



5



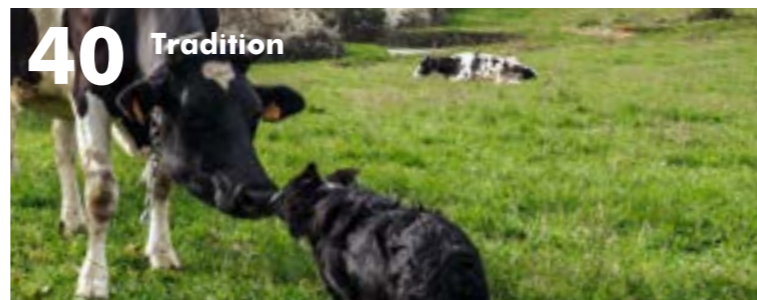
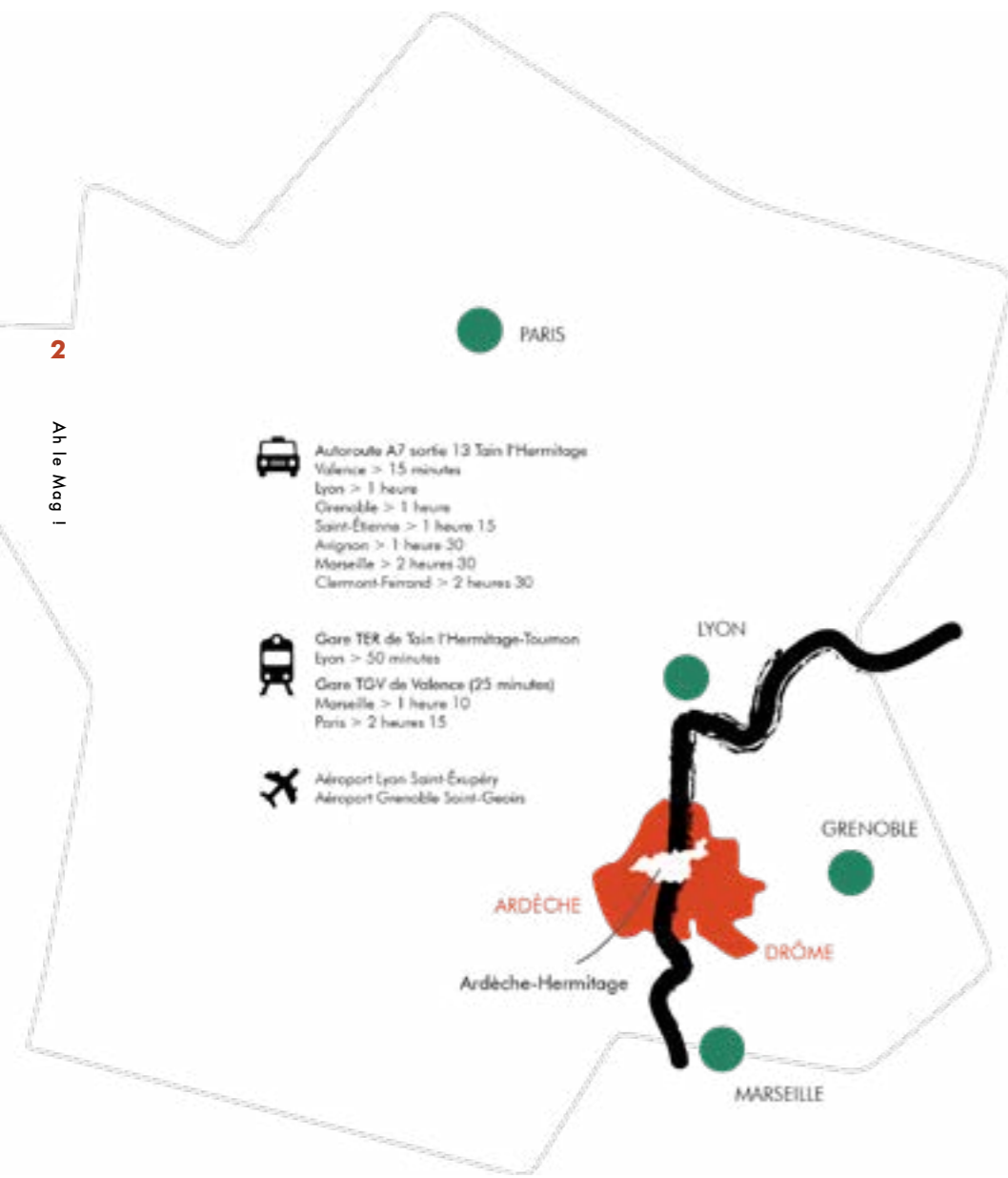
oh!

LE MAG

Le magazine d'ARCHE Agglo et de l'office de tourisme Ardèche Hermitage

FR EN





Ce 5<sup>e</sup> numéro de **AH ! Le mag**, magazine réalisé par **ARCHE Agglo et Ardèche Hermitage Tourisme**, sera le dernier de la série. Vous pouvez toujours d'ailleurs retrouver les numéros précédents dans les offices de tourisme du territoire.

Après 5 ans à valoriser quelques-unes des nombreuses pépites de notre territoire, nous ne comptons toutefois pas nous arrêter en si bon chemin... il y a encore tellement à faire ! La promotion de notre beau territoire nous tient au cœur et vous pourrez découvrir dans les prochains mois d'autres moyens et de le (re)découvrir et d'en profiter au maximum !





BALADE

## En voiture à bord du Petit train des vignes

En voiture Simone ! c'est Franck qui klaxonne.



« C'est la première fois que je ne m'ennuie pas sur un petit train ! » Ce cri du cœur vient d'un touriste embarqué avec sa petite famille à bord du Petit Train des Vignes, conduit et surtout... animé par Franck Tabuteau. Car non, Franck n'est pas un conducteur comme les autres, celui qui conduit machinalement sa machine, en diffusant une bande enregistrée standard. Le Petit Train de Franck, c'est la route sans la routine, le train sans le train-train. « Ma devise, c'est le plaisir de faire plaisir », affirme-t-il non sans fierté.

Avec son père Raymond, en 2014, ils ont lancé sur la route des vignes ce petit train à la demande de la mairie de Tain, qui les avait repérés depuis qu'ils animaient en tandem celui du parc Jouvet à Valence, depuis vingt ans. Auparavant, ils avaient déjà conduit des trains touristiques à Tours pour Raymond, à Millau pour Franck. « Celui des vignes, on l'a acheté d'occasion à un exploitant de Clermont-Ferrand, mais c'est une fabrication italienne ». Une loco, trois rames, 54 passagers au total, 2,8 litres turbo diesel dans le ventre et c'est parti pour quatre à huit circuits par jour, sept jours sur sept, d'avril à novembre. « Mais honnêtement, je n'ai pas vraiment l'impression de travailler ! » confie-t-il dans un grand sourire.

Il faut le dire, Franck est un sacré numéro, il aime les gens, il aime sa machine, il aime sa région, il





aime les blagues, il aime les surprises et de tout cela, il n'est jamais en reste. D'imagination non plus, car il propose des balades mixtes avec les Canotiers du Rhône, des soirées dégustations, des quizz et des escape games, il célèbre Pâques et Halloween...

Mais la balade dans les vignes demeure le produit star de son catalogue. Du départ sur le parking de la Cité du Chocolat au sommet de « la colline la plus célèbre du monde après Hollywood »

(celle de l'Hermitage), on grimpe les 320 mètres de dénivelé dans la bonne humeur, on longe le quai, on parcourt les vieilles rues, on traverse la place du Taurobole, on passe devant la cave de Tain, tout cela avec les commentaires facétieux et néanmoins érudits de Franck, et sa playlist aux petits oignons. Un bon dosage d'histoire, de rythme et d'humour. Et de convivialité : la balade des vignes s'achève au coucher du soleil par une dégustation de vins et de produits locaux avec une cave partenaire... et la surprise du chef, juste avant de regagner la gare. Mais chut.

### All aboard the Little Vineyard Train !

Franck Tabuteau came up with the idea of a little tourist train to take you from the town of Tain up through the Hermitage wine slopes. A locomotive, three carriages and off you go with the driver not contented with just driving but who also enjoys telling you stories along the way making it a pleasant trip for his passengers. The journey through the vines often goes on til sunset and finishes with a tasting of local wines and products.





