vous n'êtes pas curieux de rencontrer Yoda, c'est à désespérer de votre curiosité ! Garez-vous sur le parking de la mairie, c'est à deux pas.

Dans les environs

Beauregard-Baret

Une commune agricole d'environ 800 habitants où l'on peut découvrir le château de la Jonchère et sa façade Renaissance avec une belle porte et une tour, au nord, ainsi que l'église Sainte-Anne de Meymans, de style roman, qui fut fortifiée au XIVe siècle, surmontée d'un chemin de ronde. Beauregard-Baret organise une fête des laboureurs aux Rameaux, avec bugnes, foujou, soupe à l'oignon notamment. Et à la Saint-Jean, une soupe au lard.

■ **INDIAN'S VALLÉE**
825, route du Gros-Chêne
✆ **04 75 48 87 98**
www.indiansvallee.com
indiansvallee@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Spectacle : 15 € (adulte). Soirée étape : 50 €. Nuit + petit déjeuner : 25 €. Location roulotte : 100 € la nuit. Location chalet : 120 €.
C'est la vallée des Indiens et des chevaux, le rendez-vous des Indiens et des cow-boys au pied du Vercors. Un centre pluriel qui organise des colonies de vacances, accueille les scolaires, abrite un poney-club, monte des spectacles équestres et les programme, excelle en animation comme en voltige. Les amateurs de danse et musique country comme les passionnés d'histoire du Far-West apprécient le festival d'Indian's Vallée, en juillet avec des chevauchées et cavalcades spectaculaires présentées par des cavaliers cascadeurs en costumes avec des mises en scène dignes des meilleurs westerns. Également des spectacles nocturnes et la possibilité de bivouaquer sur place avec ou sans son cheval dans des gîtes équestres, des roulottes, des chalets ou des tipis, sans oublier le saloon pour tous. Un vrai dépaysement !

Bouvante

La commune de Bouvante, à 8 km au sud de Saint-Jean-en-Royans, s'étage sur plus de 1 000 m de dénivelé de 1 700 m (crêtes de Montué) à 500 m (Bouvante-le-Bas). Ici s'installèrent les moines chartreux au XIIe siècle. Aujourd'hui c'est l'immense forêt de Lente qui attire les touristes, fondeurs en hiver, randonneurs en été. Quant au village avec ses 200 habitants, il offre une halte paisible et l'opportunité d'un agrotourisme de qualité.

■ **FONT D'URLE / CHAUD CLAPIER**
✆ **04 75 48 27 67**
font-urle@ladrome.fr
Cette petite station s'étage de 1 250 m d'altitude, au pied des pistes, à 1 700 m, au sommet, à l'abri d'un cirque naturel. Elle s'adresse aussi bien aux skieurs alpins qu'aux fondeurs et même aux amateurs de nouvelles glisses. Le domaine nordique propose 176 km de pistes dans un environnement sauvage qui regroupe trois sites : Chaud Clapier, Lente et Col de Carri. Pour le ski alpin (selon neige) : 9 téléskis permettent de dévaler 16 pistes rouges, bleues ou vertes. D'autres activités neige sont proposées : luges, raquettes, traîneau à chiens, snowkite (ski tracté par une voile façon cerf-volant). Un jardin d'enfants accueille les 4-6 ans autour de jeux de neige. Magasin de location de matériel sur place. De mi-décembre à mi-mars. En été, c'est rando, VTT, parcours équestres, spéléo, courses d'orientation...

■ **LENTE (ALT. 1 170 M)**
www.royans.com
Situé au cœur de la magnifique forêt domaniale, le petit hameau de Lente et ses pistes de ski de fond vous séduiront. Ils font partie de l'espace nordique : Lente - Carri - Chaud Clapier et la station alpine de Font d'Urle - Chaud Clapier se trouve à 7 km. En hiver, au départ de ce hameau situé à proximité du col de la Machine, on pratique le ski de fond sur un domaine de 40 km de pistes balisées et damées. Possibilité aussi de circuit en raquettes. Avant de partir pour une grande boucle, on peut s'initier sur la pelouse de départ alors que les tout-petits font de la luge. Été : on sillonne les sentiers à travers bois et jusqu'aux crêtes, à pied, en VTT ou à cheval.

Échevis

■ **LA GUINGUETTE DU PÊCHEUR**
Route des Grands-Goulets
✆ **04 75 48 69 86**
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. De mi-mars à fin septembre. Assiette composée à partir de 14 €. CB non acceptée.
Si vous cherchez une halte agréable sur la route touristique des Grands Goulets, c'est à la Guinguette du pêcheur qu'il faut s'arrêter. Isolé en plein cœur du Vercors, dans un cadre magnifique de collines, le petit chalet de Claude Madern vous accueille en toute simplicité pour venir déguster les spécialités du Royans. Caillettes, gratin raviolé, truite fumée, terrine de truite... pâtisseries maison. Si le cœur vous en dit, cannes et appâts sont mis à votre disposition pour taquiner la truite dans l'étang attenant. Un bateau de pêche a également été aménagé en aire de jeux pour les enfants. Il y a ici de quoi satisfaire toute la famille pour une pause ou une sortie dominicale et bucolique.

Léoncel

Au milieu des forêts, des prairies et des roches, le village de Léoncel, perché à 900 m d'altitude, compte une soixantaine d'habitants et abrite une très belle abbaye cistercienne du XIIe siècle. Joyau de l'art roman, cette

© Anaïs Vitse

Plateau d'Ambel, Léoncel.

abbaye fut édifiée en 1137 par 12 moines Bonneveaux et s'imposa vite comme le monastère le plus important du Vercors. Léoncel vient du mot latin « Lyonnae » et de « cella » ce qui signifie monastère de la Lyonne, Lyn en celte signifie « cours d'eau ». Relais vers le col de la Bataille et la forêt de Lente, le val de Léoncel attire les randonneurs, en été, et les amateurs de ski nordique, en hiver.

■ ABBAYE DE LÉONCEL
✆ 06 38 04 50 08
www.leoncel-abbaye.com
leoncel.actualites@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours en visite libre. Gratuit. Dons libres pour l'entretien de l'édifice. Visite guidée (pour les groupes (min.15 pers.) se renseigner au préalable au secrétariat).
Entre le col de Tourniol et le col de la Bataille, sur les contreforts sud-ouest du Vercors, dominant la plaine de Valence, à 912 m d'altitude, cette abbatiale cistercienne dont l'origine remonte au XII[e] siècle est un havre de quiétude, pour la méditation et le ressourcement. Solitaire et de toute beauté, cette abbaye est typiquement romane. En 1790, la communauté des moines fortement étiolée, l'abbaye fut dissoute et l'abbatiale devint église paroissiale. Le site tomba en ruines. Depuis sa fondation en 1974, l'Association des amis de Léoncel s'attache à la restauration, la recherche historique, l'animation culturelle et à la promotion de ce patrimoine remarquable. Chaque été : une programmation avec semaines de marche et prière, sessions à thème, journées Lectio Divina, concerts... La spiritualité souffle toujours à Léoncel.

■ PLATEAU D'AMBEL – LA TÊTE DE LA DAME
Col de la Bataille
Au-dessus du village de Léoncel (à environ 10 min. en voiture), au départ du Col de la Bataille, cette randonnée vous permet de découvrir l'immense plateau d'Ambel. Constitué de 1 200 ha de vastes pelouses et d'une mosaïque de clairières et forêts, cette randonnée présente de faibles dénivelés mais se fait sur une journée entière. Le point culminant de la balade, la Tête de la Dame à 1 506 mètres, offre un magnifique point de vue. Vous pourrez admirer un panorama sur le Diois, le Glandasse et le Grand Veymont. Si vous souhaitez rester une nuit sur le plateau, vous trouverez deux refuges : le refuge du Tabanet et le refuge d'Ambel.

■ AUBERGE DU GRAND ÉCHAILLON
3790, route du col de la Bataille
✆ 09 61 63 00 15
www.grand-echaillon.com
contact@grand-echaillon.com
Ouvert durant les vacances scolaires et lorsque la station de ski est ouverte. Fermé en avril. Ouvert tous les jours de 9h30 à 17h30. Menu enfant : 8 €. Suggestion du jour : 18 € (menu complet).
Sur les hauteurs de Léoncel, ce grand chalet cosy et chaleureux invite à des repas réconfortants au déjeuner et à déguster des crêpes l'après-midi. C'est grand mais néanmoins vite plein. Mieux vaut réserver. Il y a souvent de l'attente mais l'ambiance est agréable. En été, la terrasse avec son mobilier de bois est très appréciée, elle ouvre sur la nature et permet aux enfants de jouer sans risque. On mange des planches et des salades, des ravioles et une soupe avec sa tartine de fromage, des vercolines et autres gratins. C'est bon ! La tarte à la myrtille en dessert est un classique.

■ LA VERCORELLE
145, rue des Marais
✆ 04 75 44 42 85
www.la-vercorelle.com
la-vercorelle@orange.fr
Gîtes de France (4 épis). 5 chambres. Chambre simple de 79 € à 89 € ; chambre double de 96 € à 106 €. Gîte 12 places en gestion libre avec une cuisine, de 1 600 à 2 100 € la semaine. Animaux acceptés (3 € par nuit). Restauration (23 € par personne ; petit déjeuner fourni en chambre d'hôte).

Vous pouvez loger à deux pas de l'abbaye de Léoncel, au gîte de La Vercorelle doté de chambres de charme toute de poésie et de mémoire, label accueil vélo qui propose en location deux vélos à assistance électrique. Une aubaine, cette jolie maison d'hôtes, rénovée avec soin est désormais proposée en gîte. Été comme hiver, c'est un petit paradis sur la GTV (Grande Traversée du Vercors) et doté du label Accueil vélo. Chaque chambre est décorée d'objets vintage et chacune à un charme fou ! Vos hôtes vous accueillent avec gentillesse. Ne boudez pas votre plaisir, vous êtes à Léoncel, perché à 900 m d'altitude, dans le calme et la spiritualité. Possibilité de table d'hôte le soir, sur réservation, à base de produits du Vercors. Possibilité de massages bien-être.

■ **MAGASIN SAINT-HUGUES DE LÉONCEL**
La Vercorelle
✆ 04 75 41 10 84
Ouvert du 1er mai au 1er octobre et en décembre et janvier. Tous les après-midis en été, les week-ends seulement le reste de l'année.
En marge de l'abbaye de Léoncel, ce magasin associatif vous permet de faire provision de produits monastiques et de documentation sur l'art cistercien, l'histoire cistercienne, l'histoire de l'abbaye de Léoncel et sur l'art roman en général. Egalement en rayon des ouvrages de spiritualité, des CD de musique sacrée, des icônes, des eaux et crèmes de toilette, shampoing, savons de Chantelle et de Ganagobie, eau d'Emeraude des Bénédictins du Calvaire, confitures des Sept fonds ; nougat, pâte d'amandes et biscuits du Barroux, biscuits, chocolats, bonbons, miel et hydromel de Sainte-Marie-du-Désert, baume d'Aiguebelle et même des produits régionaux : vin de noix et de gentiane, foie gras, charcuterie de Limouches, fromages. Et durant les vacances de Noël : à voir une magnifique crèche provençale exposée dans le magasin, en visite libre.

Rochechinard

Un petit village (une centaine d'habitants) où fut bâti, dès la fin du XIe siècle, un château qui permet d'avoir une très belle vue sur la vallée de l'Isère. Il reçut notamment Djem, dit Zizim, fils du sultan Mehmet II, le fameux conquérant de Constantinople. Rochechinard est également lié à une grande famille dont André Horace François de Barral, ancien mousquetaire du roi, aide-major de La Fayette. Le détour vaut le coup d'œil pour les ruines du château, l'église et le presbytère. Ainsi que le musée du Royans, digne d'intérêt.

■ **MUSÉE DU ROYANS**
✆ 04 75 47 74 23
Ouvert en juillet et en août tous les jours, sauf le lundi, de 15h à 19h. Le reste de l'année, sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans (groupe adultes 2,50 €. Enfants 1,50 €). Adulte : 3,50 €. Enfant : 2 €. Durée de la visite : 1 heure.
Situé au pied des ruines du château médiéval de Rochechinard, dans l'ancien presbytère du XVIIIe siècle, ce petit musée installé nous restitue la mémoire du Royans à travers plus de 2 000 objets usuels, vêtements traditionnels, ustensiles de cuisine, outils agricoles... Reconstitution d'un habitat du XIXe siècle (chambre, magnanerie, cuisine...). Un retour émouvant sur les conditions de vie rudes et autarciques des habitants de cette région enclavée jusqu'à l'arrivée des routes qui désenclavèrent leurs villages.

■ **LA COTTINETTE**
Grand'Grange
✆ 04 75 48 51 19
valerie.bruno.cottin@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Sur réservation uniquement plutôt le midi.
De la fourche à la fourchette... Trois générations de la même famille se sont succédé à la tête de l'exploitation. Cette ferme-auberge située au cœur des monts du Matin vous accueille et vous régale. Vous découvrez ici, en direct, les bons produits fermiers depuis que Valérie et Bruno Cottin ont ouvert au public, à l'enseigne de la Cottinette, leur exploitation familiale de production de viande bovine de race Aubrac, de jus de pomme et de noix AOC de Grenoble biologiques. Et pour le verre de bienvenue, vous aurez droit à des apéritifs maison, dont un délicieux vin de noix classique ou, plus insolite, ce vin de fleur de pissenlit doré au goût de miel. Sur la table, des produits paysans : légumes du potager, veau de la ferme, fromages frais en faisselle, desserts au noix, confitures maison... Accueil très sympathique. Une adresse du réseau Bienvenue à la ferme.

Saint-Laurent-en-Royans

Une commune d'environ 1 400 habitants halte idéale avant la découverte du cirque de Combe Laval, aux falaises impressionnantes et recelant d'innombrables espèces de faune et de flore : notamment l'aigle royal ou le faucon pèlerin. Au cœur du village, « l'Ours », statue de Hervé Mompert de Combes, en hommage à la bête qu'aurait croisée Louis XI alors qu'il chassait dans le Vercors. Il fut secouru par deux bûcherons de Saint-Laurent. Autres curiosités, le pont du Tram, vestige de la ligne qui exista entre 1901 et 1931, au départ de Bourg de Péage-Romans ; le pont des Chartreux ; une tombe romaine ou cippe à l'entrée du cimetière. Enfin, dans un autre style et un tout autre registre, le monastère orthodoxe Saint-Antoine, créé en 1978, à la belle architecture et aux impressionnantes et resplendissantes fresques de Yaroslav et Galina Dobrynine.

■ **MONASTÈRE**
SAINT-ANTOINE-LE-GRAND
Font de Laval
✆ 04 75 47 72 02
https://monasteresaintoine.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 14h30 à 17h30. D'octobre à mai, visite sur rendez-vous du lundi au vendredi. De juin à septembre visite jusqu'à 17h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,50 €. Tenue correcte exigée.
Implanté dans le Vercors à quelques kilomètres de Saint-Laurent-en-Royans, le monastère orthodoxe

Saint-Antoine est une dépendance (un métochion) du monastère de Simonos Petra, au Mont Athos (Grèce). Il a été fondé en 1978 par le Révérend Père Placide Deseille et son compagnon d'ascèse le Père Séraphin. 5 moines vivent ici à l'année. Il est possible d'assister à la Divine Liturgie, aux offices, de visiter l'église de style byzantin, ou encore d'acquérir différents livres pour connaître et vivre l'Orthodoxie. Il vous suffit de pousser la porte du grand portail en bois sculpté. Le site est paisible, entretenu, niché dans la fraîcheur de combe Laval.

■ LA TABLE DES FORGES

Quartier des Forges
✆ 04 75 71 62 81

Ouvert du 1er juillet au 31 août. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Le reste de l'année fermé mercredi soir et jeudi. Menus de 13 € à 20 €. Menu enfant : 10 €. CB non acceptée. Accueil des groupes. Chiens interdits.

Une petite friture au bord de l'eau ? Merveilleusement située, la Table des Forges vous accueille dans un environnement paisible au pied du Vercors. C'est un lieu convivial, idéal pour manger au vert, fêter un événement particulier ou même réaliser des séminaires. On apprécie les spécialités du terroir, les truites fraîchement pêchées dans les bassins piscicoles attenants, et la friture de truitelles à partager avec les doigts. Pour les randonneurs ou gens de passage, un bar extérieur avec terrasse couverte propose des boissons, glaces bio, salades...

Possibilité de pêcher à la pisciculture. La Table des Forges propose aussi quelques chambres d'hôtes confortables et indépendantes avec possibilité de pension et de demi-pension. Un petit coup de cœur !

Saint-Nazaire-en-Royans ★

Ramassé sous son impressionnant aqueduc, au pied du mont Vanille qui se mire dans les eaux sombres de la Bourne, Saint-Nazaire-en-Royans distille un charme tout particulier. En toile de fond, les falaises calcaires de Presles et de la Grande Cournouse ajoutent une touche harmonieuse et grandiose au paysage. Le village s'élève en gradins par des ruelles sinueuses à l'assaut de la colline dominé par l'ancienne tour delphinale. La grotte de Thaïs recèle les traces de l'installation des hommes, il y a plus de 10 000 ans, sur ce site attachant, porte d'entrée de la vallée du Royans et du Vercors. Deux autres atouts attirent nombre de touristes en été : les fontaines pétrifiantes et le bateau à roue.

■ BATEAU À ROUE

2, place des Fontaines de Thaïs
✆ 04 76 64 43 42
www.bateau-a-roue.com
info@visites-vercors.com

Fermé du 16 octobre au 31 mars. Adulte : 14 € (a/r. Aller simple : 10,20 €). Enfant (de 4 à 14 ans) : 8,90 € (ado : 12,40 €). Pass Famille Bateau (2 adultes et 2 enfants 4-14 ans) : 42 €.

Avec son embarquement à Saint-Nazaire et son escale iséroise à La Sône, où l'on découvre le beau Jardin des Fontaines Pétrifiantes, cette croisière sauvage vous ramènera aux temps des steamboats version Mississippi et c'est vrai que l'on se prend à rêver que ce paysage isérois, entre le massif du Vercors et les collines de Saint-Marcellin, est aussi celui de l'Amérique… Sauf que notre paysage est bien sûr beaucoup plus beau et que la balade nous permet de découvrir faune et flore de la région.

Un moment de découverte – on ne voit jamais un pays de la même façon depuis le pont d'un bateau à vapeur – et de détente au rythme lent des grandes roues qui brassent l'eau, alors que le capitaine et l'équipage sont aux petits soins pour notre plus grand confort. Possibilité de privatiser le bateau avec des repas sur place et des formules sur mesure. Accueil de groupes avec des tarifs attractifs.

© PHOVOIR

Vue de Saint-Nazaire-en-Royans.

GROTTE PRÉHISTORIQUE DE THAÏS

✆ 04 75 48 45 76
info@visites-vercors.com

Début avril à fin octobre. En juillet et août, tous les jours de 11h à 19h. Autres périodes, voir horaires sur le site. Dernière entrée, 45 min. avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8,70 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5 €. Tarif réduit 7,70 €. Possibilité de billets groupés avec le bateau à roue et le jardin des fontaines pétrifiantes. Visite guidée. Snack bar. Boutique.

La visite guidée de la Grotte de Thaïs dure environ 1h : de l'histoire de la formation de la grotte à son occupation il y a 15 000 ans sans oublier la plongée souterraine encore active aujourd'hui. Laissez-vous conter les couleurs rouges et noires des reliefs de Thaïs… et découvrez la grotte sous tous ces aspects. Un parcours souterrain bien aménagé qui vous plongera dans la préhistoire. Situé au bord de l'eau, le site est joli, et vous pouvez profiter des tarifs groupés avec le bateau à roue et le jardin des fontaines pétrifiantes. Une visite idéale en famille.

JARDIN DES FONTAINES PÉTRIFIANTES

184, impasse des Tufières
La Sône
✆ 04 76 64 43 42
www.visites-nature-vercors.com
info@visites-vercors.com

Qualité Tourisme. Jardin remarquable. Ouvert du 1er mai au 15 octobre 2019. Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9,20 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5,40 € (enfants 15 à 18 ans, étudiants, chômeurs, 8,10 €). Tarifs haute saison (juillet et août) : + 0,50 €. Pass'famille Jardin : 27 €. Forfait pour Grottes de Thaïs/Jardin/Bateau à roue : 26 €/adultes, 15,60 €/enfants. Chiens interdits dans le jardin.

Un jardin étonnant, véritablement «pétrifiant» de beauté mêlant divers éléments : la roche, l'eau en mouvement et bien entendu le végétal qui offre de nouveaux tableaux chaque jour. Un espace de nature créé par l'homme qui a obtenu le label Jardin Remarquable. Un jardin taillé pour la famille avec de nombreuses activités pour des enfants qui ne s'ennuieront pas lors d'une visite à la fois apaisante et ludique. *Futé* vous conseille aussi de suivre les visites estivales guidées en compagnie des jardiniers qui vont vous expliquer les aspects méconnus du jardin et vous livrer les secrets de plantes mystérieuses.

LA MAISON DE L'AQUEDUC

✆ 04 75 48 49 80
www.saint-nazaire-en-royans.com

Fermé d´octobre à mai. Ouvert aux heures d'ouverture de l'office de tourisme. Adulte : 4 € (visite guidée : 6 €). Enfant : 2 €. Visite de l'espace Royans & Vercors et de l'aqueduc en prenant l'ascenseur.

L'aqueduc est l'emblème du village et cette maison nous permet de découvrir son histoire et ses particularités, mais aussi un magnifique panorama aérien. Espace multiple en bordure du lac, cette maison abrite, au rez-de-chaussée, le point Info Tourisme du Pays du Royans, au premier étage le Musée archive qui retrace l'épopée de la construction du pont-canal de la Bourne et l'impact régional qu'il eut. Long de 235 m, haut de 35 m, composé de 17 arches cet ouvrage historique et monumental, prouesse technique à l'époque, a été édifié entre 1873 et 1876. Il avait été présenté en 1878 à l'Exposition Universelle de Paris en tant qu'ouvrage d'art du génie hydraulique. L'histoire du village et de sa région est également évoquée. Enfin, la maison donne un accès, par un ascenseur, à l'aqueduc à proprement parlé et à son panorama grandiose. L'aqueduc est aménagé pour une promenade vertigineuse mais sécurisée, de 30 à 45 minutes. C'est le seul pont-canal en activité que l'on puisse visiter. Il est agrémenté de tables d'orientation, panneaux didactiques, dessins en relief et bornes sonorisées.

LA ROUTE DES GOULETS

Les Petits Goulets
www.vercors-drome.com/fr/info-routes

La route des Petits et des Grands Goulets, voilà une excursion touristique traditionnelle : quelques vertiges et photos panoramiques et le tour est joué ! Cette route fut creusée dans la roche pour rejoindre le massif du Vercors depuis la vallée du Royans. Se garer une première fois aux Baraques-en-Vercors pour découvrir le gouffre tapissé de verdure où suintent et ruissellent les eaux du plateau. Deuxième halte obligée, à quelques mètres de la sortie des Grands Goulets pour la vue sur un à-pic de près de 700 m ! Bien se renseigner sur l'état des routes avant de les emprunter.

HÔTEL-RESTAURANT ROME

Le Village
✆ 04 75 48 40 69
www.hotelrestaurantrome.com
contact@hotelrestaurantrome.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours. Menus de 19 € à 41 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 € (menu complet, en semaine). Formule expresse : 14,50 € (à midi, en semaine). Chambre double de 58 € à 68 €, chambre triple de 75 € à 85 €. Terrasse. Garage fermé. Salle climatisée.

Cet établissement est une institution, située quasiment sous le célèbre aqueduc, avec une grande salle donnant sur le lac et une terrasse en aplomb du lac d'où l'on observe les colverts et les foulques glissant sur l'eau. On apprécie une cuisine de tradition : caillette sur sa petite salade, périgourdine sur toast, ragoût de lotte au safran, pavé de biche au saint-joseph, ravioles du Royans, poulet aux écrevisses, saint-marcellin toasté sur salade à l'huile de noix, crêpes Suzette ou gratinée de poires William... En été, la maison propose une carte de brasserie, une douzaine de salades et s'adapte aux horaires des excursions en bateau à roue, toujours prêt à servir au débarquement des touristes. Et si cette escale au bord de l'eau vous plaît vous pouvez même y séjourner.

Saint-Thomas-en-Royans

Un charmant village agricole (maïs, noyers) de près de 600 habitants qui recèle une stèle et un sarcophage gallo-romain, le château de la Chartrognière (XVIe et XVIIe siècles), un pigeonnier, le canal de la Lyonne et l'église à l'origine médiévale. A découvrir aussi la forêt des bords de la Lyonne et de la Bourne, sa flore et sa faune (dont le faucon hobereau).

© Anaïs Vaine

Vue de la route des petits goulets.

■ **JACO'PAIN**
Le Village
✆ **04 75 47 59 82**
www.jacopain.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h à 20h. Salon de thé. Restauration le midi. Terrasse. Marché de Valence le samedi matin. Visites du fournil.
Boulangerie-café-resto « bio et local » installé dans le centre de Saint-Thomas-en-Royans depuis 1989. Des pains au levain naturel et biologique, élaborés avec des farines locales et façonnés à la main, cuit dans un four chauffé au bois. On le retrouve dans quelques boutiques bio et sur le marché de Valence, place des Clercs, le samedi matin, dans toutes ses déclinaisons : aux céréales, complet, semi-complet... Egalement des viennoiseries, des pognes, le pain du randonneur, le pain au bleu, la tartes aux noix, etc. Aussi un petit resto, avec repas bio du terroir tous les jours à midi. Exemple de menu : crudités de saison ou apéro tapas, légumes révisés selon Jack, filet de truite au four et ses légumes, fromages ou dessert du jour. Sans oublier le salon de thé ! Une vraie bonne adresse, authentique, sympathique et futée.

SAINT-NAZAIRE-LE-DÉSERT

Au cœur de la vallée de la Roanne, Saint-Nazaire-le-Désert, village médiéval de 185 habitants construit autour d'un prieuré bénédictin, est un lieu de villégiature très agréable. Il permet de profiter au mieux de cette vallée isolée de toute beauté qui attire les amateurs de paysages et de baignades sauvages. Une petite route sinueuse et pittoresque traverse la vallée, grimpant, descendant, virevoltant, longeant ou surplombant la Roanne qui creuse des gorges et des piscines naturelles aux eaux turquoise, des cascades et des toboggans. De petits sentiers longent la rivière passant à travers buis, rochers, prairies fleuries... Plus on s'éloigne, moins les berges comptent de baigneurs ! Cette Roanne et quelques affluents secrets offrent des sites de baignade, de pique-nique, voire de bivouac, très agréables. Les sommets attirent aussi les randonneurs et les villages invitent à la découverte. Ainsi Saint-Benoît-en-Diois sur sa crête avec son adorable chapelle. On peut rejoindre des villages encore plus isolés dont Aucelon (40 habitants) avec ses producteurs d'agneaux d'alpage, de porcs fermiers, de fromages de chèvre et de pains bio, connu aussi pour sa fête du pain estivale qui déplace toute la région ! Il faut voir aussi Volvent et Pennes-le-Sec (20 habitants !), Rimon et Savel et, au hasard des randonnées, certains hameaux désertés qui gardent tout leur charme. Ainsi Gumiane, départ pour l'ascension de la belle montagne d'Angèle. Bonus : des champs de lavande qui embaument.

Le gîte

■ **L'AUBERGE DU DÉSERT**
✆ **04 75 27 51 43**
www.auberge-du-desert.com
aubergedudesert@orange.fr
Chambre simple de 45 € à 50 € ; chambre double de 70 € à 75 €. Demi-pension : 58 € (à partir). Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 16 €. Animaux acceptés (4 €). Wifi payant. Restauration (menu à 20 €, enfant à 9,50 €).
Vous logez dans un château du XV^e^ siècle ! Mais en toute simplicité. Cet établissement familial offre une escale bienvenue pour découvrir et profiter de la vallée de la Roanne. Possibilité de demi-pension car l'Auberge du Désert abrite également un restaurant où l'on savoure une cuisine de terroir sans prétention mais généreuse : picodon et tomates séchées, côtelette d'agneau au thym, faisselle au coulis de framboise...

Dans les environs

Brette

Un petit village qui sent bon la lavande, d'une quarantaine d'habitants et qui doit son nom à une rivière. De nombreuses curiosités historiques ou géographiques pour les visiteurs : au cimetière, une plaque qui précise : «*1636 entente établie entre catholiques et protestants pour le partage du cimetière avec deux portes d'entrée...*». Le pas du Gourd est un lieu de baignade dans la Brette ; des vestiges d'anciennes mines de la Compagnie royale d'Asturie présente de 1901 à 1912 pour extraire de la calamine ; la grotte de la Beaume sourde ; la Servelle d'où on profite d'un large panorama sur les monts des environs ; le Pas de l'Echaillon permettant d'admirer la vallée de la Roanne ; le scialet dit «Trou de la Servelle». La vallée de la Brette a été mise sous les feux de l'actualité lorsque le funambule Henry's la traversa sur un câble tendu entre le Monestier et le col du Parquet.

■ **FERME DU VILLARD**
Les Raynauds
✆ 04 75 27 20 90
www.la-ferme-du-villard.com
obonheurdujour@aol.com
Assiette découverte de 6 à 12 €, menu auberge 30 €. Camping : 14 € la nuit.
La petite maison dans la prairie ? Voici un hameau à l'ancienne, perché à 750 m d'altitude, qui fleure le bonheur. Ici, depuis bientôt sept générations, la famille Reynaud vit au rythme des saisons, accrochée au flanc de la Servelle, montagne qui domine le village de Brette. La vie reste simplement liée aux travaux des champs et des troupeaux. Nathalie et Hervé élèvent, outre leurs enfants, des agneaux et des chevreaux, fabriquent des tommes au lait de chèvre, fauchent le foin de leurs près, cultivent leur potager, le petit épeautre et la lavande, pressent leurs noix pour faire de l'huile, préparent des confitures et des bocaux de légumes, du coulis de tomates.
Ainsi perpétuent-ils la tradition d'une polyculture qui permet de vivre d'une terre pas très généreuse mais si attachante ! Vous pouvez acheter leurs produits fermiers bio en direct et manger à la table de la ferme. Également : visite de la ferme, départ de randonnées, baignade dans la rivière. Et, si vous aimez ce coin de paradis, vous pouvez faire au camping (géré désormais par une autre famille) et depuis peu dans des chambres d'hôtes. Une escale exceptionnelle sur les routes de la lavande, 100 % bio.

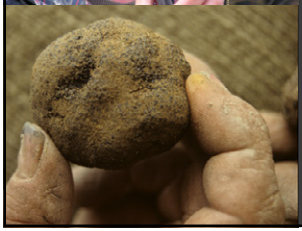
■ **GAEC DE BRETTE VIEILLE**
Ferme Brès, Les Reynauds
✆ 04 75 27 50 41
www.gaec-brettevieille.com
contact@gaec-brettevieille.com
Possibilité de visite de la chèvrerie et découverte de la traire. Marché à la ferme toutes les années en aout. Téléphoner avant de vous déplacer.
Intégré au réseau Bienvenue à la ferme, le Gaec de Brette Vieille propose des visites (sur réservation) et la vente en direct des produits de l'exploitation : fromages au lait de chèvre à différents stades d'affinage et sous différentes préparations (à l'ail, au poivre, au curry...), des miels, des noix, de l'huile de noix, de l'essence de lavande... Vous découvrez une ferme au milieu des champs de lavandes, des vergers de noyers et un sympathique troupeau de chèvres. Et les membres du GAEC. Céline Bres s'occupe de la traite, des soins aux animaux et de la comptabilité de l'exploitation. Eliane Bres s'occupe de la fromagerie et des soins aux animaux. Elle est également présidente de la coopérative France Lavande. Floran Bres s'occupe des productions végétales et de la mécanique. Julien Bres des productions végétales et de la mécanique. Les fromages de la ferme Bres sont également présents sur le marché de Saint-Nazaire le vendredi matin, en juillet et en août.

Pradelle

■ **LE MOULIN**
✆ 04 75 21 69 96
www.relaislemoulin.com
lemoulin.accueil@orange.fr
Fermé d´octobre à mars. Terrain de 3 ha. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 23 €. Résidence toilée aménagée : de 290 € à 390 €/semaine. Gîtes à partir de 390 € par semaine pour 4 personnes. Chambre d'hôte : à partir de 55 € la nuit. Chèque Vacances. Animaux acceptés.
Le site est splendide. Un petit paradis de nature et de calme ! Vous êtes au cœur de la vallée de la Roanne dans le beau village de Pradelle (26 habitants) à proximité de la Roanne et d'un de ses affluents la Gervanne, plus sauvage et moins fréquentée que l'on remonte par un agréable sentier pour trouver des sites de baignade enchanteurs et isolés. Le Moulin offre plusieurs types d'hébergements : quinze emplacements de camping avec piscine, un gîte pour 4/5 personnes et trois chambres d'hôte. Pour les amoureux de nature, de randonnées, d'eaux vives et claires, de flore et de faune sauvages... Un hébergement estampillé Ecotourisme en France.

SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX ★

Saint-Paul-Trois-Châteaux, c'est toute une histoire ! Saint-Paul d'abord. Ce saint vécut au Moyen Age. C'était un modeste paysan du village. Un jour, son bateau de berger se mit à fleurir. On vit là la main de Dieu et le paysan devint évêque ! Et l'évêque fit de son village une cité. Quant aux Trois-Châteaux, c'est une autre histoire ! Il n'y en eut jamais trois. La dénomination vient du fait que le site fut autrefois la capitale d'une peuplade gauloise, les Tricastini. Tricastini, Tricastrinorum, Tricastinorum et par extension Trois-Châteaux, dénomination qui s'est étendue à toute la région des Trois-Châteaux : le Tricastin. On se procure à l'office de tourisme un plan



TRUFFES ET TRUFFIERES DU TRICASTIN

Au coeur de la 1re région truffi cole fançaise

La Maison de la truffe & du tricastin

vous invite à découvrir le monde mystérieux et fascinant de la truffe noire

NOUVELLE PRÉSENTATION LUDIQUE ET INTERACTIVE

Caveau des Vignerons
Plus de 100 vins différents, prix identiques aux domaines

Rue de la République - 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux
Tél. 04 75 96 61 29 - www.maisondelatruffe.com

détaillé pour visiter la vieille ville et ses sites les plus remarquables. On flâne dans les ruelles, place de l'Esplan, on admire les maisons aux façades badigeonnées d'ocre et de jaune doré aux fenêtres à meneaux, on rejoint l'incontournable cathédrale Saint-Paul, on découvre les vestiges romains : remparts, porte Notre-Dame... La ville est aussi connue pour être la capitale de la truffe et ses restaurants gastronomiques dédiés au diamant noir attirent les gourmets. En été, la piscine municipale est bien agréable...

Points d'intérêt

■ **MAISON DE LA TRUFFE ET DU TRICASTIN** ★
Rue de la République
✆ 04 75 96 61 29
www.maisondelatruffe.com
contact@maisondelatruffe.com
Horaires variables selon les saisons, contacter la Maison de la Truffe et du Tricastin pour plus d'informations. Adulte : 4,50 €. Enfant : 2,50 €.
La maison rend hommage à la truffe, mais aussi aux vins. Du vin et des truffes, qui dit mieux ? ! Au pied de la cathédrale du XIIe siècle, c'est une bâtisse de pierre blonde et de caractère qui accueille la Maison de la truffe et du Tricastin, implantée là il y a plus de 25 ans. La MTT pour les intimes. On s'y familiarise avec le monde fascinant de la truffe noire du Tricastin : cycle biologique, mode de culture, cavage, gastronomie. Si on ne peut acheter des truffes fraîches, on peut toutefois y faire provision de bonnes truffes en verrines. La maison abrite aussi le caveau des vignerons de ce pays du Tricastin, riche d'une AOC depuis 1973, avec vente de vins, dégustation et exposition permanente qui dévoile « *Le vin de l'antiquité à nos jours* » . Et ne ratez pas la fête de l'omelette aux truffes, chaque année, un week-end début février, depuis plus de 30 ans. La MTT orchestre cette fête annuelle de la truffe qui voit chaque année de nouvelles intronisations au sein de la confrérie, et un grand salon des vins de la région.

Le couvert

■ **L'ENTRE2**
2, rue Charles-Chausy
✆ 04 75 46 61 14
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 29 € (selon le nombre de plats). Formule du midi : 16,50 €. Terrasse.
Une carte à base de produits frais. De la cuisine française matinée d'influences asiatiques avec, par exemple, bœuf au saté, chou chinois et oignons rouges, crème de panais et persil racine, enoki, huile de truffe noire de Nyons, thon mi-mariné en feuille de shiso, nori, gelée de concombres ; saumon sauce teriyaki légumes croquants, entrecôte (Ardèche) sauce barbecue, pommes macaires et tomate provençales, magret de canard sauce au miel, pousses d'épinards, soja, agrumes ; tarte au citron de l'Entre2...

■ **L'ESPLAN**
Place médiévale de l'Esplan
✆ 04 75 96 64 64
www.esplan-provence.com
saintpaul@esplan-provence.com
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir de 19h à 21h. Menus de 27 € à 45 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 19,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Derrière l'impressionnante façade du XVIe siècle – celle de l'ancien hôtel particulier des chevaliers de Girard de Maisonforte – Laurent Ocana propose un menu de saison avec une cassolette de petits gris au pistou et cèpes, salade croquante aux copeaux de châtaignes suivi de joues de porc braisées au Tricastin et rameaux d'olivier flan de potiron et petit épeautre cuit comme un risotto. Tout un programme ! L'autre grande richesse de l'Esplan que tout amateur doit découvrir, ce sont ces vins de propriétaires qui sont proposés par une sommelière particulièrement douée. Si vous voulez inscrire votre nom à un livre d'or déjà bien rempli, l'Esplan est une halte rafraîchissante pleine de trésors.

