

# Ardèche

## Infos Presse

La lettre presse de l'ADT Ardèche - Hiver 2009/2010

Ardèche  
forever\*  
une histoire très personnelle

## Bien-être

### ■ Bain de foin... la force bienfaisante !

Perchée sur les hauteurs de la montagne ardéchoise, cette vieille ferme du XV<sup>e</sup> siècle ourlée d'épicéas, au cœur d'une propriété de 23 hectares a vite retrouvé une âme depuis l'installation en 2006 de la famille Landry. Fabien, le propriétaire a aménagé trois chambres d'hôtes au décor simple, rustique. Ici ce n'est pas le luxe, pas de confort superflu, mais une maison où il fait bon se reposer, se ressourcer. Cet amoureux de botanique aime partager son savoir auprès des hôtes qu'il accueille. Pour les curieux ou les plus initiés, il anime à l'automne et au printemps des week-ends initiatiques en phytothérapie familiale. Malgré son métier très prenant d'agriculteur, il prépare le diplôme d'herbaliste à l'école des plantes de Lyon. La table d'hôtes prend des allures de "jardin des 4 saisons". Outre les produits bio, vin d'aspérule ou de gentiane, crrique ardéchoise au géranium Robert, pain au fenouil de montagne, cuisine à l'ortie... agrémentent les repas.

**Dernière nouveauté :** Fabien prépare un bain hors du commun pour ses hôtes : le Bain de foin. D'une tradition séculaire Suisse, ce bain est aujourd'hui une pratique courante des stations alpines suisses, allemandes et autrichiennes. Fabien a installé un bain nordique d'extérieur... utilisable toute l'année même par temps de neige ! D'un principe simple et complètement naturel, le foin utilisé est cultivé et séché sur place, sans additif. Il est enveloppé dans un sac de lin, déposé au fond du bain (20'), tel un énorme sachet d'infusion. L'air, l'eau de source pure et la chaleur entrent alors en jeu... la température avoisine les 40°, ce qui permet une assimilation optimale des principes actifs par les voies respiratoires et par la peau. Ses vertus sont multiples. Il a un effet calmant et décontractant puissant. Il est aussi efficace contre de nombreux maux : soins aux fibromyalgies, soins cutanés (eczémas), allergies, stimule la circulation sanguine, drainant, anti-stress...

Autre particularité de la maison : les tarifs des différentes prestations (ateliers phyto, bain de foin...) qualifiées de "petits prix", n'enlèvent rien à la qualité des prestations proposées. La véritable motivation de Fabien est animée par l'envie de mettre son savoir à la disposition de tous les budgets.

Tarifs : Chambre d'hôtes : 42 € (base 2 personnes) – Table d'hôtes : 15 €  
Atelier phyto : 50 €/personne les 2 jours (hors hébergement)  
Bain de foin : durée 45' : aucun tarif imposé

Contact et réservation :  
Domaine la Grange de la Garde  
Fabien Landry – 07510 Sainte-Eulalie  
Tél. : 04 75 37 07 93 – [www.lagrangedelagarde.com](http://www.lagrangedelagarde.com)



BM - ADT07

## Sommaire

Bien-être **page 1**

- Bain de foin

Coups de cœur **page 2**

- P'tit Bistrot à Saint-Montan
- L'atelier du santonnier

Gastronomie et terroir **page 3**

- Etablissements Sabaton
- Pierre Chauvet – Artisan chocolatier

Envie d'évasion **page 4**

- Traîneaux à chiens... la meute d'Angakoq
- Festival international du premier film d'Annonay

Actu – Rdv sympa **page 4**

\* Depuis toujours et pour toujours



BM - ADT07



BM - ADT07



[www.ardèche-guide.com](http://www.ardèche-guide.com)

ardèche  
TOURISME



## ■ Les repas vigneron du P'tit Bistrot à Saint-Montan

Un repas vigneron au P'tit Bistrot, c'est avant tout une grande tablée commune et joyeuse, qui s'articule autour d'un menu unique élaboré avec un vigneron et ses vins.