## Des chèvres savoyardes dans les alpages ardéchois

**Sur les hauteurs de Saint-Victor, Kathy Desmartin fait des savons au lait de ses chèvres... de Savoie**

On les reconnaît aux deux barrettes blanches qu'elles ont sur la tête et à l'« écusson » de fourrure claire qu'elles ont sous la queue (voir encadré). Joyeuse, Josette, Noisette et Mazette (qui riment avec biquette), les quatre chèvres de Kathy Desmartin, sont aussi savoyardes que leur maîtresse. « Je suis née au pied des montagnes », explique cette dernière. « J'étais souvent en alpage et très tôt, j'ai aimé les chèvres ». L'alpage ardéchois, où elle a décidé de s'installer avec son mari et leurs deux enfants, ne culmine sur les hauteurs de Saint-Victor qu'à 650 mètres, mais cela reste un pâturage de moyenne montagne, à l'endroit où l'Ardèche est la plus verte. Dans tout le département, elle est la seule à élever des chèvres savoyardes.

« Pour faire du fromage, il aurait fallu un plus gros troupeau. Mais j'ai préféré m'orienter vers une activité plus originale, et compatible avec mon travail en clinique vétérinaire, et ma vie de famille ». Après deux ans d'élaboration, de formation et d'études, ce sera donc des savons, fabriqués avec le lait frais de ses chèvres. Un lait particulièrement hydratant, qui, grâce à l'acide lactique et l'acide caprylique qu'il contient, est adapté à toutes les peaux, de Sissi l'impératrice à vous et moi.

Les produits de Kathy sont obtenus à partir d'un procédé de saponification à froid : une alchimie naturelle entre la soude (hydroxyde de sodium) et des corps gras (ici, des huiles de tournesol, d'olive ou de coco et beurre de coco ou de karité), mélangés à basse température (celle du corps ou à peu près). « Le plus long, c'est le séchage, qui est au savon ce que l'affinage est au fromage. Il dure jusqu'à trois mois ». Le galet obtenu est

doux, crémeux, délicatement parfumé à la fleur d'oranger, au miel de châtaignier, à la verveine, au conifère et bientôt à l'aubépine. Et cette spécialité toute douce, le P'tit laineux nature, un savon enrobé de laine feutrée de brebis : pas besoin d'enlever sa couverture pour se laver... Idéal pour les bergers et les randonneurs.

On trouve les savons « Secrets d'alpage » en Ardèche, Drôme, Isère et Savoie auprès de 70 revendeurs de nature très différente : épicerie fines, fromageries, pharmacies, esthéticiennes, magasins de producteurs, boutiques cadeaux et même le Super U d'Annonay.



### Goats from Savoie on the Ardèche alpine pastures

Above the village of Saint-Victor, Kathy Desmartin makes ultra-moisturizing soaps for all skin-types with the particularly rich milk from her four goats. The latter are of a breed saved from extinction by an association of breeding farmers.





## L'Alpine polychrome sauvée de l'extinction

LA CHÈVRE DE SAVOIE, ÉGALEMENT SURNOMMÉE L'ALPINE POLYCHROME EST EMBLÉMATIQUE DES ALPES, PAR SA RUSTICITÉ, SON POIL RAS, SES OREILLES FINES ET POINTUES, SES JOLIES CORNES. SON LAIT EST RICHE ET NOURRISSANT MAIS AU COURS DES ANNÉES 70, ELLE A SOUFFERT DE LA CONCURRENCE D'AUTRES RACES PLUS PRODUCTIVES – L'ALPINE CHAMOISÉE, PAR EXEMPLE, PRODUIT DEUX À TROIS FOIS PLUS DE LAIT - AU POINT QUE LA CHÈVRE DE SAVOIE A VU SA SURVIE MENACÉE, ALORS QU'AUX ÉTATS-UNIS, OÙ ELLE A ÉTÉ MASSIVEMENT EXPORTÉE AU DÉBUT DU XXÈME SIÈCLE, ELLE EST DEVENUE L'UNE DES RACES LES PLUS POPULAIRES. EN 2001, DES ÉLEVEURS REGROUPÉS AU SEIN DE L'ASSOCIATION DE SAUVEGARDE DE LA CHÈVRE DES SAVOIES, ONT MIS EN PLACE UN PROGRAMME DE SAUVEGARDE DES RACES SAVOYARDES À FAIBLE EFFECTIF. L'ASSOCIATION A AINSI VU LA POPULATION PASSER DE 400 CHÈVRES À SON PREMIER INVENTAIRE À PLUS DE 1000 EN 2016. ET DEPUIS 2020, LA RACE EST OFFICIELLEMENT RECONNUE PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

## SAVOIR-FAIRE

# Coutelier mais surtout forgeron

**À Plats, Jean-Jacques Astier résiste aux temps modernes et continue de forger à l'ancienne. Plus qu'un savoir-faire, une philosophie**

Ce n'est pas l'homme des cavernes, mais peu s'en faut. Un peu hirsute, un peu ours, un peu farouche, Jean-Jacques Astier transporte nonchalamment sa carcasse d'un bout à l'autre de son atelier, au milieu de sa forge, ses enclumes, son charbon, ses pinces, ses faucilles et ses marteaux. C'est un homme de l'ancien temps, réfractaire à la frénésie consumériste, au futile, à l'inutile et au mercantile. « Mon plus grand bonheur, c'est de réparer l'outil d'un paysan, usé par plusieurs générations, et qui servira à nouveau aux prochaines ». S'il est (relativement) connu du grand public, grâce aux concessions qu'il fait à la modernité (site web, compte Facebook, etc), pour la réalisation de ses couteaux d'exception, Jean-Jacques Astier préfère revendiquer son statut de forgeron avant celui de coutelier.

« Ce qui m'intéresse, c'est l'outil, c'est l'objet qui convient à la personne qui va l'utiliser. Sans forgeron, pas de paysan, pas de soldat, pas d'outil, pas de pain », résume-t-il. Aujourd'hui, les corps de métiers qui, jadis, avaient recours au forgeron, se sont raréfiés, et ceux qui restent se laissent tenter par l'obsolescence programmée, préférant remplacer que réparer. Ne lit-on pas en gros dans son atelier : « le temps ne respecte rien de ce que l'on fait sans lui », sa devise ? Alors qu'il s'agisse d'une tenaille, d'une charrue ou d'un couteau malais ou ardéchois, ce que cet alchimiste aime par-dessus tout, c'est partir d'un caillou et en faire un outil.

Le charbon extrait de la terre, le feu qui fait la forge, l'air qui fait respirer le foyer, et l'eau qui refroidit et stoppe le rougeolement : quatre éléments pour un chef d'orchestre concentré, patient, qui donne une forme à chaque pièce, l'une après l'autre. Ici, l'approximation et la triche n'ont pas leur place.





Après avoir expérimenté les deux dimensions avec la peinture, les trois avec la sculpture, les quatre avec la forge, cet artiste un peu poète, un peu philosophe, forme aussi de jeunes forgerons.

### A cutler but above all a blacksmith

In the village of Plats, Jean-Jacques Astier stands up against modern times and carries on forging as in days gone by making exceptional knives or repairing old farming tools. "A good tool is an object suited to the person who uses it. No blacksmith, no farmer, no soldier, no tool, no bread ". A blacksmith no doubt but also a great philosopher...





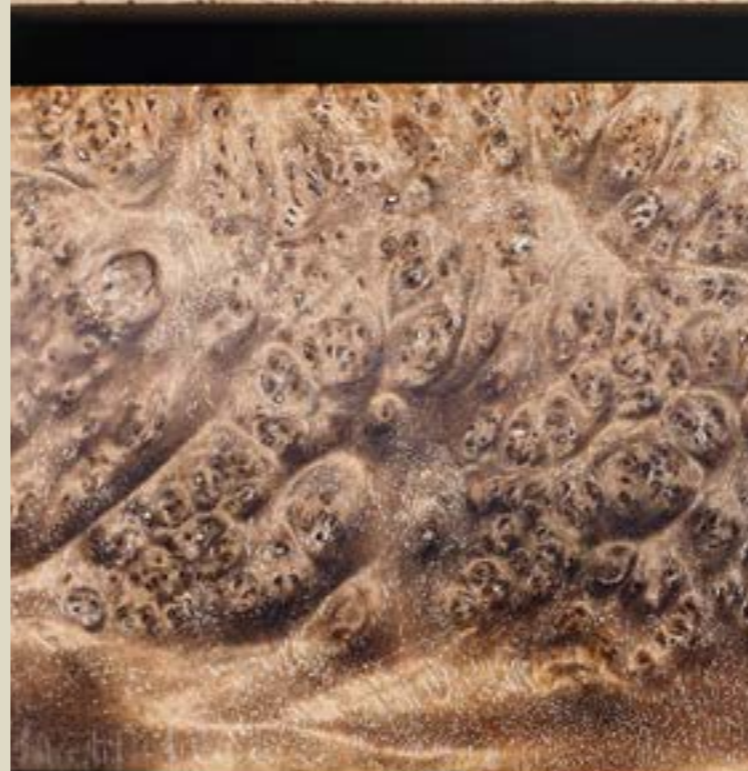
## Le bon couteau, c'est un couteau qui coupe !