■ **VILLA AUGUSTA**
14, rue du Serre-Blanc
✆ 04 75 97 29 29
www.villaaugusta.fr
contact@villaaugusta.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mardi au dimanche le soir. Menus de 52 € à 88 €. Formule du midi : 29 € (23 € avec entrée et plat ou plat et dessert, 36 € avec un verre de vin et un café, sauf dimanche). American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Aucune faute de goût dans ce Relais & Châteaux : la pierre apparente se mélange au verre et au fer en une heureuse harmonie. Le parc déployé sur quatre hectares est agrémenté d'une piscine transparente. La cour intérieure, avec son petit bassin alimenté d'une fontaine, invite à la rêverie. Un état de béatitude qui se poursuit avec la cuisine de David Mollicone, ancien élève de Michel Bras, à Laguiole. Ce chef talentueux et inventif, magnifiquement secondé par son épouse Priscilla, marie les produits du terroir aux saveurs glanées au fil de ses voyages, et propose, dans le menu terroir, entre autres délices, la betterave en raviole cuite en croûte de sel, farcie de saumon mi-cuit, câpres et citron, ou le foie gras des Landes également très bien assorti, puis en plat la Saint-Jacques de Normandie juste saisie au four en coquille, condiments de noix d'Isère, racines de saison cuisinées au sautoir jambon de pays, émulsion « oignons des Cévennes », ou alors la volaille fermière drômoise avec poitrine rôtie servie moelleuse, quelques racines, topinambour et oignons de Cévennes, jus de légumes lié de beurre fermier façon Soubise... Et, pour finir, une tarte fine au chocolat ou un ananas rôti, caramélisé, vierge de fruits secs au rhum, crème glacée fromage blanc agrumes. Une cuisine de grande qualité, toute en finesse ! Vous pouvez prolonger ce moment de charme en faisant escale dans l'une des chambres de la Villa Augusta, à l'image de l'établissement, délicieuses, confortables et modernes.

Le gîte

■ **L'ESPLAN*****
Place médiévale de l'Esplan
✆ 04 75 96 64 64
www.esplan-provence.com
saintpaul@esplan-provence.com
❄
Chambre double de 82 € à 145 €. Petit déjeuner : 15 € (bio). Lit supplémentaire : 14 €. Animaux acceptés (9 €). Wifi. Menu express : 18 €. Menu de saison de 18 € à 40 € selon le nombre de plats. Tv satellite, Canal +.
Cet hôtel-restaurant de luxe est la propriété d'Henriette et Claude Paulin, un des piliers de la gastronomie et du tourisme locaux, créateur de la cave et fondateur du marché aux truffes ! La demeure date du XVI[e] siècle – ancien hôtel particulier des chevaliers de Girard de Maisonforte – et dispose de 36 chambres aménagées avec goût, alliant confort moderne et charme d'une maison de caractère.

■ **VILLA AUGUSTA**
14, rue du Serre-Blanc
✆ 04 75 97 29 29
www.villaaugusta.fr
contact@villaaugusta.fr
❄
Ouvert toute l'année. Fermé 3 semaines en janvier. 24 chambres. Chambre double de 99 € à 158 € ; suite de 218 € à 257 €. Petit déjeuner : 18 €. Wifi. Menu du marché (à midi, en semaine) : 23 €. Menu terroir : 52. Menu découverte 62 €. Menu dégustation 88 €. Tv satellite, Canal +.
C'est la qualité Relais et Châteaux quatre étoiles. Luxe, calme et volupté. Confort et gastronomie. Raffinement et prestations parfaites. Pas de doute Priscilla et David Mollicone savent recevoir ! Et leur mas est un paradis avec sa piscine et son parc de quatre hectares, le restaurant en véranda, la cour intérieure avec sa fontaine, les chambres douillettes, décorées avec originalité et élégance.

Campings

■ **CAMPING DE LA COLLINE**
31, rue du Serre Blanc
www.campingdelacolline.com
campingdelacolline@orange.fr
Ouvert toute l'année. De 14 € à 20 €. Mobil-homes de 190 € à 650 € la semaine. Kasavélo : 35 €/nuit ou 100 €/jour avec la location de 2 vélos à assistance électrique.
Ce camping est labellisé Accueil vélo, car il est à proximité d'itinéraires cyclistes intéressants, mais aussi parce qu'il propose des services adaptés (cases pour ranger les vélos, location de Vélo à assistance électrique, espace pour laver les vélos, espace dépannage. Un pied dans la nature, un pied dans le centre historique de Saint-Paul-Trois-Châteaux, au cœur d'un parc boisé de 13 ha, ce camping à taille humaine est idéalement situé. Nouveautés 2017 : Piscine, snack et jeux enfants dans le camping. Outre les emplacements pour les tentes et les caravanes, vous avez ici des mobil-homes confortables avec grandes terrasses. Vous bénéficiez de tous les services du village : cinéma, bowling, 2 piscines municipales dont une couverte avec toboggan, médiathèque, musée, cathédrale, nombreux cafés, restaurants, commerces, etc. Accueil des camping-cars.

Sorties

■ **LE CENTRE SAINT-PAUL 2003**
Quartier Miégesolles
✆ 04 75 04 50 88
Ouvert tous les jours sauf le lundi.
Un peu à l'écart de la ville, un superbe complexe de loisirs combinant un billard-bowling climatisé de 12 pistes, un espace aquatique (bassins réservés aux

petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

petits, toboggans…), un mini-golf situé sur un îlot de verdure et de quoi satisfaire les amateurs de raquette avec des courts de tennis, 6 courts de badminton, 2 courts de squash et cerise sur l'eau un espace remise en forme (muscu', fitness...) et bien-être (sauna, hammam, spa). Au programme aussi : aqua-gym, aqua-fitness, zumba, pilates, step, gymball... En outre, une pizzeria-glacier est ouverte sur le site tous les soirs sauf le dimanche. De quoi passer de très bons moments en famille ou entre amis de tous les âges.

Dans les environs

La Baume-de-Transit

Cette commune de près de 900 habitants vaut le détour pour les vestiges de son château féodal (ruines de murs et tour). Cette grande bâtisse fut en partie détruite en 1574 lorsqu'elle fut prise aux huguenots par le comte de Suze. Diane de Poitiers, dite « dame de Baume » y aurait séjourné à plusieurs reprises. L'église Sainte-Croix remonterait au XI[e] siècle, du temps des premières croisades, avec quatre absides rappelant l'église du Saint-Sépulcre à Jérusalem. Il n'en reste aujourd'hui plus que trois, ce qui confère à l'édifice religieux une architecture particulière et digne d'intérêt grâce aux colonnettes avec chapiteaux. L'église Sainte-Croix a d'ailleurs été classée monument historique dès 1908.

La Garde-Adhémar ★★

Ce village médiéval d'un millier d'habitants, enserré dans ses remparts en bordure d'un piton rocheux qui domine la plaine de Pierrelatte est classé parmi les plus beaux de France. Il tire son nom de l'illustre famille des Adhémar, dont le château se dresse à Montélimar. Se promener dans ses ruelles protégées du soleil, découvrir la chapelle des Pénitents, la porte d'Amont et cette place baignée de lumière, c'est un vrai bonheur. La remarquable église romane Saint-Michel fut restaurée au milieu du XIX[e] siècle, grâce au soutien de Prosper Mérimée, « l'inventeur » des Monuments historiques. Un joyau ! Il faut visiter également le jardin des Herbes et le jardin de Collection – conservatoire de 200 espèces végétales (accès libre).
D'ici, la vallée du Rhône semble bien dénaturée... A 2 km, le val des Nymphes est une oasis de fraîcheur romantique, ancien lieu de culte païen, où se dresse au bord de l'eau une chapelle du XII[e] siècle, restaurée voici une vingtaine d'années. Et La-Garde-Adhémar, véritable « vigie » sur la vallée du Rhône sert de point de repère à ceux et celles qui empruntent l'A7. De quoi leur donner envie de faire un petit détour...

■ **L'ABSINTHE**
Place Perriod
✆ **04 75 04 44 38**
Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du lundi au jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Plat du jour : 12 € (en semaine, 16 € le week-end). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Coup de cœur et coup de projecteur pour ce Bistrot de Pays où nous accueillent Marie Moreau et Jean-Yves Guimet. Sur la place du sommet du village (avec terrain de pétanque), cette belle maison de pierres offre une terrasse à l'ombre des acacias et un intérieur charmant. L'accueil est souriant, l'ambiance conviviale. Une ardoise fait office de carte et là, rien que d'en parler, l'eau monte à la bouche ! En hiver, on suggère une omelette à la truffe ou des tagliatelles fraîches, un jarret de porc grillé ou un magret de canard sauce myrtille. En été, la truffe blanche est à l'honneur avec des pâtes fraîches et les poissons (loup, daurade) sont à la plancha. Que des produits frais cuisinés avec franchise et finesse. Parmi les spécialités de la maison : sauté d'agneau au balsamique, râble de lapin en croûte de thym au four, crumble framboise, crème brûlée à l'infusion de lavande...

■ **LE TISONNIER**
Le Village
✆ **04 75 04 44 03**
Ouvert toute l'année. Ouvert de fin mars à octobre. Tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. En été ouvert tous les jours midi et soir, sauf le samedi midi. Plats de 13 € à 22 €, desserts environ 6 €.
Joyeux bric-à-brac de bric et de broc, collection de brocs à eau, murs tapissés de journaux illustrés, de pubs anciennes. Et ici on est fan de Johnny, qui venait y manger avec sa maman. Et cela ne s'invente pas, les patrons se prénomment tous les deux Camille. Madame en salle, monsieur en cuisine. L'accueil est vraiment charmant, le service efficace et dans l'assiette tout est maison. Avant cuisson, le chef n'hésite pas à vous présenter le poisson de Méditerranée (sauvage !) que vous avez choisi à la carte. D'ailleurs, le poisson est l'un des ingrédients phares de cette maison où l'on se régale vraiment. Les légumes aussi, le plus souvent bio. Beau choix à la carte. Et ne vous privez pas de dessert, il sera toujours accompagné de la meringue façon suisse, l'autre spécialité de la maison réalisée par la patronne. A moins que vous n'optiez pour le café meringue. Top ! Après le repas, promenade romantique au val des Nymphes...

Saint-Restitut

A 2 km de Saint-Paul-Trois-Châteaux, le joli village de Saint-Restitut est un site dont l'occupation humaine est attestée dès le néolithique. Vous découvrez le village médiéval dans la partie haute avec une belle église du XII[e] (style roman provençal), flanquée d'une tour dont la partie basse, formant crypte, abritait le tombeau de saint Restitut. Découvrez la frise du bas-relief composée de nombreux sujets, animaux et chevaliers. A proximité, il est possible de vous rafraîchir à l'eau de la fontaine avant de traverser la porte du Vent pour rejoindre la chapelle de Saint-Sépulcre (XVI[e]). Bâtie sur un plan hexagonal par Guillaume Adhémar en souvenir de son pèlerinage en terre sainte, celle-ci est de style gothique flamboyant. Des carrières de Saint-Restitut furent extraites des pierres qui servirent à édifier notamment la préfecture et le musée de Grenoble, le Grand Théâtre de Montpellier, le tunnel du Saint-Gothard, l'Hôtel des postes de Genève, une rue entière à Zurich, et bien d'autres monuments encore...

■ **FERME DU TRUINAS**
✆ 04 75 96 73 69
http://fermedutruinas.free.fr
fermedutruinas@free.fr
Ouvert tous les jours d'avril à fin septembre. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 28 €. Nuit en dortoir : 28 € par personne. CB non acceptée. Restauration (table d'hôtes : 26 € midi et soir sur réservation).
Babeth et Ariel vous accueillent à la ferme, une belle grande ferme isolée en pleine nature et bien restaurée. Vous bénéficiez d'une piscine, de coins charmants où vous mettre à l'ombre et au calme. Les chambres sont climatisées et peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. On apprécie la possibilité de dormir en dortoir : douze couchages sur trois niveaux. Le plus : la cuisine à base de produits frais du terroir. La ferme fonctionne comme une auberge et reçoit les convives (sur réservation) le midi et le soir.

■ **MAS THÉO**
Les Caves Cathédrales
2610, route du Belvédère
Laurent Clapier vigneron ✆ 04 75 46 04 59
www.mas-theo.fr
mas-theo@caves-cathedrales.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. En été : ouvert dimanche après-midi de 14h30 à 18h30.
Laurent Clapier a repris le domaine viticole familial en 1999 et s'est engagé dans la vinification alors qu'auparavant les raisins du vignoble étaient travaillés en cave coopérative. C'était la première étape. Un défi très joliment relevé. De bouche à oreille, les vins du Mas Théo se sont vite fait une belle réputation. Des vins francs et abordables issus de raisins cultivés dans le respect de la terre et vinifié dans le respect du terroir... Un vin typé côtes-du-rhône, en toute authenticité, sans tralala ! Pourquoi Théo ?
C'est que les anciens du village appelaient le domaine le Mas Théolas, du prénom de l'arrière-grand-père Théolas. On aime les sympathiques étiquettes du domaine, marquées d'un simple et élégant TO pour Théo. Un site à découvrir, des bouteilles à déguster et partager. Le domaine est depuis 2004 en bio et 2012 en biodynamie. Les caves sont installées dans d'anciennes carrières de roche crayeuse qui arborent une température de 12 °C tout au long de l'année et un taux d'humidité de 90 % idéal pour le vieillissement du vin. Visite des caves et dégustation gratuites.

SAINT-VALLIER

Située au bord du Rhône, au nord du département de la Drôme, la ville est passée entre plusieurs mains. Terre des Dauphins, elle obtint une charte de liberté au XIII[e] siècle. Puis, placée sous la domination des seigneurs de Bourgogne, elle fut donnée en dot lors d'un mariage chez les comtes de Valentinois… Ceux-ci la cédèrent à une autre branche de la famille, dite de Poitiers Saint-Vallier, qui s'éteindra au XVI[e] siècle. S'il reste quelques demeures bien conservées du temps des Poitiers, il subsiste peu de vestiges des remparts médiévaux de la ville et aucune pierre du couvent franciscain fondé au XVII[e] siècle. Saint-Vallier s'est développée entre deux eaux. Les eaux du Rhône, d'un côté, lui offrirent un accès à une grande voie de communication pour exporter ses marchandises. Les eaux de la Galaure, de l'autre, autorisa les industries traditionnelles de la céramique et de la soie. Située sur l'axe rhodanien, Saint-Vallier connut également les bombardements durant la guerre. Cocasse : les alliés manquant le pont sur la Galaure détruisirent une grande partie de la ville. L'église et le château de Diane de Poitiers en sortirent fort heureusement indemnes. Ce château, qui marque le paysage urbain de la ville,

© Anaïs WINE

Saint-Vallier.

abrita, durant sa jeunesse, Diane de Poitiers future maîtresse de François 1er, puis d'Henry II. Aujourd'hui, sur la route des vins des Côtes-du-Rhône et au sein du pays de l'Hermitage, Saint-Vallier compte un peu plus de 4 000 habitants. Le marché hebdomadaire du jeudi matin se tient sous une halle construite en 1852. À voir aussi l'église Saint-Valéry remaniée à plusieurs époques.

Le couvert

■ **LE BISTROT D'ALBERT**
116, avenue Jean-Jaurès
✆ 04 75 23 01 12
bistrot.albert@wanadoo.fr
Fermeture : 15 jours en février et 15 jours en août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Formule du midi : 25 € (entrée/plat : 21 € – en semaine). Parking privé.
A deux pas de la gare, un restaurant et bar à vin où l'on peut même acheter des ravioles artisanales. La carte des vins fait la part belle au vins de la région, particulièrement en Côtes-du-Rhône, Croze et Saint-Joseph. Régionale aussi la collection des bières artisanales Free mousse de Saint-Victor (Ardèche). Au menu, les classiques de la cuisine bourgeoise, steak tartare, côte de bœuf charolais et frites maison, aile de raie vapeur et beurre, canard à la plancha et purée du jus de xérès, et des spécialités régionales, comme les caillettes de Chabeuil. Service agréable.

Loisirs

■ **CENTRE AQUATIQUE BLEU RIVE**
Les Iles de Silon
✆ 04 75 23 18 99
www.portededromardeche.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine début septembre et une semaine en mars pour entretien technique. Horaires variables selon les vacances scolaire, les saisons, consulter le site Internet. Entrée adulte 4,50 €, enfant 3,50 €. Cartes d'abonnement. Massages à partir de 19 €.
Cet équipement intercommunal qui vient d'être restauré abrite tout à la fois un bassin sportif, un espace loisir et un espace spa/fitness. Voici donc un centre de loisirs et de plaisirs avec piscines intérieures, bassins extérieurs avec un double toboggan et des animations aquatiques : contre-courant, blower, aquagym, aquatonic, aqua-jogging. Un centre nautique adapté à tous, des bébés nageurs aux seniors qui se voient proposer des activités particulières... Profitez aussi de l'espace wellness avec deux saunas, deux hammams, douches déferlantes, salle de repos et solarium avec transat, etc. Un nouvel espace jeux pour les enfants. Et toujours : une animation «aquaphobie» pour dépasser son angoisse de l'eau !

Dans les environs

Beausemblant

Une expansion exceptionnelle pour cette commune qui a vu doubler sa population en trente ans (1414 habitants en 2014). Plusieurs sites témoignent de son histoire : l'église du XIXe siècle, les châteaux de la Sizeranne, de Beausemblant, rebâti en 1640 et du Molard, maison forte du Moyen Âge.

Châteauneuf-de-Galaure

Ce bourg rural de la vallée de Galaure compte 1 700 habitants – les Castelneuvois et les Caltelneuvoises. Il est connu pour être le village natal de Marthe Robin (1902-1981). Cette mystique catholique, fille de paysans, est à l'origine, avec le père Finet, de la fondation des Foyers de Charité qui ont essaimé dans le monde entier. Ces communautés mixtes de baptisés dans l'Eglise catholique mettent en commun leurs biens, leurs compétences et leurs charismes pour se consacrer à l'annonce de l'Evangile. Leur mission principale est l'animation de retraites spirituelles, dans un cadre familial et un climat de silence. Par leur prière, leur vie fraternelle et leur accueil, ils témoignent de l'amour de Dieu. Marthe Robin, partiellement paralysée et souffrant de douleurs intenses, offrit sa souffrance et sa vie à Dieu.
Certains témoins de son époque attestent à son sujet d'apparitions mariales, de stigmates et d'inédie (survivre sans se nourrir). Un dossier en vue de son éventuelle béatification a été déposé auprès des autorités diocésaines dès 1987 puis transmis au Vatican en 1996. En novembre 2014, un dossier présentant un miracle obtenu par l'intercession de Marthe Robin a été déposé. Verra-t-on une petite paysanne de Galaure sanctifiée par le pape François ? Sainte ou pas, Marthe Robin inspire les fidèles. Le nombre des visiteurs qui vont prier dans la ferme de la Plaine, où elle vécut, a doublé entre 2001 et 2011, pour atteindre aujourd'hui 40 000 par an. Un Foyer de Charité existe à Châteauneuf-de-Galaure qui accueille des retraitants. Mais les pèlerinages sur les traces de Marthe et le tourisme spirituel n'est pas la seule vocation de ce pays des collines de la Drôme riche en adresses gourmandes, en magasins d'usine et autres attractions moins mystiques...

■ **AUBERGE DE CHATEAUNEUF**
1, rue Geoffroy de Moirans
✆ 04 75 98 69 30
www.aubergedechateauneuf.fr
reservation@aubergedechateauneuf.fr
Ouvert du 1er septembre au 30 juin, du lundi au dimanche midi, les vendredi et samedi soir. Du 1er juillet au 31 août, du lundi au dimanche midi, les mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir. Pour les soirs, weekend et jours fériés 2 menus sont proposés, ainsi qu'une gamme de burger, des gratins de ravioles et des plats à la carte.
Châteauneuf-de-Galaure est connu comme lieu de naissance de la mystique Marthe Robin, fondatrice des Foyers de charité. De nombreux catholiques s'y rendent en pèlerinage. Ils peuvent faire escale dans cette auberge pour un moment gourmand et convivial. Ici vous accueillent Manon, Eric et Tommy qui vous proposent une cuisine simple mais bien préparée à base de produits du pays. Un menu du jour, des ravioles, une bonne pièce du boucher, vous avez le choix. Le buffet des entrées est très étoffé et les desserts maison sont nombreux et savoureux.

Saint-Avit

CAMPING DOMAINE LA GARENNE****
156, chemin de Chablezin
✆ 04 75 68 62 26
www.domaine-la-garenne.com
garenne.drome@wanadoo.fr

Fermé du 28 avril au 30 septembre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h. Terrain de 14 ha. 112 emplacements (spacieux). Relief : vallonné. De 14 € à 36,40 €. Location mobil-home de 4 à 8 personnes, 2 nuits minimum basse saison, 3 nuits moyenne saison, à la semaine en été. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration (haute saison snack pizzas). Animations. Découverte des producteurs locaux.
Le domaine, aménagé en cinq terrasses, se déploie sur 14 ha dans un cadre verdoyant et paisible et accueille ce camping confortable, familial, convivial et animé en été. On aime la piscine à débordement avec sa pataugeoire et son solarium. Également au menu : ping-pong, pétanque, baby-foot, football, aquagym, jeux d'eau, jeux de plein air, chasses au trésor (*geocaching*)... Vous avez le choix entre des emplacements de camping et des locations de chalets, de mobil-homes, certains pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes (4 chambres), des tithomes (entre tente et mobil-home) et même d'un bivouac perché dans les arbres, façon cabane. De nouveaux mobil-homes dotés de trois chambres. En 2018, le camping fête ses 20 ans !

Saint-Barthélémy-de-Vals

LES ROCHES QUI DANSENT
Rue des Roches-qui-Dansent
✆ 04 75 23 45 33
Dépliant à l'office de tourisme de Saint-Vallier.
Située à 1,5 km au sud-ouest de Saint-Barthélemy, c'est une curiosité géologique et un site légendaire, mais aussi un lieu de promenade agréable. Classés au patrimoine national sous le nom de Cromlech-de-la-roche-qui-danse, ces rochers ne cessent de nous interroger et de nous faire rêver. Ici on les appelle *les roches qui dansent*. Une cinquantaine de blocs d'un grès très dur sont posés, comme par magie, au milieu d'une colline boisée de châtaigniers et de chênes, prenant d'étranges postures. Quelques symboles étrangers gravés, des formes évocatrices, il n'en faut pas plus pour que naissent les légendes. Certains racontent que les rochers sont sortis tels de petits graviers de géant du soulier de Gargantua (même légende que celle du rocher de Pierrelatte !). D'autres disent que des fées protègent ces pierres qui se mettent à bouger et à danser, une fois par an, la nuit de Noël... Les amateurs d'escalade dansent, quant à eux, sur les parois mêmes de ces pierres surprenantes.

LAC DES VERNETS
Ouvert de début mai à mi-septembre. Horaires variables selon la saison. Entrée : 2 €. Enfant : 2 €. L'entrée est payante tous les jours en juillet et en août, les week-ends de mai et de juin. Possibilité d'abonnement pour les riverains.
On quitte Saint-Barthélemy-de-Vals, en direction de Saint-Donat (D112), pour rejoindre le lac des Vernets, sa petite plage de sable, ses berges vertes et sa quiétude. Ce plan d'eau artificiel bordé de verdure, désormais bien arboré, à cheval entre les communes de Saint-Uze et de Saint-Barthélemy, a été créé en 1992 et s'étend sur 11 hectares. La baignade y est surveillée en été. Possibilité de pique-niquer mais interdiction de faire un barbecue. Vous pouvez venir avec votre chien pourvu que vous le teniez en laisse. On trouve sur place un petit snack-bar-glacier, un parking et des toilettes.

Saint-Uze

En quelques kilomètres à l'est de Saint-Vallier, par une gorge pittoresque longeant la Galaure, on rejoint Saint-Uze, village de 1 500 habitants, qui tire sa notoriété et sa richesse de la céramique. Saint-Uze possède une longue tradition potière, mais c'est surtout l'exploitation des gisements de kaolin par la famille Revol à partir du XVIII[e] siècle qui sort le village de l'ombre. Saint-Uze innove dès lors passant de la traditionnelle poterie de grès rouge à la porcelaine brune. Cette histoire industrielle marque de son empreinte un village aux ruelles charmantes et aux maisons anciennes, où l'on peut admirer la chapelle romane Sainte-Euphémie depuis laquelle on jouit d'un panorama splendide sur la vallée de la Galaure et sur le Massif central.

MAISON DE LA CÉRAMIQUE
Place du 8-Mai-1945
✆ 04 75 03 98 01
www.territoire-ceramique.com
contact@territoire-ceramique.com
Fermé en janvier. Basse saison : ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au vendredi de 14h à 18h. Et sur réservation (visites créatives en famille, visites découvertes et démonstrations de savoir-faire pour les groupes 10 personnes minimum). Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 3 €. Pass'famille : 10 € (2 adultes + 2 enfants).
Voici une visite instructive et passionnante ! La Maison de la Céramique nous conte à travers une exposition permanente interactive et didactique, *Céramique, la Terre dans tous ses états*, l'histoire des céramiques et des productions industrielles du nord de la Drôme. Matière, fabrication, décor, utilisation, tous les thèmes sont abordés. Nous remontons le temps jusqu'aux premiers potiers, voici 6 500 ans, qui firent de la terre des récipients utiles. Surtout culinaires, mais pas que... La Maison de la Céramique programme des visites guidées, des conférences, des lectures contées et des expositions temporaires sur des thèmes particuliers : grands maîtres de la poterie japonaise, céramiques cristallisées, santons de Provence... Des stages de poteries sont régulièrement organisées. Et vous apprendrez les secrets de fabrication d'une lampe à huile gallo-romaine et autres pichets antiques. Exposition temporaire autour de la magnifique collection de pots de yaourt en céramique de Philippe Passerat.

PHILIP LIVERSAIN
23, rue Pierre-Sémard
✆ 04 75 03 52 58
www.philip-liversain.com
Fermé 15 jours en janvier et 15 jours en juillet. Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée.

Menus de 18 € à 24,50 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 10,50 € (en semaine). Chèque Restaurant.
Plats à emporter, plateaux à livrer, dont de fameux plateaux de fruits de mer, service traiteur, complètent l'offre de ce restaurant à la décoration raffinée et à l'accueil charmant. A la carte, nous vous conseillons en entrée la crépinette de pintade de la Drôme, jus au porto et salade de mesclun, puis une daurade royale en filet et son écrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, le pavé de grosse truite à la châtaigne ou encore, dans l'extrême raffinement, le foie gras de canard chaud, raviole de la Mère Maury au bouillon blanc avec une sauce à la framboise... La gastronomie à prix abordables.

■ **REVOL PORCELAINE – MAGASIN D'USINE**
Place du 19-Mars-1962
✆ **04 75 03 99 81**
www.revol-porcelaine.fr
boutique@revol-porcelaine.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison de septembre à juin ; haute saison juillet et août.

Revol est une entreprise de porcelaine culinaire dirigée par la même famille depuis neuf générations. Non poreuse et résistante à de très hautes températures, la porcelaine Revol permet une diffusion de la chaleur au cœur des aliments pour une cuisson incomparable. Forte de son savoir-faire unique et de la qualité de ses produits, Revol a obtenu le label Entreprise du patrimoine vivant.C'est dans la ville de Lyon que la famille de Pierre Revol ouvre des ateliers de faïence au cours du XVIII[e] siècle. A l'âge de 26 ans, Pierre vient s'installer dans le nord de la Drôme, à Ponsas (à proximité de l'usine actuelle), afin de s'unir à Magdeleine Carrier, elle-même issue d'une longue lignée de faïenciers. Le lieu de son installation n'est pas uniquement motivé par un retour au berceau familial, il est également justifié par la nature du sol : des argiles et des sables de qualité, mais surtout des gisements de kaolin, qui permettent la fabrication de pièces plus résistantes allant au feu. Neuf générations de dirigeants se sont succédé depuis sa création. Revol est aujourd'hui représentée par Olivier Passot, un jeune dirigeant qui, en juin 2007, reprend le flambeau porté pendant 27 ans par son père Bertrand. Plats à tartes, saladiers, bols, soupières... Revol décline ses produits à partir de la porcelaine blanche, de couleur, la céramique noire ou encore la céramique « multi-feux ».

SAOÛ ★

Aux portes du site remarquable de la forêt de Saoû, le village dessine un ensemble harmonieux et très particulier, bordé par les falaises du Pertuis. On imagine difficilement qu'il fut tout d'abord implanté sur les pentes escarpées du roc qui le domine, au sommet duquel était posé un château au Moyen Age. Avec le développement de l'abbaye de Saint-Thiers, rive droite de la charmante Vèbre, les maisons descendent s'ériger autour de l'église. Aujourd'hui, 500 privilégiés, dont de nombreux artisans (bijoutier, potier, modiste...) vivent dans ce village caché, préservé et réellement typique qui voit les touristes et les résidents secondaires affluer en été. L'incroyable forêt de Saoû dans son écrin de falaises attire les grimpeurs (site d'escalade exceptionnel), les randonneurs, les géologues et les familles qui investissent l'aire de pique-nique naturelle à l'entrée du bois. Plusieurs rendez-vous estivaux très sympathiques animent le village grâce à l'engagement de nombreux bénévoles : en juillet, le beau festival Saoû chante Mozart et la délicieuse Fête du picodon qui aligne les artisans et les producteurs sur les places et les ruelles du charmant petit bourg. Et nous régalent les acrobates sous les étoiles, les musiciens sur l'estrade, les stands où l'on sert jus de légumes frais, thé tibétain, tartes salées, soupes du Maroc et autres tapas, sans oublier la clairette de Die. On peut encore citer la Foire aux fruits d'hiver (mi-novembre). Autant de rendez-vous joyeux, gourmand et conviviaux !

Points d'intérêt

■ **FORÊT DE SAOÛ** ★
Depuis le village prendre la direction de Saillans
✆ **04 75 76 01 72**
Voir page 18.

Le couvert

■ **CERISE & VINAIGRETTE**
Les Crémas
✆ **04 75 43 17 34**
www.ceriseetvinaigrette.fr
ceriseetvinaigrette@hotmail.com
Ouvert d'avril en octobre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En moyenne saison fermé les mardi et mercredi. Menus de 27,50 € à 29,50 €. Menu enfant : 13,50 €. Formule du midi : 19,50 € (en semaine).
A l'entrée de Saou en venant de Crest, une grande maison-atelier atypique pour un restaurant haut en saveur. Table et chaises bistrot, voire formica, décor bohème coloré, mur à la chaux et au chanvre, immense porte-fenêtre sur la montagne et plafond très haut. Ou alors : terrasse sous le murier, façon guinguette, le soir lorsque s'allument les lampions. Toutes les assiettes sont des compositions artistiques. Et le menu décline une carte courte mais variée, inspirée et pleine de fraîcheur. Par exemple en entrée, quatre choix, dont un excellent gravlax de saumon, agrumes à vif, sauce aneth, ou un risotto d'encornets, œuf mollet, tuile de jambon de Serrano, pour suivre, quatre plats plus un mets végétarien (dahl indien aux lentilles corail) dont un croustillant d'agneau, sauce coriandre, riste d'aubergine ou ce divin travers de cochon confit, sauce diable et écrasé de pomme de terre. Pour finir, l'assiette de fromages affinés nous fait de l'œil, mais il faut encore une petite place pour le dessert fétiche de la maison Crog gourmand au chocolat auquel nous avons toutefois préféré le plus léger et savoureux capuccino de framboises.

■ **L'OISEAU SUR SA BRANCHE**
La Placette
✆ 04 75 76 02 03
http://saou-restaurant.fr
restaurant.oiseau@saou.biz
Restaurant ouvert 7j/7 Juillet/Août. Hors saison, fermé les lundis et mardis. Fermeture annuelle la semaine de Noël. En été, ce café utopique est ouvert tous les jours de 10h à 18h. Réservation recommandée. Menus de 36 € à 38 €. Plat du jour et formule du midi en semaine. Terrasse.
Sur la place de la fontaine, à l'ombre du tilleul, ou dans une salle avec comptoir de bar, cette maison réputée met les produits locaux et artisanaux à l'honneur. A l'ardoise, une belle déclinaison de plats. Exemples de printemps : le topinambour cru, la Doa, l'espuma de citron confit amènent à l'omble un goût d'Orient, une Kakabia, une soupe de poisson que l'on pourrait prendre sur un caïque turc le long des côtes, un cou de cabillaud rôti avec plein de trucs verts et des pommes nouvelles au four, une andouillette de porc tirée à la ficelle, sauce de brandade, cake de morue, un agneau en croûte de pain sur une bombine de paysan, le divin plateau de fromages régionaux, le sablé breton poire cuite, le baba au rhum ou le Chocoulant et sorbet d'orange. Le plein de saveurs et de poésie. De longues tables de bois, des assiettes de potiers du coin et des murs habités de citations littéraires et d'une collection de boite de sardines ajoutent au charme des lieux. Et en fin de semaine de brunch jazz ou de soirée blues. A la barre, le truculent Thierry Chalancon qui ferme son resto en hiver pour voyager autour du monde.

■ **ROUTE 26**
28, route de Crest
✆ 04 75 44 03 68
contact@route26.fr
De début avril à fin octobre. Haute saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Inter-saison ouvert vendredi, samedi, dimanche. Compter 20 à 25 € par personne. Tapas 7 €.
Une nouvelle route mythique ? C'est à Saoû, dans une ancienne scierie et coopérative agricole, que Nicolas a ouvert cette nouvelle adresse originale. Route 26, c'est un bar avec petite restauration, belle carte des vins et des bières locales, tapas de pays, planchettes apéro, tartines gourmandes et généreuses garnies de fromage et charcuterie locaux et desserts. Toujours de nouveaux plats selon l'inspiration du chef comme ce bouddha bowl quinoa boulgour légumes frais et filets de caille rôtis ou cette salade brick Picodon et chèvre frais aux éclats de noix. Ce pub à la drômoise offre plusieurs espaces : un pour danser, un comptoir, une grande terrasse sous le soleil ou les étoiles et dans le garage une belle collection de voitures années 50/70 en exposition et à louer... Il y a des soirées vinyles, des concerts, des expositions et des expositions artistiques. Nicolas orchestre tout cela avec enthousiasme. Et ce n'est pas tout, la maison a aussi son rayon épicerie fine avec les produits Aix et Terra et une gamme de sacoches en chutes de tissu pour habillage auto recyclé signée Entre 2 Rétros. Une exclusivité dans la région.

Loisirs

Les falaises qui bordent le village et la forêt de Saoû constituent un site d'escalade exceptionnel et réputé qui attire les aficionados de la discipline dès les beaux jours. Ces rochers et falaises calcaires offrent plus de 700 voies équipées, de tous niveaux. Aux débutants, le rocher école de La Graville, à 1 km de Saoû. Les experts se régaleront avec une multitude d'itinéraires. Exemple, sur le pilier Poupoune qui domine le village : la Poupoune des Choucas (aérien donc !) niveau 5 en quatre longueurs. A l'office de tourisme : contacts des professionnels qui peuvent vous initier, vous encadrer, vous accompagner et une série de topoguides actualisés en vente.

Emplettes

■ **L'ÉPICERIE DE SAOU**
1, route de Bourdeaux ✆ 04 75 76 03 80
https://epiceriedesaou.fr
contact@epiceriedesaou.fr
Ouvert le dimanche de 8h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30. En dehors de l'été fermé le jeudi.
Une épicerie à Saou ! Bienvenue, vraiment. D'autant que les deux patronnes Magali et Laure y proposent, dans un décor charmant, une superbe sélection piochée chez les producteurs locaux, mais pas que. Un rayon bio bien fourni, un rayon japonais (Laure est japonaise) bien fourni également. De quoi inspirer les cuisiniers des familles. Il y a aussi des démonstrations, des semaines à thème, de l'animation, de l'innovation, de la convivialité et de la bonne humeur. Tout ce qu'il faut pour concocter un beau moment de shopping gourmand et de partage. Plats cuisinés et service traiteur en partenariat avec L'Amuse papilles, traiteur local.

■ **MARKUS BIÈRE**
La brasserie du Val de Drôme, Le Village
✆ 04 75 76 43 24
www.markusbiere.com
markus@markusbiere.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Ici on transforme l'eau cristalline de la forêt de Saoû en breuvage doré. La populaire bière Markus est élaborée selon la méthode ancestrale des maîtres brasseurs et frères trappistes. Une douce amertume aux couleurs de la Drôme. Créée en 2001, implantée depuis 2003 à Saoû, la maison produit ces bouteilles originales à l'étiquette ronde frappée d'un hippopotame gueule ouverte que l'on retrouve aux tables des bistrots du pays et aux étals des boutiques. Des bières artisanales, ni filtrées ni pasteurisées, blonde, ambrée, brune, blanche. S'ajoutent des bières de saison, dont la bière épicée de Noël, des bières de terroir, dont celle aromatisée au... picodon. Désormais, ce sont Olivier et Valérie qui officient. On tombe bien volontiers dans la gueule de l'hippopotame ! Avec modération, comme il se doit. Mais on ne sait toujours pas pourquoi c'est un hippopotame qui sert d'emblème à la bière de Saoû ! En 2016, pour fêter ses 15 ans, Markus mit à sa carte de nouvelles bières dont la Lottness une stout belge. En 2018, plus sagement, Markus lance sa limonade. Idéale pour les panachés !

