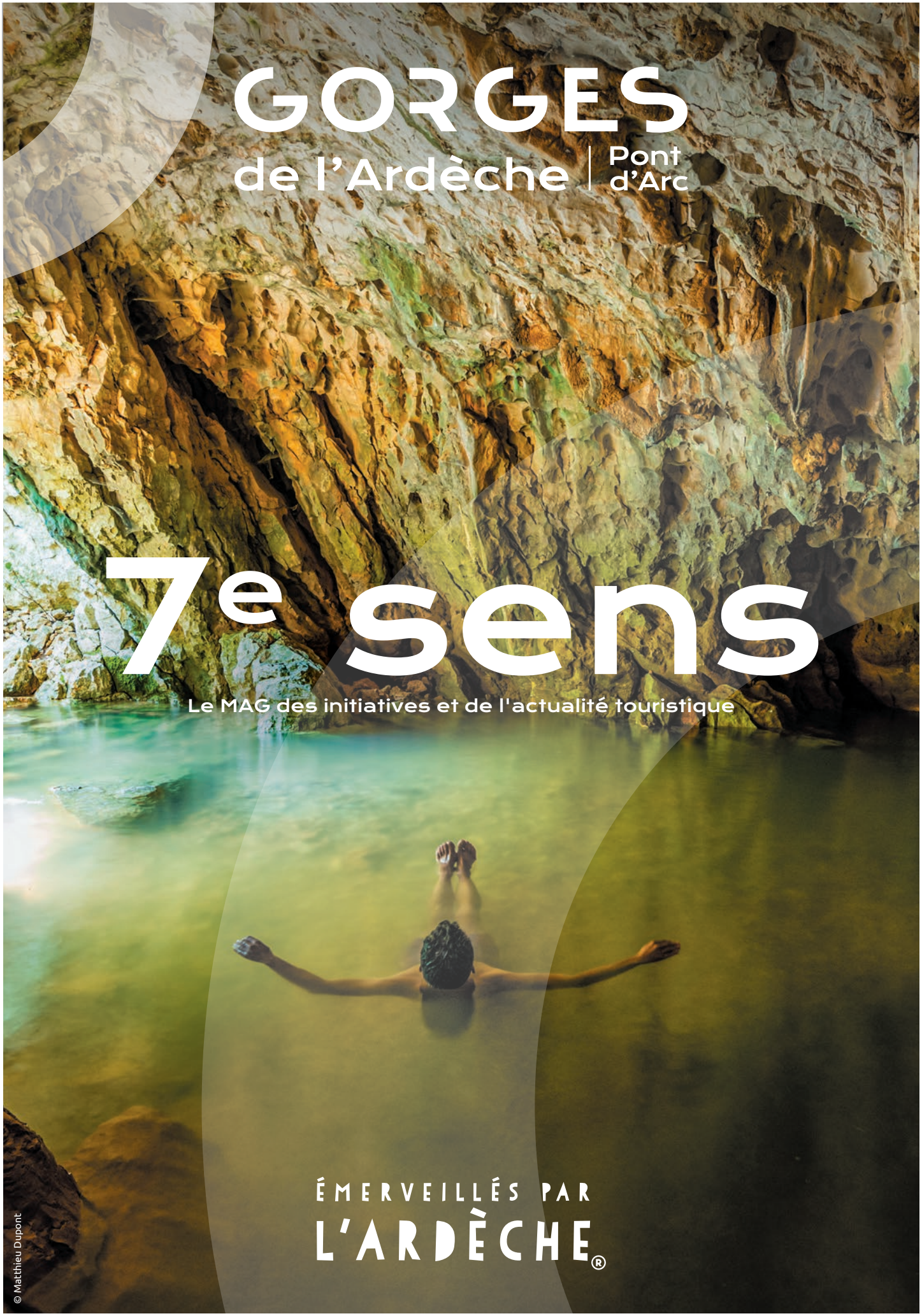


gorges-ardeche-pontdarc.fr

L'envers du décor

7e sens, c'est le magazine de l'actualité et des initiatives touristiques de la destination « Gorges de l'Ardèche - Pont d'Arc ». Nos choix éditoriaux sont souvent cornéliens tant ce territoire regorge d'hommes et de femmes qui innovent, expérimentent, créent. Ardéchois de cœur ou de souche, leurs parcours sont riches et parfois atypiques. Ce qui les relie, c'est l'amour du pays. Ils travaillent ici, ils vivent ici car c'est avant tout ce cadre de vie exceptionnel qui les inspire.

A l'instar des Ruchers de l'Ibie à Lagorce ou de Sylvain Nougaret, souffleur de verre qui vient d'ouvrir un nouvel espace à Ruoms, les professionnels qui misaient sur l'excellence mais en toute discrétion lèvent désormais le rideau. Ils ouvrent grand les portes des ateliers, font partager des expériences uniques et offrent des parenthèses immersives qui permettent de mieux comprendre ce territoire.

En Ardèche, tradition et innovation se conjuguent à souhait depuis la nuit des temps. Les entrepreneurs puisent dans leurs racines pour mieux se réinventer et s'adapter. Comme La Musette qui vient d'ouvrir ses portes à Saint-Remèze, on n'est plus seulement loueur et réparateur de vélo mais aussi cafetier. Au Domaine Walbaum à Vallon-Pont d'Arc, on n'est plus uniquement vigneron mais aussi hôtelier. Ces entreprises plurielles travaillent sur des concepts hybrides et font rimer haute qualité et adaptabilité.

Le digital par exemple est au cœur de la stratégie touristique du territoire et c'est pour mieux le révéler. A l'image de *Baludik*, l'application lancée ce printemps pour découvrir le patrimoine autrement, de *Canoë malin*, le bison futé du canoë qui permet d'identifier le meilleur créneau pour naviguer ou encore des vidéos de l'*Académie des Gorges de l'Ardèche* et de leurs conseils pour un tourisme plus responsable.

Cette culture de l'adaptabilité, on l'enseigne aussi aux plus jeunes pour préparer la relève. Que ce soit au Lycée Rivier à Bourg-Saint-Andéol ou dans les chantiers de restauration du patrimoine, l'Ardèche suscite les vocations et les cultive avec patience et conviction. On laisse infuser tranquillement ces passions naissantes pour mieux révéler les talents.

Et c'est avec un talent hors-norme et d'une humanité singulière et profonde que nous conclurons. Au fil des pages, vous apprécierez les photographies de Matthieu Dupont qui constituent notre fil rouge. Il incarnait merveilleusement les valeurs du 7e sens. Nous gardons de lui l'image de cette page de une, une immersion intimiste et sensible dans une Ardèche précieuse qu'on révèle, qu'on partage et qu'on protège.

Belle lecture à toutes et tous !

ÉCO-GESTES
Ceci est un magazine transmissible. Plus il aura vu de mains et plus riche sera le partage. Si vous ne l'embarquez pas, laissez-le dans votre hébergement, à l'office de tourisme, dans une cabane à livres au cœur d'un village... d'autres en profiteront !

Ce magazine est imprimé dans un souci de gestion durable des forêts et de réduction des impacts environnementaux liés aux activités d'imprimerie.

Ce magazine est une publication de l'Office de tourisme Gorges de l'Ardèche - Pont d'Arc
16 rue des abeilles – 07150 VALLON PONT D'ARC - +33(0)4 75 54 54 20 – info@gorges-ardeche-pontdarc.fr
Directrice de la publication : Anne Trevet. Secrétariat de rédaction : Elodie Drouard
Conception Graphique : sunmade.fr
Rédaction : Sébastien Gayet (septeditions.com) : pages 6/7, 8/9, 12/13, 16/17, 22/23, 26/27, 32/33, 34/35 ;
Jezabel Janvre : 14/15, 36/37, 40/41, 42/43 ; Anne Trevet : 20/21 ; 28/29
Crédits photos : Matthieu Dupont, Sébastien Gayet, Charline Poullain, Marina Geray, Melvita, Benjamin Mella, Raphaël Pellet, Les Amis de Saint-Montan, CICP, Gwen Dumoulin photographe, Domaine Walbaum, Jezabel Janvre, Lycée hôtelier Marie-Rivier.
Impression : Fombon en 20 000 exemplaires
Date de parution : Juin 2023

GORGES de l'Ardèche | Pont d'Arc

INCONTOURNABLE

6
La préhistoire s'invite à table
La Grotte Chauvet 2 concocte des buffets préhistoriques pour une expérience culinaire exceptionnelle

FIGURES

16
Matthieu Dupont
Talentueux ambassadeur de l'Ardèche, Matthieu savait sublimer les paysages par des photos sensibles et lumineuses

fil rouge

Les photos marquées de ce pictogramme sont signées Matthieu Dupont. Elles illustrent les rubriques de ce magazine

GRANDEUR NATURE

20
Au Domaine de Briange
Atypique et écologique, ce camping situé à Saint-Remèze propose de se reconnecter à l'essentiel

EXCELLENCE

28
Les chantiers patrimoine
A Saint-Montan et à Viviers, les jeunes sont en première ligne pour restaurer des bâtiments et sites remarquables

CIRCUITS COURTS

34
Les Ruchers de l'Ibie
La ferme des abeilles à Lagorce propose des baptêmes d'apiculture en immersion totale au cœur du rucher

ESPRIT D'INITIATIVE

42
École hôtelière Marie Rivier
90 élèves sont formés chaque année à Bourg-Saint-Andéol pour préparer la relève en service et à la restauration

INCON TOURN ABLES

Réserve naturelle nationale des gorges de l'Ardèche, Grotte Chauvet classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, Pont d'Arc, Grand site de l'Aven d'Orgnac, … Les incontournables de la destination attirent des visiteurs du monde entier et font l'objet de toutes les attentions. Ils sont à redécouvrir sous un angle moins connu.