### De Paris à Boucieu-le-Roi, de la publicité aux couteaux ... le grand écart de Grégory Coll

« J'ai divisé mon salaire par cinq et j'ai donné toutes mes paires de baskets ». Le résumé est radical mais la trajectoire de Grégory Coll, marseillais d'origine, parisien pendant quinze ans, et ardéchois depuis quatre ans, l'est aussi. « Je suis allé à Paris avec mon master en publicité, j'ai travaillé dans des agences et un jour, je me suis retourné et je me suis rendu compte que j'y avais passé quinze ans. Et que je ne voulais pas continuer ». Ici, à Boucieu-le-Roi, Grégory a trouvé une vocation – la coutellerie -, il a acheté une maison avec un petit atelier, il a fait un bébé avec son épouse, et surtout, il goûte au bonheur de n'avoir comme seuls horaires que ceux qu'il se fixe, comme seule discipline que celle qu'il s'impose et comme seuls clients que ceux qu'il choisit.

« J'ai longtemps été convaincu que je ne savais rien faire de mes mains. Mais comme j'ai toujours aimé les couteaux, j'ai rencontré à Paris un artisan coutelier qui a accepté de me former pendant deux ans et j'ai pris goût au sens du détail, au travail bien fait. Arrivé en Ardèche, j'ai investi dans un matériel de base et j'ai continué de me former tout seul dans mon atelier ». Une ponceuse à bandes abrasives, un four pour la « trempé », de la patience, de la minutie ainsi qu'un choix affûté des aciers pour les lames et des bois pour les manches. Des bois locaux comme le buis, le châtaignier, le frêne, mais aussi l'ébène et le palissandre, plus exotiques et si beaux...

Pas facile de faire entendre sa petite voix dans un artisanat concurrentiel, où chacun a sa technique, son design, sa marque de fabrique en somme. « Je commercialise uniquement sur les réseaux sociaux, je travaille à la commande, pièce par pièce. Surtout des couteaux droits de randonnée, de chasse et de cuisine, et mon épouse réalise les étuis en cuir ». Selon la finition, Grégory va passer de six à dix heures sur chaque couteau. « Un bon couteau, c'est un couteau efficace, qui fait ce que vous lui demandez ». Bref, un couteau... qui coupe, et qui n'appartient qu'à votre main.



### A good knife is a knife that cuts !

After working in advertising, Grégory Coll left Paris to settle in Boucieu le Roi making a major change in his professional life. In his workshop he now devotes himself to his new passion, making top of the range cutlery, using local and rare wood sources with each piece being unique.





## ÉCONOMIE

# Refresco, une usine qui a vraiment de la bouteille

**Margès abrite le siège social de Refresco France, leader mondial indépendant de l'embouteillage et l'usine historique du groupe. Ici, le contenant compte autant que le contenu**

Il y a de fortes chances pour que le jus de fruits que vous buvez au petit-déjeuner, l'eau de source aromatisée du repas, le soda de l'après-midi et la soupe du soir aient été conditionnés à côté de chez vous. A Margès, premier site français racheté en 2002 par le groupe hollandais Refresco, la capacité de production atteint 30000 bouteilles par heure et par ligne. Au tout départ, l'aventure commence par la transformation du fruit et évolue progressivement vers la fabrication et l'embouteillage de boissons. Avec ses six sites de production désormais implantés en France, et son 1,3 milliard d'unités produites chaque année, Refresco France, dont le siège social est à Margès, est devenu le leader mondial indépendant de l'embouteillage. C'est-à-dire qu'il travaille aussi bien pour les grandes marques nationales que pour (toutes) les marques de la grande distribution.

## « ICI, JE NE METS PAS DE BULLES DANS MES BOISSONS »

« La majeure partie des rayons de jus de fruits de votre supermarché a été embouteillée chez nous », explique Sébastien Lacout, directeur de l'usine Refresco de Margès, qui conditionne quatre catégories de boissons. Les jus de fruits tout d'abord, qui arrivent en citerne, déjà transformés. « Mon métier, c'est alors de les mettre en bouteille de façon aseptique, et c'est un vrai savoir-faire », reprend M. Lacout. Les boissons au thé ensuite, qui se boivent glacées, ainsi que les boissons à base de fruits, qui sont préparées, sur le site,

à base de poudres, de sucre et d'arômes. Les soupes, ensuite. Les eaux aromatisées enfin.

« Toutes les boissons qu'on embouteille ici sont plates. Je ne sais pas mettre des bulles ! » plaisante Sébastien Lacout, lui qui a travaillé précédemment chez Coca-Cola, de même que chez Nestlé. Ici, toutes les bouteilles sont 100% plastique, 100% recyclables. « Nos bouteilles PET (polyéthylène) sont obtenues par soufflage d'une préforme dans un moule qui détermine sa forme. Notre méthode de flash pasteurisation consiste à faire monter rapidement la boisson en température, à plus de 90°, et de la faire suivre d'un refroidissement immédiat, autour de 25°.

C'est notre savoir-faire que de moduler ces températures en fonction de l'acidité de la boisson, afin d'assurer une aseptisation parfaite et donc la sécurité alimentaire. Le but, c'est d'éviter toute contamination et de préserver la conservation du produit et de garantir la DLUO (date limite d'utilisation optimale) ».



## UNE VINGTAINE DE POSTES À POURVOIR

Le site Refresco de Margès, qui traite 640 références de produits différents, et produit plus de 350 millions d'unités chaque année a fait de la souplesse et de la technicité ses points forts : « Nous sommes les seuls à pouvoir produire une quinzaine de formes de bouteilles différentes sur chacune de nos quatre lignes d'embouteillage. Toutes les 30 000 bouteilles, c'est-à-dire chaque heure, nous avons potentiellement un changement de références, c'est énorme ».

Pour faire tourner cette usine haut-de-gamme, il faut un personnel agile et compétent. Ils sont 300 à travailler à Margès. « Mes conducteurs de machines ne sont pas des presse-boutons. Je suis fier de leur engagement et de leurs compétences ! », insiste Sébastien Lacout, très impliqué pour faire de son usine un endroit vertueux où il fait bon travailler, dans la diversité et la bienveillance. Une usine qui recrute, aussi, le site étant en pleine croissance. Ainsi, une vingtaine de postes sont aujourd'hui à pourvoir.

Après les étapes de préparation des boissons et de remplissage, il ne reste « plus que » le conditionnement : étiquetage,



palettisation sont également automatisés. Enfin, les palettes sont prêtes à être enlevées par près de 15000 camions de transporteurs qui, chaque année, sortent des entrepôts de stockage de Refresco,

pour que les boissons soient acheminées sur leurs lieux de distribution. Et les rayons de vos supermarchés.





## LES AUTRES USINES DE REFRESCO FRANCE

Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or) : **65 millions de bouteilles PET et verre / an**

Saint-Alban (Loire) :  
**480 millions de bouteilles PET et canettes**

Le Quesnoy (Nord) :  
**205 millions de bouteilles PET et briques**

La Roche-sur-Foron (Haute-Savoie) : **120 millions de briques**

Nissan-Lez-Enserune (Hérault) :  
**40 millions de bouteilles PET et verre**



### The Refresco factory knows the bottle inside out

The head office of Refresco France, the global independent leader of bottling plants, is located in the town of Margès. It is also the group's historical factory. Production capacity can reach 30000 bottles per hour, with 640 product references including various flavoured waters, fruit juices and soups.





## GOURMAND

# La route des oignons doux du sud commence à Tournon

**Il est dur à récolter mais doux à la cuisson. Dans les îles du Rhône, il n'y a plus qu'un seul producteur d'oignons de Tournon. On lui fait toujours sa fête tous les 29 août**

« CULTIVÉ ET SÉCHÉ AUX ÎLES FÉRAY

D'UNE BELLE COULEUR SATIN CUIVRÉ

AU GOÛT SI DOUX ET SI PARFUMÉ

CRAQUANT, FONDANT, PLAT ET ROND

C'EST L'UNIQUE, LE VÉRITABLE OIGNON DE TOURNON.

