

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

— Infos presse - printemps 2025 —

PATRIMOINE ET SAVOIR-FAIRE DISTILLERIE JEAN GAUTHIER, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

L'art de la distillation coule dans leurs veines. Après avoir vu leur grand-père puis leur père produire eaux de vie, crèmes et liqueurs, il n'était pas concevable pour Sarah et Romain, de laisser l'aventure se terminer à la retraite de leur père. Ensemble en 2023, ils ont racheté la distillerie passée un temps aux mains de La Martiniquaise. Depuis, le frère et la sœur déjà à la tête de la Distillerie des Aravis à La Clusaz, ont relooké la gamme, dépoussiéré le musée de l'Alambic et développé de nouveaux produits. Parmi, un whisky 100 % ardéchois élaboré à partir de céréales locales et distillé par leurs soins. « *Nous avons réalisé ce whisky l'an passé. Aujourd'hui il vieillit dans de vieux fûts récupérés chez des vignerons du coin et sera commercialisé en 2027. Nous jouons à fond la carte ardéchoise. C'est notre philosophie* » explique Sarah. Une philosophie qui se retrouve aussi dans toute la gamme où tout est à minima français et au maximum ardéchois. Les crèmes et liqueurs de châtaigne en sont les plus gourmandes illustrations.

Tarifs : 16,50 € la crème de châtaigne 50 cl et 33,90 € l'eau de vie de poire de 70 cl. Musée : 3 €/personne (gratuit pour les moins de 18 ans).



DANS CE NUMÉRO

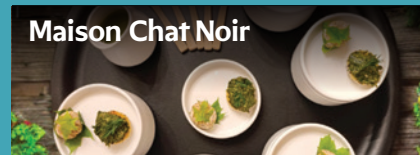
Stay & Cook



Les Ruchers de l'Ibie



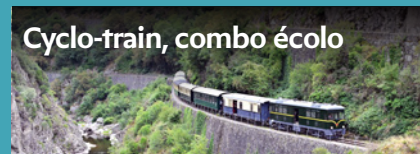
Maison Chat Noir



L'Étoile Noire



Cyclo-train, combo écolo



Le Mont Mézenc



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 :

Distillerie Jean Gauthier
Sarah et Romain Gauthier

600 route de la Syrah - 07340 Saint-Désirat - Tél. : 04 75 34 23 11

> www.jeangauthier.com

COUPS DE CŒUR

STAY & COOK, UN ACCUEIL AUX PETITS OIGNONS

Tout est dans le titre ! Clémence et Loïc avaient un rêve. Ouvrir un endroit où l'on puisse passer une ou plusieurs nuits tout en se régaland de bons petits plats. Ce rêve c'est à Annonay qu'ils l'ont réalisé. Depuis quelques mois, ils ont ouvert une maison d'hôtes au cœur d'un ancien hôtel particulier. Boiseries, cheminées en marbre, mosaïques, moulures au style haussmannien... Avec un goût sûr, ils ont donné naissance à 4 suites décorées de bleu, de vert, de papiers peints fleuris, de carrelages géométriques... À chacune sa personnalité inspirée par Piaf, Pagnol, Baker ou encore Hemingway. L'ensemble marie modernité et authenticité pour un accueil raffiné. L'accueil... C'est là toute la philosophie de Clémence et Loïc. En ouvrant leur maison, ces deux lyonnais n'avaient d'autre souhait que de recevoir pour mieux partager leur passion pour la cuisine. Clémence formée à l'école Ritz Escoffier au sucré, Loïc au salé, ils s'affairent dans leur cuisine pour réaliser des recettes qui font voyager et raviront leurs hôtes le temps de dîners ou de brunchs. Autour d'une grande table, 12 convives s'installent à leurs côtés. On échange, on partage, on se régale. Le couple propose même des ateliers cuisine. Si aujourd'hui c'est derrière les fourneaux de la maison d'hôtes, dans quelques semaines ce sera au cœur d'une belle orangerie retapée avec chic et gourmandise.



Tarifs : A partir de 140 € la nuit pour 2 pers. 50 € l'atelier cuisine de 2 h.

