

Ardèche

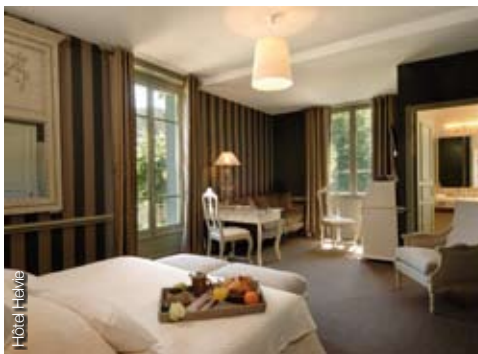
Infos Presse

La lettre presse de l'ADT Ardèche - Hiver 2011/2012

Bien-être

■ Pause détente à l'hôtel Helvie

Des tons taupe, orangé et beige, des cotons, des moquettes épaisses, des meubles signés Blanc d'Ivoire... C'est au cœur de la station thermale de Vals-les-Bains, que l'hôtel Helvie invite à passer des séjours cocooning. Après une totale rénovation, cet emblématique établissement ardéchois arbore aujourd'hui une façade pimpante, un style résolument moderne et une ambiance pleine de charme héritée des années 30, époque où il fut construit. Ici chaque détail a été pensé avec goût. Un seul exemple, ces carrelages italiens très contemporains se mariant à merveille aux poignées en porcelaine. Pour toujours plus de raffinement. Au total, 27 chambres dont 3 junior suites, accueillent sous le signe du farniente mais aussi de la gourmandise et du bien-être. Au menu en effet, un restaurant, le Vivarais, où le chef, inspiré par le terroir ardéchois décline les produits frais. Et pour que chaque séjour se transforme en un moment d'apaisement, l'hôtel Helvie propose une carte à la demande de soins de beauté, de massages, de modelages, des gommages... ainsi que des forfaits cousus main en partenariat avec les thermes voisins.



Forfait nature 1 nuit, 195 €/pers. Prix incluant la nuit en chambre "Supérieur" avec petit-déjeuner, apéritif Castagnou et menu du Terroir au "Vivarais", soins Bio Nature (hammam et spa, gommage aux sels de lavandin bio, douche au jet, modelage californien au beurre de karité bio et soin du visage bio).

Contact :
Hôtel Helvie
5 rue Claude Expilly
07600 Vals-les-Bains
Tél. : 04 75 94 65 85 – www.hotel-helvie.com

Ardèche
forever*
une histoire très personnelle



Sommaire

Bien-être page 1

- Pause détente à l'hôtel Helvie

Coups de cœur page 2

- Le Tribble, une maison d'hôtes joliment patinée
- Les bistrotts de pays, l'art de recevoir

Gastronomie et terroir page 3

- Bernard Mathé, par amour du terroir
- Domaine la Magnanerie, une histoire bien huilée

Envie d'évasion page 4

- Sur les crêtes en raquettes
- Rando dans les vignes

Actu - Rdv sympa page 4



www.ardèche-guide.com

ardèche
TOURISME



Le Tribble Gluiras



Le Tribble Gluiras



Le Tribble Gluiras



Le Tribble Gluiras



Le Tribble Gluiras



Le Tribble Gluiras

Le Tribble, une maison d'hôtes joliment patinée

Son coup de cœur pour l'Ardèche et le village de Gluiras remonte à 2005. Cette année-là Marie-Jo Dupont tombe sous le charme d'une maison du XVI^e siècle toute en pierres, sans aucun confort mais bourrée de charme. Marie-Jo décide alors de quitter la Touraine et de venir s'installer ici. Après de longs mois de travaux, voilà que la séculaire bâtisse reprend vie et retrouve des couleurs. Le résultat ? Des murs sablés aux pierres apparentes, des enduits en tadelakt, des sols en béton ciré, des alliances parfaites de bois et de métal. Peintre décoratrice et antiquaire, la maîtresse des lieux n'a rien laissé au hasard et fait de ce chantier, son terrain d'expression. Aujourd'hui, elle a ouvert deux chambres d'hôtes dans d'anciennes caves voûtées. Des chambres aux tons ficelle et taupe, aux draps de lin froissé. Derrière les fourneaux, Marie-Jo joue la carte du terroir pour régaler ses hôtes le soir. On vient ici pour se ressourcer, se promener au cœur des 5 ha de châtaigneraie ou participer à des ateliers de relooking de meubles. Le temps d'un week-end Marie-Jo, initie aux patines et peintures à la chaux, livre ses astuces, ses secrets. Face au plateau ardéchois, dans une sérénité absolue.

65 € la chambre double avec petit-déjeuner.

Week-end "patines" : 350 € tout compris/pers.