HEUREUX D'EN FAIRE DURER LA TRADITION

LES LÉGUMES DES ÎLES FÉRAY VOUS LES PRÉSENTENT AVEC PASSION »

À lire ces vers, on se dit que les poètes du Moyen-Age avaient bien du talent, surtout quand on rapproche cette lecture du grand événement qui célèbre la fin de l'été à Tournon : la Foire aux oignons, qui se tient chaque 29 août au bord du Rhône depuis... 1309. En fait, on a raison et on a tort. Oui, la Foire aux oignons a bien été créée en 1309, en hommage au martyr chrétien Saint-Julien de Brioude, et officialisée en 1468 par une ordonnance de Louis XI. Mais non, ce poème n'est pas d'époque. Il est signé Sylvie Cavé, qui travaille toujours aux Légumes des îles Féray, aux côtés de Frédéric Martin, dernier et désormais seul producteur de l'oignon de Tournon.

Cette variété d'oignon appartient à la famille des oignons doux du sud de la France, comme ceux des Cévennes ou de Lézignan. Sa culture a commencé ici il y a une centaine d'années chez les maraîchers de la plaine alluvionnaire de Tournon, Mauves et Glun. Il doit sa particularité à sa taille – le bulbe est petit –, à sa forme – il est rond et plutôt aplati – et à son goût – doux et légèrement sucré. Ses caractéristiques le rendent précieux, mais particulièrement difficile à récolter... et à éplucher. Ce sont ces contraintes qui, au fil des années, ont découragé les maraîchers et fait baisser la production, qui atteignit pourtant les 500 tonnes dans son âge d'or.

## DISPONIBLE EN QUATRE TAILLES

« Nous semons les graines à la Sainte Agathe (le 5 février, ndlr), et nous ramassons les bulbes en août, entièrement à la main, juste avant la foire », explique Frédéric Martin. Aujourd'hui, seules vingt tonnes d'oignons environ sont ramassées et cela prend trois jours. Les légumes sont ensuite ébourrés (débarrassés de leurs tiges et de leurs racines) puis passés à la calibreuse qui les trie en quatre tailles : grelot, saucier, moyen et gros. « L'oignon de Tournon ne se mange pas frais. Il s'adoucit à la cuisson et devient doux et fondant, c'est le meilleur ! », reprend Sylvie. Ce ne sont pas de grands chefs comme Régis Marcon ou Anne-Sophie Pic (et sa tatin d'oignons de Tournon au café...) qui la contrediront, ils se fournissent depuis toujours aux îles Féray.

« Après la récolte, on a tout l'automne et l'hiver pour le sécher. On s'en occupe quand le reste des cultures nous laisse un peu de répit ». L'oignon de Tournon ne représente en effet que 1% de la production totale et un seul hectare des Légumes des îles Féray, que Frédéric Martin a repris à Roger Gonnet en 2007.

### The sweet-onion's journey begins in Tournon

The traditional onion from Tournon is small, round, flat and although difficult to pick is sweet and melts on cooking. There is only one producer left nowadays who continues to grow this small golden-colour vegetable, so much so that the inhabitants have made it a celebration every year on 29th August ... for the last 713 years.







La 713ème Foire à l'oignon aura lieu le 29 août 2023.  
Elle accueillera plus de mille exposants à travers Tournon.



## Chic, des chips

24

Ah le Mag !

Il manquait des chips à l'apéro ce jour-là, alors David Victouron, producteur à Saint-Victor, a eu comme une illumination : et si, sur nos trois hectares et demi de pommes de terre exploités chaque année, on faisait des chips ? Banco. Le GAEC Victouron, installé sur les terres de l'arrière-grand-père de David et où il travaille



aujourd'hui avec son frère Bernard et, encore un peu, ses parents André et Véronique, est une grande ferme familiale de fruits, légumes, céréales, viticulture et élevage.

Depuis un an, le GAEC transforme désormais une partie de sa production de 80 tonnes de pommes de terre, essentiellement la variété agria, mais aussi les o'sirène et les monalisa, en chips artisanales, nature ou au piment d'Espelette, avec une teneur en sel bien moindre que ces concurrentes industrielles. Car c'est une entreprise tout aussi artisanale qui, pour l'instant, fabrique les chips des Victouron, à Vitrolles, dans les Bouches-du-Rhône.

On trouve les chips artisanales de la famille Victouron dans une vingtaine de magasins de Drôme et Ardèche, mais aussi à Lyon et Saint-Etienne, et les essayer, c'est les adopter.

### Craving for crisps

David Victouron and his brother Bernard, both working on the family farm in Saint-Victor, have decided to use half their potato production to make homemade crisps. You can buy them in many shops in Drôme and Ardèche.

## Simon Rouchier, le paysan confiseur

Cet enfant du pays est un homme-orchestre. Simon Rouchier, aux manettes de la Ferme des Gauchetières à Pailharès, où il est né, règne sur les trois hectares du terrain parental, depuis longtemps en bio, et dont deux sont aujourd'hui réservés aux petits fruits. Framboises, groseilles, cassis, myrtilles, abricots, reine-claude, l'été, pommes et coings l'automne et l'hiver. Seul, il cultive, entretient, ramasse, transforme et vend les jus, sirops, nectars, confitures et ses pâtes de fruits qui sont devenues sa spécialité. Avec un vrai goût de fruit et peu de sucre. En fin d'année, il fabrique aussi ses chocolats et même des nougats, histoire d'utiliser les connaissances acquises au cours de ses études de chocolaterie.

### Simon Rouchier, the confectioner farmer

He was born in les Gauchetières in the village of Pailharès and manages a three-hectare family plot of land growing small organic fruit. He cultivates, works, harvests, transforms and commercialises syrups, nectars, jams and fruit jellies all by himself.





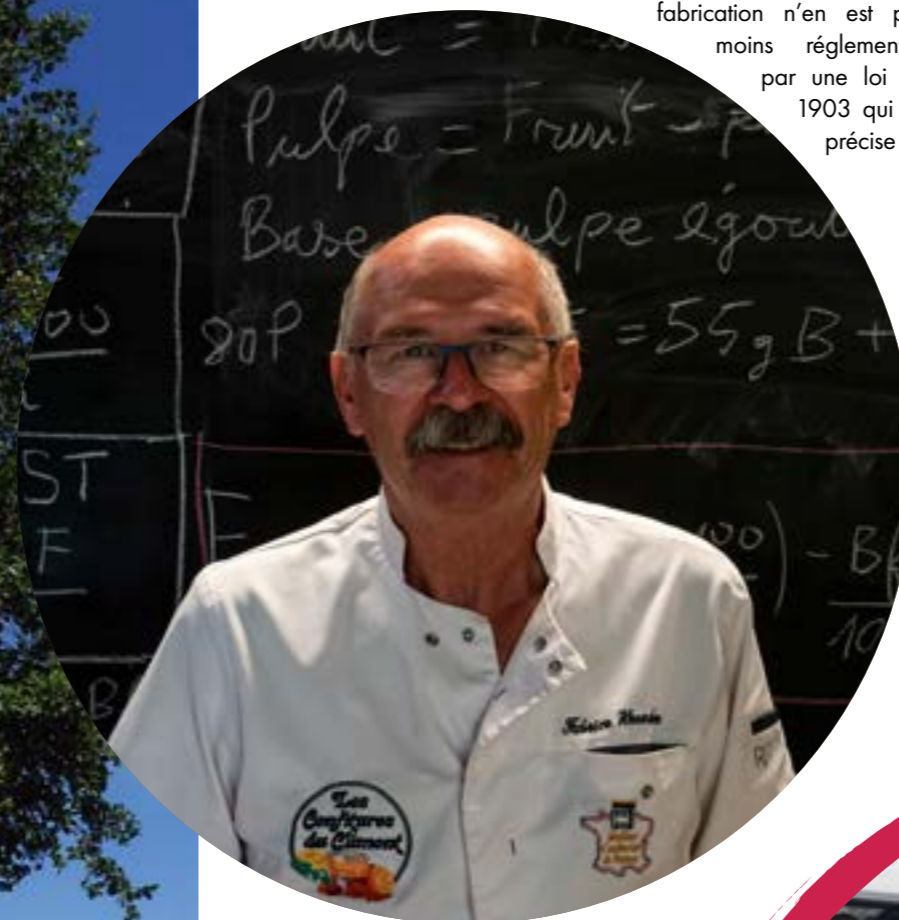
# Des confitures crues, faites de soleil, de vent et de calculs

**Sur les hauteurs du plateau ardéchois, l'Alsacien Fabrice Krencker fabrique des confitures sans cuisson, sans autre énergie que celle du vent et celle du soleil. Par « simple » évaporation de l'eau contenue dans les fruits mélangés au sucre. La sobriété au service de la gourmandise.**

Etymologiquement, dans le mot confiture il y a « faire » et « avec ». Autrement dit mélanger du sucre avec un ou plusieurs fruits réduits en purée ou en pulpe. Pour être ancestrale, cette fabrication n'en est pas moins réglementée par une loi de 1903 qui en précise les

contours : pas moins de 55% de sucre, car c'est lui qui empêche la dégradation du fruit. Fabrice Krencker connaît tout ça par cœur, lui qui obtint en 2010 le titre de meilleur confiturier de France et dont l'atelier de fabrication, en Alsace, a reçu en 2015 le précieux label Entreprise du patrimoine vivant.