Histoire de se mettre dans l'ambiance... la soirée démarre avec une mise en bouche "viticole", en général un vin blanc du domaine sélectionné. Puis s'enchaînent successivement l'entrée, le plat et le dessert où sont présentés 3 vins du même domaine, tous différents.

Le vigneron est bien évidemment présent, c'est lui d'ailleurs qui présente et assure le service des vins. La cuisine, elle se cale sur les vins jouant contraste ou accord dans un registre traditionnel de produits locaux et de saisons.

Ici le vin n'est qu'une passerelle, c'est avant tout une soirée d'échanges, de rencontres, de partages et de discussions où se mêlent habitués et curieux, le tout dans un cadre chaleureux animés par les flammes de la cheminée ou du poêle à bois. Mélanie et Caryl, les "auteurs" de ces soirées, privilégient les vigneron travaillant avec passion, ayant envie de transmettre, de partager et surtout utilisant des méthodes de viticulture respectueuses de l'environnement, des sols et de la plante.

Au cœur de cet hiver, deux dates sont proposées :

### Le vendredi 11 décembre 2009 (20 h)

Dîner autour de la truffe et découverte des vins avec Raphaël Pommier du domaine Notre Dame de Cousignac (culture sans engrais, sans insecticide) situé à Bourg-Saint-Andéol – [www.notre-dame-de-cousignac.com](http://www.notre-dame-de-cousignac.com)

Tarif : à partir de 34 € /pers. (fonction du cours de la truffe cet hiver !)

### Le vendredi 22 janvier 2010 (20 h)

Repas vigneron avec Hélène Thibon du Mas de Libian (culture biologique -biodynamique) à St-Marcel-d'Ardèche – [www.masdelibian.com](http://www.masdelibian.com) – Tarif : 26 €/pers.

Bon à savoir : sur réservation, possibilité d'hébergement en chambres d'hôtes chez un vigneron.  
Tarif : 45 € pour 2 personnes, petits déjeuners compris.

#### Contact et réservation :

**Le P'tit Bistrot**  
**Mélanie Stoll, Caryl Lambert**  
**Le village de caractère – 07220 Saint-Montan**  
**Tél. : 04 75 00 15 79 – [www.leptitbistrot.com](http://www.leptitbistrot.com)**



## ■ L'atelier du santonnier

La tradition de la crèche de Noël trouve son origine au Moyen Age, certains auteurs la faisant remonter jusqu'à Saint-François d'Assise qui aurait en 1223 mis en scène la nativité dans son église de Greccio, en Italie. Cette crèche vivante a donné naissance à une tradition qui s'est perpétuée, mais les "acteurs" ont été très largement remplacés par des personnages, en bois, cire, argile...

Dans un petit village d'Ardèche Plein Coeur, Stéphane Dumas perpétue la fabrication artisanale et traditionnelle des santons. Il modèle et sculpte minutieusement dans l'argile le santon qui sera ensuite reproduit par moulage, une fois le moule de plâtre créé, ce dernier sera utilisé pour la reproduction du santon et sa multiplication en série. L'argile cure sera alors placée entre les deux parties du moule pressé fortement à la main. Ensuite intervient le démoulage, les "retouches", l'ébarbage, le polissage, le séchage et la cuisson dans un four à 900° pendant 8 heures... Mais notre santonnier n'est pas au bout de ses peines... l'ultime opération et pas la moindre reste la décoration, celle qui donnera vie au santon ! Elle s'effectue à la peinture acrylique, à l'aide de pinceaux, en "habillant" par étapes successives le santon, mais quel résultat ! Chaque modèle est unique. La production de Stéphane reste limitée, il dispose malgré tout d'une collection de 75 pièces qu'il reproduit dans deux tailles différentes.

Sa collection est visible sur place, il est également présent sur les marchés aux santons.

Tarifs : grands santons (7,5 cm) : entre 14 et 16 € - petits santons (3,5 cm) entre : 9,5 et 12 € – Possibilité d'acheter des santons à décorer (de 3 à 6 €).