© Matthieu Dupont

Lumières automnales sous le Pont d'Arc

© Sébastien Gayet

LA PRÉHISTOIRE S'INVITE

À TABLE

Les équipes de la Grotte Chauvet 2 proposent l'espace de quelques soirées « Savoirs et saveurs » une expérience culinaire exceptionnelle lors de buffets préhistoriques originaux... et savoureux !

CYCLE DE CONFÉRENCES SUR LE THÈME DE L'ANIMAL

La Grotte Chauvet 2 propose toute l'année 2023, un cycle de conférences consacré aux liens étroits que nous entretenons avec les animaux, nous sapiens.

Les prochains rendez-vous :

- **Le renne et l'Homme au Paléolithique** : une relation durable par l'archéozoologue Laure Fontana / ***Vendredi 16 juin à 18h30***
- **Hommes et grands prédateurs au Paléolithique, une cohabitation bien dangereuse**... par Philippe Fosse ***Vendredi 15 septembre à 18h30***
- **Animaux, humanimaux, mythes et art préhistorique** par l'anthropologue-mythologue Jean-Loïc Le Quellec ***Vendredi 13 octobre à 18h30***

Chaque conférence est suivie du buffet préhistorique.

Une pierrade d'huîtres grillées au thym et algues sèches issues de la pêche. Des champignons cuits au feu de bois à la graisse de bovin, ail sauvage et romarin accompagnés d'houmous de lentilles, jeunes carottes rôties sur braise à la graisse bovine issus de la cueillette. Du lapin cuit au feu de bois au ragoût de châtaignes et racines sauvages, de la caille pochée au miel et grillée et du taureau grillé et fumé. Et côté douceurs, des pommes et poires grillées, myrtilles et caillé de chèvre avec du pralin au miel de noisettes, amandes, noix et pignons de pin. Le tout servi avec de la bière, du vin, de l'hydromel ou des infusions végétales.
Cet alléchant buffet préhistorique, créé avec soin par le chef **Thierry Lennon et son équipe** du restaurant de la Grotte Chauvet 2, est proposé à l'occasion du cycle de conférences sur le thème de l'Animal organisé en 2023.

Créer des plats goûtus sans utiliser les assaisonnements modernes

Mais comment sait-on ce que l'on mangeait au temps lointain de la Préhistoire ? « *Grâce à l'archéologie, l'archéobotanique et l'archéozoologie*, explique **Valérie Molès**, responsable de la médiation culturelle, pédagogique et scientifique de la Grotte Chauvet 2. *Les résidus alimentaires retrouvés entre les dents, finement analysés au microscope, permettent de savoir précisément ce que consommaient les femmes et les hommes de la Préhistoire. L'usure des dents nous donne également des indices. Les feux retrouvés à proximité des habitats sont enfin très précieux. Tout ce qui est brûlé (os, coquillages...) est issu d'animaux mangés* ».

Des études passionnantes qui révèlent que les Hommes du Paléolithique supérieur (- 42 000 à -10 000) avaient une alimentation saine et de bien meilleures dents que ceux du Néolithique (- 9 000 à - 3 500 ans).

« Cela s'explique par le fait que durant le Paléolithique, les préhistoriques consommaient de la viande maigre issue d'animaux sauvages et surtout très, très peu de sucre. Au Néolithique, avec le développement de l'agriculture, on va moudre le blé en farine avec une meule en pierre. La nourriture change, à base d'amidon avec quelques grains de sable qui se décrochent de la meule pour finir dans la farine, les dents des consommateurs vont plus vite s'abîmer.»

Après un important travail de recherche dans les articles et ouvrages consacrés à l'alimentation de la Préhistoire, Valérie Molès, Florian Jaquier, Marc Fleury du service médiation ont fourni une liste de produits au chef Thierry Lennon. « *La difficulté a été de créer des plats goûtus sans utiliser des assaisonnements d'aujourd'hui à base d'huile, de beurre, de crème, de condiments ou de sucre, explique le chef ardéchois. On a fait des tests pour associer les bons produits entre eux. Nous avons fabriqué un fumoir avec les équipes techniques et utilisé de gros chaudrons avec plusieurs paliers de cuisson. C'est une expérience incroyable pour nous mais aussi pour les convives !* »

POUR EN SAVOIR PLUS

Réservation en ligne sur le site via la billetterie
www.grottechauvet2ardeche.com
Grotte Chauvet 2 - Ardèche
4941 route de Bourg-Saint-Andéol
07150 Vallon-Pont-d'Arc
Tél. 04 75 94 39 40
infos@grottechauvet2ardeche.com

IL A TESTÉ POUR VOUS !

À pas feutrés sur le sentier historique des Gorges de l'Ardèche

Plongeon merveilleux dans le canyon sauvage de la Réserve naturelle nationale des Gorges de l'Ardèche. Dans ce puzzle de calcaire, de terre et d'eau, l'expression « retour à la nature » prend tout son sens… Randonnée de deux jours avec bivouac à Gournier avec Sébastien Gayet.

© Charline Poullain

POUR EN SAVOIR PLUS

OFFICE DE TOURISME DES GORGES DE L'ARDÈCHE-PONT D'ARC
Pour réserver votre bivouac et organiser votre transfert retour
Tél. 04 75 88 00 41
bivouacs@gorges-ardeche-pontdarc.fr
www.gorges-ardeche-pontdarc.fr

© Charline Poullain

Les conditions sont optimales en ce début du mois de mai pour en prendre plein les yeux… et les mollets ! La rivière Ardèche pas trop haute pour les 2 passages à gué, le vent faible et le soleil généreux. Nous avons choisi de partir de Saint-Martin-d'Ardèche (hameau de Sauze) car la partie aval des Gorges de l'Ardèche est annoncée plus "technique". Autant rentrer dès la première journée dans le vif du sujet !

Malgré nos efforts pour limiter le superflu, le poids de notre sac à dos reste bloqué à 10 kg. Et heureusement, grâce à l'option location de matériel proposée par l'Office de tourisme et le Syndicat de gestion des Gorges de l'Ardèche (SGGA), nos tentes et matelas nous attendent au bivouac.

Comme c'est une première, nous avons fait le choix de prendre un guide accompagnateur de moyenne montagne. Benjamin Midéna de Sport Nature Ardèche nous a donné rendez-vous à 8h30 à Sauze. Après quelques consignes et recommandations, nous voilà partis pour 22 km (12 le 1er jour et 10 le second).
Nous profitons de la première partie jusqu'au Ranc Pointu plutôt facile pour mettre gentiment en "chauffe" nos muscles sur les grandes dalles calcaires (attention elles peuvent être très glissantes en cas de pluie).
Guidés par Benjamin, nous passons les premières difficultés bien sécurisées par des mains courantes et des échelles sans encombre. Même le passage de l'étroite cheminée en mode "reptile" se passe bien !
Cette première journée se poursuit, rythmée par les noms mythiques qui subliment notre imaginaire : rochers de Dona Vierna ou de Castelviel, les Templiers, Cirque de la Madeleine, la Cathédrale... Malgré la fraicheur de la rivière (17-18°), nous avons même osé la baignade !

Nous arrivons au bivouac de Gournier vers 17h, fatigués, mais émerveillés et "enivrés" par la beauté sauvage du canyon.

Les gués traversés sans glissade !

Après une nuit réparatrice sous tente, nous sommes requinqués pour la seconde journée dans la partie amont des Gorges. À noter, le merveilleux concert offert au lever du jour par l'orchestre "oiseauphonique" des Gorges de l'Ardèche !

Pour ce deuxième jour, Batiste Leriche, animateur pédagogique du SGGA a pris le relais de Benjamin.
La matinée débute par le passage du gué de Guitard.
La traversée de l'Ardèche pour rejoindre la rive droite se passe … sans glissade ! Les jumelles prêtées par Batiste nous permettent d'observer des milans noirs et les impressionnants vautours fauves. L'aigle de Bonelli, emblème de la Réserve naturelle, est lui, très discret.
La randonnée est agrémentée des instructives infos "faune et flore" que Batiste nous partage avec passion. Un régal !

Le calme règne dans les Gorges à cette époque de l'année et nous ne croisons au fil de l'eau et du sentier que quelques canoës et randonneurs.

La seconde traversée de l'Ardèche au gué du Charmassonnet passée, nous profitons de la dernière heure de marche pour emmagasiner dans nos souvenirs le plus d'images possible de ce site naturel et sauvage enchanteur...

La rando 2 jours avec bivouac pratique

- Départ Vallon-Pont-d'Arc (depuis Chames au Pont du Tiourre) / Arrivée à Saint-Martin-d'Ardèche (Plage de Sauze) ou l'inverse avec départ de Saint-Martin-d'Ardèche.
- 22 km en 2 jours (balisage jaune et blanc). La version "1 journée" est possible mais vraiment sportive !
- Nuit au bivouac (de préférence celui de Gournier à mi distance), seul mode d'hébergement dans les Gorges de l'Ardèche.
- Niveau : Sportifs pour randonneurs expérimentés.
- Difficultés sur le parcours : parcours en partie empierré, mains courantes, 2 passages à gué (traversée de rivière – prévoir des chaussures d'eau), passage dans une cheminée naturelle (il faudra ramper sur quelques mètres pour atteindre la sortie).
- C'est un sentier en linéaire (pas une boucle). Il faut donc prévoir un véhicule à l'arrivée, ou organiser votre retour en navette. Possibilité d'emprunter les bus de 2 loueurs de canoë au départ le matin ou à l'arrivée le soir à Saint-Martin.
- La partie en amont (Vallon-Gournier) n'est pas praticable toute l'année en raison des 2 traversées de rivière.