« La confiture, c'est un produit à la fois très simple et en même temps très technique. Jusqu'à présent, personne n'avait mesuré la quantité d'eau qui s'évaporait à la cuisson ». C'est en Ardèche, à Etables où il s'est installé il y a dix-huit ans, laissant à sa fille et son gendre l'atelier alsacien, qu'il a donc élaboré une nouvelle formule, celle de la cruftiture. Oh, bien sûr, cela reste un mélange de fruits et de sucre, mais... Avec sa blouse et ses lunettes de professeur Nimbus, Fabrice Krencker a fait ses calculs : des équations et des règles de trois pour arriver à la formule magique et secrète. Celle qui permet de calculer la quantité d'eau qu'on doit laisser évaporer du mélange fruits et sucre exposé au vent et au soleil, pour obtenir un résultat parfait.









## UNE FABRICATION QUI DÉPEND DE LA MÉTÉO

« Cela dépend de la teneur naturelle en sucre du fruit, que je mesure avec mon réfractomètre, du taux de sucre à obtenir en fin de fabrication, de la chaleur du soleil et de la force du vent », précise-t-il. Élémentaire mon cher Kremcaer ! De juin à septembre, Fabrice Krencker installe dehors ses quatre plateaux, recouverts d'une moustiquaire. Selon le fruit à travailler, selon la météo, il a calculé précisément combien de sucre il lui faut ajouter aux fruits et quelle quantité d'eau doit être évaporée pour obtenir la consistance parfaite. Ce jour-là, il a étalé sur chaque plateau une couche d'un mélange de 2,9 kilos de framboises et 2,76 kilos de sucre. L'après-midi même, il récoltait sa crufture.

« Le soleil et le vent sont des énergies naturelles, et les fruits viennent du coin, il n'y a pas plus frugal et plus locavore, non ? » Melon-citron vert, rhubarbe-fleur de sureau, pommes au rhum-raisins secs et même oignon de Tournon : tous les mélanges, tous les parfums, toutes les recettes s'en trouvent

effectivement sublimés. Car à la sortie, on a en bouche un produit plus épais qu'une confiture mais moins solide qu'une pâte de fruit, un truc suave qui fait ressortir le goût du fruit au point d'en faire oublier la sucrosité. Et qui, de surcroît, se conserve trois ans hors du réfrigérateur.

Le seul défaut de cette gourmandise ? Les 500 kilos ainsi produits en quatre mois ne suffisent pas à répondre à la demande et sont vendus exclusivement dans la boutique familiale, en Alsace. Mais la formule du professeur Krencker pourrait avoir des disciples. « Faire mieux avec moins, c'est dans l'air du temps. J'ai breveté mon invention, mais je suis prêt à former des stagiaires à la fabrication des cruftures. En trois jours, tout le monde peut en faire, partout ».

A condition d'avoir du vent et du soleil, bien sûr. A bon entendeur...



### Jams, made only with sun, wind and precise calculation

Up on the high plateau of Ardèche Fabrice Krencker, originating from the Alsace region, makes jams using only the energy of sun and wind. After a little scientific calculation he replaced the cooking by evaporation of the water contained in the fruit and sugar mix and by measuring and weighing at the different stages of the process. Frugality makes for sweet treats.

## Kilucrue, c'est son credo

**Dans l'ancienne cuisine du couvent de Saint-Félicien, Céline Michaud met en pratique sa conviction : la santé passe par les légumes lacto-fermentés.**

« Dans la famille, nous avons toujours fait très attention à ce qu'on mangeait. Avec mes parents on faisait déjà du kéfir, de la choucroute et des légumes fermentés, parce que c'est très bon pour la santé. Et comme je n'en trouvais pas dans les magasins, j'ai décidé de les faire moi-même ». Le procédé dont parle Céline Michaud, c'est la lacto-fermentation, peu usitée au pays du beurre et de la crème, mais très courant en Asie, notamment en Corée, avec la tradition du kimchi, inscrite au patrimoine culturel de l'humanité... Il s'agit même de la plus ancienne des techniques de conservation puisqu'elle ne nécessite que... du sel. Et surtout, d'une grande sobriété énergétique, puisqu'à aucun moment on ne chauffe ni ne refroidit la préparation.

« On râpe et on coupe en morceaux les légumes, auxquels on ajoute simplement de l'eau et du sel. parfois des épices. Cette saumure permet le développement d'une flore microbienne lactique qui transforme en acide une partie des sucres contenus dans les légumes. C'est cela qu'on appelle la lacto-fermentation, qui se réalise en anaérobie, c'est-à-dire dans un contenant totalement sans air. Si bien que les mauvaises bactéries ne peuvent y survivre. Il ne reste que les vitamines », explique Céline Michaud.



De fait, tous les légumes, surtout ceux d'hiver – sauf les pommes de terre – se prêtent aisément à la lacto-fermentation, qui offre toutes les vertus du cru (les vitamines) et du cuit (la facilité de digestion)... et un petit goût en plus, cette saveur « umami » qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Le produit ainsi obtenu (au bout de trois semaines environ) se conserve au frais pendant plusieurs mois.

« C'est un goût à apprivoiser, et l'idéal est de les intégrer à son quotidien, pour leurs bienfaits pour la flore intestinale et l'immunité ». En France, c'est essentiellement le chou qu'on consomme avec ce procédé : cela donne la choucroute. Et pour certains amateurs, des « pickles », qui sont des légumes lacto-fermentés, additionnés de vinaigre qui viennent condimenter, par exemple, une assiette de charcuterie. Dans la gamme de Céline, on trouve des bocaux de carotte-curcuma, de betteraves et navets au gingembre, de chou rouge au carvi, à prévoir dans un sandwich, un burger, une omelette ou un riz nature...

Implantée depuis six ans à Saint-Félicien avec sa famille, Céline a créé Kilucrue et installé son

atelier dans l'ancienne cuisine du couvent Saint-Joseph, aujourd'hui partagée entre plusieurs artisans. Elle achète ses légumes chez différents producteurs locaux, qui trouvent dans cette filière une façon intelligente d'écouler leurs surplus. Quant à ses bocaux de légumes, elle les vend sur les marchés de Saint-Félicien et ceux de l'Ay au Doux, auprès de magasins de producteurs, d'épiceries locales, et en vrac dans deux boutiques au Cheylard et Saint-Vallier.

### Céline Michaud's Credo « Kilucrue »

In the old kitchen of the convent in Saint-Félicien Céline Michaud has put into practice her conviction of how lacto-fermented vegetables can help towards a healthy well-being. This ancient preserving technique only needs salt and water. What's more, all kinds of vegetables, especially winter







Chez Lafumat, on est boucher charcutier à Plats depuis cinq générations. Bruno, pourtant, va abandonner boutique et camion-frigo il y a deux ans pour se consacrer uniquement à la conserverie des recettes canailles transmises par ses aïeux. Trop de fatigue et trop de stress accumulés depuis vingt ans, lorsqu'il avait repris avec son épouse Agnès, l'entreprise familiale. « Nous avons fait quatre marchés par semaine jusqu'en 2021, tout en fabriquant aussi nos terrines. Finalement, nous avons choisi de suivre une formation de conserverie et de développer seulement cette activité ».

Caillette et terrine au crozes-hermitage rouge de chez Michelas, au viognier de l'Ardèche, à la châtaigne, au bleu du Vercors, toutes au porc de la Drôme, de l'Ardèche ou de l'Isère, sont déclinées en plusieurs formats, sans colorant ni conservateur, selon les



recettes familiales ou l'inspiration du moment, comme cette chorizo-tomates séchées lancée cette année.

On trouve les produits AB (Agnès et Bruno) Lafumat dans les épiceries fines, de Lyon à Montélimar.