Contact et réservation :
Maison d'hôtes le Tribble
07190 Gluiras

Tél. : 04 75 30 58 81

www.chambre-hote-en-ardèche.fr

Les bistrots de pays, l'art de recevoir

Les Bistrots de Pays ? Plus qu'un label, un état d'esprit. Un état d'esprit traduit par une démarche originale. Le but en effet de cette marque déposée depuis 1993 est de distinguer des établissements s'étant fixés comme mission de contribuer à la conservation et à l'animation du tissu économique et social de leur petit coin de verdure. En Ardèche, 19 bistrots, cafés ou encore restaurants ont adhéré à cette philosophie. Pour que perdurent les traditions, que les recettes du terroir s'expriment pleinement, que les touristes en goguette trouvent toute l'information nécessaire... Engagés dans une véritable démarche de qualité au service de leur pays, ces bistrots-là fleurent bon l'authenticité, la convivialité. Un seul exemple parmi bien d'autres, l'Auberge du Bez à Borne. Entre pente et plateau au cœur de la montagne ardéchoise, ce lieu tenu par Marie-Pierre et Thierry est de ces adresses que l'on se refille comme un trésor. Huit chambres, un gîte, une grande salle de restaurant et une carte qui

décline des menus de saison, des plats de région. Ici la charcuterie est faite maison, le beurre aussi. Dans le respect des traditions, du savoir-faire. Tout en pierres apparentes patinées par les siècles, cette ancienne ferme de l'Abbaye des Chambons, se fait l'ambassadrice d'une Ardèche généreuse.



Auberge du Bez

Menu Bistrot de Pays à 12 €

Contact et réservation :
Auberge du Bez - 07590 Borne
Tél. : 04 66 46 60 54
www.aubergedubez.com
Les Bistrots de Pays
www.bistrotdepays.com



■ Bernard Mathé, par amour du terroir

Bernard Mathé... Voilà un homme que le terroir ardéchois a su séduire. Et cela depuis 30 ans maintenant. Poussé par le vent du large, ce vendéen est tombé sous le charme de ce pays qui sent bon les champignons et la châtaigne. "Avec mon épouse Joëlle, nous avons repris l'hôtel-restaurant que possédait sa famille depuis 1925. Un endroit délicieux qui m'a permis d'exprimer ma philosophie de la gastronomie" explique-t-il. Et quelle philosophie ! Sa carte parle d'elle-même. Riz de veau dans un bouillon de pot au feu et légumes oubliés et noix de St-Jacques, compotée de topinambours et crème de truffe... Son credo ? Les produits de saison et de région. "Parce que l'Ardèche est une terre riche de saveurs, gourmande et gouleyante" aime-t-il préciser. Gouleyante comme le sont d'ailleurs aussi les vins du coin. Pour preuve sa cave tout simplement extraordinaire. Avec ses 450 références, elle fait la part belle à la vallée du Rhône. Sous les voûtes, les amateurs pourront y découvrir quelques jolis flacons, de vieux millésimes et même le vin de la maison. Bernard Mathé a acheté en effet 1 ha de vigne au cœur du St-Joseph.



Formule déjeuner à 23 €. Menu à partir de 35 €.

Contact et réservation :
Hôtel Schaeffer (Logis de France)
RN 86 – 07340 Serrières
Tél. : 04 75 34 00 07 – www.hotel-schaeffer.com



■ Domaine la Magnanerie, une histoire bien huilée

Eric Martin a tout juste 27 ans et déjà une passion : l'huile d'olive. Installé à quelques encablures de Vallon-Pont-d'Arc, il a repris en 2008 le domaine familial. Aujourd'hui après plusieurs mois passés à replanter des oliviers, il est à la tête d'une dizaine d'hectares déclinant trois principales variétés, Aglandau, Bouteillan et Picholine. Dans le secret de son ancienne magnanerie, il goûte, assemble et élabore une huile d'olive extra vierge au fruité vert qu'il a baptisée cuvée "Sauvage". Un nom qui décrit à merveille une huile de caractère, intense et équilibrée, aux arômes d'herbe coupée, d'artichaut et d'amande fraîche.

Est-ce à cause de son attachement à sa terre d'enfance, de sa détermination à conduire son domaine en agriculture biologique ? Toujours est-il que son huile d'olive est déjà reconnue des plus grands chefs et critiques gastronomiques. Ainsi a-t-elle été sélectionnée parmi les 500 meilleures huiles d'olives du monde par le prestigieux guide international de Marco Oreggia et elle est présente sur les plus belles tables comme dans les épicerie fines renommées telles que chez le Général d'Entraigues à Uzès ou encore le Quai des Oliviers à Lyon et Julhes à Paris.



Bouteille cuvée "Sauvage" 50 cl – 18,50 €.