Pensez à vous renseigner au 04 75 88 00 41.

© Matthieu Dupont

FIGURES

Habitants du territoire, acteurs de son développement et de son rayonnement, ces « gueules », ces figures locales travaillent et s'inspirent ici. Ardéchois d'origine ou de cœur, ces femmes et ces hommes impriment leur empreinte. Ils donnent du rythme et du relief à la destination !

Le coup de foudre de Sylvain Nougaret pour le verre en fusion remonte à l'âge de 14 ans en Italie à Murano. C'est à Ruoms qu'il développe son savoir-faire artisanal en ouvrant en 2011 son propre atelier de souffleur de verre. Aujourd'hui au sein de SYGMA, il imagine avec Mathilde un lieu unique pour continuer à créer et proposer des pièces originales mais aussi pour partager son métier d'exception en ouvrant les portes de son atelier pour des expériences inoubliables !
SYGMA - 245 route de Bévennes 07120 Ruoms - sygma-verrerie.fr

MELVITA

40 ANS DE BEAUTÉ NATURELLE

"Mel pour Miel et Vita pour la vie". Melvita, la marque de cosmétiques bio ardéchoise fête cette année ses 40 ans. Elle a été créée en 1983 à Lagorce par le biologiste-apiculteur Bernard Chevilliat et son frère Philippe...

© Marina Geray

« Ma connexion avec l'Ardèche remonte à la fin des années 60. À cette époque, je venais y travailler durant l'été dans une ferme isolée mais c'est en 1977 que je me suis installé définitivement à Lagorce dans une ancienne ferme. Mon projet initial était d'élever des abeilles et de faire du gardiennage de chevaux durant l'hiver » explique Bernard Chevilliat.

C'est aussi en Ardèche, à Gras, qu'il a rencontré sa future épouse Nûriël, qui l'accompagnera dès lors dans toutes ses aventures professionnelles. Bernard s'oriente rapidement vers l'apiculture puis il crée 5 ans plus tard avec son frère cadet des produits naturels et bio dérivés des produits de la ruche tels que la propolis, la gelée royale ou le pollen.

Tout s'enchaîne alors très vite, en misant exclusivement sur des produits naturels et le réseau des magasins bio. Un premier modèle de savon végétal de forme hexagonale rencontre un vrai succès dès sa première année et se vend par centaines de milliers. Les premiers salons, les premières implantations de la marque hors de l'Ardèche confirment l'intérêt pour ces produits qui mettent alors *« la nature au cœur »* de leurs formules. *« A l'origine, le nom de la marque était Melvitaflor puis Melvitacosm avant de devenir plus synthétiquement en 1990 Melvita, précise Bernard. »*

300 salariés en 2008 et une présence à l'international

Mais quelle fut la recette pour qu'une petite ferme apicole située dans un coin isolé de garrigue sud-ardéchoise devienne au début des années 2000 la première société de cosmétique bio de France avec plus de 300 salariés et, plus tard, 60 boutiques en nom propre dans le monde ?

« Nous avons misé sur l'innovation et la créativité dès 1987 en créant un laboratoire de recherche et développement très performant qui nous a aussi permis de devenir un sous-traitant reconnu notamment dans le domaine de la savonnerie et des produits de soin », analyse Bernard Chevilliat.
Notre « Charte Nature », créée en 1999, a précédé la certification bio et l'obtention du label Cosmébio certifié par Écocert en 2002, label qui a été décisif dans notre forte progression. Nous avons aussi toujours été très attentifs à notre image avec de beaux catalogues, un packaging soigné et reconnaissable. Nous avons enfin toujours bénéficié du soutien des collectivités départementales lors des différents agrandissements du site de production de Lagorce. »

La sous-traitance, initiée dès 1989, pour de grands groupes comme L'Oréal, Nuxe, Sephora, Nina Ricci, Dior ou Chanel a permis de renforcer le savoir-faire et l'exigence qualité tout en contribuant à doter le laboratoire ardéchois d'un puissant outil de production. Cette activité de sous-traitance s'est interrompue en 2009 après l'arrivée de L'Occitane qui avait besoin de l'outil pour ses propres productions.

Le rachat de l'entreprise par L'Occitane, en 2008, n'a en rien changé la philosophie maison. La marque provençale souhaitait alors acquérir une solide marque bio pour étoffer son offre. Melvita bénéficie désormais d'un bon réseau de vente à l'international qui s'est beaucoup développé en Asie, jusqu'à représenter aujourd'hui son premier marché, plus particulièrement au Japon.

La gestion attentive par l'équipe dirigeante, d'un personnel investi et fier de travailler pour une entreprise sud-ardéchoise connue dans le monde entier a aussi contribué à la réussite de Melvita. Et Bernard Chevilliat, qui a quitté la société en 2014 pour devenir éditeur, de conclure : *« Durant ces 40 ans, la marque n'a jamais renié ses origines. La réussite de Melvita est liée à l'image de l'Ardèche, à son identité et surtout à sa naturalité. Les abeilles nous ont aussi montré la voie d'une vie en collectivité intelligente et efficace. »*

© Melvita

Bernard Chevilliat raconte son arrivée en Ardèche et les débuts de Melvita dans le livre **Vivant** (Le Passeur, 2022).

Melvita en 2023

La marque compte plus de 200 soins de beauté bio et 10 brevets déposés. Elle est représentée à l'étranger dans 16 pays, sous forme de filiales ou de distributeurs : 2 500 points de vente, dont 1500 en France et une quarantaine de boutiques Melvita en propre.

Les filiales sont majoritairement en Asie, avec comme leader le Japon qui aujourd'hui est le deuxième marché avec un CA presque équivalent au CA français.

Produits phares : la crème liftante Argan Bio Active, la crème hydra repulpante Source de Rose, l'Eau Extraordinaire à la rose, l'huile extraordinaire Or Bio et l'huile raffermissante Or Rose.

© Marina Geray

POUR EN SAVOIR PLUS

MELVITA
La Fontaine du Cade
4595 route d'Aubenas 07150 Lagorce
Tél. 04 75 88 78 00
reservations.visites@melvita.com
https://fr.melvita.com/visite-guidee-usine/

Les Vino Habilis des vignerons à l'humour décalé

Depuis 8 ans, les vignerons de Saint-Marcel-d'Ardèche font vieillir une partie de leurs vins au fond de la grotte du village, située au cœur des gorges de l'Ardèche. Une expérience hors du commun qui a créé une émulation au sein du groupe et donné naissance à une communication pleine d'humour.

Il y a environ 12.000 ans, une tribu appelée Vino Habilis peuplait le sud de l'Ardèche. Ses membres élevaient des aurochs femelles, gourmandes de raisin, qui le transformait, non pas en lait, mais en vin. Les Vino Habilis trouvaient refuge dans des grottes pour y déguster leur fameux breuvage. Dans la tribu, chacun avait son rôle : artiste, potier, aubergiste, sourcier, jardinier, sage, magicienne, sœurs nature et même un petit groupe les protégeant de la tribu voisine des Malabilis.

Les Vino Habilis sont censés être les ancêtres des vignerons actuels. L'idée de cette légende a germé dans l'imagination de l'un d'eux, Raphaël Pommier : *« On s'est inspiré d'une présence préhistorique sur notre terroir. Un auroch femelle est dessiné sur une paroi de la Grotte Saint-Marcel. Elle a un halo au niveau de la gueule. Quand je l'ai vue, je me suis tout de suite dit qu'elle mangeait du raisin.* » Explique-t-il avec le sourire.

De cette peinture pariétale est né le mythe des Vino Habilis et ses avatars. *« Tous nos avatars ont un lien avec notre culture, notre mode de vie ou un lieu qui nous est cher, explique ce membre actif de l'association. Mon avatar est l'artiste. Il peint des mains un peu partout sur les parois. Pour ma part, je crée des étiquettes pour mes bouteilles avec des mains. Il y a une correspondance quasi-génétique avec mon avatar. »*

Cette communication pleine d'autodérision a fédéré le groupe de vignerons. *« Nous avons créé cette histoire ensemble*, confie Emilie Veyrier du Cellier des Gorges de l'Ardèche. *Cela permet de montrer une autre image des vignerons. Nous pouvons être décalés et avoir de l'humour. Cela dépoussière notre univers. »*

Aujourd'hui, ces cuvées de vin rouge d'appellation Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône Village Saint-Andéol bénéficient d'un vieillissement optimal à 80 mètres sous terre dans la grotte, à l'abri de toute nuisance sonore ou lumineuse. Cette configuration confère aux vins une structure et une concentration assez puissante. Elle permet un assouplissement des tannins et une préservation intensifiée de la palette aromatique avec un fruité explosif en bouche.

INFOS PRATIQUES

Vino Habilis

Pour partir à la rencontre des Vino Habilis cet été :

- **dimanche 9 juillet, à 21h** : dans le cadre de la programmation off du festival Les Cordes en Ballade, dégustation au Domaine du Chapitre à Saint-Marcel d'Ardèche après le concert du Quatuor Atulaa
- **mardi 11 juillet et mardi 8 août (19h30-minuit)** : bar à vin éphémère à la Grotte Saint-Marcel
- **vendredi 14 juillet (soirée)** : banquet Vino Habilis dans le parc du château de Saint-Marcel-d'Ardèche
- **mercredi 19 juillet (18h-minuit)** : bar à vin éphémère dans le cadre du tremplin musical de Jazz sur un Plateau à Saint-Just d'Ardèche
- **samedi 5 août** : bar à vin éphémère au Domaine de Couron à Saint-Marcel d'Ardèche dans le cadre de Ciné Vignes
- **jeudi 17 août (de 18h à minuit)** : Pique-nique de la Chouette à Saint-Marcel-d'Ardèche

Pierre-Marc Allègre, du Domaine de la Pierre Laine, est le nouveau Président de l'association Vinohabilis. Son avatar, le sourcier, est un clin d'œil aux sources de son domaine, les plus importantes du village de Saint-Marcel et à son grand-père qui avait le don de les trouver !