**Lafumat, ready-made pork-meat dishes close to home**

Previously a butcher, Bruno Lafumat decided to settle down in Plats with his wife Agnès to prepare homemade dishes and terrines using local products : viognier, crozes-hermitage, bleu du Vercors, chestnuts...

## Lafumat, les conserves charcutières bien de chez vous

**Crozes-hermitage, viognier, bleu du Vercors et châtaignes entrent dans la composition des terrines de Bruno et Agnès Lafumat**







**SHIITAKES** Ce champignon d'Asie  
qui a conquis la France



**Le shiitaké, ou lentin du chêne, est le champignon parfumé le plus cultivé en Asie. Il arrive progressivement sur les étals et dans les assiettes françaises. A Saint-Donat sur l'Herbasse, Pierre Malleval en cultive dans sa cave**

Tout d'abord il est ancien : depuis plus de mille ans, les Chinois, les Japonais, les Coréens le cultivent sur des branches mortes, des rondins ou en champignonnière, et le consomment dans des woks ou des bouillons. Ensuite, il est d'une nature arrangeante : il se cultive assez facilement, n'est pas très exigeant et se conserve plutôt bien. Enfin, il a une texture et un goût très particuliers : il est très ferme, rend peu d'eau à la cuisson, et il est très parfumé. C'est la raison pour laquelle Pierre Malleval, viticulteur, a choisi d'en cultiver ici, chez lui, à Saint-Donat sur l'Herbasse.

« Avec mon épouse Maryline, nous avons acheté cette maison il y a six ans en plein centre de Saint-Donat. Comme elle est à flanc de coteau, elle dispose de quatre caves situées dans des balmes. Jusqu'à présent, on y mettait des bouteilles, mais on a décidé, en octobre dernier, de les transformer en champignonnière », explique Pierre Malleval. Après une formation assez rapide, le voilà qui commande ses substrats, des blocs de paille ensemencés au mycélium de shiitaké et les installe dans l'une de ses caves. « Le sol est en terre battue, il y a 95% d'humidité, la température oscille entre 13 et 17°, et on ajoute un petit éclairage artificiel six heures par jour, c'est parfait ». Silence, ça pousse... et en effet, les premiers champignons apparaissent au bout de deux à quatre semaines !





« Une tonne de substrat produit environ le cinquième de son poids en champignons. Chaque bloc de paille est très dense, et pèse quinze kilos. Ce qui fait une récolte d'environ trois kilos de champignons par bloc... » La principale difficulté, c'est que la production n'est pas étale. Quand les shiitakés atteignent leur taille idéale, il faut les récolter... Le projet de Pierre, c'est d'installer une chambre froide pour bloquer la mise en fructification sur certains blocs de façon à étaler la production.

En plus des shiitakés, Pierre cultive des pleurotes et s'essaie au champignon de Paris, dont le process est très différent. On trouve ses champignons le samedi matin sur le marché de Tournon et chez lui, sur commande. Nec plus ultra : il vend aussi des bocaux de tartina de shiitakés, composés à 60% de champignons et fabriqués pour lui par la Conserverie mobile et solidaire de Romans. Un délice.

#### A warm welcome to France for this mushroom from Asia

Shiitaké is the most cultivated flavoured mushroom in Asia. Pierre Mallevat grows them in his cellar in Saint-Donat sur l'Herbasse. To grow, the shiitaké needs 95% humidity, a regular temperature between 13° and 17° and a little artificial lighting. You can buy them fresh on the market in Tournon or in jars as a spread.





## Un crocus qui vaut de l'or

40

Ah le mag !

**La culture du safran est peu exigeante mais sa récolte nécessite une précision d'orfèvre. C'est ce qu'ont découvert Coralie et Toni, à Saint-Barthélémy le Plain où ils lui consacrent une parcelle de leur terrain**

Des fleurs mauves, qui meurent dans la journée, et à l'intérieur trois fins stigmates flamboyants, qui, une fois séchés, deviendront de rares et chers filaments de safran. Depuis plus de cinq mille ans qu'on produit du safran dans le monde entier, rien n'a vraiment changé. Il faut toujours au crocus sativus (crocus à safran) une terre accueillante, de l'eau en hiver et si possible en septembre, du soleil et de la chaleur, et surtout, surtout, des mains minutieuses et beaucoup de patience pour le cueillir.

« La difficulté, c'est que les fleurs éclosent la nuit et meurent le jour suivant. Il faut donc impérativement les récolter après la rosée du matin et avant que le soleil ne les fane. Nous n'avons qu'une seule journée pour cueillir, émonder, c'est-à-dire enlever délicatement les trois pistils de la fleur, et sécher ces derniers une dizaine de minutes dans un four à très basse température », explique Coralie Vallon, la patronne de Safran and Co. Il faut ensuite attendre au moins six mois pour l'utiliser, mais il se conserve ensuite trois ans, à l'abri de la lumière.

Cette méthode artisanale et minutieuse fait fatalement la cherté du produit final, qu'on appelle parfois « l'or rouge » : 33 € le gramme de filaments (soit environ 250 filaments, ce qui représente à peu près 80 fleurs !). C'est plus cher que la truffe, plus cher que le caviar, plus cher que l'or. « Oui, mais trois à quatre pistils par assiette suffisent à parfumer un plat », précise Coralie qui utilise aussi l'épice en tisane ou dans des crêpes, la mariant aussi bien avec le sucré qu'avec le salé.



C'est bien cette production manuelle, simple, et sans investissement particulier, qui a poussé Coralie et son compagnon Toni, tous deux employés dans une grande surface du département, à consacrer 1500 m<sup>2</sup> de leur (trop) grand terrain à la culture du safran. Leurs deux parcelles leur donnent 4 à 500 grammes de safran chaque année depuis deux ans, réellement récoltés à la sueur de leur front. « C'est très exigeant. Pendant un mois et demi, on se lève très tôt et on termine parfois le séchage à minuit ! » Leur petite exploitation a déjà obtenu la norme iso 3632, soit la meilleure note et est en conversion vers le bio.

41

Ah le mag !







#### **A crocus worth more than gold**

The culture of saffron demands little but its harvesting needs complete attention and a goldsmith's skill. Coralie and Toni from Saint Barthélemy-le-Plain have chosen to turn a plot of their land into growing this flower with threads worth more in weight than gold.



## TRADITION

# Une ferme, une famille, une fibre, une foi

**Au lieu-dit Réat, ils sont les seuls : les Jullien depuis quatre générations, et leurs vaches. Aujourd'hui à la ferme de Réat, vivent Léo, 30 ans, ses parents et leur quinzaine de prim'hostein. Heureux**



précise Daniel, membre actif de « la Conf » (la Confédération Paysanne), et militant d'une agriculture de paysan, celle qui tient compte de la nature, de l'environnement, du terrain dans lesquels elle s'enracine. « Oui, c'est un métier où il ne faut pas compter son temps. Non, ce n'est pas un métier qu'on peut faire par défaut ». Il faut avoir « la fibre ». La foi, en somme.

Quand il a pris sa retraite, Daniel Jullien s'est retrouvé confronté au vertige de sa succession. Des filles qui avaient quitté la maison familiale perchée sur les hauteurs de Saint-Victor et un benjamin qui semblait reculer devant l'obstacle, alors même qu'il avait fait des études agricoles. Réticent, Daniel Jullien s'est pourtant résolu à passer une petite annonce. Contre toute attente, les candidats, parfois venus de très loin, se sont bousculés au portillon. « A ce moment-là, je me suis dit que je ne pouvais pas laisser la ferme à quelqu'un d'autre, je me suis rendu compte que j'étais trop attaché à cet endroit où j'avais grandi et toujours vécu. Cela a réconforté mon père », explique Léo Jullien, 30 ans, dont son père Daniel, précisément, avait bien repéré qu'il avait « la fibre ».

Cet endroit quasi-sacré, ce sont quarante hectares tout en vallons, en contrebas de la maison d'habitation, où paissent une quinzaine de vaches prim'hostein, « la formule 1 de la vache laitière », explique Léo. Il connaît toutes ses bêtes par leur nom : Lilas, Parme, Girafe...et Marquise, la patronne du troupeau. Un troupeau étroitement surveillé par Taz, le chien du clan. Du lait de ses vaches, qu'il vend entier et cru, en

direct et sur les marchés locaux, ou à la laiterie de Gérentes, en Haute-Loire, Léo (encore aidé par ses parents !) fait du beurre, de la tomme fraîche, de la faisselle, quelques fromages affinés et, depuis peu, des yaourts. Et leur spécialité, la tomme en salade, une sorte de cervelle de Canuts ardéchoise à base de tomme fraîche, d'aromates, d'ail, de moutarde et d'un dernier ingrédient tenu secret.