Dans les environs

Soyans

A 4 km de Saoû, il faut aller découvrir ce village charmant mariant harmonieusement vielles pierres et végétation sauvage. Traversant l'unique ruelle villageoise, on rejoint un large chemin caladé pour rallier le sommet de la butte où veillent les ruines imposantes du château médiéval. A deux pas, l'église romane Saint-Marcel est perchée au bord du vide. D'ici le regard se perd sur l'étrange silhouette en creux de la forêt de Saoû et la pyramide du Grand Delmas (1 544 m), point culminant de la montagne de Couspeau. Faisant volte-face on aperçoit, les cheminées de la centrale de Cruas et leur fumée blanche. Au pied serpente le Roubion. Soyans accueille mi-février une fameuse Journée de la Truffe. Tout près, le village de Francillon-sur-Roubion, groupé autour de l'église romane Saint-Pierre, mérite lui aussi la visite.

■ **LE MERLET**
Route du Vieux-Village
✆ **04 75 76 00 19**
www.lemerlet.fr

Bistrot de pays. Ouvert toute l'année. Du jeudi au dimanche le midi. Et le soir sur réservation la veille avat 15h. Menus de 28 € à 36 € (menu terroir ou menu locavore). Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 18 € (menu express en semaine).
Une bonne raison de faire escale au pays de Saoû et particulièrement à Soyans dont on admirera le site médiéval. Cette ferme isolée vous invite à vous sustenter de manière *locavore* (tout est local ou presque) et délicieuse. Dans ce très beau site sauvage, Fabienne et Eric Magnet vous accueillent et vous régalent. Fabienne au fourneau, Eric à la ferme. En marge du restaurant estampillé Bistrot de pays, Fabienne tient une boutique de produits fermiers : fromages de chèvres (en conversion bio), ail et œufs bio de sa ferme, et quelques autres produits des voisins, dont du bon pain bio et de la viande de pays... Tout n'est pas bio, mais tout est local. Fabienne cuisine, dans les classiques, la caillette sur lit de ravioles, la défarde, le sauté de porc caramélisé au miel, le poulet aux écrevisses mais aussi des plats du jour, frais et bons... Et demandez que signifie ce Jardin de la sorcière, en face de la petite route qui grimpe, juste au-dessus de la maison. Une histoire de plantes... Un moment festif et alternatif comme on les aime dans cette région bien sympathique. Le Merlet c'est également une épicerie de pays.

SÉDERON

Ici la Drôme provençale rencontre la montagne. A l'extrême du sud-est du département, à 800 m d'altitude, Séderon – 300 habitants – ouvre la vallée de la Méouge. Aux portes des Hautes-Alpes, du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, vous êtes à un carrefour où les influences s'entrechoquent : ciel bleu, cigales, lavande et tout à la fois, déjà, une certaine rigueur alpine. Méconnu, le pays de Séderon chanté par Giono, alterne les espaces boisés et les grands territoires pelés, conjugue agriculture – élevage ovin, caprin, lavandiculture – et tourisme. Station de repos et de séjour, dans son écrin de sommets culminant entre 1 300 m à 1 500 m, ce paisible chef-lieu de canton des hautes Baronnies est tout à fait charmant. Le bon air du pays est réputé pour être bénéfique aux personnes souffrant de problèmes respiratoires. Même s'il est situé dans le périmètre du parc naturel régional des Baronnies provençales, créé en 2014, Séderon a fait le choix de ne pas en faire partie.

■ **OFFICE DE TOURISME DE SÉDERON**
Rue de la Bourgade
✆ **04 75 28 55 00**
Ouvert tous les jours en été. Horaires variables le reste de l'année.
Antenne de l'Office de Tourisme des Baronnies en Drôme provençale pour le pays de Séderon, cet office de tourisme est dédié à un environnement naturel et préservé riche en biodiversité et représente une dizaine de villages : Séderon, Lachau, Montfroc, Eourres, Mévouillon, Vers-sur-Méouge, Ballons, Villefranche-le-Château, Montauban-sur-l'Ouvèze, Izon-la-Bruisse. Vous y trouvez des topos rando, topos VTT, des idées de nombreux circuits, mais aussi un point Internet, une boutique de produits d'artisanat des Hautes Baronnies et de produits de terroir et tous les renseignements nécessaires à votre séjour. Ajoutons les coordonnées et les horaires pour un impressionnante panel d'activités : piscine (une piscine chauffée écologique), tennis, atelier plantes, stages de vannerie ou de poterie, équitation, attelage, randonnées avec des ânes. Sans oublier la référence locale : le parapente.

Le gîte

Gîtes

■ **LE SERPOLET**
Chemin du Lioron
✆ **04 75 28 73 38**
www.leserpolet.com – leserpolet@orange.fr
Ouvert tous les jours. Fermé en janvier. Chambre simple de 51 € à 58 € la nuit. Chambre double : 60 € à 72 €. Chambre triple de 73 € à 84 €. Petit déjeuner : 10 €. Gîte pour 4-6 ou 6-8 personnes de 345 € à 495 €, selon saison. Wifi gratuit.
Plusieurs hébergements possibles à cette adresse : gîtes ou chambre d'hôte. Ce petit complexe hôtelier, situé en retrait de Séderon, au pied du rocher de la Tour et du Crapon, a des allures de village provençal avec ses maisonnettes de plain-pied aux terrasses privatives serrées autour d'une place-jardin. La décoration est simple mais le confort satisfaisant avec wifi et télévision. Dans la salle à manger avec vue splendide sur les montagnes, on vous propose des planches de charcuteries et de fromages à midi à déguster en terrasse ou au bar et des menus au restaurant pour le dîner. Plats à emporter pour les résidents en gîte. Il est possible de manger au restaurant sans loger dans le complexe.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL LES BIAUX**
10, allée du 10 Août 1944
✆ 04 75 28 50 95
Ouvert toute l'année. Camping-car : 14 € (avec électricité). Fofrait nuit emplacement : 11 €.
Ce camping est situé au bord de la rivière. C'est un petit camping dans un environnement de montagne préservé d'une trentaine d'emplacements dont 8 pour les camping-cars et qui propose 4 bungalows à la location (semaine, week-end). Les animaux sont autorisés sur les emplacements. Wifi, machine à laver et barbecue à disposition des campeurs. Petit déjeuner sur demande. Barnum de 40 places à disposition en cas de pluie pour les campeurs, les cyclistes, parapentistes et motards de passage. Sympa !

Dans les environs

Mévouillon

Une jolie petite commune (650 habitants environ) où se trouve la ferme expérimentale de l'association de développement et de recherche en montagne sèche et où se cultive la lavande. Les beaux paysages et rochers des environs attirent aussi les parapentistes et les amateurs d'escalade sur les sites du fort et du Pelleret. Mévouillon est le nom d'une grande famille médiévale, dont Raymond au XII[e] siècle. Mais le château fut rasé en 1684.

Montbrun-les-Bains ★★

C'est l'un des 153 Plus Beaux Villages de France réputé pour son ensoleillement, son air pur et sec. L'arrivée à Montbrun, depuis l'un des cols environnants, est un enchantement. Ce puissant village à l'architecture préservée, adossé à de hauts contreforts de roc arbore les ruines du château qui fut la propriété du bouillonnant Charles Dupuy-Montbrun – un catholique converti à la Réforme qui sema la terreur dans les Baronnies et qui fut décapité à Grenoble.
Aujourd'hui, l'économie de Montbrun-les-Bains s'articule autour du thermalisme, du tourisme et de la production de lavande et de tilleul. Connue depuis l'Antiquité pour les vertus de ses eaux sulfurées, Montbrun-les-Bains fut une station à la mode dès le XVI[e] siècle connue pour ses bienfaits sur les voies respiratoires. En 1870, le marquis de Suarez d'Aulun fit construire un établissement thermal à l'image de celui de Baden-Baden. Son exploitation cessa en 1914. C'est par volonté municipale que l'établissement thermal fut rénové et reprit du service en 1987. Au début des années 2010, le centre s'est adjoint un nouvel espace de remise en forme.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE MONTBRUN-LES-BAINS**
L'Autin
✆ 04 75 28 82 49
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert tous les jours en été, fermé le dimanche le reste de l'année.
Ici vous trouverez toutes les infos touristiques classiques concernant les vallées et villages du pays de Montbrun-les-Bains (Aulun, Brantes, Barret de Lioure, Ferrassières, Reilhanette, Savoillans) notamment le calendrier des festivals, fêtes, foires, marchés, brocantes et autres vide-greniers. Mais aussi les cartes du sentier des fontaines ou des routes de la lavande, les adresses des musées et des châteaux, celles des ateliers d'artisans, des fermes où acheter des produits en vente directe ou des magasins de produits du terroir... autant de propositions d'échappées belles pour les curistes des thermes ou les touristes en séjour. A voir sur le site internet les bons plans et les promotions.

■ **LE CHÂTEAU DES GIPIÈRES**
Platrières
✆ 04 75 28 88 00
www.chateaudesgipieres.com
info@chateaudesgipieres.com
Studio, appartements de 2 à 8 personnes. A partir de 280 € la semaine.
Dans un magnifique parc jouxtant l'établissement thermal, voici une résidence de tourisme installée dans un château rénové qui se met à la portée de tous les publics et propose des appartements pour deux à cinq personnes et des studios pour 1 ou 2 personnes, en location à la semaine, au week-end, tous de grand confort et très bien équipés. Vue sur le mont Ventoux ou vue sur le village de Montbrun, au choix. Le plus : un espace commun avec des machines à laver et des sèche-linges. Le domaine abrite un restaurant gastronomique : l'Ô des sources (voir rubrique restaurant).

■ **L'O DES SOURCES**
Lieu Dit la Platrière
✆ 04 75 27 11 09
www.o-des-sources.com
info@o-des-sources.com
A côté des Thermes

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. En été également le lundi. Menus de 26,50 € à 44,50 €. Menu enfant : 10 € (ados 13 €). Formule du midi : 22,50 € (entrée/plat ou plat/dessert 17,50 €).
En 2015, l'ancien restaurant l'Oustau de la Font est devenu l'Ô des sources. Jean-Michel, en salle, et Ludovic, en cuisine, ont souhaité se concentrer, comme à leurs débuts, en 2005, sur une seule adresse. Ambiance bistrot gastronomique et au choix quatre entrées et quatre plats qui changent toutes les semaines. Le chef met à l'honneur l'agneau de pays, le lapin de la Drôme, le petit épeautre de Haute-Provence, entre autres produits locaux. A la carte ce jour-là : crème de salsifis ou salade de gésiers et œufs durs, puis pavé de merlu, sauce roquette ou travers de porc au miel. Vous pouvez aussi faire escale dans le bar à vin pour acquérir quelques bonnes bouteilles dans la sélection d'une centaine de références.

■ **THERMES DE MONTBRUN-LES-BAINS**
Route de Ferrassières
✆ 04 75 28 80 75
www.valvital.fr
montbrun@valvital.fr

Ouvert tous les jours de 13h30 à 19h. Pour l'espace remise en forme. Ouvert du mi-mars au mi-novembre. De nombreuses formules.
On vient à Montbrun, à 60 0m d'altitude, pour soigner les affections respiratoires et les rhumatismes, sinusite chronique, troubles asthmatiques, douleurs liées à l'arthrose, voire séquelles de chirurgie traumatique… Sachant que l'environnement aide aux soins et apaise l'esprit, on imagine que les oliviers, les buis et les bambous sont de la partie ! Mais aussi la vue sur le mont Ventoux et le bourg médiéval de Montbrun. A noter qu'il n'est pas nécessaire d'être curiste pour bénéficier des soins ou pour accéder au nouvel espace Détente avec piscine thermale, hammam, sauna, terrasse panoramique avec bain à remous et solarium, cours de fitness, relaxation ou aquagym... C'est plutôt de stress et de fatigue dont on vient se défaire dans cet espace de détente et de plaisir. Somme toute, le thermalisme à la provençale, avec l'accent, le sourire, les senteurs de lavande et l'ambiance bon enfant. Les très motivés peuvent aussi jongler : le matin la cure, l'après-midi la remise en forme. Au programme, entre autres formules : l'escale détente ado, l'escale future maman, l'escale découverte 3 soins.

SUZE-LA-ROUSSE ★

Le village de Suze-la-Rousse, construit sur le flanc d'une colline, tirerait son nom du celte *uz* qui signifie «lieu élevé». Quant à la Rousse, il pourrait s'agir de Marguerite des Baux connue pour sa magnifique chevelure flamboyante... A moins que la couleur ne fasse référence aux ocres rouges de la pierre et de la terre locales. Quoi qu'il en soit, on est saisi par la beauté et l'impression de puissance qui se dégagent du château féodal édifié sur son rocher qui domine le village, aujourd'hui connu pour abriter l'université du Vin. Le prieuré dont il demeure une magnifique église romane est l'autre élément à partir duquel s'est bâti le village de Suze. On distingue encore sa partie médiévale avec les vestiges des remparts de la partie qui doit plus à la Renaissance et qui abrite la belle halle aux grains du XVII[e] siècle. L'Association de sauvegarde du patrimoine et de l'environnement de Suze-la-Rousse œuvre de longue date pour la sauvegarde et la mise en valeur de ce village de charme.

■ **OFFICE DE TOURISME DE SUZE-LA-ROUSSE**
445, avenue des Côtes-du-Rhône
✆ 04 75 04 81 41
www.ot-suze-la-rousse.fr
info@ot-suze-la-rousse.fr
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : le lundi de 15h à 18h30 ; du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30.
Rouge le vin, bleu la lavande, jaune le soleil, vert l'olivier, noire la truffe. Ainsi vous décline-t-on le pays dans cet office de tourisme aux couleurs locales qui vous accueille juste en face à la poste et à l'église. Ici vous trouverez toutes les informations utiles pour découvrir au mieux Suze-la-Rousse et un plan bien pratique pour se repérer dans les calades du vieux village. Des informations aussi concernant les autres villages de charme du canton dont Rochegude et sa chapelle romane Saint-Denis et Bouchet où l'on peut admirer l'abbaye cistercienne de Notre-Dame-du-Bouquet.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE** ★
Champ de Mars
✆ 04 75 04 81 44
www.chateaux-ladrome.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours à partir de 10h et jusqu´à 18h. En basse saison de novembre à mars fermeture le mardi. Gratuit.
La Drôme compte trois châteaux et celui-ci est un trésor patrimonial. Ce sont les princes d'Orange qui, au XII[e] siècle, en firent la commande. Les architectes successifs ont réussi cette prouesse d'en faire une forteresse élégante et légère avec ses grandes fenêtres et ses ouvertures vers l'extérieur. Comme au château de Grignan, la Renaissance a laissé des traces importantes : stucs et gypseries, grand escalier, salles d'armes, salon octogonal…
On peut encore se promener dans le vaste parc boisé de chênes verts de la Garenne. On découvre également les vestiges de l'ancien jeu de paume, jeu en vogue au grand siècle, d'un pigeonnier et d'une chapelle. Le château abrite un musée sur l'histoire de la Drôme et de la vigne, mais aussi l'Université du Vin qui programme diverses initiations à la dégustation.

© PHOVOIR

Château du XVI^e siècle de Suze-la-Rousse.

■ UNIVERSITÉ DU VIN

Château de Suze
✆ 04 75 97 21 30
www.universite-du-vin.com

L'Université du vin a fêté ses 40 ans en 2018. Unique en son genre, cette institution créée par des vignerons forme chaque année des centaines de personnes. Cours, stages, certifications, animations, rencontres, week-ends œnologiques et de dégustation : il y en a, si l'on peut dire, pour tous les... goûts. Et de très nombreux sommeliers travaillant dans les grands restaurants de France et de Navarre son issus de cette école de renom située au milieu des vignes en un lieu prestigieux, le château de Suze-la-Rousse. Elle collabore avec le laboratoire d'analyses Credo Laco et effectue ainsi diverses actions auprès des vignerons de la région. Elle dispose aussi d'un passionnant circuit muséographique, d'une abondante bibliothèque et d'un jardin ampélographique Henri-Michel qui regroupe près de 70 cépages du monde entier (l'accès y est libre).

Le couvert

■ LA BASTIDE SAINT-BACH

Route de Bollène ✆ 04 75 04 85 67
https://www.bastidesaintbach.fr
bastidestbach@orange.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert le soir uniquement sur réservation, le midi uniquement pour les groupes sur réservation. Du lundi au samedi. Menus de 24 € à 32 € (menu à 24 € : entrée, plat, dessert. Menu à 32 € élaboré à partir des produits du terroir de saison). Chambre à partir de 66 € pour une ou deux personnes, chambre trois personnes 79 €. Soirée étape 74 €. Chambre familiale 3 ou 4 personnes 102 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Quelle délicieuse bastide du XVIII^e siècle, toute de pierres blondes, au milieu des chênes truffiers et des vignes, le mont Ventoux en toile de fond ! Il faut paresser au bord de la piscine, sous le palmier, ou près de la cheminée, selon la saison. La cuisine créative s'inspire du terroir et met en valeur les produits de saison. Huile d'olive de pays, picodons de la Drôme... le tout servi avec le sourire et un réel désir de faire plaisir. Vous pouvez séjourner dans l'une des chambres de la bastide. Au printemps, des week-ends évasion sont proposés avec une nuit, le petit déjeuner, le repas du soir et une visite du château de Suze-la-Rousse. Une adresse bien futée.

Le gîte

■ LOGIS DU COMTE**

424, route de Bollène
✆ 04 75 04 85 38
logisducomte.com
contact@logisducomte.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 62 € à 106 €. Egalement des gites à la location. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (sur réservation). Cet établissement entre vigne et lavande, l'ancien Hôtel du Comte, ne manque pas de charme. Kristen et Marc, qui ont signé la restauration complète de ce logis en 2016, vous accueillent avec classe. La tour ronde semble un clin d'œil au château médiéval juste à côté. Pour le reste, la bâtisse est tout à fait moderne et confortable, avec bois ciré pour l'ambiance et cheminée pour l'hiver. On apprécie la piscine à l'ombre des pins. Une touche plus contemporaine habille certains murs de couleurs vives.

Emplettes

■ CAVEAU LA SUZIENNE

890, avenue des Côtes-du-Rhône
✆ 04 75 04 48 38
www.lasuzienne.com
caveau.la.suzienne@orange.fr

Ouvert tous les jours (sauf les 1^er janvier et 1^er mai et le 25 décembre. Du 2 janvier au 31 mars : de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 1^er juillet au 31 août : de 8h30 à 12h30 et

Caveau La Suzienne 26790 Suze-La-Rousse - Tél. 04 75 04 48 38 - www.lasuzienne.com
contactcaveau@lasuzienne.com EQUIPE CAVEAU LA SUZIENNE

de 14h à 19h. Pour toutes les autres périodes : de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30.
Cette cave a été créée en 1926, elle est blottie au pied du château qui domine tout le village de Suze-la-Rousse et abrite la célèbre Université du vin. La Suzienne est une vitrine du paysage viticole de la région, ambassadrice de la grande diversité des terroirs et de vins produits localement. Elle regroupe les vignerons de 22 communes situées en Drôme provençale et au nord du Vaucluse. La Suzienne produit et commercialise quatre appellations AOP : côtes-du-rhône, côtes-du-rhône-villages, grignan-les-adhémar et la toute nouvelle appellation suze-la-rousse en 2017. Une grande diversité de vins, rouges, rosés, blancs en bouteilles ou en fontaines de trois à cinq litres, tous d'excellent rapport qualité-prix, fruités et gourmands à généreux et corsés. La cave organise tout au long de l'année des événements avec animations et concerts sur le thème de dégustations saisonnières des vins et produits régionaux. Pour suivre l'actualité du caveau, rendez-vous sur sa page Facebook ou sur le site.

■ CHÂTEAU LA BORIE
2888, route de Saint-Paul
✆ 04 75 04 81 92
www.chateau-la-borie.fr
courrier@chateau-la-borie.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Du 2 mai au 30 juin du lundi au vendredi de 9 h à 12 h, de 14 h à 17 h ; le samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30.

Un château de 75 hectares qui naquit grâce à un passionné, Emile Bories qui acquit la propriété en 1963. Depuis, l'exploitation appartenant désormais à la famille Margnat, côtes du rhône et côtes du rhône villages se retrouvent dans de bonnes bouteilles très souvent primées, depuis 1970 dans de nombreux concours, notamment aux Etats-Unis. Le côtes du rhône rouge mêle joyeusement syrah, grenache, marsellan et cinsault ; le «villages» syrah, grenache, mourvèdre ; le «villages» Emile Bories laisse la part belle au syrah. Enfin, la cuvé»e Alix, un rosé IGP vin de pays de la Méditerranée. d'agré»ables et instructives séances de dégustation permettent de découvrir cette jolie petite palette.

■ LEPLAN-VERMEERSCH
100, chemin du Grand-Bois
✆ 04 75 00 00 80 – www.leplangt.com
leplan@vermeersch.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h.
Leplan-Vermeersch est un domaine viticole familial de 24 hectares dans la Vallée du Rhône Sud créé par Dirk Vermeersch, ancien pilote automobile belge qui arrêta sa brillante carrière après un grave accident de rallye, en 1986. Il se lancera un peu plus tard avec son épouse dans la viticulture, obtenant ses premières «victoires» avec un 2003 (deux étoiles dans le guide des vins Hachette) puis avec un château-neuf-du-pape 2006 (95 sur 100 dans le guide Parker). Il produit une gamme de vins biologiques très divers de (mono) cépages locaux comme l'aramon, le carignan, le grenache, la syrah et le viognier. Il est aidé par Ann, sa fille, œnologue et Sébastien, son gendre, ancien rugbyman.

Dans les environs

Bouchet

C'est dans ce village qui vit essentiellement de la viticulture que fut fondée au XII[e] siècle l'abbaye cistercienne de religieuses de Notre-Dame-du-Bosquet. L'ancienne abbaye abrita un temps une usine de textile, puis le caveau du Cellier des Dauphins. En 2005, le trust viticole céda l'édifice à la commune. Et le Cellier des Dauphins déménagea dans le village proche, à Tulette.

■ **LE BOIS DES ROCHES******
✆ 04 75 04 83 94
www.camping-provence-drome.com

Ouvert toute l'année. Terrain de 2 ha. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 21 €. Mobil-homes pour 2 à 7 personnes de 390 € à 650 € la semaine ; chalets pour 2 à 6 personnes de 350 € à 550 €. Animaux acceptés (2,50 €). Wifi gratuit. Restauration (snack-bar ouvert midi et soir en été).
Un camping 4 étoiles, donc de grand standing, qui est implanté dans un environnement boisé qui permet d'avoir un peu de fraîcheur quand le soleil de la Provence grille les lavandes. 90 emplacements suffisamment vastes pour s'installer confortablement et surtout toute une panoplie d'équipements pour passer des vacances de rêve : grande piscine, terrains de sports et terrain de boules, aires de jeux pour les enfants… Le Bois des Roches dispose d'une alimentation et d'un bazar. Location à la semaine de mobile-homes et de chalets. Nouveauté : le Wifi pour tous les emplacements.

Rochegude

Un village fleurant bon la Provence qui connut une histoire agitée pour ne pas dire écartelée puisque Rochegude dépendit longtemps de deux seigneuries : l'une du Comtat Venaissin, l'autre du Dauphinois. Aujourd'hui, bien que drômoise, elle est à deux pas du Vaucluse et de son Enclave papale. Outre le château, rénové, qui demeure un magnifique hôtel-restaurant Relais et château, le village a conservé de son époque médiévale Notre-Dame des Aubagnans, une église fortifiée au XIV[e] siècle (murs très épais, meurtrières, créneaux), classée monument historique. On peut y découvrir un mâchicoulis à la porte d'entrée ouest. Elle serait située à l'emplacement d'un prieuré du XII[e] siècle. La commune est depuis toujours habitée par des producteurs de vins, bien sûr, mais aussi d'huile d'olives. Elle a bénéficié, comme ses voisines de Drôme provençale, d'une grande expansion : 591 habitants en 1968, 1563 en 2014. On peut donc en déduire qu'il y fait bon vivre.

■ **BAR A VIN'S**
Cours de l'Apparent
✆ 04 75 98 24 83
yesitis.bar@gmail.com

Bistrot de pays. Basse saison : ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Bistrot ouvert dès 7h30. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 27 €. Plat du jour : 10 €. Terrasse.
Tout le monde se régale, généralement, dans les bistrots de pays, avec la possibilité de découvrir les produits régionaux, voire locaux, cuisinés «comme à la maison». C'est le cas ici, dans une bâtisse datant de 1852, où Vincent dit «Vin's» a le sens de l'accueil et le souhait de mettre en valeur son village. Alors il faudrait pouvoir venir «en pension», chaque jour, pour découvrir la diversité des bons petits plats, notamment l'aïoli du vendredi, qui rappelle qu'ici on est bien implanté, enraciné en Provence. Le bistrot, où l'on peut se procurer le quotidien régional, est aussi, depuis plusieurs années, le lieu de rendez-vous des «musicos» avec des concerts de styles divers chaque fin de semaine, qui peuvent être accompagnés de passionnantes dégustations des vins de... Rochegude, bien entendu. Et l'établissement propose aussi un service «Truck à vin's» déplaçant ses boissons et bons petits plats à domicile ou pour des événements divers.

■ **CHÂTEAU DE ROCHEGUDE**
Place du Château
✆ 04 75 97 21 10
www.chateauderochegude.com
reservations@chateauderochegude.com

25 chambres. Chambre double à partir de 199 € ; suite à partir de 299 €. Petit déjeuner : 20 €. Parking fermé. Wifi.
C'est la bonne adresse pour un séjour 100 % luxe, calme et volupté... A 5 kilomètres de Suze, ce Relais & Châteaux est effectivement aménagé dans un château du XII[e] siècle avec son prieuré et son parc de 10 hectares où s'ébattent biches et daims et qui abrite piscine et court de tennis. L'hôtel enfile les salons, les bibliothèques, les salles de réunion et de séminaire, un espace bien-être et, bien entendu, des salles de restaurant car la gastronomie est l'un des piliers de la maison. Grand raffinement dans les chambres et dans les suites. Service impeccable. Pour deux personnes, vous pourrez par exemple vivre un week-end à la découverte du diamant noir : rencontre avec un trufficulteur, démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) et menu truffe... Boutique gastronomique avec notamment l'huile d'olive.

■ **CAVE DES VIGNERONS DE ROCHEGUDE**
Quartier la Luminaille
✆ 04 75 04 81 84

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche.
A proximité de sa voisine Suze-la-Rousse et bien moins connue qu'elle, Rochegude est toutefois une importante commune viticole. Ce caveau regroupe la production de vignerons passionnés et mérite une halte prolongée pour découvrir une large gamme de côtes-du-rhône et de «villages massif d'Uchaux», récente appellation qui rend hommage à la grande forêt alentour où circule la petite route menant à Bollène. Pour les rouges, vous avez l'embarras du choix avec Rouge d'sens, 70 % de grenache ; Influence rhodanienne (sols du massif d'Uchaux) ; la Réserve de Cassius (60 % de syrah) ; la Cuvée du président (50-50, médaille d'or à Paris en 2015) ; le Village Rochegude fût de chêne (80 % de syrah), la Cuvée

du marquis (85 % de syrah). En rosé : le Rosé d.Lyre ou le rosé de saignée (90 % de grenache). Et pour le blanc : le blanc d.Lys, le cuvée haute expression (80 % de viognier) et le vin de pays Méditerranée. Pour résumer les choses, les Anglo-saxons, grands amateurs des vins du village, parlent de «*Rochegood*» ! Accueil jovial.

■ **DOMAINE CHAPOTON**
Route du Moulin ✆ 04 75 98 22 46
domaine.chapoton@wanadoo.fr
Plaisir des yeux et du palais. L'histoire du domaine Chapoton remonte à l'époque du règne de Louis XIV et la belle bastide, située au pied du village, fut édifiée à la fin du XVIII[e]. Une partie de la cave de vinification est installée dans les murs anciens. Annika et Serge Remusan ont repris l'exploitation familiale en 1981. Depuis, ils s'emploient à sélectionner et regrouper les meilleurs terroirs de la propriété, comme celui, exceptionnel, implanté au sommet du massif d'Uchaux et de Rochegude. Après des années de labeur et d'acharnement, les vins Chapoton sont d'une qualité exceptionnelle. Le vignoble se déploie sur 60 ha, répartis sur 4 communes, Rochegude avec le massif d'Uchaux, Sainte-Cécile-les-Vignes et Cairanne. A la dégustation, côtes-du-rhône rouge village rochegude, côtes-du-rhône blanc cuvée Vio Nez, côtes-du-rhône rosé.

Tulette

Village viticole et provençal, Tulette offre une escale stratégique, au sud de l'enclave de Valréas, au carrefour des routes touristiques vers Montélimar, Nyons, Vaison-la-Romaine ou Orange... C'est aussi un site cistercien, les moines bénédictins y construisirent un prieuré au début du XIII[e] siècle. Tulette fut toutefois gagnée par le protestantisme en 1562. A l'écart du village, la charmante petite chapelle de Notre-Dame-du-Roure qui avait été édifiée par les moines, détruite à la Révolution, fut reconstruite 1835. Le village abrite aujourd'hui des artisans potiers et un santonnier, qui donnent de la poésie à la terre de Provence.

■ **MUSÉE DE LA FIGURINE PAUL CIBERT**
Salle des Moulinières
✆ 07 68 17 52 96
musee.figurine.tulette@orange.fr
Ouvert de début avril à fin octobre. Ouvert du mardi au samedi de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 3,50 €. Demi tarif pour les Tulettiens (sur présentation d'un justificatif de domicile – obligatoire) : 2.50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Boutique. Accès autocar, documentation Touristique.
Les musées dédiés aux petits soldats de plomb se comptent sur les doigts de la main. Celui de Tulette est le deuxième plus important de France. Depuis juin 2018, il a changé de nom et est devenu le Musée de la figurine Paul Cibert. À l'intérieur, les 71 vitrines de figurines vous expliquent l'origine du musée, l'histoire de la figurine et vous raconte l'histoire de la France, de la préhistoire à nos jours avec notamment les chevaliers du Moyen Âge, la bataille de Rocroy, les régiments de Provence, la Grande Guerre, etc.. Des vitrines plus thématiques présentent l'histoire de l'attelage, du transport du vin et vous font découvrir les différentes confréries des Côtes du Rhône. Vous pourrez admirer la maquette du château de Chamaret ainsi que la fonderie créée par M. Paul Cibert, fondateur du musée, qui lui a servi à la réalisation des figurines. Une grande partie du musée est consacrée à l'époque napoléonienne, avec notamment le diorama de la bataille de Borodino (21 m^2, plus de 13 000 figurines peintes à la main, 15 ans de travail). Nouveauté : une nouvelle vitrine est consacrée aux mondes imaginaires : Warhammer Battle et Warhammer 40 000.
◗ **Plusieurs expositions temporaires** sont présentées au public : en 2019, découvrez «Les fanfares du monde».

■ **LE RELAIS DE COSTEBELLE**
Route d'Orange
✆ 04 75 98 30 02
www.relaisdecostebelle.com
contact@relaisdecostebelle.fr
Fermé de décembre à février. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 18 € à 35 € (le soir). Plat du jour à partir de 12 €. Chambres de 55 € à 70 € la nuit. Terrasse.
Bernadette et Jérôme Chave, enfants du pays, tiennent ce bar-hôtel-restaurant de bonne réputation où l'on vient pour déjeuner en profitant d'une approche de la gastronomie provençale en toute simplicité. On vient et... on revient pour savourer les spécialités comme le foie gras mariné au muscat, les côtelettes d'agneau aux herbes ou les ravioles gratinées et même de délicieuses langoustes grillées. Une belle carte de pizzas est également à disposition. Le café gourmand régale les amateurs de sucré. Dans cet établissement récemment rénové, on profite d'un séjour paisible – chambres simples et confortables – pour aller à la découverte d'une région magnifique. A l'honneur à la carte des vins : le côtes-du-rhône... de Tulette.

■ **LES RIVES DE L'AYGUES*****
142, route de Cairanne
✆ 04 75 98 37 50
www.lesrivesdelaygues.com
camping.aygues@wanadoo.fr
À 15 km de Vaison-la-Romaine.
Fermé d´octobre à avril. Terrain de 3,5 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 29,20 €. Mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 370 € à 820 € la semaine ; chalets jusqu´à 5 personnes de 370 € à 735 €. Forfait chalet pour 2 personnes de 293 € à 400 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi. Restauration (snack). Animations.
Sur la D193, entre Tulette et Cairanne, agréablement situé sur les rives de l'Eygues où se baigner ou/et pêcher, venez profiter de ce camping paisible et ombragé dans un environnement bien boisé. Rien n'a été oublié pour que vous passiez un séjour de détente et de loisirs : piscine, randonnées, terrains de sports et espace de jeux pour les enfants (nouvelles structures gonflables). De plus, des animations musicales permettent de passer d'excellentes soirées. Un havre de bonheur au milieu des vignes des côtes-du-rhône.

LES ASSEYRAS
Route de Visan
✆ 04 75 98 30 81
www.domaine-les-asseyras.fr
contact@domaine-les-asseyras.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.
En 1820, la ferme des Asseyras était un relais de poste où l'on faisait escale, entre Orange et Valréas, pour changer les chevaux. A l'époque, le maître des lieux s'appelait Bourrique. Cela ne s'invente pas ! Le domaine aujourd'hui dédié à la viticulture est tenu par la famille Blanc (ça non plus, ne s'invente pas !) qui vous accueille avec beaucoup de gentillesse dans sa propriété et vous dira volontiers, pour reprendre un titre paru il y a plus de 25 ans dans la rubrique «La route des vignes» du journal Le Provençal : «*Tu t'assiéras aux Asseyras*» ! Vous trouverez au caveau des vins AOC des côtes-du-rhône élevés avec soin dans les chais du domaine, mais aussi des vins de pays. Parmi les médaillés : côtes-du-rhône 2009 et vieilles vignes-villages 2007. Des animations artistiques sont parfois organisées au domaine.

CAVEAU DE COSTEBELLE
Route d'Orange
✆ 04 75 98 00 25
http://cavecostebelle.fr
cave.costebelle@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. D'avril à octobre de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.
Le caveau de Costebelle résulte de la fusion en 2004, de la coopérative Costebelle dont l'origine remonte à 1925 et de la cave Costerousses qui avait été fondée en 1939. Celui-ci regroupe 430 adhérents et produit aujourd'hui une gamme de vins, dont certains d'exception, issus de cépages grenache noir et plus secondairement de syrah et de vieux carignan, mais aussi des blancs, avec du viognier et de la roussane qui sont autant de bouteilles fruitées. Le caveau de Costebelle développe un partenariat avec le Cellier des Dauphins.

LE CELLIER DES DAUPHINS
✆ 04 75 27 60 11
www.cellier-des-dauphins.com
Caveau du Prieuré : de janvier à avril de lundi à vendredi : 9h45-12h30 et 14h-18h30. Samedi : 9h45-18h30. De mai à août de lundi à dimanche : 9h45-19h. De septembre à novembre de lundi à samedi : 9h45-18h30. Décembre : de lundi à dimanche 9h45-18h30.
Sans doute l'une des caves les plus célèbres de la région : sa renommée n'est plus à faire, tellement les bouteilles portant la fameuse étiquette gothique se trouvent partout en France. On peut aussi voir le fameux logo sur de nombreux stades européens lors de grandes rencontres sportives. Groupement de viticulteurs de la vallée du Rhône, le Cellier des Dauphins a dernièrement fusionné avec l'Enclave des Papes donnant naissance à un géant viticole de treize coopératives, 20 000 hectares de vignes qui représente 30 % de l'appellation côtes-du-rhône. Vous pourrez ainsi découvrir aussi bien les vins de la région du Ventoux que les grands crus de l'Hermitage. De la mini-bouteille à la maxi fontaine, un large choix qui se décline désormais aussi en version biologique. Le Cellier des Dauphins met à portée des bourses plates les vins bio en rouge et en rosé, dans différents contenants : les bouteilles de la forme spéciale bien connue du Cellier – à long goulot, basse et large – en 25 cl ou 75 cl, mais aussi pour le rouge en « bib » de 3 litres très avantageux. Les rouges sont 70 % de grenache et 30 % de syrah. Les rosés marient aussi ces deux cépages dans différentes proportions selon les cuvées. Vente en ligne, dans les grandes et moyennes surfaces, ou au caveau (Caveau du Prieuré à Vinsobres).

Autre adresse : Boutique - Le Caveau du Prieuré, route de Nyons 26110 Vinsobres ✆ 04 75 27 60 11.

DOMAINE A. MAZURD ET FILS
Route d'Orange
✆ 04 75 98 32 71
www.domaine-mazurd.com
domaine.mazurd@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (en saison).
Le Domaine a été créé en 1978 par Aimée et André Mazurd les parents de l'actuel propriétaire, mais la famille Mazurd vit depuis quatre générations de la culture de la vigne. Aujourd'hui, le domaine se déploie sur 118 hectares en appellation côtes-du-rhône et côtes-du-rhône villages réparties sur différentes communes et différents terroirs, ce qui permet une sélection parcellaire et l'élaboration de vins très différents. Cinq bouteilles peuvent être tastées sur les trois couleurs en côtes-du-rhône : trois rouges : carte marron, carte blanche et secret d'André sur plusieurs millésimes (jusqu'à 2009), un rosé et un blanc, les Mattes nègre. Plus six rouges vieillis en fûts de chêne. Et depuis 2009, Philippe Mazurd propose une nouvelle production en rasteau. Il est possible de visiter les caves sur réservation.