CONTACTS ET RÉSERVATIONS :

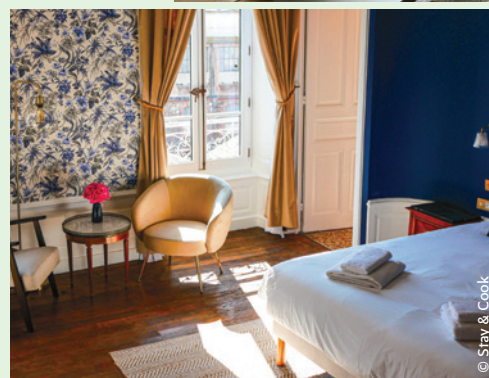
Stay & Cook

Clémence Clert et Loïc Lenormand

4 rue Ferdinand Pin - 07100 Annonay

Tél. : 07 44 81 11 36

> www.stayncook.com



LES RUCHERS DE L'IBIE, POUR BUTINER DE PLAISIR



Apiculteurs passionnés, Élodie et Nicolas sont à la tête de 450 ruches à Lagorce où ils produisent non seulement du miel mais élèvent également des reines et constituent des essaims. « *Élever des abeilles est un plaisir que nous voulons partager. Avec d'autres artisans qui proposent nougats, bougies, bières et sablés avec notre miel dont certains sont rares comme du miel de bruyère blanche. Mais aussi avec nos visiteurs. Pour cela nous avons mis en place un circuit de découverte au sein de La Ferme des Abeilles* » explique Élodie. Le temps d'un tour complet, les amateurs peuvent ici regarder des films, découvrir la miellerie, la salle de conditionnement mais aussi une exposition d'Eric Tournet, photographe spécialisé sur les abeilles ainsi qu'un bel espace pédagogique où l'on peut à travers des ruches transparentes, découvrir le travail des ouvrières, des faux bourdons et de la reine. « *Nous proposons également des baptêmes d'apiculteurs. Une fois la combinaison enfilée, direction le rucher où l'on peut manipuler l'enfumoir et les cadres, observer la vie de la colonie, ouvrir plusieurs ruches et découvrir ce qui s'y passe au plus près, assister au marquage des reines* ». Dans un bourdonnement incessant, une véritable immersion qui donne le frisson.

Tarifs : visite : 9 €/ adulte, 7 € pour les 7-11 ans.

Baptême : 35 € 1h30 / adulte, 25 € pour les 7-11 ans.



CONTACT ET RÉSERVATION :

Les Ruchers de l'ibie

Élodie et Nicolas Leullier

Domaine de Gourguet - 390 Chemin de Lacessas

07150 Lagorce - Tél. : 04 75 35 05 31

> www.ruchers-de-l-ibie-mieldardeche.com



MAISON CHAT NOIR, UN LIEU PORTE BONHEUR



© Maison Chat Noir



© Maison Chat Noir

Corneille disait que « la valeur n'attend point le nombre des années ». Lorsque l'on rencontre Joshua Martin, on se dit que cette phrase lui convient parfaitement. À 21 ans, le jeune chef a déjà une personnalité bien affirmée. Ses choix, sa philosophie et sa cuisine en sont l'illustration.

Vous avez ouvert votre restaurant en avril dernier. Quel a été votre chemin pour en arriver là ?

« Je suis ardéchois. Très tôt je me suis formé à la pâtisserie et à la boulangerie. J'ai travaillé sur la Côte d'Azur, pour des traiteurs spécialisés dans les événements gastronomiques, avec des chefs étoilés, dans des laboratoires. J'ai multiplié beaucoup d'expériences pour me former à toutes les techniques, accumuler le maximum de savoir-faire. À 18 ans, j'avais déjà un poste de Chef. Mon but ? Avoir mon propre établissement, travailler avec ma compagne Ava et retranscrire tout ce que j'ai appris, pouvoir exprimer ma philosophie. »

Quelle est cette philosophie justement que vous prônez ?

« J'ai eu envie de revenir sur mes terres natales et j'ai choisi Aubenas parce qu'il me fallait un lieu proche des producteurs. Mon intention était de créer une adresse gastronomique dans un cadre intimiste limité à 8 couverts, mettant en avant une cuisine verte. Pour cela je travaille main dans la main avec des producteurs avec qui je prévois à l'avance des plans de pousse. Cela me permet de faire des expériences, comme cette Stevia que nous essayons de faire pousser et qui me servira dans mes sauces soja. »

Pourquoi un tel engagement ?