La tribu des Vino-Habilis

Cellier des Gorges de l'Ardèche
Cellier du Moulas
Domaine de Champs Vermeil
Domaine du Chapitre
Domaine de Couron
Domaine de Cousignac
Domaine de la Pierre Laine
Domaine Saladin
Mas de Libian

Portrait hommage au photographe ardéchois

Matthieu Dupont

L'Ardèche était son "bout du monde"

Merveilleux ambassadeur de notre territoire, le photographe Matthieu Dupont savait si bien sublimer son Ardèche natale qu'il aimait tant explorer et partager...

Les Gorges de l'Ardèche et le Pont d'Arc. Les dolmens. Les villages classés de Saint-Montan, Balazuc, Labeaume ou Vogüé. Les sports nature. Les manifestations : le Marathon et le Triathlon des Gorges de l'Ardèche, le Festival Labeaume en Musiques... Les artisans créateurs, les vignerons et producteurs locaux... Matthieu Dupont aimait le Sud-Ardèche. Aimait les gens. Des dizaines de ses photos ont illuminé nombre de guides touristiques et magazines. Il a aussi travaillé pour de nombreuses institutions, collectivités, entreprises, associations et pour la presse écrite, en Ardèche principalement, mais également dans tout le sud de la France.
Il avait ce don de capter la bonne image. La photo différente. Celle qui marque et qu'on n'oublie pas.

Ardéchois, originaire de Largentière, Matthieu a très jeune été attiré par la nature. Petit, il passait énormément de temps dehors, fasciné par la diversité des paysages. L'achat d'un appareil photo à 20 ans a été une révélation.

La passion ne l'a plus quitté et Matthieu est devenu photographe professionnel quelques années plus tard. *« Contrairement à certains qui partent à l'autre bout du monde pour en prendre plein les yeux, mon "bout du monde" est juste là, tout près, derrière cette montagne pas encore gravie, cette rivière pas encore traversée, aimait répéter Matthieu. Pourquoi partir si loin alors qu'à côté de chez soi on dispose d'un fabuleux décor, un terrain de jeu incroyable ? Et si par bonheur, la nature, dans son infinie bonté, daigne m'offrir LA lumière, celle « aux petits oignons », rare, imprévisible, et furtive… alors il n'en faut pas plus à mon bonheur.»*

Il savait « se fondre dans le paysage ».
Matthieu était un crapahuteur. À toutes les saisons. En « *mode sanglier !* ». Ni les pluies cévenoles, ni le froid, ni la brume épaisse ne le freinaient. Au contraire ! Toujours en quête d'images et « *d'orgasmes oculaires* ». Discrétion, humilité, patience, pudeur, sagesse, simplicité, disponibilité et bienveillance étaient son « *matériel humain* ». Si précieux quand il s'agissait de se « *fondre dans le paysage* ».

Matthieu était la grâce. La beauté. Un regard. Ses clichés étaient toujours « *positifs* ». Les flashs qui crépitent. Les photos volées. Ce n'était pas lui. Les coups de projecteur non plus. Matthieu préférait la nuance du clair-obscur. La lumière du crépuscule. Il savait prendre son temps. À chercher le bon cadrage. Au vacarme du monde, Matthieu préférait le bruissement des ruisseaux, le chant discret des oiseaux comme en témoignent ces quelques mots écrits courant 2022.

« Soyons curieux, sensibles, capables de nous émerveiller d'un rien. De ces petites choses simples qui nous entourent... »

Matthieu n'est plus là, mais ses photos restent. Sublimes et éternelles.

Matthieu Dupont a définitivement posé son appareil photo en octobre 2022.

OÙ VOIR SES PHOTOS

- **Cet été dans les rues d'Aubenas : exposition-hommage de 50 photos proposée par le service culturel d'Aubenas du 7 juillet au 5 septembre. Accès libre.**
- **Dans le beau livre "Plaisirs d'Ardèche" paru l'été 2022 chez Septéditions, disponible en librairie et dans les bureaux d'accueil de l'Office de tourisme.**
- **www.matthieudupont.com**

© Matthieu Dupont

GRANDEUR NATURE

« Gorges de l'Ardèche-Pont d'Arc » est une destination évocatrice et pleine de promesses pour les amoureux de la nature. Les initiatives se multiplient pour adopter des pratiques plus éco-responsables et la protéger.

© Matthieu Dupont

La sobriété heureuse au domaine de Briange

Agnès Faure et Frédéric Haon, propriétaires du Domaine de Briange depuis 26 ans, préparent le passage de témoin à leur fils Armel. Interview croisée à l'aube d'une nouvelle saison.

© Marina Geray

« L'idée ce n'est pas d'avoir, c'est d'être »

Camping atypique et écologique situé à Saint-Remèze, Briange propose 80 emplacements au total, avec 50 emplacements et 30 hébergements, dont 2 hameaux partagés. Ce lieu où on « habite la nature » à l'ombre des chênes et sous le chant des oiseaux est labellisé Clé verte mais aussi refuge LPO (Ligue de Protection des Oiseaux). On y vient pour déconnecter du superflu et se reconnecter à l'essentiel, à la nature et aux autres. Briange ou l'art de camper… tout simplement.

QU'EST-CE QUI VOUS A AMENÉ À BRIANGE ?

Agnès et Frédéric : *« Nous ne souhaitions plus habiter en ville, vivre entre quatre murs et puis nous voulions revenir au pays et travailler pour nous. Nous avons eu le coup de cœur, on a acheté un lieu plus qu'un camping, un espace où se sentir bien, une ambiance ».*

Armel : *« J'aide mes parents au camping depuis tout petit. Je suis chef de rayon dans une jardinerie mais je pose des congés sans solde, en été pour être là avec toute la famille. »*

COMMENT DEVIENT-ON UN CAMPING ATYPIQUE ET ÉCOLOGIQUE ?

Agnès : *« C'est venu naturellement. Pour nous, préserver la nature c'est normal. On a donc «naturellement» préservé et mis en valeur l'espace, les arbres, le calme... Les clients nous disaient qu'on n'était pas comme les autres, c'est à ce moment-là qu'on a formalisé nos objectifs plus clairement. On a toujours cherché à s'améliorer pour être plus éco-responsables avec des petits gestes simples et en observant la nature elle-même. »*

Frédéric : *« Petit à petit on s'est passé des produits importés du bout du monde en favorisant les circuits courts pour le nettoyage et l'alimentation. Nous diminuons nos consommations et développons notre part d'autonomie en eau et en énergie. L'écologie, c'est sans fin, on ne va jamais assez loin, on est loin de ce que peut faire la nature seule ».*

QUELLES SONT LES VALEURS QUE VOUS VOULEZ TRANSMETTRE ?

Agnès et Frédéric : *« Celles de la nature, la liberté. Chez nous les clients sont autonomes et indépendants. Il n'y a plus de caution, pas d'inventaire dans les hébergements, pas de contrôle, pas de barrière à l'entrée. On fait confiance et on montre que le rapport humain peut être différent. La sobriété, l'atténuation de notre impact, la recherche de plus d'autonomie, le partage, la simplicité sont aussi des valeurs fondamentales pour nous. ».*

Armel : *« Pour moi l'essentiel, c'est de préserver la nature, on en a besoin et je continuerai sur les traces de mes parents ».*

VOUS ENVISAGEZ DE PASSER LE TÉMOIN, QUELLES SONT VOS ATTENTES ?

Agnès et Frédéric : *« Dans un 1er temps, nous souhaitons alléger notre charge mentale et physique, nous échapper un peu au printemps par exemple, mais nous n'avons pas d'échéance précise de transmission, ça se fera en douceur, on sera là en renfort. Ça nous fait plaisir qu'un de nos enfants reprenne ».*

Armel : *« La gestion du camping au quotidien, je suis à l'aise. J'attends une aide de mes parents sur les aspects administratifs ».*

QUELS SONT VOS MEILLEURS MOMENTS À BRIANGE ?

Agnès : *« Le travail en famille, tous les étés depuis 26 ans »*

Frédéric : *« Tous. On a un grand terrain de jeu, on a pu se faire plaisir en réalisant beaucoup de projets différents. »*

Armel : *« Des moments de détente et d'échanges après la journée autour de la piscine »*

NOUS SOMMES LE MAG 7E SENS… ET VOUS, QUEL EST VOTRE SENS PRÉFÉRÉ ?

Agnès : *« La vue. Les lumières du ciel, du soleil, j'en ai besoin, c'est magique. »*

Frédéric : *« Pour moi, l'ouïe, l'écoute. Nous sommes toujours disponibles pour partager des moments avec nos clients et puis nous sommes à l'écoute de la nature, des saisons. »*

campingdebriange.com
contact@campingdebriange.com
+33 (0)4 75 04 14 43

Retrouvez les moments forts de l'interview en vidéo

© Marina Geray

L'EAU
ressource essentielle et fragile

La gestion de l'eau et le partage de la ressource constituent le principal enjeu des années à venir dans le Sud-Ardèche. À l'initiative de l'Établissement Public Territorial du Bassin Versant de l'Ardèche, l'ensemble des acteurs du territoire se sont engagés dans la démarche prospective "Ardèche 2050"

Le Sud-Ardèche comme nombre de territoires français ou européens subit les effets du changement climatique. Année après année, les restrictions des usages de l'eau prises par la préfecture de l'Ardèche interviennent de plus en tôt dans la saison.