DOMAINE CORINNE DEPEYRE
872, Chemin du Marquis de Cabassole
✆ 06 11 70 50 81
http://corinnedepeyre.fr
Caveau ouvert le lundi et le jeudi la journée ; le mercredi, le vendredi matin. Les autres jours sur rendez-vous. Trois places à disposition pour les camping-cars.
Une vigneronne fière de sa terre qu'elle souhaite protéger. Installée au mas qui fut bâti par Clément, son arrière-grand-père et par Henri son grand-père, Corinne Depeyre prend depuis 2015 soin des vignes que cultivait déjà son père, Gérard. Une belle histoire de famille bien enracinée à Tulette, qui connaît une seconde jeunesse grâce au choix de l'agriculture biologique, bonne autant pour la nature et sa faune que pour l'homme. Syrah, grenache et carignan sont à la fête sur pas moins de 19 hectares entourés de tilleuls, de micocouliers et de phacélie. Pour le bien-être des vignes, qui bénéficient du soutien de poteaux en acacia, des rosiers ont été plantés. Un jardin extraordinaire permettant de donner naissance à une belle farandole de vins très appréciés dans de nombreux salons, lors de concours ainsi que par les adeptes du «vegan». Deux blancs (viognier, roussanne, clairette), un rosé, quatre rouges dont le Terres de Cabassole, 100% grenache, plus un «nectar d'automne» récolté

en novembre, 100% grenache, qui peut se boire comme rouge de dessert. Un bel exemple prouvant qu'à Tulette, un village très chouette, Corinne Lapeyre, sait habilement faire rimer tradition avec innovation.

■ **DOMAINE LE GARRIGON**
2, route de Saint-Roman
✆ 04 75 98 01 84
www.domainelegarrigon.com
coustongarrigon@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Samedi après-midi et dimanche sur rendez-vous.
Un de nos coups de cœur. Un domaine estampillé bio où l'on travaille la terre caillouteuse de Tulette depuis les années 1920. Daniel Couston et sa sœur Marie-Françoise Abbès Couston exploitent aujourd'hui les 80 ha du vignoble créé par leur grand-père. Sur ce terroir qui alterne vignobles et oliveraies, vous pourrez déguster des vins élaborés en culture biologique et végane dans les trois couleurs. De belles cuvées en côtes-du-rhône et côtes-du-rhône villages aux francs arômes de fruits bien mûrs et au palais soyeux. Les vins sont en dégustation au caveau qui est situé au centre du village. On trouve également les vins du domaine dans le réseau des magasins et coopératives biologiques.

■ **SANTONS ROBERT CANUT**
319, route des Granettes
✆ 04 75 98 36 79
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert toute l'année mais il est préférable de téléphoner avant.
Une visite au *santonejaire* s'impose. A l'écart du village – sur la D20 qui va de Visan à Vaison –, l'atelier du santonier de Robert Canut, figure locale, de nombreuses fois primé, est une merveille de poésie et de magie provençale. Les rois mages, Jésus et Marie, le Petit Jésus, le bœuf et l'âne et tous les autres, le fada, la marchande de poisson et le boulanger, la gitane et le berger... C'est toute une Provence en miniature et l'occasion de choisir quelques santons pour enrichir votre crèche de Noël.

TAIN-L'HERMITAGE

Au nord de Valence, port sur la rive gauche du Rhône, la petite ville de Tain-l'Hermitage (environ 7 000 habitants) regarde Tournon, de l'autre côté du fleuve, côté ardéchois. Son nom résonne aux oreilles des amateurs de vins et de chocolat grands crus ! L'origine du bourg remonte à l'époque romaine. Après avoir défait les Allobroges, les Romains établissent un camp sur la colline : les futurs coteaux de l'Hermitage ! Le bourg prend son essor au Moyen Age profitant d'une situation stratégique dans la vallée du Rhône et au bord du fleuve. Mais c'est le bon vin des collines exporté à Paris et à l'étranger qui va établir la réputation de Tain rebaptisé Tain-l'Hermitage en 1920. Mais bientôt, l'avènement des congés payés voit le défilé des voitures vers le soleil et la nationale 7 inflige sa blessure au village qu'elle coupe en deux dans sa longueur... Aujourd'hui, Tain-l'Hermitage valorise son patrimoine gastronomique et les touristes ne négligent plus cette escale ! Rendez-vous gourmand bien futé, son salon des vins des Côtes-du-Rhône septentrionales, qui se déroule le dernier week-end de février, attire plus de 80 vignerons et de nombreux exposants de produits régionaux gourmands, un grand rassemblement avec animations, dégustations, initiations à l'œnologie, etc. Un moment privilégié pour faire provision de bonnes choses et éduquer ses papilles.

■ **HERMITAGE TOURNONAIS TOURISME**
Place du 8-Mai-1945
✆ 04 75 08 10 23
www.hermitage-tournonais-tourisme.com
info@ot.payshermitage.com
L'office de tourisme est situé à proximité de l'église en bordure du Rhône. D'une rive à l'autre du Rhône, à Tain-l'Hermitage et à Tournon-sur-Rhône, une destination 100% Drôme-Ardèche, l'offre touristique est importante et variée. On vous informe ici sur les grandes maisons et les petites adresses méconnues. On vous conseille de découvrir la Cité du Chocolat Valrhona et de nouvelles formules de dégustations au milieu des vignes, vue plongeante sur le Rhône, d'embarquer à bord d'un train vapeur, de méditer dans le jardin zen d'Erik Borja ou au jardin d'Eden, au milieu des fontaines ou encore de pédaler sur la ViaRhôna, sans oublier de flâner sur les quais de Tain ou de Tournon à la recherche d'un de ces petits restaurants gourmands qui participent au charme d'un séjour sur cette terre viticole. Une petite boutique met en évidence quelques grands noms de dégustation locale.
L'accueil est efficace et l'on trouve tout ce qui est nécessaire pour un séjour bien préparé. Ne pas hésiter à demander de la documentation si les présentoirs semblent ne pas être complets.

■ **BALADES VITICOLES À VÉLO ÉLECTRIQUE**
Fabien Louis
22, rue des Bessards
✆ 04 75 08 40 56
www.baladesviticoles.com
Ouvert du mardi au samedi. Sur réservation. A partir de 25 €. De 4 à 15 personnes.
Une activité estampillée Vignobles et Découvertes. Fabien Louis, sommelier à Tain propose des balades viticoles à vélo électrique conciliant traditions du terroir, nouvelle technologie et déplacement doux. Ce mode de locomotion est de plus en plus prisé dans le secteur et cela se comprend à la vue des pentes aux alentours... Vous découvrez les vignobles en pédalant mais sans vous fatiguer, ni polluer. Vous êtes guidés par un GPS et Road book (carte explicative). Fabien peut même vous accompagner et partager avec vous ses connaissances. Vous pouvez choisir une formule avec dégustation dans une cave d'un vigneron labellisé pour boucler la boucle... Possibilité également de coupler la visite en vélo des vignobles avec un repas dégustation dans un restaurant labellisé vignobles et découvertes. L'idée est plaisante et fort distrayante.

LE PETIT TRAIN DES VIGNES DE L'HERMITAGE
Halte nautique
Quai Defer
✆ 06 75 59 80 16
www.petit-train-des-vignes.com
contact@petit-train-des-vignes.com
Fermé du 15 septembre au 1er avril. Ouvert du dimanche au vendredi. Du 15/06 au 15/09 départs : 10h-11h et 15h-16h-17h-18h. Du 01/04 au 15/06 et du 16/09 au 15/10 départs : 11h15 et 15h-16h-17h. Ne circule pas le samedi matin. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 3 €. Consulter pour les groupes, max 54 places. Visite guidée.
Vous pouvez à présent faire une visite des Coteaux de l'Hermitage en petit train touristique. Une façon originale de se balader en famille. Le petit train des vignes de l'Hermitage vous conte l'histoire de la ville de Tain et de Tournon, vous fait découvrir le célèbre vignoble et la magnifique vue sur la vallée du Rhône. Une visite guidée de 45 minutes qui plaira à tous âge. Attention, le point de départ a changé, il est désormais rue Albert Gonnet. Par beau temps, la balade est plaisante et l'on découvre les charmes et l'histoire de ce joli coin de la Drôme et de sa voisine l'Ardèche.

TERRES DE SYRAH
22, route de Larnage
✆ 04 75 08 91 91
www.terresdesyrah.com
contact@terresdesyrah.com
Visite guidée durée 1h30. Visite et dégustation à partir de 10 € par personne et à partir de 10 personnes. Visite guidée.
Terres de Syrah c'est une collaboration fructueuse entre l'experte et passionnée de vin Marie-Josée Faure (Les Sens'Ciel à Tournon) et la Cave de Tain, autour de l'œnotourisme. Cette structure propose des prestations de qualité et une belle valorisation du patrimoine viticole de la Vallée du Rhône septentrionale. Paysages, histoire, savoir-faire, émotion, plaisir et partage sont au rendez-vous ! Au programme : visites guidées de la Cave, apéro sur l'eau, rencontres avec des vignerons, balades dans les vignes, dégustation en buggy, ateliers d'œnologie, etc. Voir le programme sur le site Internet. Possibilité d'accueil gourmand à la Maison Gambert ou autres partenaires sachant allier mets et vins.

Points d'intérêt

LA CHAPELLE SAINT CHRISTOPHE
La légende veut que cette chapelle fût bâtie sur un ancien temple romain dédié à Hercule. Puis, dans les années 1220, un ermite, le chevalier de Stérimberg, vint s'y réfugier. Il fut le tout premier à planter de la vigne sur cette colline. Voilà comment est née l'appellation Hermitage au fil du temps. Rachetée puis restaurée par la famille Jaboulet, cette chapelle est aujourd'hui un lieu connu des touristes et des locaux. Avec une vue magnifique sur le Rhône et la vallée, dès l'arrivée des beaux jours, nombreux sont ceux qui viennent s'installer ici pour profiter. Le coucher de soleil y est particulièrement appréciable ! La maison Jaboulet installe même un bar éphémère sur l'esplanade de la chapelle en juillet et août (se renseigner sur leur site Internet et surtout réserver !).

LA CITÉ DU CHOCOLAT – VALRHONA
12, avenue du Président Roosevelt
✆ 04 75 09 27 27
https://citeduchocolat.com
♿
Fermé le 1 mai, le 24 juin, le 25 décembre 2019 et le 1er janvier 2020. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. Atelier de découverte à partir de 1 € par personne et atelier de pâtisserie à partir de 9 € par personne (renseignement et réservation sur www.citeduchocolat.com). Boutique. Animations.
Un paquebot dédié au chocolat. Le très célèbre chocolatier drômois avait toute légitimité pour ouvrir cette Cité du chocolat. Installée sur le site historique de la Chocolaterie Valrhona, la Cité dévoile au public et aux professionnels les coulisses du Grand Chocolat**.** Au cours d'une déambulation gourmande et surprenante au cœur de la Cité, vous découvrez tous les secrets de fabrication du chocolat et la palette des savoir-faire de Valrhona et de ses clients. Un hommage très réussi et une expérience magique autour de cet ingrédient inégalable et inimitable qu'est le chocolat ! De la fève de cacao aux créations audacieuses et inspirées des grands chefs, vous voici dans les coulisses pour explorer, sentir et déguster le chocolat sous toutes

Les bons plans de l'office de tourisme

L'office de tourisme vient d'éditer une belle carte touristique détaillant les bons plans gourmands, viticoles et ludique de ce territoire gastronomique et paysagé. On peut la trouver dans les offices de tourisme de la région ou la charger sur le site Internet Hermitage Tournonais Tourisme www.hermitage-tournonais-tourisme.com/fr. Quelques exemples des réjouissances :

- **Balades dans les vignes en vélo électrique** avec l'Ecole Chapoutier ou avec le bar à vin des Terrasse du Rhône (Tain-l'Hermitage)
- **Découverte du Laboratoire Hermitage** et œnologie de Tain, une structure dédiée à la profession viticole qui ouvre ses portes aux touristes pour des ateliers
- **Terres de Syrah**, la nouvelle animation de la cave de Tain avec visite du nouveau chai et dégustation de vins
- **Balade en Rosalie** dans le vignobles du croze-hermitage (Cave Courbis-Pradelle à Chanos-Curson)
- **Les Estivales de l'office de tourisme**, visites gourmandes et ludiques dans différents sites tout au long de l'été

ses formes... Vous ne verrez jamais plus une tablette de chocolat de la même manière après avoir visité cette Cité cacaotée. La boutique Valrhona est ouverte tous les jours. Le comptoir Porcelana est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 14h30 à 16h pour une pause gourmande exclusivement réservée aux visiteurs de la Cité.

■ **MUSÉE DU PALUÉ**
9, Grande-Rue
✆ **06 76 15 76 05**
Fermé du 1er novembre au 3 mai. Ouvert le mercredi, le jeudi et le dimanche. Mercredi et dimanche de 15h à 18h et le jeudi de 10h à 12h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 25 ans) : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €.
Dans ce bel hôtel particulier du XVIe siècle niché au cœur de la vieille ville, accordez-vous une pause culturelle autour des peintres de la Nouvelle Ecole de Paris. Outre les œuvres de Pierre Palué visibles en permanence, des expositions temporaires sans cesse renouvelées vous feront découvrir les œuvres de peintres de renom. Profitez de ce crochet de curiosité pour explorer les secrets bien gardés que cachait la Renaissance entre ses murs : une élégante tourelle d'escalier ornée de fenêtres à meneaux s'ouvre sur une cour intérieure abritant un vieux puits. L'élégance de ces éléments d'architecture témoigne de l'aisance des grandes familles tainoises de l'époque, dont Sébastien Courbis, maître d'équipage au port de la ville, qui en était le propriétaire.

Le couvert

■ **LE COMPTOIR PORCELANA**
Cité du Chocolat
✆ **04 75 07 88 36**
www.citeduchocolat.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30. Menu unique à 15,90 €. Accueil des groupes. Le Comptoir Porcelana est aussi accessible aux personnes qui ne visitent pas la Cité pour le déjeuner de 12h00 à 14h30.
Décidément la Cité du Chocolat ne cesse d'innover. Après l'installation au premier étage d'un nouvel espace de démonstration et d'apprentissage pour valoriser les artisans chocolatiers avec un laboratoire de pâtisserie afin que chacun puisse mettre la main à la pâte, c'est un restaurant qui vient d'ouvrir à la Cité. Le Comptoir Porcelana vous invite désormais à suivre l'aventure gustative avec un menu 100 % chocolat tout à fait inédit et original. C'est donc ici le cacao qui est au cœur de l'assiette avec ce parmentier de canard au chocolat noir ou ses fruits de mer au chocolat Dulcey ou encore des légumes au grué de cacao... Ce Comptoir est accessible sur présentation du billet d'entrée à la Cité du Chocolat.

■ **FAC & SPERA HÔTEL & SPA**
1, avenue du Docteur Paul Durant
✆ **04 75 08 65 00**
Menus de 15 € à 29 €. Menu enfant : 9,50 € (1 sirop + 1 plat + 1 boule de glace). Formule : 15 € (formule «printanière»). Vin au verre.
Le restaurant a été extrêmement bien rénové, il est moderne, cosy et ouvre l'appétit avec sa grande salle qui donne sur la cuisine ouverte. Au menu, du choix tant en termes de plats que de vins. La formule «Printanière» par exemple : gratinée de ravioles et sa salade, accompagnée de son verre de «Marius», un bon vin de pays de la maison Chapoutier. On peut sinon se laisser tenter par les plats à la carte comme avec le lieu jaune, son coulis à la coriandre et son émulsion lait de coco, accompagné par une écrasée de pomme de terre... Délicieux. On apprécie aussi qu'il y ait un plat végan. Évidemment, la carte des vins est variée, mais pas toujours abordable. Insolite : la cave de maturation des viandes avec entre autres du bœuf de Kobe.

■ **LA GRAPPE D'OR BRASSERIE LA TABLE DE NATH**
Nathalie et Guy Lambert
13, avenue Jean-Jaurès
✆ **04 75 08 28 52**
www.lagrappedor26.fr
la.grappe.dor@wanadoo.fr
Fermé en août. Fermé le mercredi, mardi soir jeudi soir. Réservation impérative. La Grappe d'Or : menu à partir de 33 € (entrée, plat et dessert). La table de Nath : prix moyen à la carte 15 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Les diverses formules ont fait leurs preuves chez d'autres étoilés. Le choix est possible déjà sur l'une ou l'autre des offres proposées. En effet, la gastronomique Grappe d'or a désormais son petit bistrot : La table de Nath. Nath' c'est Nathalie, la patronne, son mari Guy Lambert est en cuisine. Le restaurant s'est donc scindé en deux : côté Grappe d'Or/gastronomie (depuis son ouverture en 1992 la maison s'est taillée une bonne réputation) et côté Nath/bistrot avec des formules abordables. Le chef renouvelle sa carte régulièrement, avec une belle mise en avant du poisson. Les gourmands pourront se délecter (mais pas au bistrot !) d'une tarte sablée à la pistache. L'accueil est agréable. Un bon point : un épatant crozes-hermitage au verre de chez Philippe Desmeure (Domaine des Remizières/Mercurol). En fait, à chacun son budget et donc les possibilités qui vont avec. Mieux vaut par contre prévoir le temps nécessaire pour apprécier l'un ou l'autre de ces établissements. Précision : il vaut mieux réserver dans les deux cas de figure !

■ **LA LANTERNE**
7, rue Lanterne
✆ **04 75 07 48 69**
♿
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis fermé le dimanche et tous les soirs – réservation conseillée. Du lundi au samedi de 12h à 14h. Réservation impérative. Menus de 10 € à 13 € (plat dessert 13€). 10€ plat unique. Terrasse.
Située à proximité de la place de l'Eglise, ce restaurant a un petit pas de porte mais une très grande âme. Un excellent rapport qualité/prix. La notation des internautes démontre que la qualité des plats est reconnue par certains habitués. Ici, la carte s'adapte au marché et change très souvent. Le service est rapide et impeccable. Vous êtes bien accueilli par le patron, de belle humeur, et de son épouse qui s'active, pour le plus grand plaisir des clients, aux fourneaux pour concocter ces plats généreusement servis. C'est copieux. La carte des vins est à la hauteur du tout. La simplicité mais la qualité sont au rendez-vous de cette adresse : réservez !

■ **MAISON GAMBERT**
2, rue de la Petite-Pirelle
✆ 04 75 09 19 85
www.maisongambert.com
info@maisongambert.com
♿
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu l'instant 32 €. A la carte de 12 à 21 € (côte de bœuf 36 € pour deux personnes). Desserts 8 €. Menu enfant : 11 €. Droit de bouchon 35 €, 2 bouteilles maximum par table.
La Maison Gambert a ouvert ses portes en février 2016 dans un lieu unique et inspirant. Le chef Mathieu Chartron aux fourneaux, et son frère Benoit Chartron en salle, vous proposent une bistronomie raffinée et inventive au cœur du vignoble de l'Hermitage. Un agréable moment, une cuisine de qualité et un service parfait. Au menu, truite marinée à la Chartreuse verte et betteraves multicolores, poisson du moment, purée de carottes à la citronnelle, et panna cotta coco-passion et fruits frais. Des belles assiettes, une magnifique terrasse aux beaux jours et bien sûr un très bon vin ! Les brunchs de l'été : on regrette le prix, un peu élevé, et un léger manque de choix.

■ **LE MANGEVINS**
7, rue des Herbes
✆ 04 75 08 00 76
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir.
Un restaurant bar à vin dont on ferait bien sa cantine ! Mais mieux vaut réserver si vous ne voulez pas faire chou blanc. L'établissement a déménagé près de la mairie sans rien changer quant à l'exigence des saveurs. C'est donc toujours un festival de bons produits dans l'assiette, et une ambiance bistrot branché confirmée. Bien entendu les propositions d'accords mets/vins sont à la hauteur. Une petite adresse – pour beaucoup de locaux, la meilleure de Tain ! – qui jongle entre gastronomie diététique et bons flacons.

Le gîte

■ **FAC & SPERA HÔTEL & SPA**
1, avenue du Docteur Paul Durant
✆ 04 75 08 65 00
Chambre double de 105 € à 150 € ; suite de 150 € à 450 €. Petit déjeuner : 13 €. Animaux acceptés (9,50 € / jour).
Fac & Spera, qui signifie «Fais et espère», est la devise de la maison Chapoutier. Cet hôtel a été entièrement rénové pour devenir un hôtel 4 étoiles moderne et extrêmement agréable. Tout est décoré avec goût et l'accueil est soigné. Ses points forts sont la piscine et l'agréable spa qui devrait être terminé en juillet.
L'hôtel dispose d'un bistrot, le Bistrot de Marius, avec un service parfait et une cuisine très bonne. Evidemment, la carte des vins est à la hauteur de la réputation de la maison.

■ **HÔTEL LES DEUX CÔTEAUX*****
18, rue Joseph-Péala
✆ 04 75 08 33 01
www.hotel-les-2-coteaux-26.com
hotel2coteaux@wanadoo.fr
❄
18 chambres. Chambre simple de 67 € à 72 € ; chambre double de 7 € à 88 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (13 € en chambre). Lit supplémentaire : 14 €. Parking fermé : 10 €. Accueil vélo. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € par jour/animal). Wifi. Chambres entièrement non fumeurs. Salle de bain privative avec sèche cheveu. Tv satellite, Canal +. Parking privatif 10€./nuit/voiture – Le soir, le bar de l'hôtel est à votre disposition pour l'apéritif, jusqu'à 20h.
Voici un petit hôtel charmant des années 50 entièrement rénové avec le meilleur confort, entre vignobles et fleuve, un brin rétro, qui présente l'avantage d'être situé à la fois au centre-ville et au calme d'une rue piétonne, et de donner sur la passerelle Marc Seguin, offrant donc une très belle vue dégagée (appréciable l'été grâce à sa terrasse usitée pour le petit déjeuner) – dont jouissent la majorité des chambres – sur le fleuve paisible du Rhône. Vous aurez le choix parmi 18 chambres simples, spacieuses et confortables. Les meilleurs restaurants sont à deux pas. Coup de chapeau pour le petit déjeuner élaboré à partir de produits frais et régionaux. Le bon goût est au rendez-vous de ce lieu idéalement placé face à la belle ville de Tournon et de son château éclairé le soir. L'hôtel s'est par ailleurs adapté à la manne de clientèle plutôt cycliste.

Loisirs

■ **AVIRON TAIN TOURNON**
Base d'Aviron – Tain Nord
93, avenue Gabriel Péri
✆ 06 95 68 46 28
visites@avirontaintournon.fr
25 € / personne. Minimum 4 personnes.
En juillet et août, pourquoi ne pas visiter le secteur tout en s'initiant à l'aviron ? C'est la superbe idée de ce club et de Christophe Marszal. La sortie dure une heure et demie, prévoir deux heures et demie sur place en tout. Le parcours est simple et permet de profiter d'une vue différente sur les villes de Tain-l'Hermitage et Tournon, ainsi que des collines de vignes. On part du côté Drôme pour remonter jusqu'à la Table du Roy : un éperon rocher en plein milieu du fleuve, lieu de nombreuses légendes et chroniques historiques. Puis, on redescend et, côté Ardèche, on profite même d'un passage près du Doux. L'accueil est parfait et la balade à la fois sportive et agréable : on recommande.

■ **ESPACE AQUATIQUE LINAË**
24, avenue du Président-Roosevelt
✆ 04 75 06 91 90
www.espaceaquatiquelinae.fr
contact@espaceaquatiquelinae.fr
Ouvert tous les jours. Les horaires varient selon les saisons et les jours. Entrée : 4,60 €. Enfants de 3 à 15 ans : 3,50 €. Forfaits, pass famille, etc...
Linaë ? C'est le nom d'une divinité de l'eau associée aux lacs et aux nénuphars citée dans une traduction française des œuvres d'Homère. Ce nouvel espace aquatique au nord de Valence, inauguré en 2016, est une réussite architecturale et un espace de détente et de sport tout à fait bienvenu. Entre le Rhône et les coteaux, il est structuré pour favoriser le lien intergénérationnel par

AU CŒUR DE L'HERMITAGE !
Vivez l'expérience Cave de Tain

cavedetain.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

TERRES DE SYRAH
by CAVE DE TAIN

Venez découvrir la boutique de la CAVE DE TAIN, un lieu unique, dédié au vin !

22 route de Larnage
26600 Tain l'Hermitage
04 75 08 91 86
boutique@cavedetain.com

Ouverte toute l'année 7J/7, même jours fériés.
Fermée le 1er janvier, 1er mai et 25 décembre.

CAVE DE TAIN - RCS Romans 301 193 520 - BOOSTACOM ■ 06 26 94 14 19 - Crédit photo : © Shutterstock - Mai 2018

l'apprentissage et la pratique de la natation et proposant une alternative attractive de loisirs pour les touristes de la région, il s'inscrit comme un véritable écrin aquatique, voué aux loisirs et à la convivialité. Le seul hic, ça n'est pas hyper adapté aux plus jeunes (interdiction de courir...).

Emplettes

■ **BOUTIQUE VALRHONA**
14, avenue du Président-Roosevelt
✆ 04 75 07 90 62
https://fr.valrhona.com

Ouvert le lundi de 10h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 18h30. Horaires légèrement modifiés durant l'été. Ouvert le dimanche. Vente en ligne : www.boutique.citeduchocolat.com.

Les grands chefs, les pâtissiers et les chocolatiers de France et d'ailleurs ne jurent que par Valrhona, référence gastronomique en matière de chocolat. La maison a été fondée en 1922 et la marque est née en 1947. Garez-vous à l'arrière de la chocolaterie. Lors des fêtes de Pâques ou de Noël, c'est la folie ! Mieux vaut, si possible (sinon tant pis, c'est pas non plus un supplice !), découvrir cette boutique dans une période moins chocolatière. Ici, en marge de l'atelier de fabrication, vous pouvez composer votre ballotin, choisir votre entremets, goûter aux nouveautés... Vous avez l'assurance que ces délices sont concoctés à partir de cabosses de chocolat issues des meilleures plantations mondiales. Osez le chaud, le froid, le glacé, en bonbon, en gâteau, en tablette, avec le café ou en apéritif... On vous pardonnera tous vos excès, même celui de vous relever la nuit pour vérifier si le chocolat à la réglisse est meilleur que celui à la vanille... Valrhona, c'est également la Fondation pour le goût et l'Ecole Valrhona. Et, dernière création de la maison, la Cité du Chocolat qui vous invite dans les coulisses du divin ingrédient.

■ **CAVE DE TAIN L'HERMITAGE**
22, route de Larnage
✆ 04 75 08 91 86
www.cavedetain.com
boutique@cavedetain.com

Ouvert tous les jours. Ouvert toute l'année.

Une escale plaisir et œnologie de référence. Depuis 1933, au pied de la célèbre colline de l'Hermitage, la Cave coopérative de Tain, principal producteur des crus septentrionaux (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray), est labellisée Vignobles et Découvertes, et Vignerons en Développement Durable. Ses vins de qualité, respectueux des terroirs et de la biodiversité, sont reconnus dans le monde entier et nombreuses sont, chaque année, leurs médailles. La cave propose un parcours pédestre à la découverte du vignoble de l'Hermitage « Sur le pas de Gambert », ainsi qu'un circuit de visite guidée de ses chais d'élevage jusqu'à sa vinothèque, où se bonifient près de 16 000 bouteilles, avec dégustation à la clé.

LA CAVE AUX CINQ SENS
Zone artisanale les Lots
ZA les lots Parking Intermarché
✆ 04 75 08 41 69
www.caveauxcinqsens.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Non-stop.
La Cave aux Cinq Sens de Valence a une petite sœur à Tain, fief de l'œnotourisme oblige en pleine contrée viticole surtout ! Un espace de plus 200 m², dédié aux vins et spiritueux et autres breuvages venus de toutes les régions de France. On y découvre également une sélection de vins du monde pour de belles découvertes gustatives. Selon les arrivages des saisons, le lieu est un concentré de senteur et d'idées cadeaux. Une ambiance chaleureuse et de précieux conseils en vin avec une gamme accessible à tous ! Un large choix donc avec plus de 500 références de vin, et parce qu'un bon vin s'accompagne toujours de bons mets et de beaux flacons, la cave propose également un espace dédié aux produits régionaux, un petit espace dégustation, ainsi qu'un espace Arts de la Table. Alors autant poser les bonnes questions pour accompagner tel ou tel mets local !

DES TERRASSES DU RHÔNE AU SOMMELIER
22, rue des Bessard
✆ 04 75 08 40 56
http://ausommelier-tain.com/index.html
Ouvert le mardi, le mercredi et le samedi de 10h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 10h à 19h30.
Fabien Louis a ouvert un de ces nouveaux espaces pour esthètes qui compose une adresse très complète : caviste, bar à vin, restaurant (sympathique menu *tapas du sommelier* avec deux verres de vin différents à prix tout à fait abordable), boutique avec une sélection de fromages, de produits du terroir, de produits biologiques, de beurres et desserts Bordier. Et ce n'est pas fini le patron vous emmène en balade, balade viticole s'entend et ceci en vélo électrique. Vous partez à la découverte des vignobles en vélo électrique sans forcer dans les pentes ! Et vous apprenez tout, de la viticulture traditionnelle en coteaux, des différents terroirs, des cépages, etc. Vous pouvez partir seul ou accompagné, avec ou sans repas. Bref, un œnotourisme bien pensé pour lequel la maison a obtenu le label Vignobles & Découvertes. Encore une info : Fabien propose des fûts de bière bio pour vos fêtes. Un excellent rapport qualité-prix.

FRANCK BROYER – PÂTISSIER – CHOCOLATIER
72, Avenue Jean Jaurès
✆ 04 75 08 27 02
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Les samedis matin : marché. Tous les prix pour tous les gourmands.
Dans la rue traversante de la nationale 7, à deux pas des marchés du samedi matin, en face de la passerelle piétonne enjambant le Rhône, une adresse gourmande qui mérite un détour. La vitrine de cette boutique donne vraiment envie. Des viennoiseries traditionnelles, il convient de jeter un œil sur toutes les douceurs proposées dans ce magasin accueillant. Franck Broyer s'est fait connaître entre autre chose par sa très fameuse «tarte bressane». Il s'agit d'une création pour gourmand qui explose de la maîtrise dans l'art du savoir-faire. Une chose est sûr : c'est redoutable de franchir le palier car à tous les coups, il est impossible de repartir sans rien acheter à déguster. Pour les fêtes, les événements familiaux ou autres, Franck Broyer va être productif en nouvelles idées, en particularisme et spécificités qui font sa marque de fabrique. Alors si la nationale roule au pas, arrêtez-vous et allez flâner du côté de Franck Broyer.

MAISON CHAPOUTIER
18, avenue Docteur-Paul-Durand
✆ 04 75 08 92 61
www.chapoutier.com
chapoutier@chapoutier.com
Ouvert du lundi au samedi jusqu´à 19h ; le dimanche et les jours fériés jusqu´à 18h.
C'est une institution ! L'origine du domaine remonte à 1808. Aujourd'hui, aux commandes : la septième génération de Chapoutier. Même si ce domaine demeure le plus important producteur d'hermitage, il s'est diversifié vers d'autres contrées. Chapoutier est propriétaire dans les appellations côte-rôtie, condrieu, hermitage, crozes-hermitage, saint-joseph, châteuneuf-du-pape, coteaux-du-tricastin... Mais aussi en dehors de la vallée du Rhône septentrionale en Roussillon (banyuls et coteaux-du-tricastin) et en Australie ! La maison commercialise aussi d'autres appellations de la vallée du Rhône : cornas, gigondas, tavel, muscat de beaumes-de-venise pour lesquelles elle intervient dans la vinification et parfois dans la viticulture. Avec l'arrivée de Michel Chapoutier à la direction de la maison (1990), le vignoble a été transformé pour être travaillé en culture biodynamique. Ce vigneron truculent fut aussi pionnier quant à la traduction en braille sur les étiquettes... La maison Chapoutier exporte dans le monde entier. Le plus : c'est aussi une école avec cours d'œnologie et initiation à la dégustation jusqu'à la mise en scène des plus grands crus dans des dîners gastronomiques.

VINEUM PAUL JABOULET AÎNÉ
25, place du Taurobole
✆ 04 75 09 26 20
www.jaboulet.com
vineum@jaboulet.com
Ouvert le lundi de 14h à 20h ; du mardi au dimanche de 10h à 20h.
La maison existe depuis 1884. Aujourd'hui, le Vineum des Domaines Paul Jaboulet Ainé c'est tout à la fois un caveau, un espace de dégustation, un bar à vins et un restaurant. Au pied de la colline de l'Hermitage, une adresse délicieuse et chaleureuse à ne pas manquer. Vous êtes ici dans un fief viticole où la maison Jaboulet travaille depuis plus de deux siècles dans le respect de la vigne, en développant un exceptionnel savoir-faire de la vinification, de l'assemblage et de l'élevage, signature de cette maison réputée en France comme ailleurs. Les sommeliers du domaine vous présentent dans ce nouveau caveau une sélection de 35 références. Dont les célèbres Hermitage La Chapelle ou Le Chevalier de Sterimberg. Une belle sélection aussi de crozes, côte-rôtie, condrieu, saint-joseph, cornas, saint-péray mais aussi, plus vers le sud, des châteauneuf-du-pape, gigondas ou vacqueyras.

Marchés

Tous les samedis matin, tout au long de l'année, les habitués se rendent sur ce petit marché installé de 8h à 13h place du Taurobole pour y rencontrer les producteurs locaux de fruits, légumes, fromages, les volaillers, les charcutiers. Le tour est vite fait car tous les ingrédients s'y retrouvent, de la viande au poisson, des fleurs aux épices. Situé dans la lignée de la passerelle du Rhône entre Tain-l'Hermitage et le marché vestimentaire de Tournon, les touristes découvrent ainsi les belles vues de ces deux rives en joignant l'utile à l'agréable.

Dans les environs

Beaumont-Monteux

La commune s'étend sur 1 337 hectares et compte environ 1 299 habitants au dernier recensement. Elle connut une riche histoire du temps des Romains en faisant partie du fameux district nommé «les Allobroges» avec comme capitale la ville de Vienne. Pendant la période féodale, durant 400 ans, le village faisait partie de la baronnie de Clérieu. Dans ces temps anciens qui se situent aux environs de 1202, les Hospitaliers étaient abrités par la commanderie de Saint-Jean-de-Jérusalem nommée «les chevaliers de Malte». Celle-ci disparut suite à l'invasion des eaux capricieuses de l'Isère qui dévastèrent le lieu. Le même sort fut connu par les habitants lors de l'inondation en 1778 après laquelle il ne resta que des ruines. Mais les survivants ont rebâti, dans les mêmes traces des anciennes bâtisses, le village que l'on découvre aujourd'hui.

■ **JARDIN ZEN D'ERIK BORJA**
530, chemin du Jardin-Zen ✆ 04 75 07 32 27
www.erikborja.fr
contact@erikborja.fr
Ouvert toute l'année. Les week-ends de Pâques à La Toussaint de 10h à 18h. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Réservation pour les groupes uniquement. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 7,50 €. Groupe (10 personnes) : 7,50 €. Label Jardin remarquable.

Un site d'exception. Au cœur du domaine viticole familial, le sculpteur et plasticien Erik Borja a conçu à partir de 1973 un ensemble de jardins d'inspiration japonaise. Jardin d'Accueil, de Méditation, de Thé, de Promenade et du Dragon, Jardin Sec se succèdent du haut de la colline jusqu'à la rivière en contrebas. Source, ruisseaux et cascades alimentent plusieurs étangs ; une bambouseraie relie les jardins aux berges de la rivière et au paysage naturel qui la borde, les rochers et les cailloux apportent leur touche minérale. Ici on savoure l'harmonie, la sérénité et la communion de l'homme avec la nature, évoquée, stylisée, magnifiée par le talent et la créativité des jardiniers qui composent l'équipe d'Erik Borja. Un jardin en terrasse de style méditerranéen permet d'accéder au verger et au potager en contrebas évoquant les jardins d'Algérie où Erik Borja a passé son enfance. Une grande variété d'arbres, d'arbustes et de plantes d'origine asiatique ou américaine côtoient des espèces locales. L'art de la taille est ici essentiel et offre une brillante démonstration de l'adaptation de cet art japonais aux paysages et végétaux de nos régions. On retrouve la patte Borja dans de nombreux ronds-points et espace publics ou privés de la région. Et tout autour du monde où cet artiste signe de nombreuses créations.

Chanos-Curson

Commune «bipolaire» ? Une seule commune qui en contient deux avec leurs histoires respectives, leurs différences et désormais leurs partages de territoire. Le tout s'étale sur 818 hectares, et 1 116 habitants sont recensés. Ce grand village mérite d'être découvert. Si vous vous y arrêtez, ne manquez pas l'église du XIX^{e} siècle de style néogothique, le fameux château du nom de la «Dame», clin d'œil à Diane de Poitiers (rénovation jusqu'en 1989 dans un style moderne), l'ancienne maison forte dite Château de Conflans érigée par Jean de Conflans au XV^{e} siècle.

© Jardin Zen d'Erik Borja

Vallon du Dragon, Kare San Sui.