« Je n'achète rien qui vient de loin. Je fais moi-même ma moutarde, mon pain, mon fromage. Je maîtrise tout jusqu'à mes propres assiettes que je fabrique ! Depuis tout petit, j'ai besoin de comprendre ce que je mange, ce que je bois. La chimie des cuissons, des alliances me passionne. Ainsi je fais des jus de carotte qui ont le goût du bœuf-carotte sans aucune adjonction de viande. Mon menu « surprise » change tous les jours et se compose de 5 ou 8 étapes. Chaque plat est accompagné de son jus, son vin, son cocktail. Les fruits et légumes sont à l'honneur et je les utilise des racines aux feuilles en passant par les épluchures. Je suis partisan d'une cuisine responsable qui exploite toutes les saveurs des aliments à travers différentes préparations. Cette philosophie nous a valu d'être labellisé Écotable, un label ultra exigeant sur les démarches environnementales. J'en suis heureux. »

RÉSERVATION :

Maison Chat Noir - Joshua Martin & Ava Pongi

17 rue Champalbert - 07200 Aubenas

Tél. : 04 75 36 41 66

> maisonchatnoir.odoo.com

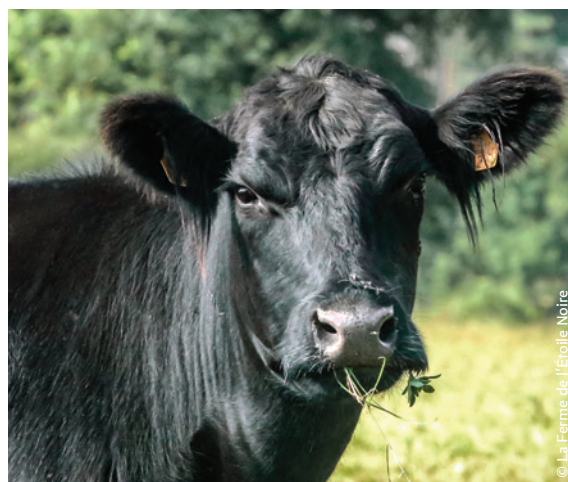
Tarif : menu surprise du soir 65 € les 8 étapes
(90 € boissons comprises)

Réservation 24 h à l'avance.



L'ETOILE NOIRE, AU BONHEUR DES ANIMAUX

Éleveur depuis cinq générations, Vincent a embarqué Caroline, banquière de métier, dans une belle aventure. Celle des Black Angus, ces bœufs, trapus et massifs, à la viande si tendre qu'elle a fait leur célébrité. Avec passion, ils ont monté un troupeau, créé un atelier de découpe pour plus de maîtrise. En complément, ils élèvent également des cochons noirs Gascon ainsi que quelques brebis noires du Velay et des Mérinos. « Nous avons fait le choix de l'excellence et avons fait du bien-être de nos animaux, notre priorité. Les cochons vivent en plein air, les bœufs sont nourris de foin maison, de céréales bio et de drêches, ces résidus provenant du brassage de la bière » explique Caroline. Le résultat ? Des bêtes heureuses qui donnent une viande savoureuse. Labellisés « Goûtez l'Ardèche », ils viennent de décrocher une médaille d'or pour leur saucisson sec nature et une d'argent pour leur terrine de campagne à la châtaigne lors du prestigieux concours Fermier d'Or en 2024. Pour en profiter ? Direction la ferme le jeudi et vendredi soir de mars à novembre, sur les marchés (Annonay, Davézieux, Lyon...) ou encore le week-end de « Ferme en Ferme » les 26 et 27 avril prochains... Autre alternative, un séjour dans l'un de leurs deux gîtes.