« C'est une réalité : l'intensification des vagues de chaleur est perceptible sur le climat local, explique Floriane Morena, directrice de l'Établissement Public Territorial du Bassin Versant de l'Ardèche (EPTB). *L'analyse des mesures effectuées entre 1960 et 2019 en témoigne : +2,5°C en moyenne et jusqu'à +3,8°C l'été sur le piémont cévenol, +38 % d'évapotranspiration, allongement des périodes sans pluie. »*

Si nos rivières sont habituées aux sécheresses estivales, elles sont aujourd'hui de plus en plus impactées. Pour optimiser la gestion et le partage de la ressource en eau, une démarche prospective "Ardèche 2050" a été engagée par l'EPTB Bassin versant de l'Ardèche et la Commission locale de l'eau qui réunit tous les acteurs de l'eau du territoire.

L'objectif était dans un premier temps, de mesurer les impacts actuels et à venir sur les ressources en eau, les rivières, la biodiversité et les activités qui en dépendent, puis dans un second temps de construire collectivement une stratégie d'adaptation accompagnée d'un programme d'actions à décliner autour d'une priorité : les nécessaires économies d'eau dans tous les domaines.

Les acteurs du tourisme mobilisés

Pleinement conscients des enjeux autour de l'eau, les acteurs du tourisme participent à cette réflexion. *« Le tourisme en Sud-Ardèche s'est développé dans les années 70 autour des activités nautiques dont le canoë »* explique Anne Trevet co-directrice de l'Office de tourisme Gorges de l'Ardèche-Pont d'Arc. *« Il constitue toujours aujourd'hui un élément important de l'attractivité de notre territoire. Notre engagement pour un tourisme durable et raisonné nous invite à toujours plus de vigilance et de sobriété. »*

Du côté des campings, Stéphane Moulin, vice-président de la Fédération régionale de l'hôtellerie de plein air et gérant du camping La Roubine à Vallon-Pont-d'Arc, rappelle que l'installation des premiers économiseurs d'eau et robinets temporiseurs *« date d'une quinzaine d'années et nos clientèles sont sensibilisées avec des messages invitant à économiser l'eau affichés dans nos sanitaires. Lors de nos dernières assises organisées en janvier, un paysagiste est intervenu pour nous sensibiliser sur l'importance de planter dans nos établissements des arbres et végétations peu consommatrices en eau. »* Malgré ces efforts, Stéphane Moulin est conscient qu'il va falloir aller plus loin. *« Aujourd'hui la loi ne nous le permet pas, mais il faudra dans les prochaines années réutiliser les eaux usées. »*

Ce printemps et au mois de septembre, l'EPTB propose une quinzaine de rendez-vous gratuits, ludiques et familiaux pour sensibiliser le public sur les enjeux d'économiser l'eau : atelier ***Mon potager économe en eau,*** balade ***Découverte de la rivière Ardèche,*** stand ***J'économise l'eau à la maison…*** Plusieurs conférences ***Eau et changement climatique sur le bassin versant*** ont également été organisées.

Pour la Fédération départementale des loueurs d'embarcations ardéchois qui regroupe les loueurs de canoës, le constat est identique. *« La gestion de l'eau est un enjeu collectif crucial, reconnaît le président Sébastien Papillault. La tendance de ces dernières années ne s'inversera pas. Nous pouvons agir en réduisant notre consommation d'eau dans le nettoyage quotidien du matériel et en aménageant les débarcadères et embarcadères. De façon indirecte nous mutualisons nos déplacements lors de la remontée des bateaux. »*

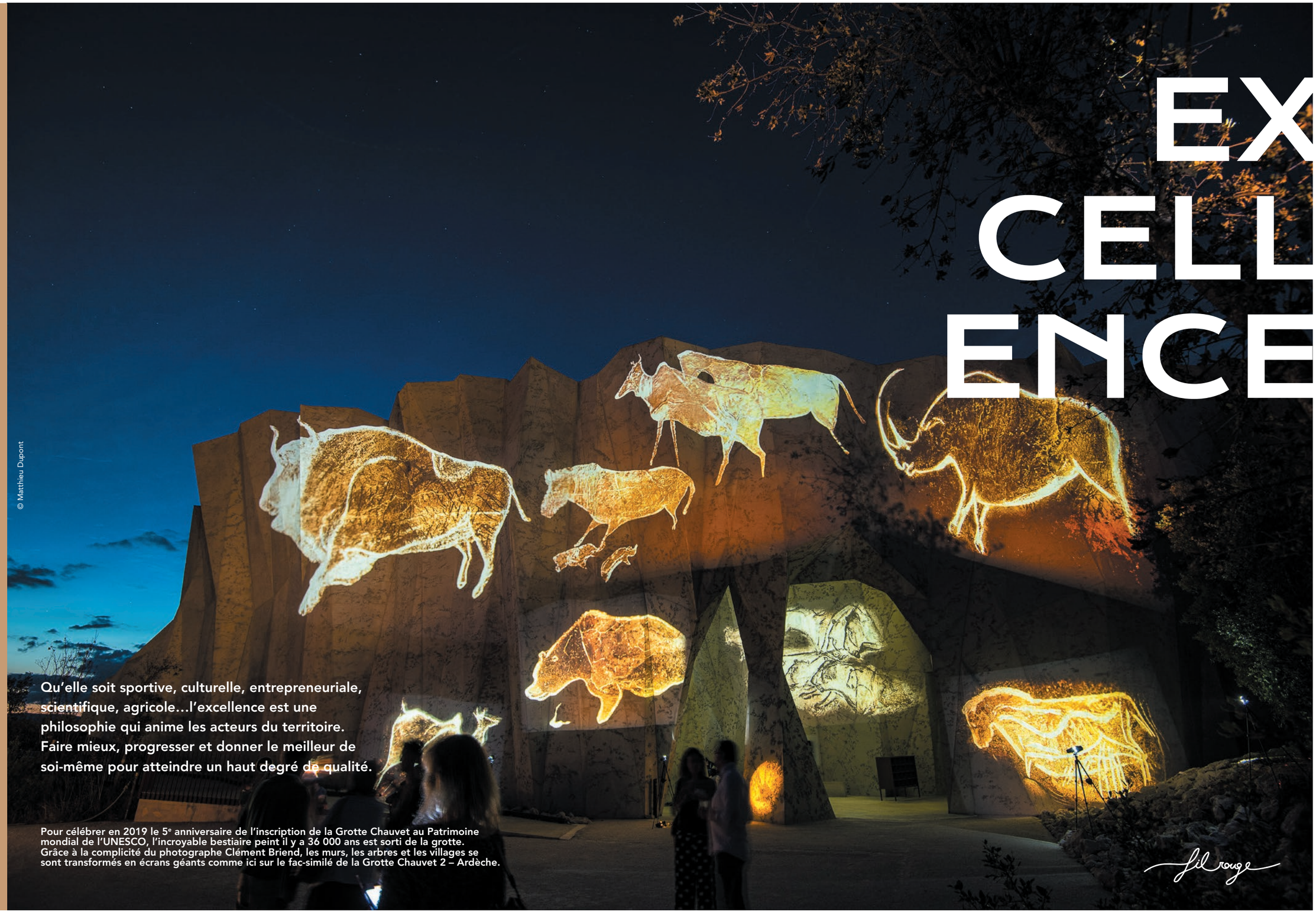
Ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières et tous les acteurs du territoire - collectivités, professionnels, particuliers - doivent s'engager avec responsabilité dans cette démarche de sobriété, en adaptant les usages et activités aux ressources d'eau disponibles.

INFOS PRATIQUES

L'Établissement Public Territorial du Bassin Versant de l'Ardèche regroupe aujourd'hui les syndicats de rivière Ardèche Claire, Beaume-Drobie et Chassezac. Il a pour mission la préservation des rivières : analyses de la qualité des eaux, travaux d'entretien de la végétation, prévention des inondations, sensibilisation aux économies d'eau…

Contact : 04 75 37 82 20
www.ardeche-eau.fr

EX
CELL
ENCE



© Matthieu Dupont

Qu'elle soit sportive, culturelle, entrepreneuriale, scientifique, agricole…l'excellence est une philosophie qui anime les acteurs du territoire. Faire mieux, progresser et donner le meilleur de soi-même pour atteindre un haut degré de qualité.

Pour célébrer en 2019 le 5e anniversaire de l'inscription de la Grotte Chauvet au Patrimoine mondial de l'UNESCO, l'incroyable bestiaire peint il y a 36 000 ans est sorti de la grotte. Grâce à la complicité du photographe Clément Briend, les murs, les arbres et les villages se sont transformés en écrans géants comme ici sur le fac-similé de la Grotte Chauvet 2 – Ardèche.

VOGUEUR

LE FABRICANT FRANÇAIS DE CANOËS HAUT DE GAMME MADE IN ARDÈCHE

Créée par l'Ardéchois Benjamin Mella, la petite entreprise artisanale « Vogueur » fabrique depuis 2016 dans son atelier de Ruoms des canoës haut de gamme en matériaux composites.