■ **DOMAINE DES ENTREFAUX**
Quartier de la Beaume
1050, chemin des veaunes
François Tardy
✆ 04 75 07 33 38
www.crozes-hermitage-vin.fr
entrefaux@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Samedi matin sur rendez-vous. Fermé le samedi après-midi, le dimanche et les jours fériés.
Au cœur de l'appellation crozes-hermitage, ce domaine familial – famille Tardy – dont le vignoble de 26 ha s'étire essentiellement en terrasse caillouteuse au-dessus du village, produit des vins très séduisants qui respectent bien le terroir et le représentent bien, et ce n'est pas peu dire pour les connaisseurs… La grande Anne-Sophie Pic, chef triple étoilée de Valence, a eu un coup de cœur pour le Crozes 2009 du Domaine des Entrefaux. Belle consécration pour ces vignerons indépendants ! Le plus : en reconversion bio.
Il est préférable de téléphoner avant de se présenter au caveau de vente du fait des présences dans les parcelles de vigne.

■ **DOMAINE ÉTIENNE POCHON**
Chanos-Curson
80, chemin des pierres
✆ 04 75 07 34 60
etienne-pochon.fr
domainespochon@wanadoo.fr
Du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30 sauf le mercredi En dehors de ces créneaux horaires, sur rendez-vous.
Dans un magnifique domaine, voilà des années qu'Etienne Pochon a fait son cheval de bataille de cette appellation parfois controversée, essentiellement en rouge. Quittant la coopérative de Tain où son père apportait les raisins, en 1987, cet ingénieur agricole s'est lancé dans l'élaboration du vin. Il exploite aujourd'hui une quinzaine d'hectares (12 hectares plantés en Syrah et 4 hectares en Marsanne et Roussanne pour les vins blancs) et vinifie dans un château restauré, laissant vieillir ses barriques dans d'antiques salles voûtées. Le vignoble est conduit en culture raisonnée et cela se sait. Ses rouges sont solides et charpentés – cuvée château Curson. Son blanc « domaine » présente une certaine finesse alors que le « château » développe davantage de gras et de mordant, à condition toutefois d'attendre quelques années avant de le déguster. Ne pas manquer la Cuvée Etienne Pochon et son goût fruité pour interpeller les plus gourmands...

Crozes-Hermitage

Les coteaux de Crozes-Hermitage (ou Ermitage) sont bien connus des connaisseurs de ce vin d'appellation d'origine contrôlée pour les productions qui concernent dix communes des alentours. Le vignoble de cette vallée du Rhône septentrional s'expose tout au long de la rive ensoleillée du Rhône, flirtant avec l'appellation dite Saint-Joseph de Tournon-sur-Rhône, rive droite. 1 650 hectares sont ainsi plantés sur les versants ouest en particulier. Depuis l'invasion conquérante des Romains, durant l'Antiquité, les vignobles n'ont cessé d'enrichir ce terroir de renom.

■ **LE BISTROT DES VINS OU BAR À MANGER**
Le village
294, rue des Appellations
✆ 04 75 07 18 03
www.lebistrotdesvins.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert à toute heure dès 11h du vendredi au dimanche soir. N'hésitez pas à réserver. Pour tous les goûts et tous les prix... Chèque Restaurant.
Il y a les bars à vin, ici vous êtes dans un bar à manger mais le vin est très largement primé pour ses choix. Nathaly et Benoît vous y accueillent avec gentillesse. De la façade couverte de vigne-vierge au mobilier à l'ancienne, du mur de briques : ambiance chaleureuse. Et on se régale ! Terrines et pâtés maison, charcuterie à l'assiette de cochon noir de Bigorre, cocotte selon l'inspiration du chef, barquette de ravioles de la Mère Maury, soupes ou carpaccios de légumes de saison… Sans oublier les desserts gourmands. La carte des vins affiche une dizaine de crozes, mais pas que… toutes les saveurs sont proposées et vos hôtes savent vous conseiller.

La Roche-de-Glun

Historiquement, le village émerge dès la période celtique avec une particularité géologique dûe à son rocher «rond comme un genou». Sur sa haute place, un donjon dominait le lit du Rhône. Il n'en reste que quelques vestiges dans les ruelles et le square. Une grande activité mobilisait les habitants de la commune : mariniers, drapiers, agriculteurs, éleveurs. La navigation, du XIV^{ème} au XIX^{ème} siècle, a donné à ce site une réputation de lieu d'échanges et de commerce. La Roche-de-Glun a radicalement changé en 1968 avec la construction d'un barrage sur le Rhône en amont par la CNR (compagnie nationale du Rhône). Depuis, La Roche-de-Glun est devenue une île paisible entre le Rhône et son canal de dérivation, havre de nature, riche en biodiversité. On pénètre dans le village par l'impressionnante porte de Roussillon (XIV^{e} siècle). Deux tours marquent également le paysage urbain. La plus haute (33 m) est nommée la tour de Plomb car ici le plomb fondu était transformé en plombs de chasse. L'autre, dite « de Diane de Poitiers », évoque la gente dame de la Renaissance. Un sentier longe les berges de l'île et des activités nautiques – base pour planches à voile, notamment – agrémentent le site.

■ **AUBERGE MONNET**
3, place du petit puits
✆ 04 75 84 57 80
http://auberge-monnet.com
auberge-monnet@orange.fr
À quelques kilomètres de Valence, on vient dans ce restaurant pour profiter d'une escapade gourmande au bord de l'eau. Ici, dès qu'il fait beau, on s'installe sur la terrasse sur la place du village, à l'ombre des platanes. On apprécie la cuisine locavore et de saison, ainsi que le menu spécial Ardèche. On part à la découverte des caillettes, d'un bon confit de canard et de vin du coin. On apprécie aussi les animations organisées par le restaurant (sur réservation), avec une mise à l'honneur du vin de la région. On a le choix entre plusieurs options, une

visite d'un domaine, une balade autour de Tournon-sur-Rhône ou La Roche-de-Glun en bateau « sapine » ou en voiture « Kubel ».

■ **DRIV'KART**
Route de Valence
✆ 04 75 84 73 20
www.kartingvalence.com
kartinglarochedeglun@orange.fr
Ouvert toute l'année. Le mercredi de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. 7 j/7 pendant les vacances scolaires 10h-12h et 14h-18h. Nocturnes : Ouvert sur réservation toute l'année, tous les jours. 2 circuits. A partir de 12 € la découverte de 10 min pour les 10/14 ans. Location d'un kart de compétition 125 cm³ 2 temps sur grand circuit 2x10 min 64 €. Stage de pilotage d'une demi journée : 180 €. Boutique.
Voici l'un des plus beaux complexes de France dédiés au karting. Depuis une trentaine d'années, implanté sur un terrain de 12 hectares, ce lieu accueille pilotes, mécaniciens et moniteurs brevetés FFSA pour partager le plaisir et la passion de ce sport mécanique aux sensations fortes. Dès 7 ans, on peut commencer à découvrir le bonheur de piloter l'un de ces engins. Deux circuits permettent de se lancer des défis. L'un de 650 mètres est accessible à tous pour l'apprentissage et l'organisation de courses entre amis, à l'occasion par exemple d'un anniversaire ou d'un séminaire d'entreprise. Affichage et chronométrage des temps sur un écran géant pour une ambiance garantie. L'autre circuit de 1 250 mètres, plus technique, est réservé aux pilotes licenciés ou pilotes « location » confirmés sur petit circuit sachant piloter des machines puissantes et performantes, pratiquant non plus un loisir mais un véritable sport. A louer, plus de 60 karts avec 6 modèles différents allant du 120 cc pour les enfants au terrible et 125 cc à boîte 6 vitesses atteignant les 140 km/h. Une boutique propose une multitude d'accessoires et de modèles réduits.

Mercurol

Le village de Mercurol-Veaunes évolue au fil des âges. Son histoire est chargée. La famille de Clérieux, au XI^e siècle, possédait cet arrière-fief de baronnie. De grands seigneurs, comme Henri d'Urre, comte de Revol, figurent parmi les personnages qui ont porté leur influence sur cette contrée. Le village faisait par ailleurs partie des trois paroisses de Vienne et de son diocèse avec Saint-Pierre-de-Marnas et Saint-Clément. De ces périodes, le village conserve de très belles traces patrimoniales à découvrir comme le donjon et ses courtines sur motte, la chapelle restaurée jusqu'en 2008 et l'église romane Saint-Anne du XVI^e siècle rénovée au XIX^e siècle. Ne pas manquer «Blanchelaine» qui est une maison forte bâtie à la fin du XV^e siècle.
Enfin, le bataille des fleurs fait rage depuis plusieurs années, ce qui a valu à la commune d'obtenir le prix «une fleur» au concours des villages fleuris.

■ **LA TERRINE**
695, route de Chantemerle
✆ 04 75 07 44 20
Menus de 26 € à 30 €. Menu enfant : 14 € (jusqu'à 10 ans).
Qu'on se le dise, ici, on ne vient pas manger en tête à tête ou en espérant un calme reposant ! Mais ce n'est pas grave, puisque c'est tout l'intérêt du lieu. De grandes tablées, un menu unique à base de cochons fermiers, tout est fait maison, le pain, les pizzas cuites au feu de bois, la pogne, les fruits en sirop, et même le cochon, puisqu'il provient de l'élevage en plein air. À la fin du repas, esprit campagnard et bonne franquette oblige, on chante et on danse ! Ici, pas de chichi. Un lieu authentique et unique qui mérite sans hésiter un détour depuis Valence. Attention cependant, mieux vaut manger du cochon, le menu est unique. Le plus : à volonté !

■ **DOMAINE DES REMIZIERES**
Les Remizières
1459, avenue du Vercors
✆ 04 75 07 44 28
www.domaineremizieres.com
desmeure.philippe@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.
Situé à l'orée de Tain-l'Hermitage, ce domaine situé à Mercurol de 27 ha, particulièrement bien exposé, est exploité en famille depuis plusieurs générations, labellisé Vignobles et Découvertes et Côte-du-Rhône Terre d'accueil. Un garant de la qualité des vins mais aussi de la qualité de l'accueil qui vous est réservé au domaine. Les fûts et les bouteilles sont estampillés DR, pour Domaine des Remizières. Y sont élaborés et proposés des vins issus de raisins cultivés avec passion et dans le respect du terroir, sur de petites parcelles pour des assemblages subtils.
La gamme est belle : crozes-hermitage et rares hermitage, saint-joseph et vins de pays en rouge ou blanc. Parmi les flacons puissants et précieux : «Autrement», un crozes-hermitage rouge (100% syrah, vieilles vignes, élevé en barrique neuve) aux bouteilles numérotées... Mais il y en a bien d'autres à découvrir... Une adresse haut de gamme avec des vins appropriés à la gastronomie régionale et que l'on retrouve d'ailleurs sur la carte des vins de plusieurs bons restaurants de la région. Cela mérite une halte savoureuse !

Pont-de-l'Isère

Au sud du pays de l'Hermitage et de ses célèbres vins, la commune est née en 1866 en se détachant de La Roche-de-Glun. A proximité, la «Vie Magne ou Via magna» resitue bien la «grande voie» qui passait par là, à l'époque romaine, après le carrefour des «Sept chemins» continuant vers Beaumont-Monteux et sa voie d'Agrippa. Au confluent du Rhône et de l'Isère, Pont-de-l'Isère emprunte son nom au pont construit en 1822 à la place d'un autre, en bois, détruit par le feu en 1814. Autrefois, les riverains rejoignaient les deux rives de l'Isère à l'aide d'un bac. Ou par la route : 18 km. C'est dire si le nouveau pont simplifia la vie locale ! Aujourd'hui, Pont-de-l'Isère, traversé par la célèbre nationale 7 est connu pour être situé sur le 45^e parallèle. Une sculpture marque d'ailleurs cette position spécifique à la frontière entre le Nord et le Sud. Les touristes gourmands y font escale pour manger chez Chabran...

■ **HÔTEL-RESTAURANT MICHEL CHABRAN**
29, avenue du 45e-Parallèle
✆ 04 75 84 60 09
www.michelchabran.fr
chabran@michelchabran.fr
Ouvert du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au dimanche le midi. Menus de 139 € à 159 € (en 5 ou 7 services, à la Grande Table sur réservation uniquement). Menus de 32 € à 79 € à l'Espace Gourmand. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
A Pont-de-l'Isère, l'hôtel-restaurant Michel Chabran offre deux espaces gastronomiques : la Grande Table d'abord, une étoile Michelin, et sa version bistrot l'Espace Gourmand. Qualité et service irréprochables dans les deux cas. Ici, les produits de la région sont magnifiés. Au menu de l'Espace Gourmand, par exemple, saumon confit, salade de lentilles au vinaigre balsamique, puis filet de rascasse cuit doucement, crème aux poissons de roche, ou sanglier en deux préparations, purée de potimarron, marrons rôtis. Chabran c'est aussi trois brasseries : à Pont-de-l'Isère, Le Quai, à Valence, Le Bistrot des clercs et L'Éphémère. Chabran c'est enfin une épicerie fine et un drive gastronomique.

VALENCE ★★

Ville d'art et d'histoire, cité de Peynet avec son célèbre et poétique kiosque, cette petite ville coquette et commerçante regarde l'Ardèche, de l'autre côté du fleuve. Elle est connue comme la porte ouvrant vers le Midi. Des guides-conférenciers agréés par le ministère de la Culture en font découvrir le patrimoine au départ de la belle maison des Têtes, dans le vieux centre, dont les locaux abritent une exposition permanente. Le parcours fléché « Au fil du patrimoine » permet, quant à lui, de découvrir librement ce vieux centre au charme fou. En marge de ce patrimoine, la rénovation du centre-ville (quartier de la gare, rue Victor-Hugo, etc.) est une réussite mariant harmonieusement vieilles pierres et agencement urbain moderne : nouvelles habitations collectives, couloirs de bus, voies piétonnes, pistes cyclables, parkings, esplanades aérées et place pavée sous les palmiers... Et tout au long du parcours... des boutiques tentatrices, des terrasses où se reposer et des adresses gourmandes.

■ **ADT DE LA DRÔME**
8, rue Baudin
✆ 04 75 82 19 26
www.ladrometourisme.com
info@ladrometourisme.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Slogan maison : « Juste la Drôme ». Le sujet est ainsi bien cerné ! L'Agence de Développement Touristique de la Drôme est une association, créée à l'initiative du Conseil départemental, qui prépare et met en œuvre sa politique touristique. Depuis sa création en 1960, elle informe les visiteurs sur l'ensemble des hébergements, prestataires d'activités, lieux de visites, loisirs... L'ADT est également chargée de la formation des prestataires touristiques, du développement des équipements touristiques et contribue à l'élaboration et la promotion des produits touristiques. L'agence édite, en outre, de nombreux documents d'informations et de promotion attrayants et fort bien faits, cartes touristiques, carnets d'itinéraires, etc. Le site Internet de l'ADT est également une mine d'informations.

■ **OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DE VALENCE SUD RHÔNE-ALPES**
11, boulevard Bancel
✆ 04 75 44 90 40
www.valence-romans-tourisme.com
info@valencetourisme.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 15h. En basse saison (octobre/mars) : horaires diminués.
Sur les boulevards du centre-ville, cet office de tourisme est labellisé Première catégorie. Désormais regroupé avec celui de Romans et celui de Chabeuil, il représente 56 communes. Le 6 juin 2017, à l'issue de travaux de réagencement, il a été inauguré dans sa nouvelle configuration autour de trois espaces : l'accueil, le site touristique avec les dépliants et le guichet culturel avec vente de billets de spectacle. La nouvelle décoration fait la part belle au bois et intègre une boutique avec des ouvrages (dont le *Petit Futé City Valence* et celui *Ardèche/Drôme*), les DVD de Folimage et des objets souvenir. Vous avez sur place un accès wifi et un accueil aussi charmant qu'efficace. Une mention particulière pour l'accueil réservé aux personnes handicapées et des services spécifiques. Depuis 2017, l'OT a ajouté une corde à son arc en devenant Accueil vélo, les cyclistes y trouvant des prestations dédiées.

■ **GREETERS DE VALENCE ROMANS TOURISME**
11, boulevard Bancel
www.greeters-valence.com
greeters@valenceromanstourisme.com
Les Greeters sont des bénévoles, des locaux souhaitant faire partager leurs découvertes, leurs incontournables de la ville et son histoire. Les thèmes de balade sont variés, c'est avant tout un échange. Depuis peu, Valence compte aussi ses Greeters, souriants et généreux ! Pour l'instant, ils sont une petite dizaine, et vous pouvez trouver leurs noms et leurs goûts sur le site Internet des Greeters de Valence. Parmi les thématiques proposées, il y a la gastronomie, la photo, le vin, les balades à vélo, le Rhône, l'art… de quoi trouver chaussure à son pied ! Si vous vous installez dans le secteur et que l'envie de partager vos passions vous tente, n'hésitez pas à en être.

■ **PARCOURS DANS VALENCE**
On peut se munir des brochures « *Laissez-vous conter Valence* » – axée sur l'histoire et le patrimoine – ou « *Valence, le guide* » – plus généraliste – disponibles à l'office de tourisme. La visite débute place des Clercs par un panneau de présentation du circuit, la cathédrale

Saint-Apollinaire et le Musée des Beaux-Arts puis elle nous entraîne dans les rues de la ville : des places du Pendentif et du Présidial, le long de la rue Perollerie jusqu'à la place de la Pierre, puis la rue Saint-James, place du Temple, rue Sabaterie et rue Malizart. Remonter la rue des Chapeliers jusqu'à la place Belat, prendre la rue André-Lacroix derrière l'église Saint-Jean puis du Théâtre Bel-Image, prendre la rue Farnerie pour arriver devant l'hôtel de ville et le théâtre, rejoindre alors la Grande-Rue par la place de la Ville, tourner à gauche vers la Maison des Têtes, place des Clercs, prendre à gauche place et rue de l'Université puis en face place du Palais et rue du Général-Farre. Des boulevards, prendre à droite et redescendre boulevard Bancel, passer la place de la République, le Champ-de-Mars et le parc Jouvet et retourner place des Clercs par la rue Saunière.

Pour s'y rendre

■ PORT DE PLAISANCE DE L'EPERVIÈRE

Chemin Epervière
✆ 04 75 81 18 93
www.drome-portdeplaisance.com
port.plaisance@drome.cci.fr
La capitainerie est ouverte toute l'année, de 9h à 18h, 19h ou 20h selon la saison ; fermeture entre 12h et 14h. Fermé dimanche et jours fériés en hiver.
Valence est bordée par le Rhône, fleuve qui a largement participé à l'essor économique de la ville, au temps où le transport commercial fluvial était en vigueur. Transitaient alors par Valence de nombreux matériaux et denrées. Construit en 1973, le port de plaisance de l'Épervière est aujourd'hui un lieu d'accueil pour les plaisanciers et un espace fluvial de détente et de sport (voile, aviron, canoë, ski nautique, etc.). Sur le chemin de la mer, ce port qui est le plus méditerranéen des ports fluviaux de France offre 420 anneaux, 60 emplacements à terre et 8 pontons. Les plaisanciers y trouvent de nombreux services : capitainerie, avitaillement carburant, grutage, sanitaires, laverie...
Voici un camp de base idéal pour la découverte de la capitale de la Drôme et un point de vue unique sur les paysages de la Drôme et de l'Ardèche. Et d'ici vous n'êtes qu'à une journée en bateau de la Méditerranée et encore plus proche de Lyon Confluences ! Le plus : possibilité de croisières sur le Rhône au départ du port, école de formation aux permis bateau. Le site abrite aussi un restaurant de poisson gastronomique – L'Escale de Fonfon – dont la terrasse donne sur le port et les bateaux.

Points d'intérêt

Monuments

■ ANCIEN PALAIS CONSULAIRE

3, place du Palais
Monument historique d'architecture remarquable, l'ancien palais consulaire, qui avait été inauguré en 1927, est situé dans le centre-piéton de Valence. Cet

© Pictures news - Fotolia

Le clocher de la cathédrale Saint-Apollinaire, Valence.

édifice arbore en façade des décors de style moderniste : ondulation des bandeaux et des moulures le long des fenêtres et du fronton, ferronnerie des garde-corps et balconnets semi-circulaires. Il s'inscrit dans le style Art déco de cette époque comme le bâtiment qui abritait les Dames de France, grand magasin rue Victor Hugo. Bientôt l'ancien palais consulaire sera investi par le studio d'animation Folimage. Belle réhabilitation pour une bâtisse qui fait face à un autre monument historique qui, lui, abrite le Palais de Justice.

■ CATHÉDRALE SAINT-APOLLINAIRE ★

Place des Ormeaux
Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Messe dominicale à 10h30.
Ne quittez pas Valence sans avoir passé la porte de cette cathédrale imposante. La rue du Petit-Paradis mène à… l'imposante cathédrale Saint-Apollinaire consacrée à Mgr Apollinaire, évêque de Valence (492-520). Cet édifice religieux est le plus ancien monument de Valence. Consacrée le 5 août 1095 par le pape Urbain II, elle fut détruite lors des guerres de religion, puis reconstruite au XVII^{e} siècle. Son clocher, qui menaçait ruine après avoir été foudroyé, fut remplacé au XIX^{e} siècle. Son architecture s'apparente à d'autres monuments d'Auvergne et du Velay, notamment quant à ses décors en pierres polychromes. La cathédrale dispose d'un déambulatoire permettant le passage des pèlerins, qui confirme son rôle d'église étape sur le chemin vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Le cœur de la cathédrale abrite le monument funéraire du Pape Pie VI, mort à Valence en 1799 et prisonnier du Directoire. L'édifice a été classé monument historique en 1862. Sachez enfin que le grand orgue, œuvre du Lyonnais Scherer, date du XVIII^{e} siècle.

LES CANAUX DE VALENCE

Découvrir Valence au fil de l'eau ? Partez donc à la découverte des canaux – bien cachés – qui sillonnent la capitale de la Drôme. Ce réseau de plus de 16 km fait le bonheur des jardiniers, des pêcheurs, des amateurs de barques et bien évidemment des touristes informés. Le long des berges, vous pourrez observer tout une faune et une flore inféodées, au cœur de ville. Profitez de la visite car il s'agit là d'un patrimoine unique en France, datant de l'époque romaine. Un trésor pour les fans d'histoire. Les canaux de Valence prennent leur source à l'est de la ville, dans une ancienne zone de marécage et sillonnent la ville. Longtemps ils alimentèrent la ville en eau potable. Tombés dans l'oubli, les canaux de Valence ont été remis en valeur voici une quinzaine d'années par la municipalité qui s'est attaché à l'entretien et au balisage des sentiers de berge. Des plans avec les itinéraires accessibles le long des canaux circuits sont disponibles à l'Office de tourisme de Valence Agglo. Ne pas rater, en juin, la fête des canaux.

KIOSQUE PEYNET

Champ-de-Mars
www.kiosque-peynet.com

Ici bat le cœur de Valence ! Lieu de rendez-vous des amoureux et... des musiciens, le kiosque à musique du Champ-de-Mars date de 1862. Mais sa célébrité mondiale est moins récente, quoique déjà vénérable ! C'est sa représentation par le dessinateur Raymond Peynet (1908-1999) qui donna au kiosque de Valence sa renommée. Faisant étape à Valence, en 1942, le tendre Peynet immortalise le kiosque en y abritant les amours d'un jeune musicien et d'une frêle jeune fille. Les *Amoureux de Peynet* feront le tour du monde. Devenu célèbre, Peynet revint à Valence en avril 1966 pour baptiser le kiosque de son nom. Ce monument historique a été réhabilité dans sa version originale. Onze mois de travaux furent nécessaires pour que les 3 ha du Champ-de-Mars redeviennent un lieu de promenade et de détente pour les piétons. Réhabilitation réussie ! Les abords du kiosque avec leurs jeux d'eau valorisent ce beau patrimoine valentinois. A la tombée de la nuit, lorsque les lumières l'illuminent et donnent encore plus de magie et de romantisme au site, il est temps de donner rendez-vous à votre amoureux ou votre amoureuse…

Musées

MUSÉE DE VALENCE

Place des Ormeaux
✆ 04 75 79 20 80
www.musee-valence.org
info@musee-valence.org

Fermé les lundis, mardis matins et les jours fériés (sauf le 14 juillet et le 15 août, hors jours de fermeture hebdomadaire du musée). Ouvert le mardi de 14h à 18h ; du mercredi au dimanche de 10h à 18h. Nocturne jusqu'à 21h le troisième jeudi de chaque mois. Gratuit jusqu'à 18 ans. Billet exposition permanente OU exposition temporaire : 6 € / 4 €. Billet couplé : 9 € / 4 €. Accueil enfants. Visite guidée (supplément de 4€). Boutique. Animations.

Ce musée municipal est un joyau. Mariant architecture moderne et patrimoine, il offre un belvédère exceptionnel sur le Rhône, la vallée du Rhône et les montagnes du Vercors. Créé en 1850, ce musée riche de plus de 20 000 œuvres, donne à voir un panorama de l'histoire de l'homme et des arts, de la préhistoire régionale à l'art contemporain. La collection Beaux-Arts est d'une grande richesse. La collection archéologique permet de se familiariser avec des civilisations qui ont occupé la région au cours des 400 000 dernières années. Un voyage dans le temps à travers 35 salles d'exposition permanente. Le Musée propose 7 parcours adaptés aux âges et aux préférences des visiteurs avec un dispositif numérique sur tablettes tactiles et trois tables multi-TO pour approfondir les thématiques rencontrées.

Le musée de Valence est pourvu du label *Ami des enfants* et a signé la charte mom'art. Des animations et des publications sont dédiées aux jeunes visiteurs.

Balades, flâneries

PARC JOUVET

Avenue de la Comète

Ouvert toute l'année. Du 1er fevrier au 30 avril : ouvert tous les jours de 7h30 à 18h. Du 1er mai au 30 septembre : ouvert tous les jours de 7h à 20h. Du 1er novembre au 31 janvier : ouvert tous les jours de 8h à 17h30. Gratuit.

C'est le cœur de la ville. Poumon vert de Valence avec 700 essences d'arbres, ce parc se déploie sur sept hectares dans le prolongement du Champ-de-Mars, face au Rhône, au château de Crussol et aux monts du Vivarais. Les escaliers qui entourent sa fontaine monumentale ont été foulés par des générations de promeneurs et ses bancs à l'ombre des grands arbres ont accueilli de nombreuses romances. Il faut dire que cet espace vert urbain a plus de 100 ans ! Il porte le nom de Théodore Jouvet, riche retraité de Saint-Marcel-lès-Valence, qui fit l'acquisition de cette grande parcelle, au début du siècle dernier, pour en faire don à la ville. Une stèle lui est d'ailleurs érigée à l'entrée du parc. En 1905, le président de la République Émile Loubet inaugura cet écrin de verdure qui devint le lieu de promenade préféré de la bonne société valentinoise. Au fil du temps des aménagements ont enrichi le parc (serres, pavillon, œuvres d'art et monuments...) inscrit depuis 1942 à l'inventaire des Monuments naturels et sites à caractère artistique. Son petit train, sa nouvelle aire de jeux en bois et son animalerie font la joie des enfants. Et de leurs parents qui peuvent flâner dans la roseraie ou lézarder sur les pelouses. On peut tout faire au parc Jouvet : du vélo, du roller, donner du pain aux canards, manger une glace et même se promener main dans la main... comme les amoureux de Peynet.

Le couvert

ANNE-SOPHIE PIC RESTAURANT

285, avenue Victor-Hugo
✆ 04 75 44 15 32
www.anne-sophie-pic.com
contact@pic-valence.com

Réservation impérative. Menus de 180 € à 340 €. Formule du midi : 120 € (en semaine uniquement).

Ses ancêtres avaient déjà donné une sacrée réputation gastronomique à la capitale de la Drôme. Anne-Sophie

Pic, elle, a propulsé Valence dans les étoiles ! Trois étoiles au guide Michelin, sans compter celle de la Dame de Pic à Paris. On est aujourd'hui bien loin du premier restaurant familial, fondé en 1889, dans les collines de Saint-Péray, côté Ardèche, sous le nom de l'Auberge du Pin. En 1934, il déménage à Valence, le long de la nationale 7 pour devenir la Maison Pic, du nom de la famille. André Pic obtient la première étoile de la maison en 1939. D'autres suivront avec son fils Jacques. Anne-Sophie Pic, fille de Jacques, en digne héritière, décline sa cuisine en version gastronomique (le restaurant), bistrot André et *fast food* Daily Pic. Le must du raffinement étant, bien entendu le restaurant, même si les autres tables sont loin de démériter ! La cuisine d'Anne-Sophie Pic est de haute volée, à base de produits de terroir, travaillé avec excellence et génie. Pour ne prendre qu'un exemple pioché au menu Essentiel : la Langoustine marinée au miel de bruyère blanche, dashi de langoustines, kororima, angélique et zestes de yuzu. Bien entendu Pic c'est la perfection dans l'assiette et une alchimie entre environnement, service, présentation et saveurs.

■ LE BISTROT DES CLERCS
48, Grande-Rue
✆ 04 75 55 55 15
www.bistrotdesclercs.com
Ouvert du dimanche au vendredi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 23h ; le samedi midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 24h. Menu carte 32 €. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 11 ans). Plat du jour : 13 € (à midi en semaine, 20 € le dimanche). Vin au verre. Menu du jour complet, 24 €, entrée/plat ou plat/dessert 19 €. Terrasse.
C'est l'une des succursales de Michel Chabran. La maison a déjà plus de 20 ans d'âge et c'est une adresse toujours très vivante du centre-ville. Dans la tradition des grandes brasseries lyonnaises, ce bistrot de cuisinier est ouvert tous les jours, midi et soir. A deux pas de la place des Clercs, d'où son nom, il dispose d'une mignonne terrasse en léger retrait de la rue piétonne, partagée avec l'Éphémère, bistrot du bistrot, juste en face. A l'intérieur, ambiance... bistrot avec décoration bois, miroirs, colonnes et vitrines ouvertes. Si vous cherchez le calme, passez votre chemin, ou venez avant ou après le rush. Le jour de notre visite, nous avons opté en entrée, à la carte, pour le mix artichaut et girolle, copeaux de parmesan et coppa grillée, parfait ! Pour suivre, un très généreux civet de sanglier à l'ancienne avec écrasé de pommes de terre et olives de Nyons grillées. En dessert, une aérienne et savoureuse mousse aux marrons aux éclats de marron confits. Toutefois, mieux vaut se tourner vers le menu du jour si l'on ne veut pas voir l'addition grimper très vite ! Belle carte des vins.

■ LA CACHETTE
16, rue des Cévennes
✆ 04 75 55 24 13
Fermé du 2 au 16 janvier et du 21 août au 5 septembre. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 55 € à 80 €. Formule du midi : 32 €. Terrasse.
C'est assurément, le plus atypique des trois restaurants étoilés de Valence. Excentré dans la ville basse, il est connu des gastronomes. C'est un chef d'origine japonaise qui œuvre en cuisine avec une délicatesse et une rigueur toute japonaise, mâtinée de saveurs et d'audaces à la provençale. Mais attention, ne nous méprenons pas ce n'est pas du tout un restaurant de sushi. Masachi Ijichi a fait ses armes chez Pic, les frères Pourcell à Montpellier et Key Passion à Nice avant d'ouvrir, au début des années 2000, son propre établissement. Cette table, dotée d'une étoile au guide Michelin, bénéficie d'un environnement façon kyokan et jardin zen. Ambiance apaisante et service élégant comme un rituel, tout en étant efficace et d'une grande gentillesse. Toutefois prenez le temps de savourer cet instant sans vous précipiter ! Cette table vous offre de belles associations comme la noix de Saint-Jacques chou-fleur et noisette ou le jambon au kaki ou la glace à la verveine et rhubarbe. Carte des vins régional à prix raisonnables dont un délicieux Croze Equinoxe. Enfin, on apprécie les petites douceurs présentées avec la note : une pâte de fruits tendre et un mini chou au chocolat...

■ LA CANTINE
34, côte des Chapeliers
✆ 04 26 52 79 89
Fermeture le mardi toute la journée sauf en été. Menus de 20 € à 25 €. (formules le midi). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Pour Mathieu, le chef, il faut que ça bouge. Résultat : la carte change tous les mois. Petits plats réconfortants tendance bouchon lyonnais ou montagnards en hiver et colorés en été. Les produits sont frais et de saison, la carte réduite avec quelques entrées puis 4 ou 5 plats au choix. Vous vous installez dans une belle salle voûtée aux pierres apparentes et vous dégustez votre repas sous l'œil bienveillant d'une horloge taille XXL. Le service est adorable et le patron aux petits soins. Un bon rapport qualité-prix et côté papilles des saveurs justes, comme le risotto de St-Jacques ou encore la cassolette de poissons. Plats copieux et une belle recherche de présentation dans l'assiette

■ FLAVEURS
32, Grande-Rue
✆ 04 75 56 08 40
www.flaveurs-restaurant.com
contact@flaveurs-restaurant.com
Fermé la première semaine de janvier. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi soir. Menus de 58 € à 98 €. Formule du midi : 38 € (menu complet en semaine). Accord met/vin 29 €, 39 €, 49 € selon le nombre.
Ambiance feutrée au cœur du Valence piéton. Pas de terrasse mais une salle aux lumières tamisées et colorées, et au nombre de tables restreintes. Petite salle mais très grande cuisine ! Faites confiance au chef étoilé, Baptiste Poinot qui ne vise rien moins que la perfection et cherche à vous étonner et vous régaler. Et... y parvient ! On commence avec la Truite du Diois extra-fondante, texture de chou-fleur, écorces d'agrumes, terre croustillante. La mise en scène artistique se poursuit avec le Veau de la ferme de Lemps (Ardèche) cuit avec douceur, légumes racines confits au poivre verveine, jus corsé. Pour finir : Équilibre de chocolat grand cru et ail de la Drôme.

■ CHEZ GRAND-MÈRE
3, place de la Pierre
✆ 04 75 43 76 65
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. (plat du jour 9,80 €).

C'est une affaire qui marche ! Il y a du monde, du mouvement, un ballet de serveuses et de serveurs efficaces et des assiettes bien garnies qui courent. Sur une charmante petite place en pierre qui porte bien son nom, à deux pas de la cathédrale, le restaurant Chez Grand-mère vous plonge dans une ambiance de Drôme provençale. Terrasse à l'ombre des platanes, menu sur ardoises et cuisine traditionnelle. A l'intérieur, une déco rétro avec les objets vintage de grand-mères. Les murs sont tapissés de vieilles pubs du magazine Paris-Match. Locaux et touristes viennent ici pour manger des produits frais et une cuisine faite maison. Un large choix de plats est proposé. Risotto, tomates à la provençale, gambas flambées au pastis... Ce jour-là, le travers de porc aux épices douces avec ses pommes de terre au four et carottes persillées était vraiment bon. On aime la petite salade verte servie dans son égouttoir. Les assiettes sont copieuses et les prix raisonnables. Une cuisine simple et savoureuse qui ravit gourmets et gloutons !

■ LA TABLE DES JEANNES

17, rue Général-Farre ✆ 04 75 55 00 90

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 14 € à 17 € (selon le nombre de plats). (assiette des Jeannes : 11 €). Vin au verre. Plat du jour : 10,50 €.

Si vous venez faire le plein de documentation à l'Office de tourisme de Valence avant de partir pour un périple dans la Drôme ou/et en Ardèche, vous êtes bien inspiré car vous aurez l'occasion de visiter Valence et de trouver dans le bel espace dédié aux touristes un accueil parfait et de très nombreux documents. C'est également l'occasion de vous sustenter à deux pas dans une rue tranquille à une table de quartier pleine de charme. Chez les Jeannes vous mangez en terrasse sur le trottoir ou dans une salle façon maison de campagne. Les tables sont dressées avec des assiettes de grand-mère. L'ambiance est vraiment sympa et les plats du jour déclinent une cuisine fraîche, familiale et généreuse. Par exemple : Salade chou rouge et feta, puis Cochon fermier à l'abricot, riz et légumes cuits au wok et Panna cotta citron. Les deux patronnes ne s'appellent pas Jeanne qui est le nom de leur mère à chacune. La maison programme aussi des animations comme cet apéro littéraire autour de la littérature italienne. Une escale qui a ses fidèles mais c'est aussi s'ouvrir gentiment au passage et parler de la région.

■ LE VICTOR HUGO

30, avenue Victor-Hugo ✆ 04 75 40 18 11

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Ouvert tous les jours jusqu'à 1h du matin, les vendredi et samedi jusqu'à 2h. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14 € (plat du jour et dessert). Plat du jour : 9,30 €. Salade et dessert : 15 €.

Une adresse parfaite pour faire une escale lors d'une journée shopping. Les Valentinois l'appellent le VH. C'est un lieu de rendez-vous et de détente et la cantine des commerçants du quartier. A proximité du centre commercial du même nom ce grand et élégant bar-restaurant propose une vraie cuisine fraîche et savoureuse, avec un plat du jour de saison et inspiré. Toute la journée c'est une animation bien orchestrée grâce à l'efficacité d'un bataillon de serveuses et de serveurs sympathiques et toujours classe dans leur tenue noire et blanche. Deux terrasses pour ce vaste établissement traversant, l'une côté Victor Hugo, l'autre place Aristide-Briand, face au kiosque Peynet. L'ambiance est très agréable dans la salle très haute de plafond (et dans la mezzanine qui permet de s'isoler un peu). On apprécie les banquettes en cuir, les tables soignées et les grandes peintures signées Lempicka qui ponctuent une décoration style Art déco bien accordée avec le contenu de l'assiette, bistronomique et généreuse. Le tartare au couteau est une valeur sûre. La carte décline les classiques de la cuisine bourgeoise mais aussi une parfaite assiette minceur avec cabillaud et saumon, petits légumes pochés et sauce légère.

