

Ardèche

Infos Presse

La lettre presse de l'ADT Ardèche - Automne 2011

Ardèche
forever*
une histoire très personnelle

Bien-être

■ Pause détente au Domaine de la Manse

Véronique avait un rêve. Une grande maison à la campagne, entourée de silence et baignée de lumière. Lorsqu'il y a quelques années, elle découvre cette magnanerie datée de 1834, c'est le coup de foudre immédiat. Située à Villeneuve de Berg, la bâtisse possède un charme fou, des volumes étonnants, une âme évidente. Il n'en fallait pas plus pour les convaincre

elle et son mari, de quitter Lyon. Artiste peintre, Véronique ferme son école, attaque les travaux et ouvre 5 chambres d'hôtes et un gîte. Si chacun possède son style, tous déclinent des couleurs naturelles, ficelle, taupe, ivoire, des inspirations baroques, africaines ou encore maritimes... sur les murs, des toiles peintes par Véronique. Car la maîtresse des lieux n'a pas oublié son premier métier et propose des stages. Dans ce lieu inspiré, on vient dompter les couleurs mais on vient aussi pour se ressourcer. Pour un maximum de détente, Marius et Véronique ont créé un espace de détente avec salon de massage, sauna et spa. Pour des week-ends "Bien-Etre", véritable retour aux sources.



Domaine de la Manse



Domaine de la Manse

Tarifs : 25 € par pers.
Chambre d'hôtes : 78 € la chambre double, petit-déjeuner compris
Table d'hôtes : 25 € par pers. tout compris
3 h de cours de peinture : 37,50 €
Week-end "Bien-être" à partir de 390 € pour deux personnes.
Du vendredi soir au dimanche midi en demi-pension avec 1 h de massage par pers, 1 h de balnéo (spa et sauna) pour 2.

Contact et réservation :
Domaine de la Manse
Véronique Gandolfo
Le Petit Tournon
07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. : 04 75 94 74 39
www.lamanse.com

Sommaire

Bien-être page 1

- Pause détente au Domaine de la Manse

Coups de cœur page 2

- Château Clément version Duplex
- Helmut Frerick, quand le végétal se fait lumière

Gastronomie et terroir page 3

- Notes de Saveurs En toute simplicité, un resto façon gastro
- Domaine Lionnet, c'est bio, c'est bon

Envie d'évasion page 4

- Fête de la science, de la chimie à l'alchimie
- Désaignes : tant qu'il y aura des terrasses...

Actu - Rdv sympa page 4

* Depuis toujours et pour toujours

Domaine de la Manse

Domaine de la Manse



www.ardèche-guide.com

ardèche
TOURISME

Domaine de la Manse

Château Clément / gris cristal



Château Clément / gris cristal



Château Clément / gris cristal

■ Château Clément version Duplex

Il est des gens qui ont mille idées à la seconde. Marie-Antoinette et Eric sont de ceux-là. Depuis qu'ils se sont installés à Vals, au Château Clément, ils n'ont eu de cesse d'aménager, décorer, imaginer de nouvelles chambres, de nouveaux espaces. Leur dernière création ? Un duplex. Au sein même du château, ils ont ouvert la chambre "gris cristal" et annexé une partie des combles pour les transformer en un espace salon-cuisine, une salle de bain et deux chambres auxquels on accède depuis la chambre principale, par un bel escalier en noyer. Déclinant les tons de gris et de marron, ce duplex mêle les styles, mariant l'esprit château à des objets, de détails d'une modernité absolue. Pour preuve, ce lustre Bloom signé Starck tout en transparence et petites fleurs ou encore ces niches vert anis apportant à l'étage, une joyeuse touche contemporaine. Avec un savoir-faire aujourd'hui reconnu, Marie-Antoinette et Eric ont su donner à cette demeure privée, une touche supplémentaire de charme, d'élégance.

Tarifs :

Table d'hôtes : de 65 à 70 €/pers. tout compris.
Nuit dans le Duplex à partir de 217 €/pers, petit-déjeuner compris.

Contact et réservation :

Château Clément
Marie-Antoinette & Eric Chabot
La Châtaigneraie – 07600 Vals les Bains
Tél. : 04 75 87 40 13
www.chateauclement.com

H ©nouvelR-Claire Gillet / Château Clément



©nouvelR-Claire Gillet



©nouvelR-Claire Gillet

■ Helmut Frerick, quand le végétal se fait lumière



La Font du Ciel

Quand la lumière naît du chanvre, du lin ou du mûrier... Dans son nouvel atelier de Laurac, Helmut Frerick travaille la fibre végétale pour donner naissance à des luminaires aériens, des sculptures lumineuses, des pièces uniques. Installé en Ardèche depuis 17 ans, cet amoureux de vastes espaces, puise son inspiration dans la nature, se ressource dans ces paysages ondulants et ne pouvait que désirer un endroit plus grand, plus accessible, plus en accord avec ses créations. 160 m² dédiés à son art et 100 m² de salle d'exposition n'attendent plus que l'homme donne libre cours à son imagination. Dans une synthèse d'écologie et de design, le parchemin végétal devient ici appliques, lustres, lampadaires.

