

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

— Infos presse - hiver 2025 - 2026 —

PATRIMOINE ET SAVOIR-FAIRE

VOLCAN, BULLES D'ARDÈCHE L'EAU DE LÀ-HAUT

Produire de l'eau... Voilà l'idée qu'ont eu Hugues, Florence, Benoît et Mickaël. Un vrai défi dans un monde ultra compétitif mais que la bande de copains a décidé de relever il y a 5 ans maintenant. Reprenant la Source du Grand Volcan, une entreprise née en 1868 au pied du volcan d'Aizac, au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, ils ont rénové les bâtiments, relancé le captage des eaux et réouvert les vannes d'une source reconnue pour ses fines bulles naturelles, sa légère minéralité et sa faible teneur en sel ainsi que son goût délicat. « *Nous avons relancé le puits artésien réalisé à 640 m d'altitude, afin de redonner vie à une eau d'artisan, saine, authentique, aérienne et locale* ». Baptisée Volcan, cette eau soutirée exclusivement dans des bouteilles en verre de 75 et 33 cl, est commercialisée depuis cet été auprès des CHR un peu partout en France et de quelques boutiques en Ardèche. « *Une vraie aventure débute pour nous mais aussi pour ce joli village de pierre, de terre, de bois et d'eau. Nous voulons créer une nouvelle dynamique. D'ailleurs au printemps prochain, nous envisageons de proposer des balades d'une heure autour du volcan accompagnées d'une visite de l'entreprise* » explique Hugues Bonhomme.

Tarifs : 1,60 € la bouteille de 75 cl et 1 € la bouteille de 33 cl



CONTACT :

Volcan 1868 - Hugues Bonhomme
765 le Merchat - 07530 Aizac
Tél. 06 14 26 42 58
> www.volcan1868.fr

DANS CE NUMÉRO

Maison Chassel



Domaine La Magnanerie



Auberge de Freyssenet



Maison Vertueux



Cycles des Fans



Thermes de Vals les Bains



infos presse

presse.ardeche-guide.com

Votre contact :

Cécile BROC

Tél. : 04 75 64 12 92

cbroc@ardeche-guide.com

Coordination

Brigitte MOUNIER

Tél. : 04 75 64 10 82

bmounier@ardeche-guide.com

Ardèche Infos Presse est une publication de
l'ADT Ardèche, 6, route des mines - 07000 Privas

MAISON CHASSEL UN GÎTE ÉLÉGANT

Tombés sous le charme de Balazuc, l'un des « plus beaux villages de France », labellisé « Villages de Caractère » Florence et Luc Lemaire avaient décidé après avoir créé et longtemps tenu une maison d'hôtes dans le château de Balazuc, d'ouvrir un gîte. « *Nous voulions garder le contact avec nos hôtes alors nous avons imaginé une maison moderne largement ouverte sur le village. Un nid douillet pour deux* » explique Luc. La décoration faisant la part belle aux notes claires que réveillent quelques coussins et fauteuils de couleurs vives, viennent répondre une vaste terrasse en bois et une piscine à débordement, offrant une vue splendide sur un paysage verdoyant. « *Pour mieux s'intégrer au cadre classé du village, une architecte a conçu des lignes horizontales rappelant celles de la falaise alentour et mis de larges baies vitrées pour refléter le village* » précise Luc. Véritable havre de paix, le gîte de la Maison Chassel est un cocon idéal pour une escapade de charme, une parenthèse hivernale.



Tarifs : à partir de 700 € la semaine pour deux..

CONTACT :

Maison Chassel - Luc Lemaire
174 Chemin de Chassel
07120 Balazuc
Tél. 06 07 16 66 58
> www.maisonchassel.com



DOMAINE LA MAGNANERIE UNE AFFAIRE BIEN HUILÉE !

Oléiculteur depuis 5 générations, Éric Martin invite à partager un moment privilégié le temps de deux visites sur mesure de son exploitation. De la parcelle à l'embouteillage, des pratiques culturelles à l'élaboration d'huiles d'exception, il parle de son métier et de ses secrets de fabrication. Au choix 1 h de balade pour partir à la découverte du métier d'oléiculteur et 1h30 pour explorer les secrets des grands crus d'huile d'olive. Au cœur de son domaine de 30 ha conduit en bio, il cultive pas moins de 10 variétés d'olives sur deux terroirs différents. Le résultat ? 6 huiles issues de récoltes précoces en fruité vert et produites à 100 % dans le moulin à huile de la Magnanerie. « *Ce choix de récolte anticipée donne des rendements plus faibles mais permet d'obtenir une huile de très haute qualité* » précise Éric. Assemblages de variétés ou sélections parcellaires, les huiles s'accompagnent d'olivades, d'olives de table mais aussi depuis cette année, d'amandes et d'ici deux ans, de pistaches. Pour parer aux changements climatiques, le domaine se diversifie au grand bonheur des gourmands.

Tarifs : à partir de 22 € la bouteille de 50 cl, 4,50 € le pot d'olivade de 90 g, 7 € le sachet de 250 g d'amandes.

Visites guidées : 10 € /pers. pour 1 h de découverte du métier d'oléiculteur et 20 € /pers. pour 1h30 de découverte des secrets des grands crus d'huile d'olive.



CONTACT ET RÉSERVATION :

Domaine La Magnanerie
Hameau de Massargues
265 route des Pradelles
07150 Oragnac l'Aven
Tél. 06 87 62 90 66
> www.domainelamagnanerie.com

L'AUBERGE DE FREYSSENET



CONTACT ET RÉSERVATION :

L'Auberge de Freysenet

Le village - 07000 Freysenet

Tél. 04 75 64 63 67

> www.facebook.com/auberge.de.freysenet

C'est sur ce lieu emblématique du plateau du Coiron, sur ces terres volcaniques pleines d'authenticité que Philippe Albert et Julien Rousseau ont donné un nouveau souffle cet été, à une adresse bien connue, l'Auberge de Freysenet. Rencontre avec Philippe Albert.

En juillet dernier vous avez réouvert cette auberge bien connue du village. Pourquoi vous êtes-vous lancé dans une telle aventure ?

" L'envie de faire vivre un lieu cher aux gens du plateau. Depuis sa création en 71 par Marie-Christine Mommée, ce restaurant a toujours rythmé la vie de ce coin d'Ardèche. Il y a quelques années, en blaguant j'avais lancé l'idée de le reprendre. Et voilà c'est chose faite. Pour poursuivre l'histoire du lieu, rendre service aux habitants et mettre en avant le terroir ardéchois. "

Mettre en avant le terroir ardéchois. Diriez-vous que c'est là ce qui vous guide ?

" Oui et depuis toujours. Lorsque j'ai ouvert chez Lulu à Privas mais aussi lorsque j'ai rejoint l'équipe de La Bòria, établissement étoilé, mettre à l'honneur les producteurs locaux a toujours été mon leitmotiv. J'ai voulu ici quelque chose de simple et gourmand. Je propose donc des plats à partager que l'on met au milieu de la table et les gens se servent dans des assiettes vintage. Cet hiver je ferai mijoter des soupes dans la cheminée. Comme à la maison ! "

Votre restaurant est aujourd'hui le seul commerce du village. Une mission ?

" J'ai à cœur de faire vivre Freysenet. C'est important pour les habitants d'avoir un lieu où se retrouver pour boire un verre au bar, se restaurer mais aussi acheter quelques produits à l'épicerie... Je fais également dépôt de pain et je suis relais Pickup de la Poste. Sans parler des événements que nous allons organiser pour animer le lieu. "

Tarifs : menu à partir de 29 €.

MAISON VERTUEUX UN CHOCOLAT D'ARTISAN

Faire du chocolat c'est bien. Faire du chocolat vertueux, c'est mieux. Depuis leur installation à Labégude il y a deux ans, Morgan et Leslie fabriquent des chocolats selon les valeurs qui leurs sont chères. « *Nous avons sélectionné des petits producteurs aux quatre coins du monde qui sont en adéquation avec nos idées en terme de préservation des forêts, de rémunération des ouvriers... Nous nous employons également à ne travailler qu'avec des produits français en dehors du cacao. Sucre, amandes, noix de pécan, lait... Tout vient de France. C'est une question d'éthique !* » explique Leslie Ancelin. Une éthique qui les conduit à ne pas utiliser de beurre de cacao, conservateurs ou arômes artificiels, à torréfier à basse température pour éviter l'amertume et à employer des packagings en carton recyclés et recyclables fabriqués dans la Creuse. Le résultat ? Des chocolats artisanaux d'exception, aux parfums subtils et prononcés. Des chocolats qui se déclinent en une vingtaine de références et qui font sens. Vertueux en quelque sorte.

Tarifs : 7,80 € la tablette mono-origine, 8,50 € la tablette fourrée.

CONTACT :

Maison Vertueux

60 route Nationales

07200 Labégude

Tél. 09 78 81 12 36

> www.maisonvertueux.com



ENVIE D'ÉVASION

CYCLES DES FANS, VÉLO GOURMAND

C'est au nord de l'Ardèche, à St-Barthélémy-Grozon, que Simon Valdenaire a posé ses valises et sa petite reine. Ici, dans une ancienne ferme, il a imaginé des balades à vélo sur les sentiers de petites et grandes randonnées. En mode électrique ou musculaire, à chacun sa bécane mais attention les vélos sont signés Santa Cruz, une marque haut de gamme considérée comme le nec plus ultra du cyclisme et dont le siège est à Privas. Tombé amoureux de cette Ardèche sauvage, il propose aujourd'hui plusieurs itinéraires à la demi-journée ou journée entière, guidés et taillés sur mesure. Exclusives ces « Escapades Gourmandes » emmènent chez un producteur de fromage, un brasseur, un fabricant de biscuits... « Nous allons également chez un apiculteur. Au départ du Col des Fans, on pédale pendant trois heures pour aller découvrir un métier, des ruches, la fabrication de la cire et déguster toutes sortes de miel. À chaque fois on mêle, découverte du territoire, sport, rencontre et gourmandise » explique Simon. Soucieux de partager avec le plus grand nombre, il a également investi dans un Tandem Handi afin de pouvoir embarquer dans l'aventure les personnes atteintes d'un handicap. « Une façon de partir quelques heures avec moi en duo mais aussi pourquoi pas entouré de leur famille » souligne-t-il. Un grand moment de partage qui pourra se ponctuer par un séjour dans le gîte*** (labellisé Accueil Vélo) qu'il a retapé dans sa ferme.



CONTACT ET RÉSERVATION :

Cycles des Fans - Simon Valdenaire
105 chemin des Fans - 07270 St-Barthélémy-Grozon
Tél. 06 77 65 77 49
> www.cyclesdesfans.com

Tarifs : à partir de 70 € /pers. la 1/2 journée « Escapade gourmande » selon le type de vélo loué et le nombre de participants (accompagnement/visite et dégustation).

THERMES DE VALS LES BAINS PRENDRE SOIN DE SA SANTÉ MENTALE

Parce que le corps et l'esprit sont intimement liés, les Thermes de Vals les Bains ont imaginé un séjour 100 % détente au sein de leur spa Séquoia Redwood. L'originalité ? 5 soins différents allant de l'enveloppement, à la douche thermale en passant par le massage californien, le massage chinois, les bains bouillonnants et le massage du cuir chevelu. Le tout assorti de séances de Qi Gong, de yoga, d'une séance avec la psychologue du centre et d'un atelier « gestion du stress ». Agrémenté de rencontres avec des spécialistes des Thermes, ce séjour est un concentré de bienfaits doux, naturels, efficaces et modernes en lien avec les problèmes sociaux à la fois physiques et émotionnels. Un soin dans l'air du temps !

Tarif : compter 749 € les 6 jours (hors hébergement et repas).

CONTACT ET RÉSERVATION :

Les Thermes de Vals les Bains
15 avenue Paul Ribeyre - 07600 Vals les Bains
Tél. 04 75 37 46 68
> www.thermesdevals.com



ACTU. RENDEZ-VOUS SYMPA...

LE CHÂTEAU, CENTRE D'ART CONTEMPORAIN ET DU PATRIMOINE D'AUBENAS DU 18/10 AU 08/03

Le Château inaugure une nouvelle saison artistique avec 2 expositions inédites : Baptiste Caccia, « Canicules » / Un collectif de 6 artistes, « Je suis verticale, mais... » et prolongation de la rétrospective Gilbert Garcin, « La vie devant soi ».

www.lechateauaubenas.com



FESTIVAL DU PREMIER FILM D'ANNONAY - DU 30/01 AU 09/02

Durant 11 jours découvrez les premiers films de réalisateurs d'ici et d'ailleurs. Une centaine de films dont une dizaine de premier long-métrage, de toutes nationalités représentées et des projections en avant-première. De nouveaux talents prometteurs grâce à la sélection « nouveaux visages ».

www.annonaypremierfilm.org

L'ARDÈCHE SOUS LE SAPIN - À PARTIR DE MI-NOVEMBRE

Noël n'est pas si loin. En manque d'idées pour vos idées cadeaux ? Si vous mettiez un peu d'Ardèche sous le sapin ? Rendez-vous sur le site :

www.lardechesouslesapin.com



LE CHÂTEAU