Le gîte

■ ACE HOTEL**

47, avenue des Auréats ✆ 04 75 56 05 60
www.ace-hotel-valence.fr

Accueil 24h/24. 58 chambres. Petit déjeuner buffet : 7,10 €. A partir de 49 € pour deux personnes. Petit déjeuner dès 6h30.

Ouvert depuis 2013, cet établissement propose des chambres spacieuses, insonorisées, climatisées et décorées avec goût. Comme les chambres les lits sont XXL ! Les familles apprécieront de pouvoir disposer de chambres accueillant jusqu'à cinq personnes ou des chambres communicantes. La clientèle d'affaires appréciera, pour sa part, les chambres équipées d'un bureau spacieux et confortable avec accès Internet haut débit, de nombreuses chaînes TV d'information et un parking sécurisé, pour un séjour efficace et reposant à la fois. On apprécie le petit déjeuner buffet, complet et copieux. Attention, pas de restaurant sur place. Certaines chambres peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes.

■ HÔTEL DE FRANCE****

16, boulevard Général-de-Gaulle
✆ 04 75 43 00 87 – www.hotel-valence.com
info@hotel-valence.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 50 chambres (dont 5 suites junior). Chambre double de 90 € à 230 €. Petit déjeuner buffet : 16 € (servi de 6h30 à 10h30. Pour les pressés, petit déjeuner avec café, jus d'orange et croissant : 8 €). Parking fermé : 10 € (parking gratuit pour les motos). Hôtel 100% non-fumeur. Animaux acceptés (15 € sur demande dans les chambres avec parquets). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Cachet vintage pour cet hôtel qui donne sur les grands boulevards du centre-ville de Valence, à proximité immédiate des rues piétonnes. L'établissement a décroché sa 4e étoile en 2015. Sa façade année 1930 joliment rénovée confère un certain cachet aux grands boulevards valentinois et abrite des chambres et des suites de grand charme. L'adresse offre une halte sur la route des vacances sans trop s'éloigner de l'autoroute. Vous pouvez vous garer dans le parking souterrain sécurisé des rues piétonnes, ou vous rendre à pied à l'hôtel depuis la gare. Vous êtes accueillis avec gentillesse et compétence par Corinne et François-Xavier Prouteau. Belle décoration design, chambres confortables et raffinées, espace *lounge* bar très agréable, et cerise sur le gâteau, une très agréable terrasse au calme où l'on peut prendre le petit déjeuner aux beaux jours ou un cocktail maison en soirée. Cette intimité dans la cour intérieure de l'hôtel est un vrai plus. Une adresse vivement recommandée par le Petit Futé.

★★★★

hôtel de france

04 75 43 00 87

VALENCE CENTRE VILLE
16, BD DU GÉNÉRAL DE GAULLE

PARKING FERMÉ
TERRASSE ENSOLEILLÉE
LOUNGE BAR

agence-agathe.com

CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION®
Le charme, le vrai.

www.hotel-valence.com

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES NÉGOCIANTS**
27, avenue Pierre-Sémard
✆ 04 75 44 01 86
www.hotel-lesnegociantsvalence.com
hotel.les-negociants@wanadoo.fr
❄
Ouvert toute l'année. 36 chambres (dont 22 chambres sur cour). Chambre double de 45 € à 61 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Garage : 7 € (garage fermé). Chambre familiale 77 €. Animaux acceptés (4,50 €). Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.
A quelques pas de la gare et du centre-ville, du kiosque Peynet et des rues piétonnes, cet établissement convient aussi bien aux familles en villégiature qu'aux professionnels en déplacement. L'accueil est vraiment d'une grande gentillesse, la décoration branchée et épurée du hall d'entrée avec ses tons bruns et gris mats, est agréable. Les chambres sont bien équipées, notamment avec la climatisation ou un accès wi-fi gratuit. D'allure contemporaines et paisibles, elles donnent sur l'avenue ou sur une cour tranquille, idéal pour se ressourcer avant d'aller à la découverte de la ville et de la région. Autre point Futé pour cette adresse, un restaurant avec terrasse dans les mêmes tons sobres et élégants, avec une cuisine traditionnelle de qualité essentiellement préparée à base de produits régionaux. Accueil et service parfaits pour un séjour Futé. Adresse offrant un bon rapport qualité/prix. Le plus : ici on parle russe, allemand et espagnol...

Chambres d'hôtes

■ **LA MAISON DE LA PRA**
8, rue de l'Equerre
✆ 04 75 43 69 73
www.maisondelapra.com
contact@maisondelapra.com
4 chambres. Chambre double à partir de 125 € ; suite à partir de 180 €. Petit déjeuner : 18 €. Lit supplémentaire : 20 € (lit enfant : 15 €). Garage : 10 €. Animaux acceptés (25 €).
Cette maison d'hôte de grand standing dans son hôtel particulier très bourgeois est une invitation au bonheur. Un bonheur raffiné dans un environnement de charme alliant patrimoine et design. Vous êtes au cœur du vieux Valence, à deux pas de l'église Saint-Jean, de la place du même nom et sa halle. Cette demeure a été rénovée avec goût et exigence par Henri-Jean Bayart qui a remis en valeur une demeure du patrimoine architectural figurant déjà sur le premier cadastre connu de Valence en 1547. Elle a fière allure avec sa tour et sa cour intérieure d'un côté, le jardin de l'autre.
Père de famille nombreuse et entrepreneur talentueux et audacieux, Henri-Jean Bayart, secondé par son épouse Diane, vous proposent trois chambres et deux suites. Un camp de base pour découvrir la ville, la région, voire les tables gastronomiques dont celle, incontournable, d'Anne-Sophie Pic. Une adresse de luxe, qui séduit particulièrement les touristes aisés. Accueil exquis.

Sorties

Bars, pubs

■ **CAFÉ BANCEL**
7, boulevard Bancel ✆ 04 75 78 35 98
cafebancel@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 1h. Restauration midi et soir : Formules et menus.
Le Café Bancel, c'est à la fois un bar branché et un restaurant citadin. Ce qu'on retient surtout de cet endroit c'est sa situation, stratégique, sur le boulevard du même nom et sa déco moderne, qui mélange style industriel et nouveau chic. Le service est aimable et rapide. Rien à redire sur la carte des cocktails, fournie et bien pensée. En été on s'installe volontiers en terrasse pour observer le bouillonnement de la vie valentinoise. Idéal en soirée pour un petit apéro entre amis ou à midi pour grignoter un bout entre deux séances shopping. Tout au long de l'année, le Café Bancel organise des événements, des concerts d'artistes émergents...

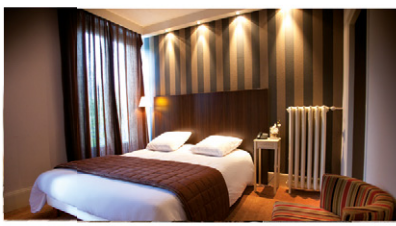
■ **CHEZ NÉNETTE ET MARCEL**
61, avenue Sadi-Carnot
✆ 04 75 43 26 58
Ouvert le jeudi de 21h30 à 3h ; le vendredi et le samedi de 22h à 4h.
Le samedi tout est permis ! Surtout faire la fête chez Nénette et Marcel. Avec son nom désuet, sa devanture flashy et son décor capharnaüm bien pensé, ce bar-boîte fait du bien. Breloques, horloges, canapés, *juke-box,* chaises *vintage* : ici les objets d'un autre temps côtoient les jeunes (et les moins jeunes) d'aujourd'hui. Chez Nénette et Marcel, le *before* se prolonge pour bien commencer la soirée en s'échauffant au bar et sur la piste. On danse un peu comme on peut, on rigole, on s'amuse ! Le côté vintage et broc' comme l'ambiance en font un lieu fort sympathique. Et on adore les soirées karaoké, délirantes, organisées par Mimi et Véro. Futé : le bar dansant propose aussi des *after work*.

■ **L'OASIS ROCK CAFÉ**
91, avenue Sadi-Carnot
✆ 04 75 43 02 50
oasisrockcafe@hotmail.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 17h30 à 2h ; le samedi de 17h à 2h. Et jusqu'à 2h les vendredi et samedi. CB et chèques non acceptés. Animations. Concerts.
Tenue décontractée exigée. On oublie que la vie c'est sérieux, on enfourche sa Triumph 350 Twenty One comme P'tit Laurent artiste, poète local, marchand de bonheur, amateur de rock et de run sur le grand boulevard et si on n'en a pas, on file quand même à L'Oasis Rock Café. Parce que c'est cool de se croire BB sur sa Harley ou juste parce qu'on aime le rock, les tatouages, les plafonds avec des étoiles, le mobilier d'avant et les bars sans prétention. A l'Oaz, on commande une pression – pourquoi pas de Pleine Lune, la brasserie artisanale de Chabeuil – puis on se laisse bercer – ou secouer – par les musiciens du soir qui grattent des musiques garage, hardcore ou rockabilly. Et le mercredi, on se laisse tenter par une partie de Cup Pong, le nouveau sport de bar en vogue.

Les Négociants

HÔTEL - RESTAURANT

★ ★



359320

Un établissement accueillant
et élégant au cœur du centre ville

VALCOM.fr Photos : S. Chapuis

LES NÉGOCIANTS • 27 avenue Pierre Semard • 26000 Valence • **Tél. 04 75 44 01 86**
contact@hotellesnegociants.fr • www.hotellesnegociantsvalence.com

■ **PENNY KENNY'S IRISH PUB**
65, avenue Gambetta
✆ 04 75 56 57 70
Ouvert du mardi au vendredi à partir de 11h30 ; le week-end à partir de 15h. Horaires susceptibles de modification les soirs de match de foot et de rugby.
Envie de pratiquer votre anglais dans une ambiance fun ? Direction le Penny Kenny's, où règne une authentique ambiance de pub irlandais. Implanté depuis 2007 à Valence, ce bar a importé la belle fête de la Saint-Patrick en terre drômoise. On vient ici assister aux confrontations rugbistiques en sirotant l'une des nombreuses bières d'ici et d'ailleurs dans une super ambiance pas prise de tête. Soirées thématiques animées, quelques concerts et des jeux typiquement d'outre-Manche. En bref : *The irish way of life !* Pas radin, le pub ouvre sa scène et prête son matériel aux chanteurs en herbe et aux groupes de rock de la région. Seul bémol, l'accueil parfois variable.

Discothèques

■ **SUNSHINE CLUB**
89, avenue Sadi-Carnot
✆ 04 75 78 06 06
www.sunshine-club.fr
Ouvert du mercredi au samedi à partir de 23h. Entrée interdite aux moins de 18 ans.
Au Sunshine, on laisse les complexes au vestiaire et on prend le micro les soirs de karaoké ou on se déhanche sur le dance-floor. Pas de pré-ados ici, mais un public jeune adulte qui a envie de s'amuser. Avec sa devanture au néon, on repère la discothèque de loin. On peut y venir et en repartir à pied, à moins que vos pieds ne vous fassent trop mal après une nuit de folie sur des musiques rythmées (pas de navette aux grands désespoir de miss Corentine Princesse de la nuit valentinoise). A la fois avant-boîte et bar à cocktails, le Sunshine organise des soirées à thèmes régulièrement. Le but ici c'est de s'éclater ! Futé : entrée gratuite pour les filles jusqu'à 2h.

Emplettes

Panier gourmand

■ **L'ÉBÈNE ÉPICERIE**
6, rue Vernoux
✆ 04 75 78 52 61
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Dégustation certains samedis.
Avec sa devanture ancienne et son mobilier de bois vintage, cette boutique ne manque pas de charme. Aux commandes, Blandine et Sylvestre, couple de gourmets enthousiastes valorisent les producteurs locaux. En rayon, Clairette de Die de Vercheny, bière Markus de Saou, saucissons ardéchois IGP de Vernoux-en-Vivarais, chocolat Frigoulette de la vallée de la Gervanne, ravioles des Grands Goulets (Vercors) mais aussi toute une gamme à la noix, de l'huile à la moutarde en passant par le vin, des miels et du nougat, des rillettes de chèvre de l'Ardèche et du pâté de canard à la clairette (Die), sans oublier cette divine confiture maison mirabelle/pavot. Une excellente adresse.

■ **GUILLET**
1, place du Champ-de-Mars
✆ 04 75 60 90 28
www.guillet.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Vente en ligne.
La maison a été fondée en 1962 par Daniel Guillet. Son fils, Luc, a repris la chocolaterie en y insufflant sa part de modernité et d'élégance. Au menu : produits de qualité, présentations irréprochables, nouvelles recettes innovantes. La boutique valentinoise est spacieuse, élégante et design. S'y alignent macarons, chocolats, mignardises, entremets, verrines, glaces et autres gourmandises. Une adresse idéale pour un goûter chic à emporter ou un cadeau gourmand. Parmi les dernières créations de la maison L'Étincelle : un entremets mousse au chocolat/orange avec un cœur caramel sur un croustillant gianduja et biscuit Sacher. Une autre boutique à Romans, adresse ancestrale de l'enseigne.

■ **PÂTISSERIE GIRAUD**
5, place de la République
✆ 04 75 43 05 28
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.
Cette maison gourmande vous régale depuis 1964. Au sein de sa jolie boutique implantée en bas des boulevards, vous avez le choix des douceurs. Jean-Charles Giraud et son fils Louis utilisent des matières premières irréprochables et met en œuvre un savoir-faire artisanal de qualité. En rayon : ballotins, petits ou grands gâteaux. La maison conjugue un salon de thé pour un petit déjeuner ou une collation à toute heure, un service de traiteur et une formule du jour (petite entrée, plat, pâtisserie maison et café) à consommer sur place pour le déjeuner. Vous vous installez en terrasse ou sur la mezzanine, vue sur la vitrine des chocolats, dans les tons orange/vert pomme très vintage années 1970.

■ **PÂTISSERIE NIVON**
17, avenue Pierre-Sémard
✆ 04 75 44 03 37
www.nivon.com
info@nivon.com
Ouvert du mardi au samedi de 6h à 19h30 ; le dimanche et les jours fériés de 6h à 19h. Expédition tous pays.
On ne se lasse pas de la poignée de porte en forme de suisse, le bonhomme-biscuit de Valence. La maison Nivon, fondée en 1856 à proximité de la gare, est délicieusement vintage. Fleuron gourmand de la ville, elle ouvre sur une bonne odeur de fleur d'oranger qui aromatise ses deux spécialités : la pogne et le suisse proposées ici dans différentes tailles et magnifiquement mises en scène. Le suisse représente les gardes suisses du pape Pie VI, mort à Valence en 1799. En rayon aussi : chocolats, nougats, viennoiseries et pains dont un noir et divin au seigle. Coup de cœur pour la collection des fèves en porcelaine de la galette des rois 2019 en forme de petites vaches colorées.

■ **PIERRE CHAUVET**
3, place des Clercs
✆ 04 75 55 47 78
www.pierre-chauvet-chocolatier.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h30 à 19h. Attention : horaires différents à

la mi-saison (mai, juin et septembre) : voir sur le site Internet. En été, ouvert tous les jours non-stop de 10h à minuit.
C'est le paradis des amateurs de bons chocolats signés de l'Ardéchois Pierre Chauvet, champion de la pâtisserie : 1er prix de napolitain, de pâte d'amande, de tablette de chocolat noir, de caramel. A la base, d'excellentes matières premières. Pour savourer chocolats et pâtisseries, on s'installe sur la terrasse du 3 place des Clercs ou dans l'intimité du petit salon de thé. Glaces artisanales, pâtisseries fines, cafés gourmands, smoothies onctueux, thés du Palais des thés : vous avez l'embarras du choix ! Par exemple cette coupe de glace 100 % exotique servie dans un verre perroquet, version été à l'ombre des parasols. Chocolat chaud dans la quiétude du salon de thé, version hiver.

Vins et alcools

CAVE AUX CINQ SENS
86, route de Beauvallon
✆ 04 75 81 55 61
www.caveauxcinqsens.com
auxcinqsens@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Non-stop.
A la sortie de Valence sur la route de Die et Gap, dans une charmante petite aire commerciale longeant la départementale, la Cave aux Cinq Sens mérite une escale. Vous trouvez ici propose plus d'un millier de références dûment sélectionnées par Damien Bécheras, diplômé de l'université du Vin de Suze-la-Rousse. Une autre adresse de cette enseigne où l'on sait raconter avec passion les viticulteurs choisis. Les petits comme les grands, les nouveaux comme ceux qui ont pignon sur le vignoble depuis des générations. Bien entendu, les Côtes du Rhône sont bien représentés, mais aussi toutes les régions et même les vins venus d'ailleurs. Découverte de quelques nectars poussés au soleil du Languedoc-Roussillon : les Faugères, Corbières ou Minervois, le divin et confidentiel Pic Saint-Loup, les Terrasses du Larzac, Collioures, etc. Champagnes et spiritueux sont également en rayon. Bel accueil et belle présentation. En outre, le patron programme des initiations à la dégustation et des soirées « Exception ou prestige ». Une belle occasion de convivialité et un apprentissage passionnant. Les plus : la pertinence des conseils et la sélection d'objets autour du vin et de son service.

Marchés

MARCHÉ DES CLERCS
6, place des Clercs
Les marchés de Valence, dont le plus important est celui de la place des Clercs le samedi matin, ont des relents déjà franchement provençaux. Venez tôt le matin pour prendre le pouls de la ville et faire le plein de saveurs et de vitamines. Vous y trouvez des fruits et légumes de la région, des plateaux de pêche et de brugnons de la vallée du Rhône en été, et des tomates mûres à point, tout ce qu'il faut pour faire vos ratatouilles et vos confitures estivales, mais aussi des olives, des fromages au lait de chèvre de petits producteurs, des miels et de la bonne charcuterie. Sur la place, vous avez plusieurs adresses pour prendre un café ou un apéritif, à l'issue de votre marché.

PRIX • CONSEILS • SERVICE

VALENCE (26000)
86 Route de Beauvallon
04 75 81 55 61

TAINL'HERMITAGE(26600)
450 Avenue des Lots
04 75 08 41 69

Dans les environs

Beaumont-lès-Valence

LA TRUITE DU PÈRE EUGÈNE – ESPACE LOISIRS
Quartier les Fontaines
✆ 04 75 60 50 89
www.latruitedupereeugene.fr
latruitedupereeugene@orange.fr
Ouvert de fin février à mi-novembre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche. Haute saison : tous les jours. 10 € le kilo de truite pêchée, 9,40 € non pêchée. Baignade : 3,30 € adulte, 2,50 € enfant de 4 à 12 ans, mini-golf : 4 € et 3 €. Réduction pour les groupes et par carnet de 10 tickets.
Ambiance balnéaire, verdure et détente à quelques kilomètres de la capitale de la Drôme. Ce site ne manque pas de séduction. Venez y passer la journée ! La Truite du Père Eugène offre un bel et vaste espace de loisirs doté tout à la fois d'un étang de pêche où vous pouvez tremper vos lignes, d'une pisciculture qui propose à la vente des truites au kilo, un étang de baignade avec plage, un coin pique-nique ombragé. Vous disposez sur place de tables et de chaises, d'un mini-golf et vos enfants peuvent profiter d'un espace ludique. Il est également possible de prendre une consommation au bar, voire de manger au restaurant. Une sortie idéale pour se détendre en famille.

Bourg-lès-Valence

GOLF DES CHANALETS
1812, Route Amiral Marc de Joybert
✆ 04 75 83 16 23
www.golf-chanalets.fr
info@golf-chanalets.com
Ouvert toute l'année. Green fee à partir de 44 € (18 trous) et de 31 € (9 trous) la semaine en basse saison. Nombreuses formules d'abonnement. Réduction pour les moins de 26 ans. Restauration. Boutique.
Avec ses parcours 9 trous et 18 trous, le golf des Chanalets a de quoi combler les amateurs de swing. A quelques kilomètres de Valence, accessible depuis la rocade, cet endroit calme profite d'un sublime cadre naturel : les montagnes ardéchoises en toile de fond, la vallée du Rhône d'un côté, le Vercors de l'autre... Le parcours vallonné et verdoyant jouxte le vignoble local et de belles bâtisses dont la ferme fortifiée de Genas. L'accueil du club-house est absolument charmant et l'on vous y dispense généreusement de toutes les informations golfiques et touristiques du coin. Il y a également une boutique, un bar et, à l'étage, un restaurant. Ecole de golf, de l'initiation à la compétition, différentes formules et différents niveaux. Futé : initiations gratuites tous les dimanches.

L'APPART CAFÉ
11, quai Thannaron
✆ 06 10 78 56 36
Ouvert 7j/7 dès la tombée de la nuit. Climatisé. Parking.
Il y a des coins où on aimerait prendre racine. Comme l'Appart Café à Bourg-les-Valence. Ce café-théâtre est un temple du rire so chic depuis... 1999 ! Un record de longévité. La raison du succès ? On s'y marre dans des canapés capitonnés sous des lumières tamisées en sirotant un cocktail. Formule gagnante. Ouvert seulement le soir, cet établissement occupe un immeuble entier : en haut ou en mezzanine on choisit son endroit pour s'installer confortablement et c'est parti pour le show ! Concerts ou one man shows (à ne pas manquer : le spectacle de Thierry Roudil, patron des lieux), la programmation est riche et il faut le dire, de bon goût. Comme tout le reste ici, jusqu'à la clientèle, la trentaine bien sapée et branchée. A savoir : le lieu accueille chaque année au printemps depuis 2016 le festival du Quai, un feu d'artifice d'humour qui met en avant la création locale et nationale. A ne pas rater !

LE MONDE DE MERLIN
105, route de Marcerolles
✆ 04 28 08 00 01
www.lemondedemerlin.fr
contact@lemondedemerlin.fr
Depuis les ronds-points de l'hypermarché E. Leclerc, suivre les panneaux verts : « Plaine de jeux pour enfants ».
Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 19h. Tous les jours durant les vacances scolaires de 10h à 19h. Un enfant de moins de 14 ans et un adulte : 11, 50 €. Un enfant de moins de 3 ans et un adulte : 7,50 €. Coût supplémentaire pour l'AquaPark. Nocturne vendredis et samedis pour les clients du restaurant (entrée gratuite). Restauration. Animations.
Avec son monde merveilleux ouvert sur 5 500 m² à Bourg-lès-Valence, le facétieux Merlin a fait le meilleur tour de magie du siècle : soulager quelques heures les parents drômois épuisés par l'énergie débordante de leur progéniture. Dans cette plaine de jeux mi-couverte mi-plein air, les bambins peuvent s'ébrouer, sauter, glisser, ramper, crier, en toute liberté. Dans le lagon magique, les moins de 4 ans ont accès à des Legos géants, des piscines à boules et des trampolines sécurisés. Pour les plus grands, un immense jeu modulaire déploie toboggans géants, ponts suspendus, sacs de boxe, canons, tunnels, tours d'escalade, etc. Et pour les plus téméraires, un volcan en bâche plastique de 5,5 mètres de haut est à escalader en courant ou en varappe. On se croirait presque dans Koh-Lanta ! Résultat : les gosses adorent, et nous aussi. Certes on aurait pu profiter du moment pour se reposer sur un des grands coussins à notre disposition, siroter un jus de fruits à une table à l'étage ou surfer grâce au wifi gratuit. Mais on a préféré user de notre droit à grimper sur les jeux quitte à finir moulu. Histoire de se rappeler qu'au Monde de Merlin, être un enfant c'est cool et un parent encore mieux !

Chabeuil

Deux repères distinguent Chabeuil. L'un est médiéval, l'autre contemporain. Le médiéval c'est la porte d'entrée de la vieille ville, magnifique et monumentale, datant du XII[e] siècle qui nous fait grimper par les ruelles pour découvrir une vue superbe sur la plaine de la Drôme. L'emblème contemporain est à l'extérieur de la ville, repère original et insolite qui fait référence à la bande dessinée, planté au rond-point dit « de la fusée » situé sur la déviation du bourg. C'est une reconstitution géante de la fusée à damier rouge et blanc de *Objectif lune* et *On a marché sur la lune*. Incroyable et féerique ! La fusée de Tintin grandeur nature, pour de vrai ! Il faut dire que Chabeuil abrite une association de fous de Tintin. La fusée de 1,7 T et 10 m de haut s'est posée à Chabeuil, en 2003, lors de la première rencontre internationale tintinophile de Chabeuil. Pour la petite histoire, les ayants droit d'Hergé ont eu l'intention d'intenter un procès en droits d'auteur à Chabeuil avec pour objectif de faire démonter ce symbole. Il semble qu'ils n'aient pas eu le cœur d'aller au bout de cette démarche. Ouf !

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CHABEUIL
Place Génissieu
✆ 04 75 59 28 67
www.pays-de-chabeuil.com
chabeuil.tourisme@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h30 à 12h30. En basse saison fermé lundi, jeudi, samedi et dimanche.
A dix minutes de voiture de Valence, Chabeuil mérite le détour, car c'est bien de détour dont il s'agit depuis que la déviation avec son rond-point orné de la fusée de *Tintin* a détourné le passage des touristes. Il faut découvrir la vieille ville, les vestiges de ses fortifica-

La caillette en fête

La caillette, dont l'origine remonterait au XVI[e] siècle, peut être d'Ardèche ou de Drôme. Dans ce département, la charmante commune de Chabeuil s'en «paie une bonne tranche» puisqu'elle accueille l'unique confrérie du même nom. Le fameux pâté à base de gras, de maigre, de foie de porc, de blettes et épinards et de divers aromates bénéficie ainsi de fervents défenseurs et d'ardents spécialistes, les «Taste-caillettes», qui la cuisinent à merveille et la partagent généreusement. La confrérie a célébré ses cinquante ans en 2017. Elle organise, chaque année début octobre, un Grand chapitre rassemblant d'innombrables membres de confréries venues de toute la France voire d'autres pays d'Europe. Une soirée haute en couleur, avec tenues, menus de gala, chansons et danses jusqu'au bout de la nuit. Le même week-end a lieu dans la ville une grande foire à la caillette, délice de gourmet et de gourmette.

grandmaitredelacaillette@hotmail.fr

tions, monter au sommet de la colline des Gontardes pour profiter de la vue sur la plaine de la Drôme, en passant la porte gallo-romaine, emprunter la belle voie couverte qui débute la montée du Barda, croiser l'ancien couvent des Ursulines et la surprenante église Saint-Jean, en forme de croix grecque. On s'étonnera aussi de ce somptueux édifice néogothique, de style italien, coiffé d'un campanile, qui abrite aujourd'hui la mairie. Cet exotisme insolite est né d'une stratégie politique. Louis XIV avait offert Chabeuil aux Grimaldi de Monaco pour sceller une alliance. Aujourd'hui, la petite ville est connue, entre autres, pour son festival de la photographie avec bourse au matériel. L'office de tourisme vous informe sur les douze villages du pays de Chabeuil, des horaires des bus à la programmation des spectacles (billetterie). L'Office de tourisme de Chabeuil est désormais jumelé avec celui de l'agglomération de Valence/Romans. Vous pouvez trouver à l'OT de Valence la brochure dédiée au pays de Chabeuil ou même la télécharger sur le site Internet.

COURT CIRCUIT

Rond-point de la Fusée
Route de Malissard
ZA des Gouvernaux II
✆ 04 75 78 30 95
www.courtcircuit.org
contact@courtcircuit.org

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 15h ; le samedi de 9h à 12h30. Formules de 10,50 € à 17 € selon le nombre de plats et le choix végétarien ou non.

Avec vue sur la fusée du rond-point de Chabeuil, on ne se lasse pas de l'ambiance cosy et chaleureuse, des petits plats bio et des à-côtés associatifs, avec animations, partage d'infos, etc. Juste à côté de la boutique bio des producteurs locaux Côté Court, ce Côté Cuisine nous enchante. Aux beaux jours on mange dehors. Et à l'intérieur c'est lumineux, tout de bois et haut de plafond, au rez-de-chaussée comme sur la mezzanine. Cette vitrine des producteurs locaux est une aubaine pour qui veut manger et s'approvisionner locavore, bio et de saison. Ce jour-là à l'ardoise il y avait : crème corail ou tarte épinard/chèvre, lasagne de bœuf ou gratin de ravioles aux poireaux, clafoutis aux pommes ou crème citron et son crumble ou encore verrine yaourt/crème de marron. On peut aussi emporter les plats.

L'OBERGE

40, avenue de Valence
✆ 04 75 59 28 11
www.loberge.free.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu carte : 20 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, dessert).

A proximité du rond-point de la fusée de Tintin, en direction du centre-ville, l'Oberge est une cantine de quartier gourmande et conviviale. Les habitués vous diront que c'est le meilleur rapport qualité-prix de la région et ils ont raison ! Ici vous mangez vraiment bien. En outre, vous êtes accueillis avec beaucoup de gentillesse et de professionnalisme. Le chef prépare des plats à base de produits frais, toujours renouvelés pour ne pas lasser ses fidèles. Les préparations sont joliment présentées. Une gastronomie simplifiée idéale pour une pause-déjeuner sans chichi. Vous mangez dans une salle chaleureuse avec des poutres au plafond et une décoration tendance campagne chic, ou sur la petite terrasse.

DOMAINE DU GRAND LIERNE****

695, Chemin du Grand Lierne
✆ 04 75 59 83 14
www.grandlierne.com
grand-lierne@franceloc.fr

Fermé d´octobre au 15 avril. Terrain de 4 ha. Emplacements caravanes : 60. A partir de 15 € la nuit en camping en basse saison. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

Une situation idéale à proximité de Valence et pourtant déjà au pied du Vercors, sur les axes de circulation nord-sud et est-ouest. Base idéale pour partir à la découverte de la région, le Grand Lierne n'est pourtant pas un camping que l'on quitte facilement. Il faut dire que l'on s'y sent tellement bien en famille avec, notamment, un espace aquatique unique dans le secteur – deux piscines dont une couverte et chauffée, toboggan aquatique de 50 m, piscine enfant et un espace aquatique de 200 m^2 ! De quoi passer de vraies vacances en s'amusant toute la journée entre sports de plein air et animations pour tous les âges. Que l'on soit tente ou chalet, avec de véritables petites maisons Sunêlia, on trouve forcément son bonheur au Grand Lierne.

■ **BRASSERIE LA PLEINE LUNE**
ZA les Gouverneaux II
✆ 04 75 85 47 19
www.brasserie-pleinelune.fr
contact@brasserie-pleinelune.fr
Les horaires d'ouverture de la brasserie sont variables. Se renseigner par téléphone ou sur le site Internet.
Fondateur de cette micro-brasserie artisanale, Benoît brasse ses premières bières dans un petit local de la zone artisanale de Chabeuil, dès 2011. Depuis Georges et Sylvain l'ont rejoint, la petite brasserie a déménagé dans les locaux plus spacieux et obtient sa certification bio. Désormais, la brasserie compte sept employés et produit 2 500 hl par an diffusés en bouteille ou en fûts, en circuits courts et magasins de producteurs. La gamme décline les couleurs, les arômes et les appellations. Il y a Lunik, Lun'ion Jacques, Lager des étoiles, Lunette… Innovations, vente directe et animations – dont la boutique éphémère de créateurs à Noël – ponctuent les saisons.

■ **COURT CIRCUIT**
Rond-point de la Fusée
Route de Malissard
ZA des Gouvernaux II
✆ 04 75 78 30 95
www.courtcircuit.org
contact@courtcircuit.org
Ouvert le mardi et le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le mercredi et le samedi de 8h30 à 12h30. Le restaurant d'à côté – Côté Cuisine – ouvre pour le déjeuner.
L'enseigne dispose d'un très beau local façon chalet de bois bien situé autour du rond-point dit de la Fusée de Tintin. Cette enseigne bio est la vitrine des producteurs locaux regroupés en coopérative de vente directe (d'où son nom) pour laquelle ils se relaient à la caisse. On y trouve tous les fruits et les légumes de saison, mais aussi des aromates et des fleurs comestibles, des cosmétiques paysans, des volailles et de la viande, du vin et des confitures, des pains et des produits laitiers, des céréales Markal, etc. Ne ratez pas les plateaux de pêches ni les abricots pour les confitures. La porte d'à côté, c'est un restaurant bio avec des plats du jour à manger sur place ou à emporter.

Étoile-sur-Rhône

■ **LE PIANO ZÈBRE**
15, place de la République
✆ 04 75 78 58 39
Ouvert le mardi et le mercredi de 7h30 à 18h30 ; le jeudi et le vendredi de 7h30 à 23h30 ; le samedi de 7h30 à 1h. Formule du midi : 16 €.
Une nouvelle adresse pour le centre-bourg d'Étoile. Mieux qu'un restaurant, mieux qu'un bar, mieux qu'un piano-bar ou qu'un café-théâtre : un piano zèbre ! Dans les assiettes, des fraîcheurs du jour, par exemple : mousse de truite de l'Ardèche et sa salade fraîcheur ou gaspacho de courgettes, chèvre et menthe, puis picanha de bœuf grillé, pommes de terre nouvelles, patate douce et épinard frais ou pluma de porc, écrasé de pomme de terre, courgettes, carottes, et pour finir poire Belle Hélène ou fraises au mascarpone ou encore pavlova mangue/ananas. Et parfois le samedi midi, c'est couscous maison... Le rendez-vous de tous les zèbres !

■ **HÔTEL-RESTAURANT SOUS LES PINS**
95, rue Marcel-Champion
✆ 04 75 57 77 50
www.souslespins.fr
souslespins@orange.fr
❄ 井
Fermé entre Noël et le jour de l'An. 29 chambres. Chambre double à partir de 84 €. Petit déjeuner : 10 €. Soirée étape : 92 € (en semaine uniquement). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu : 21 € (en semaine), menus-carte de 25 € (deux plats) à 35 € (apéritif, menu complet avec deux plats principaux, café)). Tv satellite, Canal +.
Situé à 5 minutes de l'autoroute du Soleil (sortie Valence sud), cet hôtel 3 étoiles est une halte agréable dans un environnement calme et verdoyant, qui offre l'agrément d'un jardin, d'une piscine et d'un parking privé et 29 chambres confortables (air conditionné, tv satellite, réveil automatique et borne wi-fi) et sa terrasse. Une salle de restaurant climatisée et sa terrasse proposent plusieurs formules variées et une carte de vins régionaux. Le restaurant est fermé le samedi soir et le dimanche toute la journée. L'occasion d'un pique-nique à la belle saison ou d'une découverte gastronomique alentour. Fermeture annuelle pendant les vacances de Noël.

■ **ÉTOILE PARK 26**
Base de nature, Route de Charmes
Ile de Chiez
✆ 07 83 15 44 81
www.etoilepark26.fr
fabien.court26@hotmail.fr
De début juin à fin octobre sur réservation. Ouvert tous les jours de 9h à 21h. Réservation conseillée. Ski nautique 20 € la session de 15 mn. Package multi-activités (Parcours de Gonflables Aquatiques + Téléski : Wakeboard, bouée tracté +Paddle+Pédalo+Beach+Pétanque…) 3h pour les groupes : 35 € + 15 €/p avec repas à la Guinguette.
A 10 min au sud de Valence le long de la N7, cette nouvelle base de loisirs a ouvert en juin 2017 autour d'un lac de 11 ha. Vous pouvez y pratiquer plusieurs sports nautiques dont le téléski, le paddle ou le bateau à pédales, mais aussi des sports collectifs de plage comme le beach-volley, tennis, rugby, foot, hand... Également au programme un parcours santé et la possibilité de pratiquer la pêche à la ligne. Et pour vous restaurer, il y a la Belle Étoile, une charmante guinguette avec des boissons, des snacks, des repas à thème, des bals populaires dans une ambiance conviviale et festive. On apprécie particulièrement les structures aquatiques gonflables pour petits et grands.

Montélier

■ **MUSÉE DES ARTS ET DES TRADITIONS DE MADAGASCAR** ★
Avenue de Provence
✆ 04 75 59 97 61
www.museedemadagascar.com
info@museedemadagascar.com

Fermé du 25 décembre au 4 janvier inclus. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. En janvier et février, ouvert les après-midi uniquement, de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 €. Enfant : 5 €.
C'est le seul musée en Europe exclusivement consacré à Madagascar. Créé en 1978 par Suzy Cérézo, d'origine malgache, et Jean-Pierre, son époux, il a emménagé en 2003 dans ces locaux déployés sur 700 m². On y découvre de nombreux objets, œuvres d'art, documents offrant une image plurielle et vivante de la Grande Ile, colonie française par la France durant 65 ans. Du timbre-poste à l'histoire politique aux traditions des 18 ethnies peuplant l'île, sculptures en bois de palissandre, de teck ou d'ébène, on va de découvertes en découvertes. En annexe, un boutique avec de nombreux objets de Madagascar à shopper. L'occasion de se faire plaisir tout en soutenant le travail d'artisans malgaches.

■ **VILLAGE BOTANIQUE**
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Plus de 200 variétés, étiquetées et répertoriées... Outre un intérêt pédagogique, l'espace botanique participe sans conteste à l'amélioration du cadre de vie de la commune et présente un réel attrait touristique. Montélier est un village fleuri, avec des fontaines et sculptures, un jardin sémaphore et un jardin mexicain. Empruntez «la montée du Paradis» en face de la Mairie, et rejoignez la belle et imposante église Saint-Prix. La «Place aux oiseaux» juste derrière, vous mènera au jardin mexicain. Aménagé sur la butte dans l'ancien jardin de la cure, et exposé plein Sud, le jardin mexicain est un espace minéral original dans lequel s'épanouissent de multiples variétés de cactus.