© Marina Geray

Benjamin Mella à gauche et son apprenti

© Benjamin Mella

Une légère odeur de résine flotte dans l'atelier. Benjamin, secondé par Samuel son apprenti, s'activent autour de la coque en construction d'un canoë. Les gestes sont précis et méticuleux pour poser du tissu composite en fibre synthétique. On n'est pas encore aux ultimes finitions, mais on devine déjà le bateau profilé…

Dans la grande pièce voisine, une vingtaine de superbes bateaux brillants et colorés attendent patiemment de voguer sur la rivière Ardèche. D'autres partiront beaucoup plus loin en Europe comme la Suisse ou la Belgique : 30 % d'export. Ardéchois d'origine, Benjamin Mella a créé la marque ardéchoise de canoës Vogueur en 2016. Un projet mûrement réfléchi pour ce passionné de rivière et de canoë qui a découvert le canoë à l'âge de 8 ans au club d'Annonay.

UNE EXPÉRIENCE DANS LE HANDISPORT DE HAUT NIVEAU

S'il a fait de la compétition durant une douzaine d'années (niveau championnat de France), Benjamin s'est très tôt intéressé à la fabrique de bateaux. Une passion qui l'entraîne naturellement vers des formations dans le domaine de la plasturgie-composite à Oyonnax, Chambéry puis Montpellier.

Après différentes expériences professionnelles notamment pour un orthopédiste grenoblois spécialisé dans le handisport de haut niveau, en 2009 l'appel de l'Ardèche est trop fort. *« Je suis revenu dans le Sud Ardèche à Grospierres pour créer ma petite entreprise : Ardèche Composites Technologies. J'ai continué à travailler dans le domaine du handisport pour le ski alpin tout en développant la sous-traitance industrielle pour ULM Air Création à Lanas (pièces composites pour aéronefs légers). »*

FABRICATION LOCALE, ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Si la marque Vogueur existe depuis 2016, c'est véritablement en 2021 que Benjamin décide de se consacrer à 100 % à la fabrication de canoës. Fabrication locale, tradition et innovation sont l'ADN de Vogueur. *« L'Ardèche entretient une relation historique avec le canoë et nos moules sont des anciens modèles authentiques auxquels nous apportons notre touche de modernité pour rendre nos bateaux très légers et réactifs sur l'eau »* confirme Benjamin.

Revisitées, les formes historiques combinent le caractère original et les nouvelles technologies de fabrication avec des matériaux composites hautes performances. Une trentaine de canoës sont fabriqués chaque année dans l'atelier de Ruoms, installé à quelques mètres de l'Ardèche. *« De nombreux professionnels, moniteurs de canoës d'Ardèche ou d'ailleurs, sont nos ambassadeurs et naviguent avec nos bateaux. »*

Très attaché à la notion de circuits courts, Benjamin Mella travaille essentiellement avec des producteurs de matériaux ardéchois ou des départements limitrophes. *« Nos différents fournisseurs sont à moins de 30 km d'ici. »* Le bois utilisé pour l'accastillage est ainsi exclusivement ardéchois : châtaignier, frêne…

Gamme classique, expédition ou grand tourisme, les canoës Vogueur s'adressent à tous les publics désireux de pratiquer l'activité avec un bateau performant. Des canoës haut de gamme made in Ardèche qui perpétuent et prolongent merveilleusement la tradition de la navigation en eau vive sur les rivières ardéchoises.

POUR EN SAVOIR PLUS

VOGUEUR
940 route des Gorges
Ruoms, France
Contact : 06 16 92 50 34
www.vogueur.com

L'intégralité de l'interview de Benjamin Mella ici

© CICP

PATRIMOINE

LES JEUNES METTENT LEUR PIERRE À L'ÉDIFICE !

De - 36 000 ans à nos jours, l'homme a créé, construit, essaimé et laissé un patrimoine d'une richesse incroyable entre les Gorges de l'Ardèche et le Rhône. Au-delà de sa nécessaire protection, il faut le faire découvrir et s'assurer qu'on puisse le transmettre dans un bon état de conservation.
À ce jeu, les plus jeunes ne sont pas en reste. D'ici ou d'ailleurs, pour un jour ou pour deux semaines, ils s'engagent auprès d'associations locales et participent à des chantiers de rénovation. Zoom sur deux exemples à Viviers et Saint-Montan.

Des chantiers de jeunes, le village de caractère de Saint-Montan en a vu défiler. Depuis 1971, 13 000 bénévoles ont contribué à sa reconstruction explique Carole Naimo, Présidente de l'association des Amis de Saint-Montan, c'est le chantier de rénovation le plus important réalisé en Auvergne Rhône-Alpes en nombre de bénévoles. Si l'Abbé Arnaud, à l'initiative des premiers chantiers, s'est appuyé sur le mouvement des Scouts de France, il était entouré de bénévoles qui eux aussi ont drainé dans leur sillage des jeunes, à l'image d'un professeur qui organisait des classes vertes « patrimoine » au village. Chantiers internationaux, accueil d'écoles prestigieuses, chantiers d'insertion, MJC… une véritable culture de l'accueil s'est bâtie autour de la rénovation du patrimoine à Saint-Montan.

« Aujourd'hui, on a les petits-enfants des premiers scouts qui viennent eux aussi sur le chantier et qui poursuivent la tradition, c'est une expérience qui les suit à vie ».

À Viviers, la tradition est plus récente mais tout aussi essentielle. La ville classée « site patrimonial remarquable » bénéficie de mesures de protection et regorge de bâtiments classés, à commencer par la Maison des Chevaliers. Cette demeure d'époque Renaissance voisine avec le bureau du CICP (Centre International Construction et Patrimoine) qui propose des activités permettant d'étudier, de faire connaitre et de valoriser le patrimoine. Chaque été, l'association accueille des adolescents du territoire pendant une semaine en lien avec le service jeunesse de la Communauté de communes DRAGA et depuis 2014, elle organise également des chantiers internationaux en partenariat avec « Jeunesse et construction ». Russes, Chinois, Brésiliens, Belges … des étudiants du monde entier viennent pour prêter main forte et découvrir les trésors du sud Ardèche.
Le matin, ils œuvrent aux côtés de bénévoles encadrants et de professionnels (tailleurs de pierre ou maçons) pour déblayer cours ou jardins, apprendre à tailler la pierre, décrouter et réenduire des murs anciens. L'après-midi c'est détente et apprentissage de l'art de vivre à la française. Comme à Saint-Montan, où l'on apprend à réaliser une calade, monter un mur, travailler un enduit, la valeur pédagogique du chantier est essentielle et l'équilibre entre travail et activités découvertes aussi. Les jeunes donnent et ils reçoivent. Yves Esquieu, Président du CICP explique :***« Le chantier avance, les progrès sont visibles. Il constitue une ouverture, une sensibilisation à la valeur du patrimoine. »***

En 2023, nous allons travailler à la rénovation du grand escalier, il a été construit au XVIe siècle en « rampe sur rampe », une technique exceptionnelle et nouvelle dans la vallée du Rhône à cette époque. C'est dire la valeur de ce patrimoine confié aux jeunes générations. À Saint-Montan, 100 scouts se succèderont cet été du 10 juillet au 25 août, ils œuvreront pour la rénovation d'une cave voutée, d'une ancienne maison et à l'incontournable château. « La jeune génération geek, note Carole, sait se montrer généreuse, responsable et impliquée ! »

© CICP

ENVIE DE PARTICIPER À DES CHANTIERS DE RÉNOVATION ?

CICP
Pour la première année, ouverture d'un chantier pour tous les volontaires, la 2e quinzaine de juillet, les matins de 8h à 12h.
5 place Honoré Flaugergues, Viviers
Tél. 04 75 52 62 45
contact@cicp-viviers.com

LES AMIS DE SAINT-MONTAN
Pour être bénévole, envoyer sa candidature motivée par mail :
amisdesaintmontan@gmail.com
Infos : 06 12 06 42 19

© Les Amis de Saint-Montan

© CICP

©Matthieu Dupont

CIR CUITS COURTS

Du champ à l'assiette, du producteur au consommateur, les locavores trouveront à se sustenter dans cette rubrique. Ajoutez une touche de belles randos et d'itinérance en mode circuits… courts ou longs, et vous tenez là un beau mix 100% made in Ardèche.

L'olive est une culture ancestrale et traditionnelle en sud Ardèche. Plusieurs moulins reçoivent les olives des particuliers à l'automne au moment de la récolte et proposent leur production d'huiles et de produits gastronomiques dérivés. Réputés pour leur qualité, ils proposent des huiles d'excellence à l'image du domaine oléïcole « La Magnanerie » à Orgnac l'Aven qui a reçu en 2021 le titre de « meilleure huile biologique du monde » par le guide « Flos olei » qui fait référence dans le métier.

Domaine Walbaum

Mariage réussi entre viticulture et tourisme

© Domaine Walbaum

© Gwen Dumoulin photographe

Ludovic et Chloëe Walbaum ont décidé d'écrire un nouveau chapitre en recentrant le domaine viticole familial historique, autour de la Villa Walbaum. Rencontre...

« Je suis convaincu depuis longtemps des attraits culturels et touristiques de l'Ardèche dont le vin est partie intégrante. L'expérientiel est dans notre ADN. Notre langage commun oscille entre viticulture et tourisme, entre savoir-faire et savoir-vivre. »

L'oenotourisme est le *"sarment conducteur"* de Ludovic Walbaum depuis les années 90. Après un parcours initiatique dans des territoires viticoles prestigieux - le Bordelais, la Bourgogne et le Vaucluse durant 12 ans - il reprend le domaine familial à Vallon-Pont-d'Arc en 2000, succédant à son père Philippe et devenant la septième génération de vignerons.