« Nous avons une clientèle locale, très fidèle, des gens qui aiment les bons produits. Mon travail, c'est un métier de passion, on sait qu'on fait du bien, c'est gratifiant socialement ».

Et de la passion, il en faut tout de même, pour se lever sept jours sur sept à six heures du matin ! « On commence la journée par la traite, et vers huit heures, on fait une pause casse-croûte. Ensuite, on nourrit les vaches avant de les mettre au pré. L'après-midi, on transforme ou on travaille au pré, avant la traite du soir ».

« On a choisi de valoriser notre production en la transformant. C'est nous qui en fixons le prix, et ce prix, on le défend, au lieu d'attendre des primes »,





**A farm, a family, a feeling, a faith**

In the hamlet of Réat the Jullien family have managed a breeding farm of prim'holstein cows for four generations. Léo the youngest has taken on the challenge and continues to take care of his herd processing the milk to make butter, traditional and curd cheese and also yoghurts.



## « Je gratte mes personnages au scalpel ! »

48

Ah le mag !

**Installée depuis trente ans à Beaumont-Monteux, Muriel Pactat situe les intrigues de ses romans en Drôme et en Ardèche. La moitié d'entre eux sont des polars et tous ont un fil rouge psychologique**

**Dans vos deux derniers romans, 1785 et 1799, Napoléon tient une place importante, et pourtant il n'est pas Drômois. Que vient-il faire dans cette histoire ?**

J'ai toujours su que Bonaparte était passé dans la région et, en effet, un jour j'ai voulu savoir ce qu'il était venu y faire. J'ai fait des recherches, j'ai beaucoup lu, et j'ai découvert un jeune garçon érudit, qui dormait très peu et lisait beaucoup. Bonaparte est arrivé dans la région en novembre 1785, il avait 16 ans, et il est resté deux ans à la garnison de la Fère-Artillerie à Valence d'où il est sorti sous-lieutenant. On dit qu'il a particulièrement aimé la Drôme et qu'il s'y arrêta chaque fois qu'il en avait l'occasion. J'ai eu envie de coller une fiction sur cette réalité historique et de créer des personnages dont la lignée remonte aux camarades corses de Bonaparte à Valence.

**Comme dans tous vos romans, il est question de traumatismes enfouis, qui se transmettent de façon inconsciente de génération en génération....**

La psychogénéalogie m'a toujours passionnée. Dans ces deux romans, l'action se situe à deux périodes différentes, à 200 ans d'écart, soit neuf générations. Mais le fil rouge de mes 14 romans, c'est la psychologie et particulièrement la psychogénéalogie, dont on parle depuis les années 90, et qui consiste à dire que le passé de nos ancêtres peut rejaillir dans le présent, dès lors qu'il y a une honte, une souffrance, un secret qui n'a pas été digéré. Le traumatisme devient intergénérationnel. Dans tous mes romans, ce qui arrive à mes personnages est systématiquement lié à leur passé familial.

**En avez-vous, vous-même, fait l'expérience ?**

A l'âge de 20 ans, j'ai perdu une sœur et mon

père a au même moment perdu un frère. Cette répétition m'a troublée au point que moi-même, j'ai refusé de transmettre la vie pour faire cesser la transmission de la souffrance et nettoyer les plaies de ma famille. D'autres répétitions, plus heureuses, sont tout aussi troublantes. Ainsi ma mère, ma nièce et moi-même avons-nous écrit notre premier roman au même âge : 9 ans...

**La moitié de vos romans sont des romans policiers. Vous êtes vous-même amatrice du genre ?**

J'aime beaucoup les polars, surtout ceux de l'Américain Michael Connelly et du Français Olivier Norek. La démarche du polar ressemble beaucoup à celle de la psychogénéalogie : ils s'agit dans les deux cas de procéder à une enquête, à une recherche. Je suis une enquêtrice de la famille !

**Vos polars se déroulent à Mercuriol, Romans, Chantemerle-les-Blés, Tain l'Hermitage... et mettent en scène deux héros récurrents, dans deux séries différentes. Le décor est-il déterminant dans l'intrigue ?**

C'est un élément d'authenticité. J'ai eu la chance de rencontrer, à mon arrivée dans la Drôme, un gendarme qui a lu et corrigé mes premiers polars et m'a permis de rencontrer des professionnels de l'enquête. Je veux être au plus près de la crédibilité. Dans la série Saint-Ange, un de mes personnages travaillait à Valrhône, et bien je suis allée les voir. Même chose dans le dernier roman : une scène se déroule au restaurant les Cèdres à Granges-les-Beaumont. Jacques et Jean-Paul Bertrand, les propriétaires, m'ont très gentiment reçue et répondu à toutes mes questions. Quant au personnage récurrent, il permet de le faire évoluer, de fouiller sa psychologie, de le gratter au scalpel. Ainsi, mon personnage de Lou Saint-

Ange est une psychologue et medium et son compagnon gendarme à Tain l'Hermitage !

**Quelle est votre discipline d'écrivain ?**

Quand je mets à écrire, je ne fais pratiquement que ça. Les personnages peuvent me réveiller la nuit... Mais entre deux romans, j'ai d'autres activités. Je suis une autodidacte, et j'anime des ateliers de psychogénéalogie et de numérogénologie. Tout ce qui relève de la psychologie me passionne. Je tiens cela de ma mère Ode, qui a écrit beaucoup de livres de spiritualité et créé une maison d'édition que j'ai reprise.

Les livres de **Muriel Pactat** sont disponibles auprès du Cygne d'O éditions, 290 route du Moulin à Beaumont-Monteux.

Ou en commande chez les libraires de la région.

49

Ah le mag !



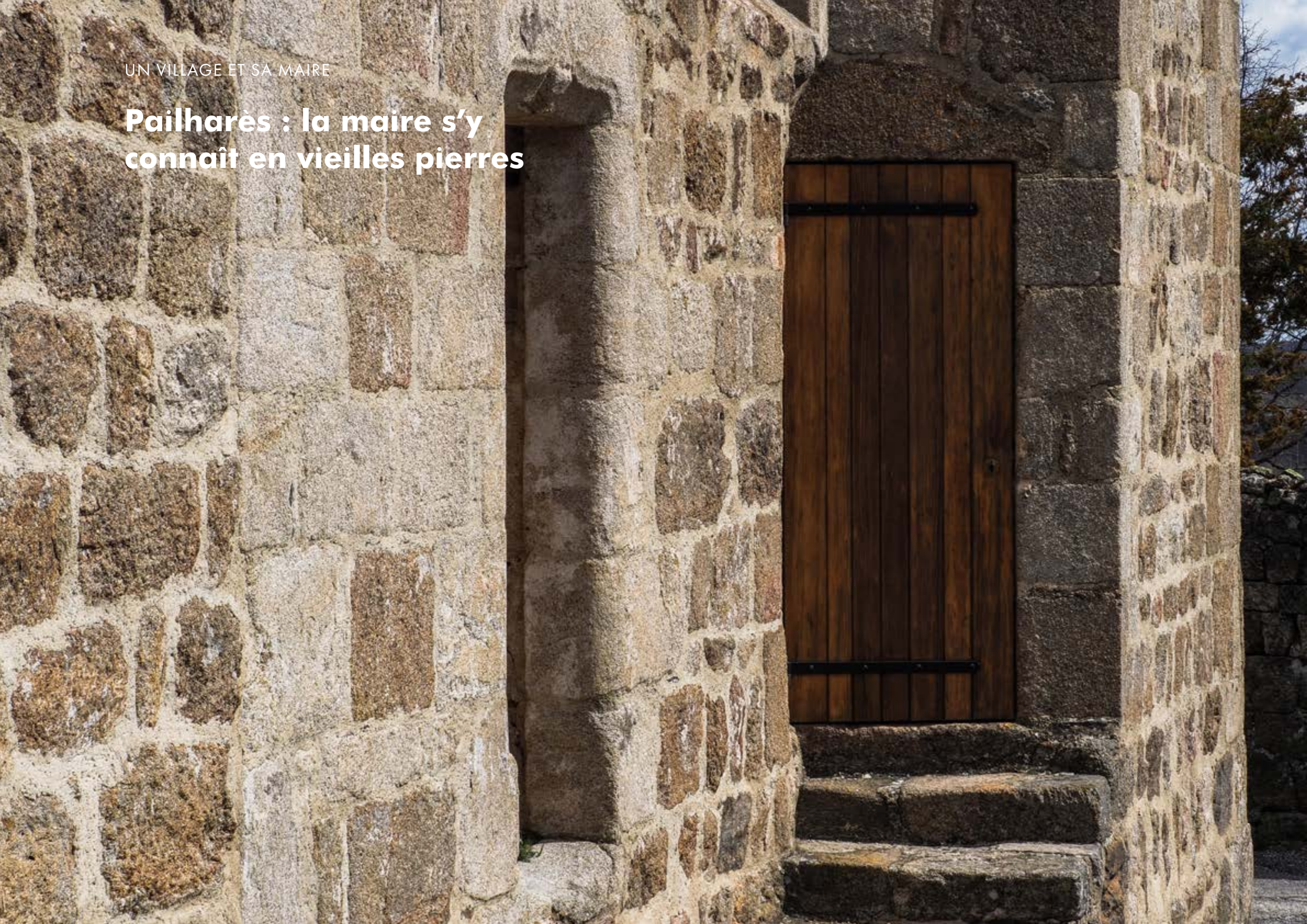
**« I replace the quill with a scalpel »**