■ **CHARCUTERIE DES LIMOUCHES**
Rond-point Saint-James
www.charcuteriedeslimouches.com
contact@charcuteriedeslimouches.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 15h30 à 18h45.
Il n'est pas nécessaire de monter jusqu'au col des Limouches, adresse tout de même pratique puisque ouvert le dimanche et les jours fériés et même si cela reste une belle promenade, pour trouver la *rolls des sauss'*. Une boutique, implantée au rond-point Saint-James, à l'orée de Montélier, dans le petit centre commercial artisanal Le Colibiri, est dédiée à la charcuterie des Limouches. Vous y trouvez toute la gamme maison : saucisses aux herbes, caillettes à l'ancienne, jambon sec ou blanc, grattons, bacon, fromage de tête, saucisse à la couenne (murson) ou encore saucisson au bleu du Vercors Sassenage. Une valeur sûre. Parking facile.

Montvendre

■ **JARDIN ZEN**
1505, route de Combe Léorat
✆ 04 75 59 00 97
Ouvert tous les jours. De 10h du matin à la tombée de la nuit. Gratuit.
Venez méditer et profiter d'un moment de spiritualité et de contemplation très apaisant. Ce jardin est la copie du jardin de Ryoân-ji de Kyoto au Japon tel qu'il était il y a plus de cinq siècles, espace en marge des temples zen, tel le cloître des monastères chrétiens. Un lien avec le ciel. Intégrant des éléments naturels locaux, dont les lapiaz du Vercors, dalles calcaires fissurées formées voici 135 millions d'années, véritables sculptures de la nature mais aussi le kaolin de la Drôme. Ce jardin de pierres et de végétaux, essentiellement originaires d'Asie, mérite vraiment une escale. Vous trouverez, à l'entrée, un document qui explicite la symbolique de ce jardin zen. Allez-y après la pluie c'est encore plus beau !

Portes-les-Valence

Le couvert

■ **COMME TROIS POMMES** NOUVEAU
335, chemin de l'Olagnier
✆ 09 53 07 44 03
www.commetroispommes.fr
contact@commetroispommes.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h. Formule du midi : 15 € (entrée/plat/dessert ou 13 € : entrée/plat ou plat/dessert). A emporter : 11 € ou 9 €.
À l'entrée de la nouvelle épicerie bio qui porte le même nom, quelques tables de bois vintage attendent les convives au moment du déjeuner. Chacun met sa table. Le menu du jour est affiché. Ce jour-là dans l'assiette du trio d'entrées, velouté de butternut, tartine de fromage frais et algues, salade de chou, puis plat végétarien ou porc rôti avec choux de Bruxelles, marrons et pommes de terre grenailles, et pour finir pavlova aux fruits frais ou cheesecake à la chocolade. Le tout, bien entendu, 100 % bio, éthique et le plus possible locavore. C'est sain, savoureux, généreux, l'ambiance est conviviale et vous pouvez en profiter pour faire vos provisions de produits bio. Une cantine approuvée.

Emplettes

■ **COMME TROIS POMMES** NOUVEAU
335, chemin de l'Olagnier
✆ 09 53 07 44 03
www.commetroispommes.fr
contact@commetroispommes.fr
Ouvert le lundi de 11h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h.
La Biocoop implantée sur les terres de la Ferme arboricole Margerie, à l'orée de Valence, vient d'être reprise par une SCOP animée par quatre comparses engagés et dynamiques. Dans des locaux réaménagés d'ambiance chaleureuse vous avez désormais tout à la fois une épicerie bio qui met en valeur les producteurs locaux, un café et, au moment du déjeuner, une cantine avec des assiettes concoctées à base de produits frais, bio et locaux. Les épiciers ce sont Manu et Vivien. En cuisine officient Marie et Elodie. Des deux côtés c'est le même enthousiasme et la même qualité. Venez vite découvrir cette nouvelle adresse éthique et longue vie à ces Trois Pommes qui sont quatre !

Saint-Marcel-lès-Valence

AU PRIMEUR DU CHANTRE
1750, avenue de Provence
Quartier Le Chantre
✆ 04 75 43 12 71
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h. Parking.
Le plateau des Couleures est plutôt connu pour ses grandes surfaces, toutefois avec le Primeur du Chantre, c'est bien d'un étal de terroir dont il s'agit. Située face à Botanic, l'enseigne propose depuis une quinzaine d'années des produits de pays. La jeune et dynamique patronne, issue d'une famille d'arboriculteurs, connaît son affaire et sait vous présenter chaque produit, et ils sont nombreux ! Présentés dans un grand espace clair, ce sont 600 références de fruits, légumes de saison et produits divers venus de petits producteurs de Drôme-Ardèche : truite fumée du Vercors, charcuterie artisanale de Charpey, foie gras du Vercors, viande fermière, escargots cuisinés de la Vallée de l'Eyrieux, raviole du Dauphiné, crème de marron de Lamastre, nougats, sirops et alcools de la maison Bigallet, vins de la région (Saint-Joseph, Cornas, Brézème, Clairette…), bière locale, yaourts et fromages fermiers et même d'octobre à mars, des huîtres de Bouzigues, loin de la Drôme, mais délicieuses. Voici une adresse comme un marché de producteurs, et d'un bon rapport qualité/prix. Vous ne serez certes pas monté pour rien et repartirez avec de quoi faire un excellent pique-nique et/ou de bonnes provisions de terroir.

VERCORS - LA CHAPELLE-EN-VERCORS

Le Vercors drômois se caractérise par des paysages grandioses et variés. Bordé de falaises, le plateau abrite des crêtes dégagées qui offre un panorama ouvert sur la vallée et d'autres chaînes montagneuses au loin. Le plateau quant à lui se caractérise par une alternance de forêts, d'alpages et de pelouses de moyenne montagne. On apprécie ses sentiers muletiers à flanc de falaise et ses routes en corniche creusées dans la roche. La Drôme abrite une partie de la réserve naturelle des hauts plateaux, site unique où la vie sauvage est protégée et accessible. C'est le paradis des randonneurs, de des GTV (Grandes Traversées du Vercors) ou la petite boucle à faire en famille autour d'un village. Il faut profiter été comme hiver du télésiège panoramique du col de Rousset qui permet d'accéder aux crêtes du col de Rousset et à un point de vue à 360 degrés sur la réserve naturelle et la chaîne du grand Veymont, la vallée du Diois, les crêtes de Font d'Urle...

La route à encorbellement des Grands-Goulets, qui subit d'importants travaux de sécurisation, est un joyau qui nous hisse de la vallée du Royans aux 900 m

d'altitude de La Chapelle-en-Vercors. Mais on peut aussi rejoindre La Chapelle en venant du Diois, par le col du Rousset. Derrière d'imposantes murailles, le Vercors abrite donc de riantes prairies et d'aimables plateaux. La Chapelle est située au centre-même du massif du Vercors. D'ailleurs, historiquement le Vercors n'était qu'un petit territoire autour de La Chapelle-en-Vercors. En ralliant sous sa bannière les communes des Quatre-Montagnes (en Isère) et de Vassieux (vers le Diois), au tournant du siècle dernier, le Vercors (parc naturel régional depuis 1970) s'est constitué une identité touristique et culturelle. Forteresse naturelle, le Vercors fut un important centre de Résistance durant la Seconde Guerre mondiale. La Chapelle-en-Vercors, bombardée, sera largement reconstruite après-guerre. Aujourd'hui, cette portion sauvage du massif invite aux sports nature : fond, raquettes et traîneaux à chien, en hiver ; VTT, équitation, randonnée, canyoning, spéléo, via ferrata, en été.

■ **OFFICE DE TOURISME DU VERCORS/DRÔME**
Place Piétri ✆ 04 75 48 22 54
www.vercors-drome.com
info@vercors-drome.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Situé sur la grande place de l'église où il est aisé de se garer, cet Office de tourisme dédié à la partie drômoise du massif et de son parc constitue une escale fructueuse. On vous y accueille avec beaucoup d'attention et de gentillesse. Cet OT est donc consacré à la partie sud du massif : La Chapelle-en-Vercors, Saint-Agnan, Saint-Julien, Saint-Martin et Vassieux. De l'enneigement des stations de ski aux topos de spéléologie, des bulletins météo au contact d'un accompagnateur, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour profiter d'un séjour agréable dans ce parc naturel dont les sites sauvages rivalisent de beauté. Une grande carte au mur permet de repérer votre itinéraire de randonnée, votre bivouac ou votre resto. Une escale très futée. Sur le site Internet, vous avez les dates importantes : festival, ouverture de la station de ski, etc. Sur place Wifi gratuit.

Points d'intérêt

■ **LA COUR DES FUSILLÉS** ★
Ouvert toute l'année. Gratuit.
« *C'est du ciel qu'ils attendaient leur salut, c'est du ciel qu'a surgi la mort*. » Le Vercors devait servir de base d'accueil d'éléments aéroportés alliés, afin d'agir à Grenoble et Valence pour couper la retraite allemande au moment de la Libération. Malheureusement, au début de l'été 44, les nazis prennent d'assaut le Vercors et, le 25 juillet, le village de la Chapelle-en-Vercors est incendié, 16 jeunes gens sont fusillés dans la cour d'une ferme. Les vestiges de la grange, qui jouxte cette cour, abritent désormais un espace muséographique qui rend hommage aux jeunes martyrs. Expositions temporaires.

■ **GROTTE DE LA DRAYE BLANCHE**
Les Croix
✆ 04 75 48 24 96
www.drayeblanche.com
grotte.drayeblanche@wanadoo.fr
Ouvert d'avril à novembre. Ouvert tous les jours de 10h à 17h. Jusqu'à 18h en juillet et en août. Adulte : 8 € (1 entrée adulte = 1 entrée enfant offerte). Enfant : 4 €. Parc préhistorique : adulte 5 €, enfant 3 €. Baptême chien de traîneau : 30 € adulte, 15 € enfant. Randonnée 95 € la demi-journée. Grotte à 10 °C.
Découverte par hasard en 1918 par Fabien Rey, connu sous le surnom de « Marseille », un solitaire marginal, ce bijou souterrain de dentelles blanches, arabesques et sculptures cristallisées a été aménagé pour l'accueil des touristes à partir de 1970. Il faut 1 heure de visite et un bon pull pour apprécier cette immense grotte, profonde de 100 000 m³ au décor fantastique. Des milliers d'ossements d'animaux préhistoriques de 45 espèces différentes en furent exhumés issus de différentes espèces préhistoriques : bison, ours des cavernes, loup, aigle. Un site paléontologique passionnant. De retour à la surface de la terre, on visite un parc d'animaux préhistoriques reconstitués grandeur nature : mammouths, lions des cavernes, cerfs... La maison développe aussi une importante activité autour des chiens de traîneau : élevage de huskies, initiations, balades et raids en traîneaux à chiens en hiver, cani-rando en été. D'ailleurs, au creux de l'hiver, lorsque la grotte n'est pas accessible, l'activité chien de traîneau prend toute la place ! Voici un site très futé aux quatre saisons pour une journée familiale dans le Vercors.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DES SPORTS****
Avenue des Grands-Goulets
✆ 04 75 48 20 39
www.hotel-des-sports.com
hotel.des.sports@wanadoo.fr
Fermé du 12 novembre au 26 décembre. 10 chambres. Chambre simple à partir de 55 € ; chambre double de 61 € à 63 € ; chambre triple 75 €. Demi-pension : 76 € (pour une personne). Petit déjeuner : 8,50 €. Chambre quadruple : 85 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restaurant, salon de thé et bar. Panier pique-nique : 10 €.
Une adresse classique de La Chapelle-en-Vercors, impeccablement tenu et entretenu, qui affiche deux étoiles et deux cheminées Logis de France. L'hôtel des Sports est une institution locale et une valeur sûre qui accueille comme il se doit les amoureux du massif, particulièrement les cyclotouristes, pour un séjour très agréable. On apprécie la cuisine du terroir : truite de la Vernaison saumonée, sauce oseille ou sauce clairette, ravioles du Royans gratinées au bleu du Vercors, gratin dauphinois. On craque pour la formule montagnarde avec assiette de charcuterie, tartiflette vercouline (au bleu du Vercors), et tarte normande et néanmoins maison. On découvre le ripioupiou (fromage du Vercors) en tartiflette ou gratinée de ravioles. Bel établissement où l'on se plaît à séjourner. Deux types de séjours sont proposés aux groupes : le séjour vélo tout d'abord, l'établissement organise votre circuit sur demande et selon le niveau du groupe, et le séjour randonnée ensuite, pour lequel vous partez à la découverte de la faune et de la flore du Vercors à pied, à vélo ou à cheval.

Gîtes

MAISON DE L'AVENTURE
Avenue Bruyères ✆ 04 75 48 22 38
www.maison-aventure.com
info@maison-aventure.com

Ouvert toute l'année. Réservation obligatoire. 12 chambres. Nuitée : 21 € adulte, 16,50 € enfant. Possibilité de demi-pension ou de pension.
C'est l'ancienne maison de la spéléologie ouverte dans les années 1975. Son slogan : *respirez* ! Ici on défend un tourisme doux et de qualité. Une adresse multiple qui propose un gîte de 48 places ouvert à tous, un centre de loisirs à la journée pour les 4/12 ans (les Marmottons) et organise des randonnées et des raids de 2 à 7 jours, en groupe ou à la carte, en ski nordique, en raquettes, en traîneaux à chiens, à pied. Également au programme un séjour sensations fortes : spéléo, canyoning et via ferrata. Ainsi donc, soit vous partez à l'aventure seul depuis le gîte, soit on vous accompagne.

Loisirs

COL DE CARRI (ALT. 1202 M)
✆ 04 75 48 22 54
Capitale du Vercors, La Chapelle-en-Vercors se trouve au centre d'un espace qui révèle mille et un trésors aussi bien en été qu'en hiver. En hiver : la station nordique du col de Carri possède un dénivelé qui rend les 60 km de pistes de ski de fond parfois difficiles, mais toujours très agréables. On y pratique aussi la luge, la raquette et le traîneau à chiens. En été, nombreux sentiers de randonnées balisés. Le col permet de rejoindre La Chapelle-en-Vercors à partir de la forêt de Lente, ou du col de la Machine si l'on vient directement de la vallée de l'Isère.

GOLF CLUB DU VERCORS
✆ 04 75 48 53 96 – www.golfclubduvercors.fr
A 1 km du village de La Chapelle-en-Vercors, au bord de la RN518, qui va en direction de Die.
Ouvert de mai à octobre. De 16 à 25 € le 9 trous selon jours et saisons, de 25 à 39 € le 18 trous.
Le Vercors côté Isère a son golf : le beau parcours de Corrençon-en-Vercors. Pour la partie drômoise c'est à La Chapelle-en-Vercors que les golfeurs font escale. Dans un splendide écrin de verdure et de montagne, à la sortie de La Chapelle en direction du col de Rousset, ce golf, en grande partie à flanc de coteau, offre aux joueurs une difficulté technique supplémentaire. Les joueurs se régalent du paysage jalonnant le parcours, alternant forêts et espaces dégagés. Un parcours qui séduit les joueurs confirmés à la recherche de nouveautés, tout en autorisant une pratique débutante, avec l'encadrement d'un professeur. Le restaurant du golf – le 9 – ouvert à tous propose une halte gourmande à l'écart du village, avec piscine, terrasse et vue panoramique.

RANDO VERCORS
Les Finets
✆ 06 32 96 22 70
www.randovercors.com
Un multi-service de la rando en Vercors ! A la belle saison, c'est avec les ânes, en hiver, en raquettes, voire en pulka avec des chiens. Vincent et les deux Stéphane vous accompagnent si besoin. Au programme : séjours de plusieurs jours ou rando à la journée sur le plateau du Vercors. Un moment hors du temps et dans la pleine nature. Le soir, à l'étape, repas convivial, discussions, jeux et contes... Puis découverte des produits de la région (charcuteries, fromages, petits plats malins et sympas réalisés avec des produits issus de l'agriculture biologique). Loin des rythmes urbains, c'est une immersion en pleine nature pour un voyage hors du temps sur les hauts plateaux du Vercors... Les itinéraires et les rythmes de marche sont adaptés aux familles : 2h le matin et 2h l'après-midi, parfois moins... De nombreuses autres formules possible, avec ou sans accompagnateur, avec ou sans hébergement, avec ou sans ânes. Aux quatre saisons.

Emplettes

LA BRASSERIE DU SLALOM
Avenue des Sources
✆ 09 72 63 59 05
www.brasserie-du-slalom.fr
contact@brasserie-du-slalom.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Et le samedi matin sur réservation.
La Brasserie du Slalom est une brasserie artisanale 100 % bière bio, implantée au pied des Hauts-Plateaux du Vercors, à 900 m d'altitude. A la barre et au comptoir, Martin et Valentin, trentenaires passionnés, qui ont fait construire un bâtiment en bois pour s'intégrer le mieux possible dans ce paysage montagnard. Vous trouvez la bière du Slalom dans le commerce et les guinguettes, mais la découvrir, la déguster et en faire provision directement à la source ne manque pas de charme. Au menu, blondes, ambrées, mais aussi IPA, bière aux quatre houblons, deux grosses doses de houblonnage à cru, beaucoup de blé et une pincée de seigle pour une explosion de fruits tropicaux soutenue par une amertume agrumée, ou encore doubles, bière d'abbaye belge à la sauce Vercors, aux arômes de malt tournés vers le caramel et le pain, notes d'épices et de fruits cuits caractéristiques des bières belges… Dernières bulles : la Descente du Plato, la petite dernière des Slalomeurs, brassée avec les copains d'une Petite Mousse est enfin là ! 100 % bio, 100 % locale, 100 % délicieuse !

LES RAVIOLES DES GRANDS GOULETS
ZA Les Bruyères
✆ 04 75 48 17 79
lesraviolesdesgrandsgoulets@orange.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 17h ; le vendredi de 9h à 12h.
C'est la famille Meynier qui a fondé cette entreprise artisanale en 2001. Elle fabrique des ravioles avec des produits de qualité et de proximité. De belles ravioles, plus grosses que les ravioles « normales ». Avec 2 cm de côté, la farce est plus présente : 45 % de farce, pour 55% de pâte. Par ailleurs, ces ravioles qui empruntent le nom d'un site naturel classé du Vercors sont plus vertes que la normale. Autre particularité, elles sont commerciali-

sées dans leur boîte en carton. On apprécie leur saveur authentique d'autrefois, herbacée, et leur pâte fondante. Présentes dans les moyennes surfaces, les épiceries fines et chez les fromagers de la région, elles sont en vente directe à la fabrique de La Chapelle. La maison propose une large gamme : ravioles aux cèpes, au bleu du Vercors Sassenage, aux épinards, aux escargots, aux artichauts, aux morilles... On peut les faire blanchir à l'eau ou les faire frire. Et pour multiplier les tentations : fabrication de caillettes, gnocchis, tagliatelles et feuilletés...

Dans les environs

Col de Rousset – Saint-Agnan-en-Vercors

La station du Col de Rousset s'inscrit comme l'une des portes d'entrée vers la Réserve naturelle des Hauts Plateaux. Un col qui permet, l'hiver, de profiter des joies de la neige avec des altitudes entre 1 255 et 1 700 mètres. 10 remontées mécaniques, 22 kilomètres de pistes de toutes les couleurs, un snowpark : une petite station familiale, abordable et conviviale. Au printemps et l'été, le site invite à de belles balades à pied ou à vélo. Au pied des magnifiques escarpements bordant la réserve naturelle des hauts plateaux du Vercors, ponctués d'un imposant monolithe – l'Aiguille – ou d'une échancrure escarpée dans la forêt montagnarde – le Grand Creux –, la vallée de la Vernaison file sud-nord, du col de Rousset jusqu'aux abords des Barraques-en-Vercors. Le long de ces 20 km sont disséminés fermes, hameaux et villages dont Saint-Agnan, petit centre administratif et commercial, rôle toutefois tempéré par la proximité de La Chapelle-en-Vercors, qui est le chef-lieu de canton. Au cœur du Vercors, Saint-Agnan et sa vallée ouverte apparaissent comme une riante campagne qui tranche avec l'austérité de certains hameaux et « quartiers » du Vercors. Le col de Rousset est l'un des sites d'animation lors de la fête de la Transhumance de Die.

LA GROTTE DE LA LUIRE
Le Passage
✆ 04 75 48 25 83
www.grottedelaluire.com
grottedelaluire@sfr.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end de 11h à 16h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Tous les jours toute l'année pour les groupes 15 pers. min. sur réservation, et tous les jours pendant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Enfant : 6,50 €. Pass famille : 26 €. Vertacopass. Restauration (buvette, petite restauration et aire de pique-nique). Boutique.
Site naturel, la grotte de la Luire est la sixième de France avec un développement de 50 km et 547 m de profondeur. La visite guidée démarre dès le parking où l'on nous raconte la vie des charbonniers qui vivaient dans la forêt pour fabriquer du charbon de bois. Puis, à l'entrée de la grotte, on évoque la Résistance : la grotte qui servit de base de repli à l'hôpital militaire de Saint-Martin-en-Vercors fut prise d'assaut par les Allemands le 27 juillet 1944. La grotte de la Luire est une superbe cavité souterraine que l'on découvre au gré d'un cheminement, en son et lumière. Cette visite unique en son genre se fait à la bougie ! Les cinquante kilomètres qui composent le réseau de la grotte en font la plus longue du Vercors. Près d'une dizaine de siphons se trouvent dans la cavité, dont le plus bas est le siphon Oméga (483 m de profondeur). Programmation de visites nocturnes au flambeau et de visites sportives.

AUBERGE LE COLLET
Le Collet
✆ 04 75 48 13 18
www.aubergelecollet.com
contact@aubergelecollet.com
Fermeture annuelle de fin mars à mi-avril. Chambre double : 60 € la nuit. Petit déjeuner : 8,50 €. Pique-nique : 9,50 € (commandé la veille). Restaurant, réservation recommandée.
Une étape idéale pour les randonneurs et une bien bonne maison ! A mi-chemin entre Saint-Agnan et La Chapelle-en-Vercors, cette ancienne et grande ferme de montagne du XIX[e] siècle est campée en bord de route. Aux beaux jours, sa façade se pare de vigne vierge. Ici, Nathalie et Vincent qui connaissent et aiment le massif, accueillent les randonneurs, été comme hiver, les cyclistes et les motards avec le même plaisir. Au menu, des spécialités à base de produits du Vercors, façon bistronomique. Le décor, simple et gai, fait la part belle au bois, façon chalet. L'auberge dispose de six jolies chambres spacieuses pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes. Le plus : possibilité de soins bien-être.

COL DE ROUSSET (ALT. 1 255 M-1 700 M)
✆ 04 75 48 24 64
lecolderousset@ladrome.fr
Ouverture en hiver lorsque la neige est là pour le ski. Ouverture en été pour la trottinette sur herbe et la rando.
La station du col de Rousset offre un domaine de ski alpin, vaste et agréable, avec 29 pistes (2 noires, 5 rouges, 22 bleues et vertes) et un espace nordique fort de 12 km de pistes balisées et de 15 km de sentiers réservés à la pratique de la randonnée en raquettes. Les skieurs chevronnés peuvent même partir du col du Rousset pour effectuer la traversée des Hauts Plateaux du Vercors – plus grande réserve naturelle de France – en ski de randonnée. Il y a aussi la possibilité de faire de la trottinette, de prendre le télésiège, de s'initier au drop bag ou au pumptrack.

TÉLÉSIÈGE PANORAMIQUE
Col de Rousset
✆ 04 75 48 24 64
Ouvert en hiver pour le ski, puis en juillet et août pour les piétons, les VTTistes, etc...
Une montée en télésiège hors saison d'hiver, douce et paisible, pour profiter d'un panorama extraordinaire au sommet. Départ vers les Hauts Plateaux du Vercors, vous pouvez redescendre à pied par un sentier de randonnée, ou alors : monter en télésiège avec votre VTT et dévaler les piste sur les pédales. Location de Trottin'herbe également possible au pied des pistes, on vous fournit les casques. Et c'est parti pour une descente tout à fait fun. Super en famille ou entre amis !

Saint-Julien-en-Vercors

■ **HÔTEL RESTAURANT – CAFÉ BROCHIER**
Le village, Place de la Fontaine
✆ 04 75 48 20 84 – www.cafebrochier.com
contact@cafebrochier.com
Hors saison fermé le mardi et le mercredi. Pour les vacances de Noël, de février et en juillet et août ouvert tous les jours mais pas de repas le mardi soir. Chambre quadruple 90 €. Chambre double de 60 € à 65 € ; chambre triple de 75 € à 80 €. Demi-pension (88 € pour 1 pers ; 59 € pour 2 pers ; 56 € pour 3 pers ; 51 € pour 4 pers). Petit déjeuner : 8,50 €. Chambre quadruple 90 €. Les chiens ne sont pas admis. Wifi gratuit. Restauration (menu 29 €. Formules à 22 € et 24 €. Menu enfants : 9,50 €. Pique-nique randonneurs sur commande : 8,50 €).
Ce joli petit bar-hôtel-restaurant traditionnel, sur la place du village, face à la fontaine a relevé le défi. Voici une de ces adresses à l'ancienne qui recevaient les clients en villégiature au début du siècle dernier. Aujourd'hui, il anime le village, tout à la fois café, restaurant et hôtel. Une adresse parfaite pour un passage dans le Vercors où Murielle et Didier vous accueilleront chaleureusement. Confort côté chambre, convivialité côté bar – qui ouvre dès 8h le matin –, et tradition côté cuisine avec une table gourmande qui propose au choix 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Par exemple, terrine de viande maison, filet d'omble chevalier (ou truite selon arrivage), carré d'agneau en croûte d'herbes, noix de veau sauce chorizo, baba au rhum, tarte au citron. S'ajoutent des animations certains soirs. Une adresse idéale pour les amoureux de calme et de montagne. A disposition : cartes, guides, livre sur la flore locale, 2 paires de raquettes et bâtons en hiver.

■ **LA GRANGE À MIREILLE**
Les Granges ✆ 04 76 64 34 93
www.lagrangeamireille.fr
lagrangeamireille@gmail.com
À partir de 17h. 4 chambres. Chambre double 60 € ; chambre triple 80 €. Petit déjeuner inclus. 100 € pour 4 personnes. CB non acceptée. Chèque Vacances. Table d'hôte le soir 20 € par personne.
Située au cœur du Parc naturel régional du Vercors, la Grange à Mireille vous accueille pour une nuit, un week-end ou un séjour. Les chambres ont toutes été créées là où était entreposé à l'époque le foin dans la grange. Alliant aujourd'hui charme et confort, les quatre chambres sont très bien équipées, avec salle de bains privative. L'ancienne étable de la ferme elle, a été restaurée, afin de vous recevoir pour le petit déjeuner et pour le dîner si vous le souhaitez. C'est dans une atmosphère chaleureuse procurée au coin du feu que vous pourrez déguster un des copieux plats régionaux cuisinés par Mireille : la vercouline, le gratin dauphinois, les ravioles de Romans, les truites meunières aux amandes et bien d'autres spécialités du terroir. Possibilité de panier pique-nique. Idéal pour un séjour nature en famille.

■ **HERBOUILLY (ALT. 1 200 M-1 650 M)**
✆ 04 75 45 54 75
C'est l'une des trois portes du magnifique domaine nordique du haut Vercors. A 8 km des villages de Saint-Martin et de Saint-Julien-en-Vercors, le site nordique du plateau d'Herbouilly est relié aux Hauts Plateaux (Corrençon en Vercors) et Bois-Barbu (Villard de Lans) par 130 km de pistes de ski. Ainsi, Herbouilly s'inscrit dans un site nordique d'exception qui révèle des paysages saisissants à l'ambiance scandinave. Des boucles de 3 à 30 km sont adaptées aux balades à raquettes à neige. Des promenades en chien de traîneaux sont possibles à Saint-Martin-en-Vercors. Si en hiver, le site d'Herbouilly est le paradis des activités neige, en été, c'est la porte ouverte aux randonnées à pied, en VTT ou à cheval et même à une via corda en falaise. Vous pourrez également faire de l'escalade, du parapente ou de la spéléologie. Il existe aussi deux activités phares, le Filambule, un parcours de filets où vous pourrez évoluer entre les arbres en toute sécurité, accessible à tous, petits et grands. Le sentier du Chevalier Oscar est un parcours d'aventures et d'épreuves d'agilité, cet itinéraire en forêt est ludique et familial.

Rousset-en-Vercors

Aux portes de Rousset-en-Vercors, fièrement dressée sur un éperon, la chapelle Saint-Alexis marque le site d'un ancien village fortifié détruit lors des guerres de Religion. A la sortie sud de Rousset, il faut aussi jeter un œil par-dessus les balustrades du pont des Oules pour découvrir une profonde et surprenante faille creusée par un cours d'eau aujourd'hui à sec la plupart du temps.

Vassieux-en-Vercors ★

Posé à 1 000 m d'altitude, Vassieux occupe une petite merveille de plateau bordé, à l'est, par la barrière des hauts plateaux du Vercors à l'Est. A l'ouest, la crête des Gagères domine le village, s'affaissant au col de la Chau – où est implanté le site national de la Résistance – qui donne accès à la station de Font-d'Urle et à la forêt de Lente. Vassieux-en-Vercors est un village à part dans le Vercors. C'est le seul qui ait des liens historiques avec la vallée de la Drôme. On s'y rendait régulièrement par le col de Vassieux en traversant les forêts de Die et de Marignac. Vassieux tirerait son nom du provençal *vaciéu* – le troupeau sans les brebis en âge de mettre bas – corroborant la tradition orale qui fait des bergers transhumants les fondateurs du village. Le site était connu dès le néolithique pour sa richesse en rognons de silex. Ainsi un atelier de taille a été mis au jour qui donne lieu à un intéressant musée-atelier où l'on se familiarise avec les techniques de nos lointains ancêtres. Plus près de nous, c'est dans l'horreur que s'est inscrite l'histoire du village, ce matin du 21 juillet 1944, lorsque 46 planeurs nazis se sont posés à Vassieux : 73 habitants et 91 résistants seront massacrés et torturés jusqu'au début du mois d'août. Profondément meurtris par cette tragédie, les Vassiviens durent réapprendre à vivre et garder courage dans un environnement de montagne hostile, alors que tout paraissait si facile en plaine. Ce fut un exode massif. Pourtant, nombreux s'accrochèrent au village. Aujourd'hui, perdure une économie montagnarde qui s'articule autour de l'exploitation forestière et d'un élevage de qualité où vaches laitières et brebis se partagent l'espace. Et le développement d'un tourisme doux apporte sa pierre. Vassieux-en-Vercors maintient une vie de village dans le respect de son magnifique

environnement. Et cohabitent en harmonie agrotourisme, tourisme nature et tourisme historique. Une étape intéressante avec un camping, deux hôtels et des tables qui mettent en avant les produits fermiers locaux.

■ MÉMORIAL DE LA RÉSISTANCE EN VERCORS

Col de la Chau
✆ 04 75 48 26 00
www.memorial-vercors.fr
info@memorial-vercors.fr

Fermeture annuelle du 12 novembre au début des vacances scolaires de Noël. Fermé 24, 25 décembre et 1er, 2 janvier. En avril et octobre : tous les jours de 12h à 17h (semaine), de 10h à 17h (week-end et jours fériés). De novembre à mars : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. En mai et juin : tous les jours de 12h à 18h (semaine), de 10h à 18h (w-e et jours fériés). De juillet à septembre : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 6 €. Enfant : 3,30 €. Forfait famille : 15,30 €. Visite guidée (sur réservation).

Dominant la plaine de Vassieux en Vercors sur le Col de La Chau, le Mémorial de la Résistance vous invite à entrer dans la forteresse et à vous plonger dans le quotidien des Maquisards. Le parcours muséographique vous conduit à ressentir, vous recueillir, comprendre et questionner cette période de l'Histoire. Un instant de confrontation entre un territoire et son histoire... Un des lieux de mémoire des chemins de la Liberté. Prévoir un pull même en été, le bâtiment ancré dans la roche est frais. Librairie spécialisée, audio-guide pour complément de visite, audio-guide pour traduction anglais allemand. Visites guidées pédagogiques. Les chiens ne sont pas admis dans le mémorial.

■ LE PETIT MONDE DES SANTONS DE PROVENCE

✆ 04 75 48 28 37
www.petitmonde-santons.com
contact@petitmonde-santons.com

Fermeture de fin mars à début avril et de mi-novembre à mi-décembre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche. Haute saison : du samedi au jeudi. Tous les jours pendant les vacances scolaires. Adulte : 4,30 €. Enfant : 2,30 €. Chèque Vacances. Visite guidée (à 10h, 11h, 14h30, 15h30, 16h30, 17h30). Restauration. Boutique.

Il n'y a pas qu'en Provence qu'on trouve les fameux santons ! Couplée avec la maison Rey et son restaurant le Perce-Neige, bonne table du village, cette exposition compte parmi les plus importantes collections de santons présentées au public. Sur 300 m², on découvre un petit monde pittoresque et féérique riche de plus de 1 000 figurines. Les décors (plus de 30 structures architecturales) nous transportent dans des scènes magnifiquement reconstituées qui font revivre les vieux métiers, la vie rurale et paysanne d'autrefois… Le Petit Monde des Santons a reçu la marque nationale Qualité Tourisme conformément à la démarche Drôme Qualité Tourisme. Restaurant Le Perce Neige dans le village tenu par la même famille depuis 4 générations, dans le souci de la convivialité et de la valorisation du terroir.

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE
Rue Fourna
✆ 04 75 48 28 46
musee-resistance-vassieux@ladrome.fr
Ouvert toute l'année. En juillet-août, tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Horaires réduits le reste de l'année. Adulte 4 €, jeune et étudiant 2 €. Gratuit jusqu'à 8 ans. Visite guidée : 5 € et 3,50 €.
Fondé en 1973 par Joseph La Picirella, ancien maquisard, ce musée dont le Département de la Drôme a pris la direction en 1999, a été entièrement rénové en 2010. Son parcours muséographique s'articule autour de l'histoire de la résistance dans la région, intégrant des témoignages de son fondateur, des expositions permanentes et temporaires et de nombreux supports interactifs. A partir de juillet 2018, il présente sa nouvelle exposition temporaire « Vercors en bobines. Le maquis à l'écran ». Cette exposition est organisée autour de l'analyse du film emblématique *Au cœur de l'orage* (Jean-Paul Le Chanois, 1948) et de la présentation inédite de rushes récemment retrouvés qui avaient été filmés dans le Vercors entre juin et août 1944. Un regard original sur la représentation par le cinéma français de la résistance et singulièrement du maquis du Vercors avec projections de films et documentaires traitant de la Résistance et du Vercors, des visites commentées, des activités ludiques pour les jeunes et les familles.

NÉCROPOLE DE LA RÉSISTANCE
A l'angle des D76 et D178
Ouvert toute l'année. Accès libre.
Situé à l'entrée du village de Vassieux en Vercors et au carrefour qui mène au Mémorial de la Résistance. Lieu de mémoire et de recueillement où brûle la flamme du souvenir, cette nécropole est là pour rappeler au présent l'histoire glorieuse des combattants de la liberté. Elle rassemble 187 tombes matérialisées par des croix de ciment peintes en blanc.

RESTAURANT REY – LE PERCE NEIGE
Avenue du Mémorial
✆ 04 75 48 28 37
www.petitmonde-santons.com
contact@petitmonde-santons.com
Ouvert tous les midis sauf le vendredi. Tous les jours pendant les vacances scolaires. Menus de 18,80 € à 45 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes.
En bordure nord du village, le restaurant Rey est une véritable institution dans tout le pays. Elle offre une cuisine du terroir qui s'épanouit au gré des saisons. Au printemps, vous trouverez entre autres terrine de foies de volaille, filet de truite à la clairette, cassolette d'escargots aux amandes, gratin dauphinois, sauté de chevreau aux mousserons... Des plats goûteux, généreux, un service bienveillant, vous ne serez jamais déçu, bien au contraire. Le restaurant propose aussi des formules pour les groupes et même une partie traiteur. La maison abrite également le Petit Monde des Santons de Provence. On ressort complètement « espanté », comme on dit dans le Sud, de la visite de ce petit paradis qui dure environ 45 minutes. Et vous pouvez faire provision de santons à la boutique.

AUBERGE DU TETRAS LYRE
Le Village
✆ 04 75 48 28 04
www.tetraslyre.com
contact@tetraslyre.com
Fermé de fin mars à mi-avril. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu enfant : 10 €. Menus à partir de 22 €. Grand choix de plats ou salades complètes à la carte. Chèque Restaurant. Parking. Garage vélos et motos. Chambres à partir de 60 €, petit déjeuner adulte 9 €.
Cette auberge emprunte son nom à l'un des emblèmes du parc naturel régional du Vercors : le Tetras Lyre. Toute de bois clair et de vichy rouge et blanc, elle arbore un look cocooning montagnard et offre une étape de choix, avec des chambres dotées d'un balcon – pour profiter pleinement du panorama – et rénovées dans le style montagnard (pin clair, motifs nordiques), avec une literie, neuve et confortable. Les quatre chambres, mansardées, confèrent au site un petit côté « chambre d'hôtes ». En prime : salle de musculation et salle de jeux. L'assiette est à l'image des lieux : traditionnelle, mais au goût du jour. Un accueil charmant dans un environnement féérique qui offre une kyrielle d'activités de plein air, aussi bien en été qu'en l'hiver.