L'extraordinaire de la grotte Chauvet qu'il a eu la chance de visiter conforte son désir *« d'instaurer des passerelles entre ses vins, les paysages, le patrimoine ardéchois et l'Art. »*

© Sébastien Cayet

Depuis de nombreuses années, il développe avec Chloëe leur domaine, l'oenotourisme et partage les valeurs "d'artisan-vigneron" chères à sa famille : authenticité, émotion, générosité, engagement et simplicité.

Ludovic s'investit parallèlement dans de nombreuses instances nationales, régionales et départementales [1].

Préserver, renouveler, partager, transmettre…

En 2020, le couple qui vit au milieu du domaine avec ses deux enfants, Louis et Inès, ressent le besoin de s'engager dans une démarche environnementale davantage responsable et décide de convertir le vignoble en Agriculture Biologique. Il recentre le domaine autour de la maison familiale. Nichée au cœur d'une cinquantaine d'hectares de terre, dont 12 de vignes en production, l'ancienne bâtisse aux allures de Villa toscane est transformée avec goût et modernité en hôtel 4 étoiles.

En juin 2021, l'Hôtel Villa Walbaum accueille… et séduit ses premiers visiteurs !

« Nous avons voulu allier le charme du passé aux nécessités de l'avenir pour honorer et perpétuer la longue et belle histoire de ma famille, s'enthousiasme Ludovic Walbaum. Notre objectif est simple : proposer des expériences inspirantes et inoubliables dans notre cadre enchanteur et hors du temps, entre vignes, rivière, falaises, oliviers, sources et bois centenaires... »

Dégustation des vins du domaine accompagnés de produits locaux, Wine & Yoga, Vélœnologie, descente vigneronne (canoë + dégustation), dégustation perchée (apéro-canopée, sylvothérapie)… les invitations oenotouristiques ne manquent pas !

Dans ce havre de paix naturel situé à moins de 5 minutes à pied du centre de Vallon-Pont-d'Arc, la notion de slow tourisme prend tout son sens...

DOMAINE WALBAUM
Pont d'Arc-Ardèche

INFOS PRATIQUES

Domaine Walbaum Vignoble (12 ha)
et Hôtel Villa Walbaum**** (11 chambres et 1 suite)
615 Route des Estrades
07150 Vallon-Pont-d'Arc
04 75 88 04 04
contact@domainewalbaum.com

(1) Vice-président du syndicat des Vignerons indépendants de France en charge de l'oenotourisme, président des vignerons indépendants 07, vice-président de 2000 vins d'Ardèche...

IL A TESTÉ POUR VOUS !

LE BAPTÊME D'APICULTURE DES RUCHERS DE L'IBIE

**Depuis cette année, les « Ruchers de l'Ibie » proposent dans la ferme des abeilles à Lagorce des baptêmes d'apiculture.
Immersion dans l'intimité des abeilles avec Sébastien Gayet.**

© Marina Geray

INFOS PRATIQUES

**Baptême d'apiculture. Durée : 2h
Découverte de la vie intime des abeilles et de l'incroyable organisation de la ruche où vivent des milliers d'abeilles.
Combinaison professionnelle et matériel de protection fournis. Réservation obligatoire.
À partir de 7 ans.**

© Marina Geray

« Bienvenue aux Ruchers de l'Ibie »
L'accueil est chaleureux. Élodie et Nicolas Leullier se sont installés à Lagorce au domaine de Gourguet il y a 5 ans. Retapée avec goût et beaucoup de soin, cette ancienne ferme est magnifique et constitue un havre de paix au coeur de la nature.

« Nous pratiquons le métier d'apiculteur depuis près de 15 ans à Saint-Alban-Auriolles d'abord puis désormais à Lagorce. Nous avons un cheptel de 450 colonies d'abeilles en production. Nous déplaçons nos ruches de façon à suivre les floraisons et proposer différents types de miel d'Ardèche. Nous récoltons, en fonction des conditions météo, du miel de châtaignier, de lavande, de bruyère blanche, de framboisier, d'acacia, de garrigue, de fleurs et du miel de montagnes du plateau ardéchois.»

Depuis cette année, Élodie et Nicolas proposent en plus des visites de la miellerie, des baptêmes d'apiculture. *«Pour faire découvrir notre métier, notre façon de travailler, notre passion et surtout la vie intime des abeilles.»*

La présentation terminée, Élodie nous propose de nous équiper. Il nous faut quelques minutes pour enfiler la combinaison professionnelle, le voile d'apiculteur et les gants.

© Marina Geray

Des abeilles buckfast travailleuses et sans aucune agressivité

Nous voilà prêts pour le grand bourdonnement !
« Il peut y avoir des abeilles qui se posent sur vous, mais pas d'inquiétude : vous êtes bien protégés ! rassure Élodie. Nos abeilles sont des buckfast, une variété calme, peu agressive et vous verrez, elles ne s'occupent que de leur travail. »

Arrivée au rucher d'école, Élodie ouvre une première ruche. Si le « bourdonnement » est impressionnant, aucune des milliers d'abeilles ne montre en effet la moindre agressivité !
Avec beaucoup de pédagogie, l'apicultrice nous décrypte les coulisses de la ruche, sa composition, les différentes missions des abeilles. *« Il y a les butineuses, les nettoyeuses, les nourrisseuses, les bâtisseuses, les gardiennes, les éclaireuses et bien sûr la reine. Hormis la fonction de reine, une abeille occupe au cours de sa vie tous ces postes essentiels à la bonne organisation de la ruche. »*

Pour ne pas perturber trop longtemps les abeilles, Élodie alterne d'une ruche à l'autre. Elle évoque la constitution des essaims à partir des ruches en production et l'élevage de reines, dont une partie est destinée à la vente. Une surprise est proposée avec des faux bourdons. De quoi séduire les plus jeunes...

Les deux heures sont passées trop vite. On prolonge cette immersion dans le monde fascinant des abeilles grâce à la superbe exposition "Le génie des abeilles" du célèbre photographe Éric Tourneret, installé en Ardèche dans la vallée de l'Eyrieux.

POUR EN SAVOIR PLUS

**LES RUCHERS DE L'IBIE
La ferme des abeilles
Élodie et Nicolas Leullier
Domaine de Gourguet
390, chemin de Lacessas 07150 Lagorce
Tél. 06 86 72 45 11
elodienicolasleullier@orange.fr
ruchers-de-l-ibie-mieldardeche.com**

Vivez l'expérience comme si vous y étiez

© Jezabel Janvre

ELLES ONT TESTÉ POUR VOUS

BALUDIK

LA VISITE NUMÉRIQUE LUDIQUE DE BOURG-SAINT-ANDÉOL !

Marilyne reçoit Daniela, une amie tchèque, venue passer une semaine à Bourg-Saint-Andéol. Je leur propose de tester Baludik, la visite de la ville sur smartphone, histoire de découvrir ou redécouvrir le centre historique de manière originale.

© Marina Geray

Rendez-vous devant le magnifique portail rouge du Palais des Evêques, point de départ de notre balade. Les téléphones sont chargés et on a commandé le soleil !

Nous lançons l'application qui nous propose une petite vidéo sur le bâtiment, ancien siège des évêques du Vivarais, devenu pendant quelque temps une école avant d'être rénové et ouvert à la visite. *« Moi j'étais à l'école ici, se souvient Marilyne. Je connais pas mal de pièces mais pas la chapelle, que je découvre sur la vidéo, car elle était en mauvais état. Ça donne envie de revenir pour faire la visite guidée ! »*

La cuisinière du Palais, personnage haut en couleur de l'application, nous propose de partir à la recherche des ingrédients d'une recette locale : le bœuf des mariniers. À chaque étape, nous allons résoudre une énigme pour trouver un ingrédient (viande, aromates…) et découvrir un ou deux Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol, vin rouge qui se marie à merveille avec la recette.

Nous voilà parties pour 1h de balade. **Pour aller à l'étape suivante, nous avons plusieurs indices : une boussole numérique qui nous indique la direction à prendre** et la distance à parcourir, ainsi qu'une carte et photo du lieu à atteindre. *« C'est bien d'avoir la photo pour visualiser exactement où on veut t'amener »* reconnaît Marilyne.

Nous arrivons devant la chapelle de la congrégation religieuse *«la Présentation de Marie »*. Baludik nous demande de lire la petite phrase inscrite au fronton de la chapelle pour passer à l'étape suivante. Problème : il ne comprend pas l'accent slave de Daniela ! Fou rire des deux copines ! Grâce à l'accent ardéchois de Marilyne, nous poursuivons notre quête.

Nous avons 8 étapes à parcourir au gré des lieux emblématiques de la vieille ville. De la fontaine de la place centrale sur laquelle nous trouvons la sculpture du cercueil de Saint Andéol, nous allons sur une petite place avec une jolie statue de Diane chasseresse. *« Je ne savais pas que c'était l'ancienne place du marché, s'étonne Marilyne.*

Je le découvre grâce à Baludik. Pour moi c'est la « place de la chèvre », c'est son petit surnom. » Direction ensuite l'église puis notre jeu de piste nous emmène jusqu'au Rhône où se trouvait l'ancien pont, détruit par un bombardement à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Daniela est ravie de sa visite : *« C'est chouette de visiter la ville comme cela. Je suis déjà venue à Bourg-Saint-Andéol mais je n'avais jamais remarqué certains monuments, comme la petite chapelle Saint-Polycarpe et certains détails sur les bâtiments. Je les découvre grâce à cette visite ! »*

Plus qu'une ultime et magnifique étape, que nous garderons secrète, et nous voici enfin avec la fameuse recette !