Visite de l'atelier sur réservation.

La Font du Ciel – Helmut Frerick
Le Tour – 07110 Laurac-en-Vivarris
Tél. : 04 75 39 49 08
www.lafontduciel-luminaires.fr



La Font du Ciel



La Font du Ciel



La Font du Ciel

Gastronomie et terroir



Notes de Saveurs En toute simplicité, un resto façon gastro

9 juin 2011. La date restera gravée dans la mémoire de Jérémy et Sylvie Clavier marquant l'ouverture de leur premier restaurant, à Aubenas, dans le quartier du Dôme St-Benoît. Après plusieurs années passées comme chef de cuisine à la Chaumette à Privas pour lui et à élever ses enfants pour elle, voilà qu'ils réalisent leur vœu. "Nous avions envie d'un endroit à nous pour nous exprimer et proposer une cuisine gastro mais en toute simplicité" explique avec enthousiasme Jérémy. Sa philosophie ? Travailler les produits de saison et du terroir. Le résultat ? Une carte mensuelle courte (3 entrées, 2 poissons, 2 viandes et 3 desserts) qui fait la part belle aux châtaignes, au fin gras du Mézenc, ce bœuf AOC élevé à plus de 1200 m, aux myrtilles... bref à ce que l'Ardèche a de meilleur. Soucieux de toujours sélectionner les plus beaux produits, Jérémy sait comme nul autre les sublimer. Un seul exemple, cette caillette panée et frite en croûte de châtaigne. A déguster dans la belle salle voûtée très intime ou sur la terrasse face aux monts Ardèche...

Menus : 16 € le midi uniquement + carte, compter entre 20 et 40 € le repas

Contact et réservation :
Restaurant "Notes de Saveurs" – Sylvie et Jérémy Clavier
16 rue Nationale – 07200 Aubenas
Tél. : 04 75 93 94 46



Domaine Lionnet, c'est bio, c'est bon

Un séateur à la main, Corinne et Ludovic parcourent leurs vignes. "Tout se joue ici. Dans le soin apporté à nos parcelles. Voilà 10 ans maintenant que nous avons repris l'exploitation familiale et nous avons petit à petit non seulement appris notre métier mais aussi développé notre philosophie. Ici pas de désherbant chimique ou de traitement de synthèse. Nous nourrissons nos sols avec du compost, nous travaillons même les parcelles les plus pentues, avec la traction animale" raconte Ludovic. Faire du vin bio, une évidence pour ces deux-là dont l'approche, très instinctive donne une cuvée "Terre Brûlée", où s'exprime avant tout un terroir. "Nous sommes plus des vigneron que des vinificateurs. La vigne fait notre vie, nous vivons à son rythme. Nous voulons faire des Cornas qui reflètent un millésime, un type de sol et pas uniquement le travail de l'homme. Nous n'oublions jamais que l'homme passe alors que le terroir reste. Un Cornas doit rester un Cornas" expliquent-ils en chœur.



Cuvée Terre Brûlée : 19 €
Vente et dégustation : toute l'année, tous les jours de 9h à 19h

Contact :
Domaine Lionnet
160 avenue Colonel Rousset – RN 86
07130 Cornas
Tél. : 04 75 40 21 41
www.domainelionnet.fr





Fête de la science, de la chimie à l'alchimie

C'est désormais un rendez-vous incontournable. Du 12 au 16 octobre prochain, la 20^e édition de la Fête de la Science proposera conférences, spectacles, visites de sites... Pour la 6^e année consécutive, cet événement national sera coordonné localement par l'Arche des Métiers, centre de culture scientifique, technique et industriel. Enthousiaste, l'Ardèche tout entière se mobilise. 40 communes participent et 150 opérations sont programmées. Le thème de cette année ? La chimie, les forêts et les territoires d'Outre-Mer. Parmi les temps forts, un village de Sciences à Tournon-sur-Rhône permettra une approche ludique, visuelle et pratique des sciences à travers ateliers, expériences et maquettes. A voir aussi, le spectacle scientifique de la compagnie Janvier. Un spectacle théâtral itinérant "C'est la faute à Rousseau" s'appuyant sur le discours de Jean-Jacques Rousseau sur les sciences et les arts. Gratuit, ce rendez-vous s'annonce donc plein de surprises. Une belle occasion de découvrir l'Ardèche sous un autre jour, à travers ses laboratoires, ses entreprises, ses chercheurs, ses sites naturels.