© La Ferme de l'Etoile Noire



© La Ferme de l'Etoile Noire

CONTACT :

La Ferme de l'Etoile Noire (Bio)

Vincent et Caroline Junique

1717 Route de Combalat - 07340 Félines

Tél. : 06 87 17 22 33

> www.lafermedeletoilenoire.fr



ENVIE D'ÉVASION

CYCLO-TRAIN, LE COMBO ÉCOLO

Prenez vos vélos et embarquez à bord d'un train dédié aux amateurs de petite reine. Au départ de St Jean de Muzols en direction de Lamastre, le « cyclo-train » mis en place par l'historique et touristique Train de l'Ardèche, est la nouveauté de cette année. Au côté des autres trains déjà mis en place et circulant sur cette ancienne ligne de chemin de fer, celui-là est totalement dédié au transport des cyclistes et de leur matériel. Il offrira dès ce printemps une escapade aussi écolo que sportive et responsable. Trois wagons permettront de transporter jusqu'à 120 deux roues, pour profiter en toute tranquillité, des paysages sauvages de la Vallée du Doux au fil des ponts, viaducs et tunnels pendant 28 km. À l'arrivée à Lamastre, il suffira d'appuyer sur les pédales pour poursuivre l'itinérance sur la voie douce qui part de la gare au fil de la Dolce Via puis rejoindre la ViaRhôna. Le temps d'un break court ou plus long, à chacun selon ses envies et ses mollets. Mais pour tous l'assurance d'un voyage ponctué d'hébergements labellisés « Accueil Vélo ». À découvrir certains week-ends de mai à mi-juillet, le temps de 18 dates.



CONTACT ET RÉSERVATION :

SNCF Chemin de Fer du Vivarais

111 route du Grand Pont - 07300 St Jean de Muzols

Tél. : 04 75 06 07 00

> www.trainardeche.fr

Tarifs : 22 € / adulte, 13 € pour les 10-13 ans, gratuit pour les - de 10 ans. 8 € le forfait transport vélo.

Départ 9h en gare de St Jean de Muzols chaque samedi et certains week-ends fériés du 3 mai au 12 juillet.

DÉCOUVRIR LE MÉZENC, LE PLUS HAUT SOMMET D'ARDÈCHE

Mythique, le Mézenc du haut de ses 1753 mètres est une fierté pour les ardéchois. Situé sur la ligne de partage des eaux, ce géant né des entrailles de la Terre abrite des paysages somptueux et une vue à 360° éblouissante. Y randonner c'est l'assurance de découvrir des hauts plateaux, des lignes d'horizon lointaines, des pâturages à perte de vue et une nature sauvage où la flore décline mille couleurs au printemps. Classé Géosite en raison de la remarquable géologie de ses deux dômes phonolitiques conjoints, le Mézenc cache de belles balades. Un nouveau cheminement a été aménagé pour en faire l'ascension. Autres curiosités, sur les pentes du Mézenc, les tourbières de la Rochette. Mosaique de milieux façonnés par l'eau, ce site débarrassé de ces épicéas, pour mieux lui redonner sa fonctionnalité et son aspect naturel, est un haut lieu de biodiversité, rare et fragile, aux lumières plurielles, aux ambiances mystérieuses.



INFORMATION :

> www.tinyurl.com/montmezenc

ACTU. RENDEZ-VOUS SYMPA...

DU 21 AU 23 MARS À PRIVAS/VEYRAS - BOIS LAVILLE - LE SUPERTROPHY

Un événement sportif, décontracté et festif mêlant animations et compétition autour d'un concept inédit de combiné VTT chronométré de 4 disciplines courtes avec le même vélo regroupant les meilleurs pilotes comme les amateurs de tous horizons. Organisé par l'association Wildtrack avec l'appui de Troisixmedia/FullAttack.

www.fullattack.cc/supertrophy

Dans le TOP 11 des événements « vélo » de l'Ardèche



LE 29 MARS À VALLON PONT D'ARC - LA GROTTTE CHAUVET 2 - ARDÈCHE FÊTE SES 10 ANS !

Pour l'occasion, plongez dans une journée festive rythmée par des animations inédites : immersion au Campement paléolithique, atelier dessin et mini-conférences passionnantes.

Un rendez-vous à ne pas manquer !

www.grottechauvet2ardeche.com



DU 28 MAI AU 1ER JUIN À JOYEUSE - FESTIVAL JOYEUSE ESCALE D'ALLO LA PLANÈTE

Le festival du voyage et de l'aventure ! Durant 5 jours, assistez à des projections, rencontres d'auteurs de récits de voyage, expos photos, spectacles, concerts, ateliers autour du voyage, tables rondes... une nouvelle édition toujours plus festive et conviviale !

www.festival-joyeuse-escale.fr