BASE NATURE VERCORS/TIPIS
La Grange aux Loups
✆ 04 75 48 29 48
www.basenaturevercors.info
basenature@wanadoo.fr
Emplacement + véhicule + 2 personnes. 10 € la nuit sous le tipi. Demi-pension : 23 € par enfant, 30 € par adulte. Pension complète : 30 € par enfant, 39 € par adulte.
Pour un séjour pleine nature. Indiens en vue... Base Nature Vercors est tournée vers la découverte de l'environnement, le vivre et le construire ensemble, le partage et la rencontre de différents publics. Les différents hébergements permettent de s'adapter à toute les tribu : groupe, famille, école... Des séjours sont organisés. En été, vous vous baladerez dans une nature sauvage. L'hiver, accompagné d'un attelage de chiens de traîneaux, vous retrouverez l'ambiance du grand Nord. Egalement au programme : soirée légende, affûts, spectacles de clowns, artisanat, animations « primitives »... En prime : vente de tipis *made in USA*, le pays des Indiens.

ORGANISER SON SÉJOUR

Dieulefit.

© Office de Tourisme de Dieulefit-Bourdeaux

SE RENDRE EN DRÔME – ARDÈCHE

Cette destination est simple d'accès et vous avez le choix des montures ! TGV, avion et même bateau vous permettent de vous rendre dans ces deux départements très bien desservis par les voies de communication. Une fois sur place, vous pourrez sans souci utiliser les transports en commun qui rayonnent jusqu'aux villages les plus reculés (enfin presque tous !). En harmonie avec cette région engagée dans la protection de l'environnement, vous pouvez arpenter ce territoire en vélo – nombreuses voies cyclables, y compris la Via Rhôna qui se développe toujours plus, d'année en année –, à pied à travers une multitude de sentiers de randonnée balisés, côté Drôme comme côté Ardèche, à cheval avec des relais équestres où faire escale et bien entendu avec votre propre voiture pour emprunter les routes pittoresques des gorges de l'Ardèche ou du plateau du Vercors, relier les villages et profiter de points de vue exceptionnels. Bonne route !

En avion

■ **AÉROPORT DE LYON SAINT-EXUPÉRY COLOMBIER-SAUGNIEU**
✆ 08 26 80 08 26
www.lyonaeroports.com
communication@lyonaeroports.com
A 25 km à l'est de Lyon (A42 ou A43 puis A432).

Ouvert tous les jours. 24h/24.
L'aéroport de Lyon Saint-Exupéry, ex-Satolas pour les Lyonnais, reste un aéroport à taille humaine tout en desservant de nombreuses destinations et en proposant des vols charters très intéressants. Construit en 1975, à 15 km à l'est de Lyon, il est aujourd'hui le quatrième aéroport français avec près de 9 millions de passagers par an, une centaine de destinations en direct et une soixantaine de compagnies aériennes représentées. Le terminal 2 est réservé à la compagnie Air France et le terminal 3 aux charters avec notamment la dynamique compagnie Easyjet. En 1994, la gare TGV est venue compléter l'offre. Conçue par l'architecte reconnu Santiago Calatrava, sa structure symbolise l'envol d'un oiseau. Cette gare dessert Paris mais aussi les régions Rhône-Alpes et Provence. Quand au futur terminal 1, il représente 70 000 m² de nouvelle surface aménagée. Objectif 15 millions de passagers en 2020 et la privatisation de l'aéroport.

◗ **L'aéroport est accessible en voiture par l'autoroute A432**. Plusieurs loueurs de véhicules sont sur place. Un tram express, le « Rhône Express », relie le centre de Lyon à l'aéroport en 30 min, tous les jours de 4h25 à minuit. Le TGV pour Paris et depuis Paris dessert l'aéroport une fois par jour. Et bingo : un bus Ouigo relie désormais Valence et l'aéroport de Lyon !

■ **AÉROPORT DE VALENCE-CHABEUIL**
Aéroport de Valence-Chabeuil
A7 km de Valence par la D68,
en direction de Chabeuil
VALENCE ✆ 04 75 85 26 26
www.valenceaeroport.fr
accueil@valenceaeroport.fr
Parking gratuit de 150 places.
Pas de ligne régulière mais un trafic à la demande pour cet aéroport et un nouveau dynamisme à souligner depuis sa

La Vélodrôme

Une route en trois tronçons

◗ **De la passerelle ViaRhôna au centre de Loriol sur Drôme (7 km)**
Vous pédalez tout d'abord sur la digue de la rivière Drôme, au niveau de la ViaRhôna, entre La Voulte-sur-Rhône et La Pouzin (Ardèche), puis suivez la voie verte de la vallée de l'Eyrieux. Vous rejoignez Loriol par une route champêtre puis de petites routes communales goudronnées et paisibles.

◗ **De la passerelle ViaRhôna au centre de Livron sur Drôme (7 km)**
Au départ de la passerelle, la Vélodrôme suit la digue stabilisée de la Drôme. Faites un détour par la passe à poissons sur la Drôme dédié à la sauvegarde de l'apron du Rhône. Vous rejoignez Livron et la nationale 7 par de petites routes communales.

◗ **De Livron-sur-Drôme à Allex (8 km)**
Un parcours sauvage et vallonné, donc assez sportif. Départ depuis le vieux village, le Haut-Livron par un petit raidillon. Au sommet, faites escale au belvédère en traversant la place du vieux marché (direction sud) pour bénéficier d'une des plus beaux points de vue sur la vallée. Vous traversez le village perché de Livron, puis rejoignez Allex par le coteau et le vignoble de Brezème.

© Monique Pruet - Fotolia

Le plan d'eau du Pas des Ondes, La Motte-Chalançon.

rénovation complète en 2015. Les petits groupes souhaitant se rendre dans le Midi, par exemple, peuvent contacter l'aéroport qui se charge de les mettre en contact avec une compagnie aérienne privée. Avec une belle piste en dure de 2 100 m et deux pistes en herbe de 1 300 m et 440 m, il pourrait desservir quelques villes françaises ou européennes en ligne régulière. Vous pouvez y ravitailler votre avion en carburant et vous restaurer sur place au restaurant le Mermoz. Il est même possible pour les pilotes et leurs passagers en escale de se fournir en plateaux-repas signés Anne-Sophie Pic. A emporter en vol ou à déguster à terre. Les pilotes apprécient la mise en place du système de message METAR (METeorological Aerodrome Report) de l'aérodrome de Valence-Chabeuil, qui leur permet désormais d'accéder aux observations météorologiques effectuées automatiquement sur le terrain. Celui-ci est mis à jour toutes les 30 minutes. Les usagers peuvent louer une voiture disponible à leur arrivée à l'aéroport grâce à un partenariat de l'aéroport avec Renault Rent. Enfin les hommes d'affaires apprécieront que l'aéroport de Valence-Chabeuil accueille la flotte de birdyfly, spécialiste des déplacements aériens d'affaires (avions de 2 à 6 places). Et durant votre escale de quelques heures ou de quelques jours à Valence, l'équipe de l'aéroport est aux petits soins.

En train

■ GARE TGV DE VALENCE
ALIXAN

Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 5h20 à 23h ; le samedi de 5h20 à 0h ; le dimanche et les jours fériés de 5h50 à 0h.

Située sur la commune d'Alixan, à 12 km du centre-ville, cette gare TGV aérienne et design met Valence à 2h10 de Paris, 4h de Bruxelles, 3h15 de Lille, 1h de Marseille, 34 min de Lyon et 5h45 de Londres. La gare de Valence TGV voit passer ou s'arrêter une soixantaine de TGV par jour, soit plus de 2 millions de passagers ! En gare TGV de Valence, vous avez des correspondances pour la gare de Valence-ville, et des TER ou bus (gare routière au pied de la gare TGV) pour de nombreuses destinations drômoises ou ardéchoises. Sur place : des toilettes (payantes), des bornes de retrait, des guichets, un tabac-kiosque à journaux et un point restauration. Et même un piano à disposition des musiciens et le wifi gratuit. Aux portes de la gare TGV, l'écoparc de Rovaltain abrite des entreprises innovantes, un hôtel Ibis et un restaurant sympathique. Plusieurs parkings permettent de laisser votre véhicule durant votre voyage. Les tarifs varient en fonction de leur éloignement.

■ GARE DE VALENCE-VILLE
Rue Denis-Papin
VALENCE

Ouvert du lundi au samedi de 5h à 23h ; le dimanche et les jours fériés de 6h30 à 23h.

Dans le centre-ville, la gare valentinoise ancestrale est particulièrement dédiée au trafic régional : elle voit passer plus de TER que de TGV. Mais, tout de même, une dizaine de TGV ne font pas escale à la gare TGV d'Alixan mais en ville, dont certains TGV Prem's. L'arrivée en ville est bien pratique avec la gare routière à deux pas et sa valse de bus dans toutes les directions, vers les différentes régions de la Drôme et de l'Ardèche, vers Grenoble aussi. Sur le parvis de la gare, vous avez des vélos en location, également sous la gare et à proximité des parkings.

Par la route

Paris-Valence : 581 km, Lyon-Valence : 100 km, Marseille-Valence : 215 km.

Vous rejoignez la Drôme et l'Ardèche par les autoroutes A7 (8 sorties) et A49 (2 sorties) ou par la mythique nationale 7 qui suit la vallée du Rhône, côté Drôme, et par la N86, côté Ardèche. En outre, la D538 traverse la Drôme du nord au sud par l'arrière-pays. Pour l'Ardèche : autoroute A7, sorties : Chanas, Tain-l'Hermitage, Valence (Nord et Sud), Loriol, Montélimar (Nord et Sud), Bollène. Autoroute A10/A71 : direction Clermont-Ferrand puis la nationale 102 Le Puy/Aubenas.

Routes de la Drôme

Le réseau routier de la Drôme est très roulant. En été, la circulation est souvent ralentie sur les routes les plus pittoresques, particulièrement le long de la Drôme et dans les gorges. La Drôme abrite quelques routes vertigineuses de montagne dans le Haut-Diois, dans le Royans et en Vercors. La route des Goulets, la route du col du Rousset, du col de Menée et de Grimone, de la vallée de la Roanne et bien d'autres sont un enchantement.

Routes de l'Ardèche

En Ardèche, les routes sont souvent très tortueuses, avec passage de col d'une vallée à l'autre, et les temps de parcours pour rejoindre les villages sont souvent très longs ! Alors il vous faudra prendre le temps : ces petites routes ardéchoises de montagne révèlent des paysages de toute beauté. Certaines départementales comme la route des gorges de l'Ardèche et celle du mont Gerbier-de-Jonc sont très touristiques en été... Et, en hiver, la burle et la neige rendent parfois les conditions de circulation périlleuses et les équipements de montagne nécessaires.

En bateau

PORT DE PLAISANCE DE CRUAS

Capitainerie
CRUAS
✆ **06 72 28 91 93**
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 16h à 18h. Basse saison ouvert uniquement en semaine et de 14h à 18h.

Ce port ouvert en 2007 est situé sur la rive droite du Rhône, côté Ardèche donc. Il constitue une halte fluviale intermédiaire bienvenue entre Valence et Viviers, à 33 km au sud de la capitale de la Drôme. Camp de base pour découvrir la région de part et d'autre du fleuve, ou simple escale pour quelques heures de repos ou de réapprovisionnement, le port de plaisance de Cruas, séparé de l'eau vive par une digue, offre aussi aux touristes et aux riverains un espace qui évoque l'art du large. Entre la frayère et le port, un lieu de promenade et un chemin piétonnier longent le plan d'eau. Le port de Cruas abrite une capitainerie, un plan d'eau avec quatre pontons offrant un peu plus de 70 d'anneaux (dont une quinzaine pour les plaisanciers de passage), une rampe de mise à l'eau et un parking permettant l'accès à cette dernière. Les plaisanciers y trouvent eau, électricité, bloc sanitaire (ouvert de 8h à 21h). Lorsque la capitainerie est fermée, possibilité de s'adresser au bateau *Le Christina*.

PORT DE PLAISANCE DE L'EPERVIÈRE

Chemin Epervière
VALENCE
✆ **04 75 81 18 93**
Voir page 401.

HALTE FLUVIALE ET BASE NAUTIQUE DE VIVIERS

Chemin du Rhône
VIVIERS
✆ **04 75 52 68 16**

Au confluent de l'Escoutay, rivière de type cévenol (souvent à sec, mais occasionnant de fortes crues lors de grosses pluies), Viviers voit se rejoindre les deux branches du Vieux Rhône et du bras canalisé qui forme un vaste plan d'eau constituant l'un des attraits de la ville. Situé rive droite, à proximité de nombreux sites touristiques, le petit port de plaisance d'une capacité de 8 à 16 bateaux offre une base nautique permettant l'hivernage des embarcations, un quai fluvial pour l'amarrage de bateaux de commerce et de navires de croisière. Ainsi voit-on à Viviers, en saison, plusieurs compagnies de tourisme fluvial faire escale. S'ajoute sur place la pratique d'activités de loisirs : voile, canoë-kayak, aviron, motonautisme...

S'INFORMER SUR LA DRÔME ET L'ARDÈCHE

Médias

Presse écrite

■ **LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ**
8, rue Baudin
VALENCE
✆ 04 75 79 78 00
www.ledauphine.com
Quotidien.
Le Dauphiné Libéré, avec ses 22 éditions et ses 260 journalistes au plus proche de l'actualité locale est le quotidien de référence en Rhône-Alpes. Un journal complet dans les pages duquel on ne peut rien manquer de l'actualité locale, dans les diverses éditions Drôme et Ardèche, mais aussi de l'actualité nationale et internationale. De l'agenda aux faits divers qui aliment les discussions le matin au café, des résultats sportifs aux petites annonces, sans oublier le carnet du jour et la météo (encore des commentaires au café), sans oublier les articles de fond, la lecture du *Dauphiné* débute souvent la journée. Le quotidien est complété par différents suppléments *TV* et *Femina*, les magazines *Alpes Loisirs*, *Ski Chrono* et les hors séries du *Dauphiné*, la collection des *Patrimoines* et des livres régionaux. Restez connecté au papier ! On trouve le *Dauphiné Libéré* du jour (et de la veille !) en libre consultation dans tous les cafés, et bien entendu en vente dans tous les kiosques à journaux !

■ **DRÔME HEBDO**
7, avenue de Verdun
Le Forum
VALENCE
✆ 04 75 86 20 00
www.drome-hebdo.fr
courrierdeslecteurs@drome-hebdo.fr
C'est l'ancien *Peuple Libre*. *Drôme Hebdo* relate chaque semaine les événements de chaque petit pays de la Drôme. Impossible de manquer la moindre manifestation, culturelle, sportive, associative, politique… et l'on retrouve avec bonheur les acteurs de la vie drômoise. L'hebdo rend compte de la vie des villages dans des pages soigneusement illustrées, tout en présentant des dossiers de fond sur des thèmes d'actualité. Précieux, le guide de l'été, qui paraît en juin, couvre les événements des départements de la Drôme mais aussi de l'Ardèche.

■ **L'ÉCHO LE VALENTINOIS – DRÔME ARDÈCHE**
3, cité Chabert
VALENCE
✆ 04 75 86 09 09
www.echo-valentinois.com
contact@echo-drome-ardeche.com
Hebdomadaire.
Le Valentinois c'est l'hebdo économique et d'annonces légales de la Drôme et de l'Ardèche. Vous y trouvez une foule d'informations économiques de référence sur la large région valentinoise et des actualités locales. Ce vétéran, fondé en 1974, est le journal des décideurs. Il propose également une rubrique de petites annonces, les *Echos du Palais* et regroupe les appels d'offres des collectivités. Un outil précieux pour les chefs d'entreprises, les commerçants, les artisans, mais aussi les collectivités territoriales, les administrations ou les professions juridiques.

Radio

■ **RADIO A**
✆ 04 75 56 18 33
www.radioa.net
radio.a@wanadoo.fr
C'est la voix de l'Arménie à Valence ! Vous la captez sur 97.8 Mhz. On sait la proportion importante de la communauté arménienne dans l'agglomération valentinoise. C'est donc tout naturellement que cette radio a trouvé sa fréquence dans la bande locale.
Voici une radio ouverte et vivante avec des émissions sur l'actualité en Arménie, l'actualité de la communauté arménienne locale mais aussi de l'actualité locale en général. Dans la grille des émissions politiques, historiques, culturelles... Les infos sont diffusées en français et en arménien. Sur la page Facebook, vous trouverez de nombreuses vidéos en lien avec la culture arménienne à Valence.

■ **RADIO BLV – 93.6 MHZ**
✆ 04 75 83 00 81
www.radioblv.com
agenda@radioblv.com
Cette radio associative émet depuis Bourg-lès-Valence, d'où son nom. Fondée en 1982, Radio BLV est aujourd'hui la première radio locale associative et non publicitaire du département de la Drôme. Elle s'attache à rendre compte de manière vivante de la vie locale. Ici, chacun peut venir s'initier à la radio, partager une passion, une envie… Le fil musical est très éclectique, pour s'adapter au plus grand nombre. A travers les reportages vous découvrez l'actualité d'une association, une nouvelle activité ou un service, la programmation d'une salle de spectacles... Parmi les émissions, citons la Matinale, Samedi accordéon, DJ Buzz, Parlons écologie, Pour une société meilleure...

■ **FRANCE BLEU DRÔME ARDÈCHE**
✆ 04 75 81 33 33
www.francebleu.fr/drome-ardeche
87,9 Mhz.

En 1983 était inaugurée Radio Drôme, aujourd'hui devenue France Bleu Drôme Ardèche. Installée durant une trentaine d'années en centre-ville, à proximité de la gare, la station occupe désormais des locaux modernes et spacieux dans le quartier réhabilité de l'ancienne caserne Latour-Maubourg. Cette locale de Radio France, voix de la Drôme et de l'Ardèche, alterne les émissions régionales, donnant des informations pratiques (météo, agendas culturels, calendriers sportifs, petites annonces, bricolage, jardinage, etc..., programmant interviews, plateaux, reportages de terrain, émissions politiques, actualités.

RADIO MEGA – 99.2 MHZ
✆ 04 75 44 16 15
www.radio-mega.com
contact@radio-mega.com
Cette radio associative a été fondée par un groupe d'amis en 1981 et sa première émission diffusée le 19 novembre 1981 dans l'appartement de l'un des fondateurs. Objectifs : développer l'information et la communication populaire, favoriser la communication sociale et les échanges d'expériences et d'idées avec la population Drôm'ardéchoise. Radio Mega diffuse, outre ses propres émissions, les programmes de l'EPRA, une banque de programmes radiophoniques qui mutualise et diffuse des émissions de proximité produites par les radios associatives. Ceux-ci visent à favoriser l'intégration en France des populations immigrées et d'apporter au public français une meilleure connaissance des autres cultures. Dans le cadre de l'émission en direct *Echanges et Regards* – mardi et jeudi à 12h15 – de nombreux sujets de société, de thèmes associatifs, culturels sont abordés, en lien avec l'actualité. Radio Méga enregistre des concerts en *live* sur l'agglomération. Parmi les nouveautés une émission scientifique mensuelle « La quadrature du cercle, l'infusion scientifique de Radio Méga » proposée par Luc Chareyron, Marc Buonomo et Bastien Enard.

RCF 26 - 101.5 MHZ
✆ 04 75 78 14 60
www.rcf.fr
rcf@rcf.fr
Une radio atypique. Son histoire a débuté sur les pentes lyonnaises en 1982 lorsque le père Emmanuel Payen installa dans les greniers de la basilique de Fourvière l'antenne de la première radio libre chrétienne de France. Depuis cette date, Fourvière devenu RCF pour Radios Chrétiennes de France, puis Radios Chrétiennes Francophones, n'a cessé d'étendre ses ondes pour donner naissance au premier réseau associatif de France. Aujourd'hui RCF c'est 300 salariés, 3 000 bénévoles et 63 radios locales. RCF Drôme organise de nombreuses tables rondes pour discuter de sujets souvent passionnants qui n'intéressent pas seulement les catholiques convaincus et propose un journal d'actualités régionales.

Télévision

FRANCE 3
✆ 04 78 14 60 00
Tout ce qu'il faut voir, tout ce qu'il faut savoir sur la nouvelle grande région Auvergne-Rhône-Alpes (13 secteurs dont une antenne pour Lyon), c'est sur France 3. Avec ses rendez-vous quotidiens d'actualité régionale aux heures de grande audience (JT 12/13, 19/20 et Soir 3), France 3 couvre un maximum de sujets à découvrir en direct sur son écran de télévision ou en « replay » sur les différents supports numériques. France 3 Auvergne-Rhône-Alpes, ce sont aussi des magazines à ne surtout pas manquer avec « Chroniques d'en haut », « Goûtez-voir » d'Odile Mattei le dimanche à 11h25, incontournable émission culinaire, «Dimanche en politique» chaque dimanche en fin de matinée et «Enquêtes de région», un mercredi par mois après le Grand Soir 3. Une chaîne indispensable pour mieux connaître Lyon et sa région.

FRANCE 3 DRÔME/ARDÈCHE
✆ 04 78 14 63 96
france3drome@france3.fr
France 3 c'est la télévision des régions et France 3 Drôme-Ardèche une filiale de France 3 Rhône-Alpes. Les Valentinois, les Drômois et les Ardéchois sont fidèles aux rendez-vous de l'actualité locale et nationale : 12/13, 19/20 et Soir 3, sans oublier les chroniques du week-end, d'Ici et d'ailleurs, les résultats sportifs et les interviews politiques. Les rédactions de la région Rhône-Alpes couvrent tous les événements au plus près du terrain. A noter encore, un site Internet très complet où l'on retrouve non seulement les programmes, mais aussi le détail des infos locales. Un ancrage terroir très apprécié des habitants de Valence et des campagnes alentour.

SUD RADIO

PARLONS VRAI

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS YVES DE KERDREL ARLETTE CHABOT
DANY MAURO YVAN CUJIOUS FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH VINCENT FERNIOT
ALAIN MARTY YOLAINE DE LA BIGNE LAURENT MAUDUIT NATACHA HARRY
NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA PIERRE CHASSERAY DANIEL HERRERO BRIGITTE LAHAIE
PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF VALÉRIE EXPERT CHRISTOPHE BORDET JACQUES PESSIS

La radio généraliste et nationale

VALENCE 95.1

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 **ARIÈGE AX-LES-THERMES** 103 **FOIX** 103.7 **PAMIERS** 90.3 **ST-GIRONS** 88.5 **TARASCON** 89.2 **VICDESSOS** 102 **AUDE CARCASSONNE** 104.7 **AVEYRON MILLAU** 101.4 **RODEZ** 104.4 **SAINT-AFFRIQUE** 103.1 **VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE** 104 **BOUCHES-DU-RHÔNE MARSEILLE** 95.1 **TARASCON** 95.2 **CANTAL AURILLAC** 101 **MAURIAC** 88.6 **CORRÈZE BRIVE-LA-GAILLARDE** 97.8 **TULLE** 95.4 **USSEL** 107.2 **CORSE CORTE** 99.6 **DORDOGNE BERGERAC** 95.5 **PÉRIGUEUX** 104.9 **SARLAT** 107.1 **DRÔME VALENCE** 95.1 **GARD ALÈS** 95 **LE VIGAN** 93.3 **NÎMES** 95.2 **GERS AUCH** 102 **CONDOM** 102 **MIRANDE** 102 **GIRONDE ARCACHON** 100.4 **BORDEAUX** 106 **LIBOURNE** 106 **MÉDOC** 103.2 **HAUTE-GARONNE CHAUM** 98.2 **LUCHON** 104 **SAINT-GAUDENS** 102 **TOULOUSE** 101.8 **HAUTE-LOIRE LE PUY** 91 **HAUTES-PYRÉNÉES ARGELÈS-GAZOST** 102 **ARREAU** 100.9 **CAUTERETS** 96.2 **LOURDES** 102.2 **TARBES** 102 **HAUTE-SAVOIE THONON-LES-BAINS** 104 **CHAMONIX** 106.6 **HAUTE-VIENNE LIMOGES** 90.5 **HÉRAULT BÉDARIEUX** 102.6 **MONTPELLIER** 104.7 **SÈTE** 104.9 **LANDES DAX** 102 **MONT-DE-MARSAN** 94.1 **LOT CAHORS** 105 **FIGEAC** 103.8 **PUY-L'ÉVÊQUE** 96 **SAINT-CÈRE** 95.3 **SOUILLAC** 93.3 **LOT-ET-GARONNE AGEN** 102.3 **VILLENEUVE-SUR-LOT** 102.9 **LOZÈRE MENDE** 101.9 **PUY-DE-DÔME CLERMONT-FERRAND** 88.1 **PYRÉNÉES-ATLANTIQUE BAYONNE** 103.9 **OLORON-STE-MARIE** 102 **PAU** 102 **ST-JEAN-PIED-DE-PORT** 101.9 **PYRÉNÉES-ORIENTALES FONT-ROMEU** 102.3 **PERPIGNAN** 103.2 **PRADES** 105.7 **TARN ALBI** 101.2 **CARMAUX** 102.5 **CASTRES** 104.7 **MAZAMET** 104.1 **TARN-ET-GARONNE MONTAUBAN** 104.7 **VAUCLUSE AVIGNON** 95.2 **APT** 95.3 **PRINCIPAUTÉ DE MONACO - MONTE-CARLO MONACO** 97.9 **CÔTE D'AZUR NICE** 97.9 **MENTON** 97.9 **ANTIBES** 97.9 **CANNES-EST** 97.9 **CAGNES-SUR-MER** 97.9 **SAINT-LAURENT-DU-VAR** 97.9

EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ MARSEILLE NICE LILLE LYON STRASBOURG

Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias

ÉCOUTEZ SUR SUDRADIO.FR

Google play App Store amazon echo dab+ YouTube

INDEX

A

ACCONS 139
ALBA-LA-ROMAINE 70
ALBOUSSIERE 74
ALIXAN 254
ALLEX 310
ANNEYRON 307
ANNONAY 77
ANTRAIGUES-SUR-VOLANE 88
AOUSTE-SUR-SYE 264
ARCENS 140
ARDECHE 70
ASSIONS (LES) 149
ASTET 153
AUBENAS 90

B

BALAZUC 169
BANNE 148
BARSAC 278
BAUME-DE-TRANSIT (LA) 377
BEAGE (LE) 184
BEAUCHASTEL 100
BEAUFORT-SUR-GERVANNE 264
BEAUMONT 111
BEAUMONT-EN-DIOIS 279
BEAUMONT-LES-VALENCE 409
BEAUMONT-MONTEUX 397
BEAUREGARD-BARET 368
BEAUSEMBLANT 379
BEGUDE-DE-MAZENC (LA) 286
BENIVAY-OLLON 258
BERRIAS ET CASTELJAU 148
BESSAS 226
BIDON 105
BOREE 184
BORNE 180
BOUCHET 388
BOUCIEU-LE-ROI 129
BOULIEU-LES-ANNONAY 83
BOURDEAUX 250
BOURG-DE-PEAGE 252
BOURG-LES-VALENCE 410
BOURG-SAINT-ANDEOL 102
BOUVANTE 368
BREN 364
BRETTE 374
BUIS-LES-BARONNIES 256
BURZET 211

C

CHABEUIL 410
CHABRILLAN 266
CHALENCON 238
CHAMARET 296
CHAMBONAS 149
CHAMPIS 76
CHANDOLAS 112
CHANOS-CURSON 397
CHARMES-SUR-L'HERBASSE 364
CHARMES-SUR-RHONE 120
CHAROLS 331
CHARTREUSE DE BONNEFOY (LA) 124
CHASSIERS 135
CHATEAUBOURG 194
CHATEAUNEUF-DE-GALAURE 379
CHATEAUNEUF-DU-RHONE 331
CHATEAUNEUF-SUR-ISERE 255
CHATILLON-EN-DIOIS 279
CHAUDIERE (LA) 359
CHAUZON 170
CHEYLARD – VALLEE DE L'EYRIEUX (LE) 136
CLEON-D'ANDRAN 320
CLIOUSCLAT 312
COL DE ROUSSET – SAINT-AGNAN-EN-VERCORS 417
COMPS 285
CORNAS 194
COUCOURON 121
COUX 160
CREST 260
CRESTET (LE) 132
CROZES-HERMITAGE 398
CRUAS 107
CRUPIES 251

D

DAVEZIEUX 84
DESAIGNES 130
DEVESSET 177
DIE 273
DIEULEFIT 282
DOMPNAC 219
DONZERE 347
DROME 250

E

ÉCHEVIS 368
ÉTOILE-SUR-RHONE 412
EURRE 266

F

FABRAS 154
FAUGERES 113

G

GARDE-ADHEMAR (LA) 377
GIGORS-ET-LOZERON 267
GLUIRAS 140
GRANE 267
GRANGES-GONTARDES (LES) 296
GRANGES-LES-BEAUMONT 354
GRIGNAN 289
GROSPIERRES 170
GUILHERAND-GRANGES 195

H - I

HAUTERIVES 302
HOSTUN 254
ISSANLAS 123

J

JAUJAC 154
JAUNAC 140
JOANNAS 135
JOYEUSE 109

L

LABASTIDE-DE-VIRAC 226
LABEAUME 171
LABLACHERE 113
LAC D'ISSARLES 121
LACHAMP-RAPHAËL 185
LAGORCE 172
LALOUVESC 115
LAMASTRE 124
LANARCE 123
LANAS 97
LAPEYROUSE-MORNAY 303
LARGENTIERE 133
LARNAS 243
LAVILLEDIEU 240
LENS-LESTANG 308
LEONCEL 368
LIMONY 206
LIVRON-SUR-DROME 313
LORIOL-SUR-DROME 309
LUC-EN-DIOIS 281
LUS-LA-CROIX-HAUTE 317
LUSSAS 98
LYAS 163

M

MALATAVERNE 348
MANTHES 308
MARCOLS-LES-EAUX 163
MARGES 364
MARSANNE 318
MAZAN-L'ABBAYE 155
MERCUER 98
MERCUROL 399
MEVOUILLON 384
MEYRAS – NEYRAC-LES-BAINS 151
MEZILHAC 186
MIRABEL 240
MIRABEL-AUX-BARONNIES 342
MIRABEL-ET-BLACONS 359
MIRMANDE 314
MOLLANS-SUR-OUVEZE 259
MONTAUBAN-SUR-L'OUVEZE 259
MONTBRUN-LES-BAINS 384
MONTELIER 412
MONTELIMAR 321
MONTJOYER 298
MONTLAUR-EN-DIOIS 281
MONTMEYRAN 268
MONTMIRAL 365
MONTOISON 269
MONTPEZAT-SOUS-BAUZON 213
MONTREAL 136
MONTSELGUES 150
MONTVENDRE 413
MORAS-EN-VALLOIRE 309
MOTTE-CHALANCON (LA) 303
MOURS-SAINT-EUSEBE 356

N

NAVES 151
NYONS 332

O

OLLIERES-SUR-EYRIEUX (LES) 162
OMBLEZE 270
ORGNAC-L'AVEN 227
OZON 202

P - Q

PEAUGRES 84
PEGUE (LE) 298
PEYRINS 356
PIEGROS-LA-CLASTRE 270
PIERRELATTE 346
PLANZOLLES 114
PLATS 218
POËT-CELARD (LE) 251
POËT-LAVAL (LE) 286
PONTAIX 360
PONT-DE-BARRET 288
PONT-DE-L'ISERE 399
PORTES-LES-VALENCE 413
PRADELLE 374
PRANLES 164
PRIVAS 157
PUY-SAINT-MARTIN 320
QUINTENAS 86

R

REMUZAT 305
ROCHECHINARD 370
ROCHE-DE-GLUN (LA) 398
ROCHEGUDE 388
ROCHEMAURE 144
ROCHESSAUVE 164
ROCHE-SUR-GRANE (LA) 268
ROCHE-SUR-LE-BUIS (LA) 259
ROCHETTE (LA) 185
ROIFFIEUX 86
ROMANS-SUR-ISERE 349
ROSIERES 114
ROUSSAS 299
ROUSSET-EN-VERCORS 418
ROYNAC 320
RUOMS 165

S

SAGNES-ET-GOUDOULET 186
SAILLANS 357
SAINT-AGREVE 174
SAINT-ALBAN-AURIOLLES 172
SAINT-ALBAN-D'AY 205
SAINT-AVIT 380

SAINT-BARTHELEMY-DE-VALS 380
SAINT-BASILE 132
SAINT-CIRGUES-EN-MONTAGNE 155
SAINT-CLAIR 87
SAINT-CLEMENT 140
SAINT-DESIRAT 178
SAINT-DIDIER-SOUS-AUBENAS 98
SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE 361
SAINTE-CROIX 281
SAINTE-EULALIE 182
SAINTE-JALLE 259
SAINT-ETIENNE-DE-BOULOGNE 164
SAINT-ETIENNE-DE-FONTBELLON 99
SAINT-ÉTIENNE-DE-LUGDARES 180
SAINT-ÉTIENNE-DE-SERRES 197
SAINT-FELICIEN 187
SAINT-FERREOL-TRENTE-PAS 342
SAINT-FORTUNAT-SUR-EYRIEUX 120
SAINT-GERMAIN 241
SAINT-GINEIS-EN-COIRON 241
SAINT-JEAN-DE-MUZOLS 218
SAINT-JEAN-EN-ROYANS – LE ROYANS 365
SAINT-JEAN-LE-CENTENIER 241
SAINT-JEURE-D'ANDAURE 177
SAINT-JULIEN-EN-QUINT 282
SAINT-JULIEN-EN-VERCORS 418
SAINT-JULIEN-VOCANCE 87
SAINT-LAURENT-EN-ROYANS 370
SAINT-LAURENT-LES-BAINS 181
SAINT-MARCEL-D'ARDECHE 190
SAINT-MARCEL-LES-SAUZET 320
SAINT-MARCEL-LES-VALENCE 414
SAINT-MARTIAL 186
SAINT-MARTIN-D'ARDECHE 188
SAINT-MARTIN-DE-VALAMAS 141
SAINT-MAURICE-SUR-EYGUES 344
SAINT-MONTAN 106
SAINT-NAZAIRE-EN-ROYANS 371
SAINT-NAZAIRE-LE-DESERT 373
SAINT-PAUL-LE-JEUNE 150
SAINT-PAUL-LES-ROMANS 356
SAINT-PAUL-TROIS-CHATEAUX 374
SAINT-PERAY 191
SAINT-PIERREVILLE 196
SAINT-PONS 73
SAINT-PRIVAT 100
SAINT-REMEZE 198
SAINT-RESTITUT 377
SAINT-ROMAIN-DE-LERPS 77
SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT 142
SAINT-THOMAS-EN-ROYANS 372
SAINT-THOME 244
SAINT-UZE 380
SAINT-VALLIER 378
SAINT-VICTOR 188
SAINT-VINCENT-DE-BARRES 165
SANILHAC 114
SAOU 381
SARRAS 202
SATILLIEU 204
SAULCE-SUR-RHONE 316
SEDERON 383
SERRIERES-SUR-RHONE 205
SOYANS 383
SOYONS 207
SUZE-LA-ROUSSE 385

T

TAIN-L'HERMITAGE 391
TAULIGNAN 299
TEIL (LE) 143
THORRENC 87
THUEYTS 208
TOULAUD 195
TOURNON-SUR-RHONE 213
TRESCHENU-CREYERS 281
TULETTE 389

U

UCEL 235
UPIE 272
USCLADES-ET-RIEUTORD 157

V

VAGNAS 228
VALAURIE 300
VALDROME 306
VALENCE 400
VALGORGE 219
VALLEE DE L'IBIE 241
VALLEE DE QUINT 281
VALLOIRE – ALBON (LA) 307
VALLON-PONT-D'ARC 220
VALS-LES-BAINS 229
VALVIGNERES 244
VANOSC 88
VANS (LES) 145
VASSIEUX-EN-VERCORS 418
VAUDEVANT 188
VENTEROL 344
VERCHENY 360
VERCORS – LA CHAPELLE-EN-VERCORS 414
VERNOSC-LES-ANNONAY 84
VERNOUX-EN-VIVARAIS 236
VESC 288
VILLENEUVE-DE-BERG 238
VILLEPERDRIX 344
VINEZAC 136
VINSOBRES 345
VIVIERS 242
VOGÜE 245
VOULTE-SUR-RHONE (LA) 117

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
DRÔME – ARDÈCHE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
DRÔME – ARDÈCHE

Musée - Boutique - Dégustation

à Privas - Capitale Mondiale du Marron Glacé

CRÈME DE MARRONS
Clément Faugier
PRIVAS FRANCE
MARRONS GLACÉS

Maître Confiseur depuis 1882

Entrée gratuite
Ouvert toute l'année

Consultez les horaires d'ouvertures
sur notre site internet www.clementfaugier.fr
Ets Clément Faugier - Côte Baron - 07000 Privas
Tél. 04 75 64 07 11

Jaillance

MUSÉOBULLES

Visite & dégustation pétillante

NOUVEAU !

À LA CAVE DE DIE JAILLANCE

OUVERT 7/7J

"Remonter les couloirs du temps depuis les Romains jusqu'à aujourd'hui"

VISITE GUIDÉE / DÉGUSTATION GRATUITE

OUVERT 7/7 J / 9H-12H30 / 14H-18H30
ET DU 14 JUILLET AU 15 AOÛT : 9H-19H

Retrouvez nos vins bio
et nos produits régionaux
au caveau Jaillance

9.95 € Prix France

9 782305 018171

TOUTE NOTRE ACTU SUR WWW.JAILLANCE.COM

Jaillance

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION