

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

— Infos presse – automne 2025 —

PATRIMOINE ET SAVOIR-FAIRE

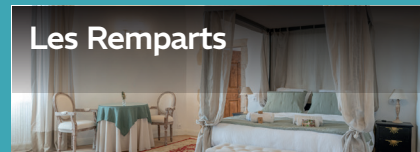
DOMAINE DE VARAGNES : ARTS, SCIENCES ET TECHNIQUES SUBLIMÉS

Tout près d'Annonay, il est un lieu d'exception baigné d'histoire et de charme. Un lieu unique conçu par un homme qui fut l'un des pionniers de la révolution industrielle. Marc Seguin (1786-1875). L'inventeur du pont suspendu par câble, de la chaudière tubulaire et de la première ligne moderne de chemins de fer en Europe, a fait du domaine de Varagnes, un endroit dédié à la pratique des arts, de la science et de la créativité. Aujourd'hui, 165 ans après que l'ingénieur et entrepreneur y a posé ses valises, Varagnes continue de fasciner. Les bâtiments inscrits « Monument Historique » cachent bibliothèque, observatoire, atelier d'artiste... mais aussi une superbe serre à double paroi. Créée en 2014 par Valérie Lefèvre-Seguin, 6^{ème} génération, et son mari Jean-Marc, l'Association des Amis de la Fondation Seguin, continue de transmettre, accueillir, éveiller. Soutenue par la DRAC, la Région et le Département, l'association s'investit dans de nombreux événements. Prochainement : les Journées Européennes du Patrimoine ou encore la journée « Sur les pas des Seguin » le 19 octobre, organisée dans le cadre d'un cycle événementiel les « 07 Merveilles de l'Ardèche ». Ce jour-là le public pourra profiter de visites guidées, de conférences, d'ateliers ludiques, d'une exposition sur les herbiers et d'une déambulation botanique dans le parc. L'occasion également d'admirer la collection de livres et archives classés « Archives historiques » (10 € la visite guidée par adulte, 5 € pour les - de 12 ans).



DANS CE NUMÉRO

Les Remparts



La Table d'Élodie



Le Moderne



Vignobles en scène



La Nougaterie du Pont d'Arc



Boucle VAE en Cévennes



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

CONTACT ET RÉSERVATION :

Domaine de Varagnes

Valérie Lefèvre-Seguin

21 chemin de Varagnes - 07100 Annonay

> www.ardechegrandair.com/agenda/7293199_sur-les-pas-des-seguin

> www.seguin-varagnes.eu

LES REMPARTS, UN CACHET ÉVIDENT

Cette maison, Laurence et Pierre-Yves l'ont aimée dès le premier regard. Au cœur du village de caractère de Rochemaure, bénéficiant d'une vue sublime sur la plaine, dotée de cheminées anciennes, avec pour point d'appui une tour de garde du 14^{ème} siècle... « *Les lieux ont une âme évidente. Après quelques mois de travaux, nous leur avons redonné du cachet. Les murs en pierre ont été décroustés. Des touches de bleu, de vert, de blanc sont venues les décorer* » explique Laurence. Entre plafonds à la française et meubles chinés, portes sablées et grands miroirs, la bâtisse a retrouvé son lustre. Accrochée au rempart, elle épouse le relief au rythme de ses niveaux et distille au fil de ses quatre chambres, un esprit romantique ou plus baroque. Notre coup de cœur ? La chambre La Tour située dans la vieille tour justement. Ses voutes, son lit à baldaquin, sa balnéothérapie et son sauna en font un cocon douillet à souhait.



Tarifs : à partir de 70 € la nuit.

CONTACT ET RÉSERVATION :

La Tour des Remparts

Laurence et Pierre-Yves Cuny

27 rue de la Violle - 07400 Rochemaure - Tél. : 07 82 27 88 28

> www.latourdesremparts.com



MAISON D'HÔTES « LA TABLE D'ÉLODIE » AMBIANCE D'HIER, PLAISIR D'AUJOURD'HUI



Olivier est un ancien joueur professionnel de rugby, Céline est uneoureuse du plateau ardéchois. Tous deux avaient un rêve: s'installer au cœur de la nature, dans un endroit authentique. Le Béage a été leur point de chute. « *Nous cherchions une maison avec du caractère pour accueillir nos hôtes. La Table d'Élodie était tout indiquée* » raconte tout de suite Céline. Perchée à 1300 m d'altitude, ses pierres grises pour parure, elle est devenue le lieu des escales ressourçantes au cœur des montagnes ardéchoises. « *Je voulais retrouver l'ambiance des maisons de mon enfance, celles où l'on se réunissait au coin du feu. Nous avons imaginé notre maison en suivant ce fil conducteur* » poursuit la propriétaire. Tons de vert, de marron, de gris, toits mansardés, vue sur la vallée de la Veyraderes... tout a été pensé pour que chacun pose ses bagages sur le seuil de la porte et profite d'un séjour cocooning, dans le calme et la convivialité. Pour compléter leur offre, le couple a décidé de faire table d'hôtes. Si à midi, tout le monde peut venir déjeuner, le soir, seuls restent les résidents. C'est alors l'occasion pour Céline de régaler de quelques plats typiquement ardéchois. Bombine au lard et saucisse, criques et salade, maôche à base de choux, chair à saucisse, oignons...

L'idée ? Vivre une expérience en totale osmose avec l'Ardèche.

Tarif : 166 € la nuit pour deux en demi-pension.

CONTACT ET RÉSERVATION :

Maison d'hôtes - La Table d'Élodie

Céline Gounon et Olivier Milloud

2130 route de Touzières - 07630 Le Béage

Tél. : 06 33 39 13 56

> www.latabledelodie.fr

LE MODERNE, ENTRE CAFÉ ET BAR À VINS



Quand Romane Vallon et Cyprien De Lageneste, deux passionnés de vins, décident d'unir leurs forces pour faire revivre un bar et lui donner une deuxième vie en même temps qu'une deuxième dimension cela donne... Le Moderne !

Vous avez repris Le Moderne, une institution à Tournon sur Rhône. Quel but poursuivez-vous ?

« Nous sommes tous les deux passionnés de vins. Cyprien est négociant-vinificateur pour la société Vindiou qu'il a créée avec un ami et moi œnologue. Nous avons eu envie d'un lieu à nous, où nous pourrions nous exprimer. Le Moderne est très connu donc pas question de lui ôter sa nature mais à côté, nous avons voulu donner vie à un concept qui nous tient à cœur : un bar à vins. »

Quelle est l'idée maîtresse ?

« En journée, tout le monde peut venir boire son petit noir ou siroter un demi. Les anciens discutent au comptoir, les parents attendent leurs enfants... En soirée, changement de décor. Je passe derrière les fourneaux pour préparer des assiettes gourmandes et l'on débouche quelques-unes de nos 200 références de vins. L'idée est de prendre le temps de manger des plats tous issus de circuits courts sur un mode tapas et fait maison. Pas question de se cantonner à du fromage et de la charcuterie. J'aime faire mes pâtés en croûte, mes effilochés de porc... et ce, tout en faisant la part belle aux crus d'ici mais aussi d'ailleurs. Le vin, c'est notre raison d'être ! »

Quelles sont les valeurs qui vous animent ?

« Nous voulons partager notre connaissance des vins, proposer des rencontres, des échanges, des bouteilles pépites... Avant d'avoir ce bar, j'organisais des ateliers. J'ai décidé de les poursuivre. Une fois par mois, nous proposons des dégustations par petits groupes. C'est l'occasion de faire des initiations et peut-être à terme de partager des instants avec un vigneron invité. C'est aussi ça la finalité d'un café-bar ! »

Tarifs : atelier-dégustation 38 €, assiettes entre 6 et 14 €, verre de vin à partir de 3,50 €

CONTACT ET RÉSERVATION :

Café-Bar Le Moderne

Romane Vallon et Cyprien De Lageneste

4 Quai Farconnet - 07300 Tournon-sur-Rhône - Tél : 06 42 93 56 73

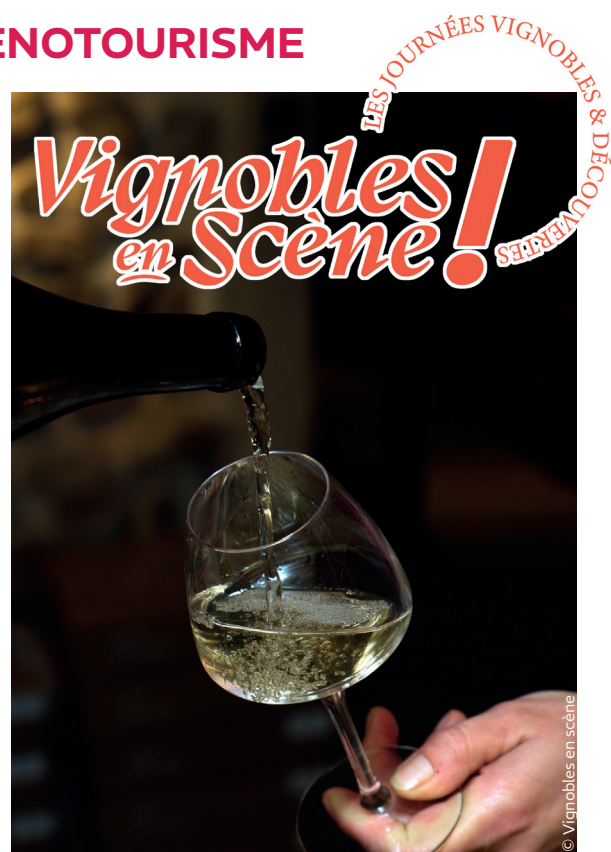
> Instagram : lemoderne.cafevins

VIGNOBLES EN SCÈNE, L'ÉVÈNEMENT ŒNOTOURISME GRANDEUR NATURE

Du 17 au 19 octobre prochains, l'évènement « Vignobles en Scène » viendra célébrer les territoires viticoles français. 70 appellations seront mises à l'honneur à travers la France. À cette occasion, l'Ardèche invite à découvrir le Nord et le Sud de son département à travers une série de collections à vivre comme des expériences gourmandes, créatives ou immersives. Mais le point d'orgue, sera des dîners-banquets XXL qui mettront en accord mets et vins, le temps d'une soirée unique où l'histoire, le patrimoine, le vin et la gastronomie se conjugueront. Trois seront donnés.

Pour ces dîners insolites et prestigieux, la Destination « Vallée du Rhône Nord » vous emmène le 16 oct. au cœur du parc animalier de Peaugres, pour vivre une expérience mêlant gastronomie et nature ou bien encore dans le cadre historique du château de Chateaubourg, le 18 oct.

Côté « Vignobles Sud Ardèche », le 16 oct. c'est la grotte Chauvet 2 qui sera à l'honneur. Une centaine de convives pourront déguster un repas à quatre mains, imaginé par les Chefs étoilés Richard Rocle et Guido Niño Torres dans un décor de peintures rupestres.



PLUS D'INFO :

« Vallée du Rhône Nord »

> www.valleedurhonenord.com

« Vignobles Sud Ardèche »

> www.lesvinsdardeche.com

ENVIE D'ÉVASION

LA NOUGATERIE DU PONT D'ARC, DÉCOUVERTE SUCRÉE

Du miel, du sucre, des amandes, des œufs... la recette du nougat se découvre les papilles en éveil, au cœur de la Nougaterie du Pont d'Arc. Sitôt pénétré dans la boutique, l'on découvre un monde de gourmandises. Dans une salle, un film est projeté afin de découvrir l'histoire du nougat et ses différentes étapes de fabrication. Des étapes auxquelles on peut également assister à travers une large vitre donnant sur l'atelier. La cuisson, le moulage, la découpe, l'emballage... à chacun de découvrir les petits secrets de la maison avant de craquer pour ces nougats pensés par Laura et Loïc, un jeune couple animé par des valeurs d'écologie et de circuits courts. Bannissant les colorants ou conservateurs, ils ont fait le choix des fruits secs de la région, des infusions de lavande ou de thym, de la pâte de châtaigne locale ou encore du citron confit d'Aubenas, le tout avec des œufs de poules françaises élevées en plein air ou encore du miel produit en direct par Loïc. Le résultat ? Une quinzaine de parfums pour des nougats labellisés Goûtez l'Ardèche et un seul et immense plaisir.

Tarif : 4,10 € le sachet de 10 nougats au miel de garrigue.

CONTACT :

La Nougaterie du Pont d'Arc

43 rue de la Digue - 07150 Vallon-pont-d'Arc - Tél. : 04 75 38 46 97

> www.nougaterie-dupontdarc.com



EXPLOREZ À VÉLO LES HAUTES CÉVENNES ARDÉCHOISES AVEC LA BOUCLE « VALLÉES, CHÂTAIGNES ET VOLCANS »

Que les routes d'Ardèche sont belles parées des couleurs de l'automne ! Pourquoi ne pas les découvrir en appuyant sur les pédales de son VAE. Au départ du village de caractère d'Antraigues, sur un profil vallonné, profitez d'un circuit en boucle partant à la rencontre de villages marqués par la culture des châtaigniers et du volcanisme. Au programme ? 26 km par monts et vallées, après avoir quitté le village d'Antraigues, direction le col de Genestelle, le château de Craux, la Grange Sagnard... ça grimpe un peu mais le panorama sur la vallée de la Volane, le volcan de Craux et au loin, la montagne ardéchoise est à couper le souffle. En chemin l'ombre des châtaigniers et la vue de la cascade de l'Espissard sont salvateurs. La nature se fait écran et les roues du vélo tracent leur route dans ce paysage qui raconte l'histoire de l'Ardèche, son histoire agricole, sociale mais aussi géologique.



PLUS D'INFO :

> Boucle VAE n°7

Retrouvez l'ensemble des boucles VAE ou autres itinéraires à vélo

> www.ardeche-a-velo.com

ACTU. RENDEZ-VOUS SYMPA...

AUTOMNAL GOURMAND DU 27 SEPTEMBRE AU 09 NOVEMBRE

Le rendez-vous automnal autour du goût. Fêtes gourmandes, visites, dégustations chez les producteurs, mise en avant des produits du terroir chez nos restaurateurs... Une invitation à partager, découvrir, écouter, déguster, vivre !

www.automnal-gourmand.fr



LES CASTAGNADES DES MONTS D'ARDÈCHE DU 11 OCTOBRE AU 09 NOVEMBRE

Au programme de cette 26e édition des fêtes de la châtaigne : des randos, des marchés, des animations, des jeux pour les enfants et un défi Châtaigne gourmande. Le fil rouge artistique 2025 invite à jouer. L'aventure attend les visiteurs au coin de la rue !

www.castagnades.fr

LES RENCONTRES DES CINÉMAS D'EUROPES DU 15 AU 23 NOVEMBRE

Un large panorama de films, des plus récents au moins connus ou peu médiatisés, réalisés et produits dans les différents pays d'Europe. Au programme : convivialité, rencontres et débats avec réalisateurs, acteurs...

www.maisonimage.eu