**Contact – commande**  
**Stéphane Dumas**  
**Le Petit Pont – 07000 Pranes**  
**Tél. : 04 75 65 35 77**  
**Mail : [s.dumas@numeo.fr](mailto:s.dumas@numeo.fr)**





**Adresses gourmandes... à découvrir ou à redécouvrir.**

**Emotions gustatives... saveur unique, saveur douce autour du marron glacé et du chocolat.**

## ■ Etablissements Sabaton : Palais de gourmandises !

Ici le marron est roi... depuis plus d'un siècle la maison Sabaton s'est forgée une solide réputation auprès des meilleurs pâtisseries et restaurateurs. Aujourd'hui, Christophe Sabaton, petit fils du fondateur (1907) dirige la société et s'attache à mettre en valeur toute la richesse des fruits ardéchois. C'est à partir d'une variété de châtaignes ardéchoises "la sardonne", excellente en goût qu'il fabrique cette succulente confiserie : le marron glacé. Les techniques traditionnelles de fabrication garantissent une saveur unique. Difficile d'y résister !

Outre cette spécialité, le magasin ainsi que la boutique d'achats en ligne propose une gamme variée de produits (confiture de châtaignes, purée de marrons, pâtes de marrons, marrons en sirop, écorces d'agrumes confites...).

**Etablissements Sabaton**  
La plaine  
07200 Aubenas  
Tél. : 04 75 87 83 87  
[www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr) (vente en ligne)



## ■ Pierre Chauvet – Artisan chocolatier

Pierre et Françoise Chauvet, passionnés par l'art chocolatier réinventent à eux deux l'univers du chocolat. Ils imaginent des rencontres et des mariages les plus doux et les plus fous pour offrir une collection éclatante entre un cacao majestueux et une multitude de parfums, de goûts.

Autour de leurs créations exclusives, il est difficile de ne pas succomber à leurs nombreuses spécialités. Comment ne pas être envoûté par cette surprenante "truffe ardéchoise", mariage réussi entre crème de marron, cacao et biscuit à la châtaigne ? Ou bien encore ces gourmandises innovantes : les mille-feuilles de chocolat, fines plaques de 8 cm, où curieusement se mêlent chocolat noir, lait, blanc, corsé, puissant ou velouté sur lesquels s'invitent éclats de fèves de cacao, thé, noisettes, feuilletine, écorces d'orange... véritables surprises chocolatées !

**Pierre Chauvet**  
32 avenue Victor Hugo  
07200 Aubenas  
Tél. : 04 75 35 55 15  
[www.pierre-chauvet-chocolatier.fr](http://www.pierre-chauvet-chocolatier.fr)  
(vente en ligne)



E - Grosbois



## Traîneaux à chiens... la meute d'Angakoq

Prendre la place d'un "musher" aux commandes d'un attelage c'est le rêve de beaucoup. Avec Eric, ce rêve se transforme en réalité ! Entouré de ses Samoyèdes, Huskies et esquimaux de Groënland qui constituent sa petite meute, cet amoureux de la nature a su faire de sa passion son métier. Installé au cœur de la montagne ardéchoise, dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche à plus de 1200 mètres d'altitude, Eric propose l'hiver sur les massifs enneigés du Mézenc et du Mont-Gerbière-de-Jonc la découverte de cette activité.

Après une prise de contact avec les chiens, le matériel et les consignes de sécurité, chacun partira en randonnée au commandement d'un traîneau tracté par 2 à 5 chiens, accompagné du musher. Eric saura à cette occasion faire partager sa passion des grands espaces et sa connaissance du chien nordique. Dans cette ambiance "grand Nord", entourés de paysages sublimes, adultes et enfants vivront une aventure inoubliable, pleine de sensations !

Tarifs : sur réservation et seulement en période de neige  
1/2 journée traîneau : 90 €/adulte - 55 €/enfant  
1 journée traîneau : 130 €/adulte - 95 €/enfant

**Contact :**  
Eric Grosbois  
Le Chalet les Jallades  
07510 Cros de Géorand  
Tél. : 04 75 37 07 31 - 06 75 60 99 93  
[www.lameutedangakoq.fr](http://www.lameutedangakoq.fr)

Info : L'aventure peut se prolonger sur un week-end (3 jours/2 nuits) avec hébergement en chambres et table d'hôtes de caractère (3 épis GDF), pension complète, à partir de 620 € pour 2 personnes - Réservation chez Domithilde et Pierre-Jean Tocheprax : [www.Brindair.com](http://www.Brindair.com) (rubrique/séjours à thème) au Cros de Géorand - Tél. : 06 27 83 18 50 - 04 75 38 93 62.