Contact et réservation
La Magnanerie
Hameau De Massargues
07150 Orgnac-l'Aven
Tél. : 06 74 11 57 45 – www.domainelamagnanerie.com





■ Sur les crêtes en raquettes

Lorsque les froides nuits d'hiver ont déposé sur les hauteurs environnantes une épaisse couche de neige, il est temps de chausser ses raquettes et de partir à la conquête du massif du Tanargue dans le sud-ouest de l'Ardèche. C'est là que Guilhem Trouillas, accompagnateur en montagne, a tracé des itinéraires qui flânent au milieu des champs de neige et crapahutent sur les crêtes. "Nous marchons généralement entre 5 et 6 heures par jour. Le paysage ? Des forêts de hêtres et de sapins, des plateaux hauts perchés, des étendues immaculées. Nos raquettes aux pieds, nous partons à la découverte des traces d'animaux, apprenons à regarder la neige, la formation des cristaux et surtout nous prenons le temps de regarder le paysage depuis les crêtes. De la haute vallée de l'Ardèche au massif central en passant par les Alpes, c'est un 360° époustouflant qui nous attend. A contempler au petit matin, dans les lueurs du soleil levant après une nuit à 1400 m d'altitude, dans le gîte du mas du Pas de l'âne et une soirée au coin du feu passée à se régaler d'une bombine, un plat mijoté à base de pommes de terre et de caillette" explique avec enthousiasme Guilhem.



Week-end "Traversée à raquettes et aurores hivernales sur les crêtes" 122 €/pers. tout compris (prêt du matériel, hébergement, demi-pension et pique nique).

Contact et réservation :

Montanha d'Aïci
Drôme la Romaine – 07230 Lablachère
Tél. : 06 70 19 44 98 – www.montanhadaici.com

■ Rando dans les vignes

Pour randonner facilement sur les sentiers de l'Ardèche Verte, deux topo-guides viennent d'être réédités. Le premier fait le point sur 21 promenades et randonnées au Pays de Lamastre quant au second, il met en avant 28 promenades et randonnées autour de Tournon-sur-Rhône. Accessibles à pied et en VTT, ces randonnées sont une belle occasion de découvrir sportivement ce territoire. Un seul exemple, celle qui emprunte la voie panoramique à Mauves au cœur du vignoble du tournonais, classé depuis cet été "Vignobles et Découvertes". A faire en famille, les 10 km de cette boucle onduleuse au fil des vignes de St-Joseph et découvrent de superbes points de vue sur la vallée du Rhône et ses méandres mais aussi plus loin, le Vercors et les Alpes.



Promenades et randonnées au pays de Lamastre – 8 €
Promenades et randonnées autour de Tournon-sur-Rhône – 9 €

Office de tourisme Intercommunal du Tournonais
BP 47

Centre culturel de la Tourette
07301 Tournon-sur-Rhône Cedex
Tél. : 04 75 08 10 23

www.ardeche-decouvrir.com

Actu. Rendez-vous sympa

Du 02 au 04 décembre 2011

Festival Regards au Féminin au Teil

Du 2 au 4 décembre prochain, le Teil va faire son cinéma. Pour sa 2^e édition, les femmes seront le fil conducteur de ce festival aussi créatif qu'imaginatif. Projections, rencontres autour d'un buffet... où quand les regards se font plus féminins.

Tél. : 04 75 49 28 29
cinemaregain@gmail.com
<http://regardsaufeminin-festival.fr/>

Du 17 au 22 janvier 2012

80^e Rallye Monte-Carlo

L'Ardèche accueillera le rallye automobile Monte Carlo. Pendant deux jours, les 18 et 19 janvier, les petites routes du département entendront vrombir les moteurs. Le Moulinon, Antraigues, Burzet, St-Martial, Lalouvesc, Lamastre... les bolides parcourront les paysages vallonnés du nord du département, sillonnant les grands espaces boisés du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

Tél. : (+377) 93 15 26 00
www.acm.mc

Du 27 janvier au 06 février 2012

Festival International du 1^{er} film d'Annonay

Voilà un festival qui a trouvé son public. Créé en 1984, il récompense chaque année, les premiers longs métrages de fiction de jeunes réalisateurs venus du monde entier. Grand moment de rencontres, d'échanges et de convivialité, ce festival aura pour thème cette année, l'Aventure.

Tél. : 04 75 32 40 80
www.annonaypremierfilm.org

Pour toute information Vos contacts presse Ardèche

• Cécile BROCC

Assistante presse
Tél. : 04 75 64 12 92
cecile.broc@ardeche-guide.com

• Maryse CRUMIÈRE

Directrice Générale Adjointe
Tél. : 04 75 64 12 65
maryse.crumiere@ardeche-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@ardeche-guide.com

Impression Lucien Voile Imprimeur – Papier recyclé