INFOS PRATIQUES

Baludik est proposée par l'Office de tourisme « Gorges de l'Ardèche - Pont- d'Arc » qui imagine les parcours en collaboration avec les communes et les acteurs du patrimoine en local. Parcours disponibles à Bourg-Saint-Andéol et Viviers. Deux nouveaux parcours, Vallon-Pont-d'Arc et Ruoms en juillet.

Baludik est une application nationale téléchargeable gratuitement sur l'App store ou Google Play.

© Matthieu Dupont

ESPRIT D'INITIATIVE

Démonstration highline dans l'Aven d'Orgnac Grand Site de France par l'association Slackline Ardèche. Amarrée aux stalagmites, la sangle d'une quarantaine de mètres se situe à plus de trente mètres de haut. L'espace d'une journée exceptionnelle, les slackers deviennent des funambules cavernicoles !

Ils vont de l'avant, créent, inventent, prennent des risques parfois, proposent de nouveaux modèles, investissent et font performer leur structure. Découvrez ici les actus des entrepreneurs de la destination « Gorges de l'Ardèche-Pont d'Arc ».

NOUVEAUX ARRIVANTS

QUENTIN ET ADRIANA PATIN

Après une dizaine d'années à Grenoble, Quentin est revenu sur sa terre natale, au calme, pour y développer un nouveau concept de café-cycle avec son épouse Adriana. *« C'est l'association d'un magasin de vélo et d'un café. J'ai un diplôme « activités du cyclisme » et ma femme est passionnée par les salons de thé ! »*

LA MUSETTE, CAFÉ-CYCLE

10 place de l'église - 07700 Saint-Remèze
tél. 04 26 51 50 41
www.la-musette.fr
la Musette
lamusettecafecycle

© Marina Geray

© Raphaël Bellet

LÉA VANDAMME

Ardéchoise pure souche, ancienne coiffeuse, Léa crée des produits solides pour les cheveux, aux vertus apaisantes. 100% d'origine naturelle, végan, bio et sans emballage plastique. *« J'avais envie de créer une entreprise positive pour l'environnement et les clientes, de tout faire moi-même depuis les macérats huileux jusqu'aux produits finis. »*

MINAÉE COSMÉTIQUES

10 Brugière - 07200 Voguë
www.minaeecosmetiques.com
minaee_cosmetiques

LAETITIA DAUBISSE, VIVIAN MARTINEZ ET ALAIN DUPONT

Laetitia, son mari Vivian et son beau-frère Alain, ont quitté Annecy et Lyon, pour faire renaître les anciennes brasseries de Ruoms, datant de 1876 et leur adjoindre un bar avec terrasse sur l'Ardèche. *« On avait envie de changer de métier, explique Laetitia. Mon mari venait en vacances en Ardèche quand il était petit. Me lever tous les matins avec vue sur les Gorges de l'Ardèche, c'est magique ! »*

© Marina Geray

LA TERRASSE DE RUOMS

54 rue des Brasseries - 07120 Ruoms
www.Bgaruoms.fr
La Terrasse de Ruoms

© Marina Geray

NATHALIE PEPE-AUBRY ET DOMINIQUE PEPE

Le confinement a convaincu Nathalie et Dominique de quitter le Haut-Doubs pour venir s'installer à Gras, petit village où ils passaient leurs vacances et se sont même mariés il y a 20 ans. Ils gèrent trois gîtes dont deux accessibles aux PMR (personnes à mobilité réduite). *« Ça a été un déclencheur, une évidence. On est tombés amoureux de cette région il y a très longtemps, alors pourquoi attendre ? »*

L'EMBELLIE SAINT-VINCENT

288 chemin du Bréchon - 07700 Gras
tél. 06 83 86 99 78
embelliestvincent@gmail.com
Gite en Ardèche l'Embellie Saint-Vincent
embellie.stvincent

BERTRAND MIGNOTTE

Bertrand a ouvert sa brasserie artisanale en plein cœur de Bourg-Saint-Andéol, d'où est originaire sa compagne. Un coup de cœur pour la ville et une reconversion passion pour cet ancien pâtissier originaire du Haut-Beaujolais. *«Ma philosophie, c'est une brasserie de partage où on vient déguster et apprendre, loin des références industrielles. »*

BRASSERIE BERGOÏATA

45 avenue Jean Jaurès - 07700 Bourg-Saint-Andéol
tél. 06 58 17 27 30
Brasserie Bergoïata
brasserie_bergoiata

© Marina Geray

© Marina Geray

MARTINE FAURE

Lyonnaise d'origine, Ardéchoise de cœur, Martine habite Saint-Montan depuis 15 ans. Elle a repris Le P'tit Bistrot, une institution dans ce petit village médiéval. *« C'est un endroit où je me suis toujours sentie bien. Je travaille dans l'hôtellerie restauration depuis très longtemps. Je voulais une fin de carrière tranquille où on prend le temps avec les clients. »*

LE P'TIT BISTROT

Le village, 07220 Saint-Montan
tél. 04 75 00 15 79
Le P'tit Bistrot
leptitbistrot07

ÉCOLE HÔTELIÈRE MARIE RIVIER

UN PÔLE D'EXCELLENCE À BOURG-SAINT-ANDÉOL

Depuis près de 35 ans, l'école hôtelière Marie-Rivier accueille et forme des élèves en restauration et en service, du CAP au baccalauréat professionnel, avec, en prime, deux mentions complémentaires.

© Lycée hôtelier Marie-Rivier

Alors que l'on parle d'une crise des vocations en hôtellerie et restauration depuis la période covid et la fermeture des restaurants pendant plusieurs mois, l'école hôtelière Marie Rivier de Bourg-Saint-Andéol voit ses effectifs repartir à la hausse.
Elle accueille cette année 90 élèves.

« En Ardèche, explique David Lanfle, le directeur, *nous sommes dans un bassin touristique où il y a du travail. Depuis l'an dernier, nous sentons un regain d'intérêt pour nos formations.»*

Un enseignement de qualité

La majeure partie des élèves de CAP et Bac Pro, cuisine et service, sont de Drôme-Ardèche et choisissent ce lycée hôtelier pour la qualité de l'enseignement mais également pour les nombreux partenariats avec les restaurants locaux : guinguettes, bistrots, bars, restaurants traditionnels et gastronomiques.

L'établissement dispose de deux restaurants d'application et pédagogique. Le restaurant d'application, ouvert au public, propose à midi en semaine un menu régional et une fois par mois des soirées thématiques. Depuis 2016, les élèves travaillent dans une cuisine professionnelle digne des plus grands établissements, et la salle de restaurant a été entièrement rénovée l'an dernier.

© Lycée hôtelier Marie-Rivier

Les élèves de service y travaillent en tenue noire et blanche. Enoha, en première année de CAP service, explique : *« On nous apprend à faire du haut de gamme. C'est pour cela qu'on est en tenue. On s'y fait, même si c'est un peu difficile de travailler en chaussures de ville. »*

« Nous plaçons régulièrement des stagiaires dans des restaurants gastronomiques comme Le Clair de la Plume à Grignan et l'Auberge de Montfleury à Saint-Germain, explique Laurent Audigier, professeur de cuisine. *Nous travaillons également avec des palaces de la Côte d'Azur comme l'Hôtel Martinez à Cannes. »*

Service, cuisine et… vin

Depuis quelques années, les élèves de CAP ont le privilège de créer leur propre vin. Ils travaillent avec deux vignerons, Raphaël Pommier à Bourg-Saint-Andéol et Frédéric Dorthe à Saint-Marcel d'Ardèche. De la taille des vignes à la création des étiquettes en passant par les vendanges, la vinification et la mise en bouteille, ils réalisent leur cuvée de A à Z. Et depuis 2 ans, après leur diplôme, ils ont la possibilité d'effectuer une Mention Complémentaire sommellerie.

À LANAS AUSSI

Le CFA (Centre de Formation des Apprentis) de Lanas, près d'Aubenas, propose un CAP cuisine, un CAP commercialisation et services HCR (Hôtel café restaurant) et un Brevet Professionnel Arts de la Cuisine, en alternance.

CFA André Fargier
Route de l'Aérodrome 07200 Lanas
tél. 04 75 36 16 00

© Lycée hôtelier Marie-Rivier

Un accompagnement personnalisé

L'école hôtelière Marie Rivier fait partie d'un ensemble scolaire privé sous contrat qui attache une grande importance à l'accompagnement de chacun de ses élèves. *« Si on s'intéresse à nos élèves, explique Christian Arnaud, professeur de service et de sommellerie, si on les motive, si on met en avant le côté humain, alors on crée une relation de confiance et les jeunes nous suivent. »*

Angie, élève en terminale restauration, confirme cet état d'esprit : *« Il y a 5 ans, j'ai commencé par un CAP service, puis j'ai fait un CAP cuisine et maintenant je termine mon Bac Pro cuisine. J'ai eu tous mes examens. Je suis très contente de mes chefs et de mes profs de cuisine. Ceux qui ont cru en moi ont fait ce que je suis maintenant. »*

POUR EN SAVOIR PLUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE MARIE RIVIER

21 avenue Notre-Dame
07700 Bourg-Saint-Andéol
tél. 04 75 54 52 50
accueil@marie-rivier.com
marie-rivier.com

GORGES de l'Ardèche | Pont d'Arc

Complétez votre lecture et obtenez de l'information pratique et concrète pour visiter la destination dans le «Carnet d'expériences uniques au monde».
Vous y trouverez des informations sur les sites à visiter, les villages, les activités à pratiquer, les adresses des professionnels Gorges de l'Ardèche - Pont d'Arc.

To read the magazine in english, please consult our website

Retrouvez
toutes les informations pratiques
pendant votre séjour

gorges-ardeche-pontdarc.fr