Bon à savoir : Avec neige ou sans neige, Eric propose tout au long de l'année toute une gamme d'activités avec ses chiens : ski joëring, cani-raquettes (en hiver) ; cani-randonnée, cani-trotinette (printemps/été)



E - Grosbois

## Festival international du premier film d'Annonay Du 29 janvier au 8 février 2010

Ce festival de cinéma est devenu au fil des ans, un événement qui compte au point de figurer parmi les plus importantes manifestations de la région Rhône-Alpes. Il entend promouvoir les jeunes réalisateurs du monde entier, il est aussi un lieu de rencontres et d'échanges.



Gaël Labanti

Voici les premiers éléments de programmation de cette 27<sup>e</sup> édition... une sélection compétitive de huit premiers longs métrages de fiction (inédits en salle) ; une sélection hors compétition des meilleurs premiers films sortis cette année ; un panorama thématique intitulé **rêves et cauchemars** ; un week-end consacré à un(e) comédien(ne) en sa présence ; une sélection de films pour jeune public avec cette année un clin d'œil au studio FOLIMAGE... Ciné-concert autour du film DUEL de Steven Spielberg (le 3 février)

Rendez-vous sur le site internet : [www.annonaypremierfilm.org](http://www.annonaypremierfilm.org)

**Contact :**  
Gaël Labanti - Directeur artistique  
Festival international du 1<sup>er</sup> film d'Annonay  
MJC - Avenue Jean Jaurès - 07100 Annonay  
Tél. : 04 75 32 40 80



## Actu. Rendez-vous sympa

**Le 10 janvier 2010 :** Journée nationale de la raquette à neige à Lachamp-Raphaël (07530).  
Toute la journée des ateliers d'initiation, des animations, des parcours raquettes seront proposés et encadrés par les Accompagnateurs en Montagne  
Contact : Gurwan JESTIN  
Tél. : 06 81 05 80 22

**Du 19 au 22 janvier 2010 :** le 78<sup>e</sup> Monté-Carlo ouvrira à nouveau le Challenge intercontinental des rallyes (IRC). **En Ardèche :** Quatre spéciales le **mercredi 20 janvier**, puis six le **jeudi 21** dont deux passages à St-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire).  
[www.rallye-sport.fr/rallye-monte-carlo-2010/](http://www.rallye-sport.fr/rallye-monte-carlo-2010/)

**Les 13 et 14 février 2010 à Devesset :** 4<sup>e</sup> édition du Raid hivernal écologique. Cet Eco Raid est un ensemble de compétitions sur plusieurs disciplines en milieu naturel (course d'orientation, VTT, raquettes à neige, course à pied...). Ouvert à tous les sportifs. Deux formules : "le raid" version sportive à partir de 18 ans (2 jours) ; le "raidounet" version découverte à partir de 16 ans (1 jour)  
Contact : Samuel Grasset  
Tél. : 06 20 50 08 71  
[www.45degrenord.fr](http://www.45degrenord.fr)

## Pour toute information Vos contacts presse Ardèche

- **Cécile BROC**  
Assistante presse  
Tél. : 04 75 64 12 92  
[cecile.broc@ardeche-guide.com](mailto:cecile.broc@ardeche-guide.com)
- **Maryse CRUMIÈRE**  
Directrice Générale Adjointe  
Tél. : 04 75 64 12 65  
[maryse.crumiere@ardeche-guide.com](mailto: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

Rédaction : Brigitte MOUNIER  
Tél. : 04 75 64 10 82  
[brigitte.mounier@ardeche-guide.com](mailto:brigitte.mounier@ardeche-guide.com)  
Impression Lucien Volle Imprimeur - Papier recyclé