Renseignements :

L'Arche des Métiers – Tél. : 04 75 20 24 56 – www.arche-des-metiers.com

Office de Tourisme de Tournon – Tél. : 04 75 08 10 23 – www.ardèche-decouvrir.com



Désaignes : tant qu'il y aura des terrasses...



Désaignes

La mémoire ça s'entretient ! Et les terrasses aussi ! C'est en tout cas la philosophie développée par Désaignes. Campé à 500 m, ce village labellisé village de caractère a imaginé à l'ombre de ses ruelles jalonnées de maisons aux fenêtres Renaissance et de son château du 14^e siècle, un projet. Un formidable projet dont le but est la remise en état des terrasses courant sur les coteaux, symboles du rude travail des paysans bâtisseurs. Grâce à l'énergie combinée de quelques passionnés, de l'office de tourisme et de la mairie, ces terrasses ont donc aujourd'hui échappé à une lente érosion. Sauvés de l'oubli, 2500 m² ont été plantés de vignes et 5 cépages s'y épanouissent. Des cépages qui pour la première fois en septembre, seront vendangés et donneront l'occasion d'une grande fête.

Imaginé pour permettre à des vignerons et agriculteurs de s'installer à nouveau sur ces terrasses, le projet a également pour mission de raconter le dur labeur des hommes d'hier et d'expliquer l'intérêt de telles murettes d'aujourd'hui. Après de longs



Désaignes

mois de recherches et de travail de mémoire auprès des anciens, un sentier d'interprétation a été tracé et une ancienne cave a été aménagée en espace scénographique. On y découvre une vieille épicerie, une cabane de vigne... Ludique, instructive, la découverte s'accompagne de deux guides illustrés et d'un miroir magique pour que les enfants partent à la rencontre d'"Aline au pays vermeil".

Visite gratuite. 4 € les deux guides

Renseignements :

Office de Tourisme – Place de la Mairie – 07570 Désaignes

Tél. : 04 75 06 61 19 – www.desaignes.fr



Actu. Rendez-vous sympa

Du 17 au 23 octobre 2011 "Semaine du goût"

Pour célébrer la semaine du goût et mettre les papilles en alerte, les propriétaires de chambres d'hôtes membres de Gîtes de France ont décidé de mettre à l'honneur les produits ardéchois à travers 3 menus du terroir. A vos fourchettes !
Infos : Gîtes de France de l'Ardèche
Tél. : 04 75 64 70 70
www.gites-de-france-ardèche.com

Dimanche 23 octobre 2011 "Défi Absalon" à Tournon

Rendez-vous à 8h30 sur la ligne de départ pour le grand Défi Absalon 2011. Une épreuve de VTT de haute volée dont le but est de se mesurer au double champion olympique, Julien Absalon. Au programme, deux parcours. L'un de 55 km technique et tout en dénivelé, l'autre plus familial de 25 km. Si le départ se fera à Tain-l'Hermitage, le reste du tracé sillonnera l'Ardèche de Tournon à Mauves.
Infos : O.T. de Tournon-sur-Rhône
Tél. : 04 75 08 10 23
www.defi-absalon.com

Samedi 12 novembre 2011 "Marathon International des Gorges de l'Ardèche" à Vallon-Pont-d'Arc

C'est l'une des plus importantes rencontres de canoë-kayak. Une descente de légende de 35 km où se mesureront pour la 27^e édition, champions olympiques, champions du monde, athlètes de haut niveau mais aussi pagayeurs occasionnels. Au cœur d'un cadre magnifique, celui des Gorges de l'Ardèche.
Infos : Tél. : 04 75 37 12 94
www.marathon-ardèche.com

Pour toute information Vos contacts presse Ardèche

• **Cécile BROC**
Assistante presse
Tél. : 04 75 64 12 92
cecile.broc@ardèche-guide.com

• **Maryse CRUMIÈRE**
Directrice Générale Adjointe
Tél. : 04 75 64 12 65
maryse.crumiere@ardèche-guide.com

"La lettre Ardèche Infos presse" est une publication de l'ADT Ardèche, 4 Cours du Palais – 07000 Privas

Création : cadransolaire

Coordination : Brigitte MOUNIER
Tél. : 04 75 64 10 82
brigitte.mounier@ardèche-guide.com
Impression Lucien Volle Imprimeur – Papier recyclé