Having lived in Beaumont-Monteux for the last thirty years, Muriel Pactat likes her novels to take place exclusively in the area between Drôme and Ardèche. She writes historic novels and detective stories. Her real passion, however, is in the psychological make-up of her characters. Her last novel talks about Napoléon's journey through the region of Valence



UN VILLAGE ET SA MAIRE

## **Pailharès : la maire s'y connaît en vieilles pierres**





## L'archéologue Anne Schmitt est depuis 2020 la maire du plus haut village du territoire, Pailharès (prononcer Paille a-rai !)

Comme un clin d'œil à la patronne du village, en contrebas de ce dernier coule la Daronne, la rivière qui fait la frontière entre la commune de Pailharès et sa voisine Saint-Félicien. Du haut de ses 650 mètres, le village de Pailharès est le plus haut du territoire Ardèche-Hermitage, dont le point culminant atteint même 1184 mètres dans le massif du Sardier, au-dessus du col du Buisson. C'est dire si Anne Schmitt vise haut pour le village dont elle est « la » maire (c'est ainsi qu'elle veut qu'on l'appelle) depuis 2020.

De fait, depuis son élection, les choses ont bougé pour les Pailherous : une partie de l'ancienne école a été transformée en cinq logements sociaux, tous les terrains sur le bassin versant de Baud ont été rachetés pour préserver l'alimentation en eau du village depuis la source, trois nouvelles associations ont vu le jour, le trajet du bus scolaire a été rallongé pour la quinzaine de petits Pailherous scolarisés à Saint-Félicien, et d'ici la fin du mandat, la salle des fêtes sera remise en état. Les habitants seront donc récompensés de leur implication : le taux de participation des municipales était de...90%.

### Le village a perdu 80% de ses habitants en un siècle

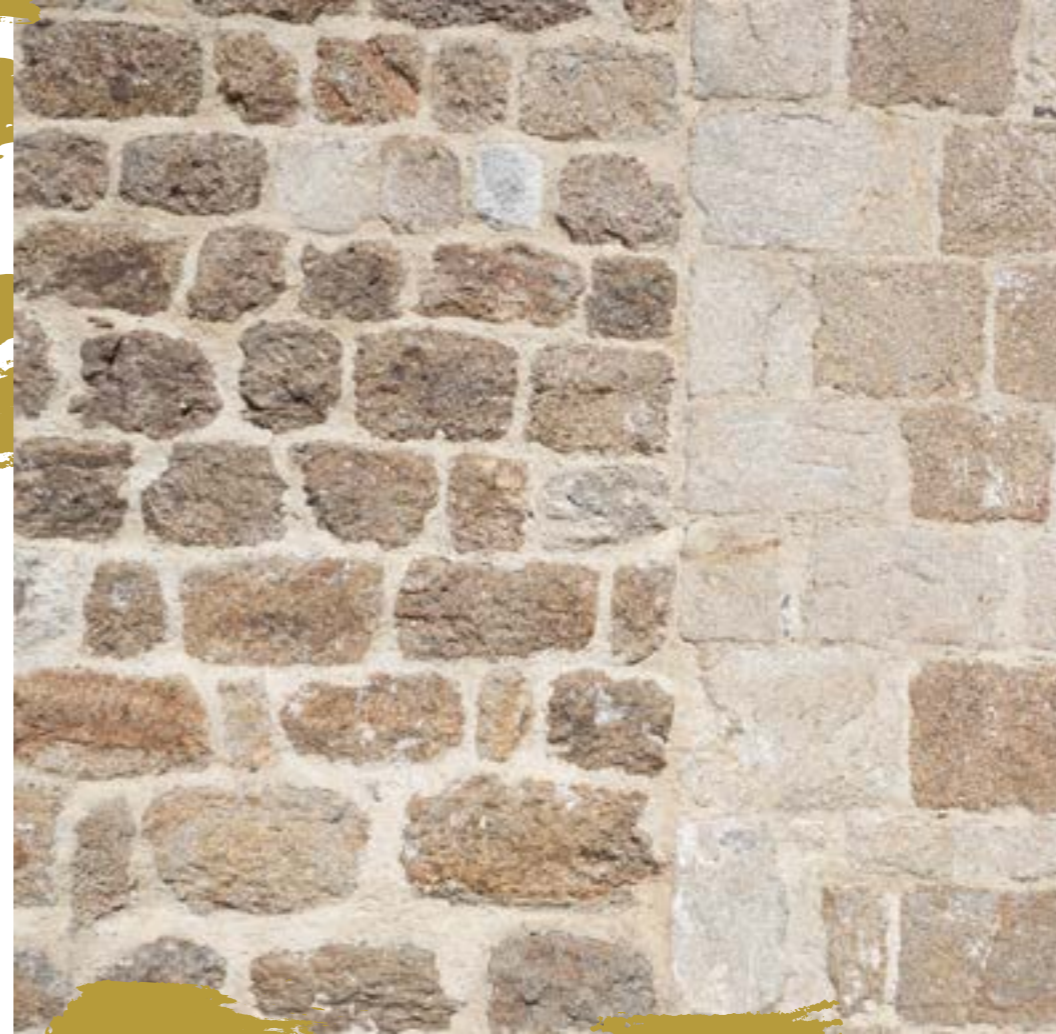
Pourtant, Anne Schmitt n'est pas une Pailherouse « de souche ». Archéologue rattachée à l'université Lyon 2, spécialisée

dans l'archéométrie (méthode de datation), Anne Schmitt a commencé par passer ses vacances à Saint-Félicien avant de tomber amoureuse de Pailharès, où elle a fini par acheter il y a six ans seulement une maison en-dehors du village. Il faut dire que, côté vieilles pierres, l'archéologue est gâtée : de charmantes ruelles étroites, des calades verdoyantes, une église d'origine romane, agrandie au 18ème siècle, des vestiges des quatre tours qui matérialisaient les quatre coins du village... Pailharès a de beaux restes. Successivement prieuré, seigneurie, vicairie, le village a eu sa petite importance politique et compté jusqu'à près de 2000 habitants à la fin du 19ème siècle...

« Comme nous sommes soumis à la loi Montagne, nous sommes très contraints sur les permis de construire et toutes les maisons disponibles se sont vendues après le Covid. Nous étions 240 habitants au dernier recensement, et 303 aujourd'hui, dont une quarantaine seulement dans le village. Depuis que la boulangerie a fermé en 2020, nous n'avons plus de commerce et les seules entreprises du territoire sont l'atelier de transformation Nectardéchois et le restaurant l'Amarante », regrette la maire. La commune compte

dix personnes au conseil municipal, réuni une fois par mois, une secrétaire à mi-temps, un employé communal pour entretenir les 42 km de chemins communaux, et une postière à l'agence.

« Je suis à la mairie tous les vendredis et tous les week-ends. J'ai à cœur de préserver l'environnement de la commune et j'aimerais embellir le village médiéval, déjà bien dans son jus. Tous ceux qui viennent à notre grand foire aux pommes, chaque deuxième dimanche d'octobre, le savent bien. Mais ce qui me plaît le plus, ce sont les relations avec les habitants, je les connais tous par leur prénom ! »





### The mayor of Pailharès knows all about old stones

Mayoress since 2020 Anne Schmitt is also an archeologist. Only 303 inhabitants live in Pailharès, the highest village in the Ardèche Hermitage region. The 10 members of the village council get together once a month to make various decisions; one of the last being making the school bus route longer in order to take around 15 children to school in the village of Saint-Félicien.



PAGES 4 À 7  
Le Petit Train des Vignes  
1085 chemin de Gouye  
à Saint-Jean-de-Muzols

PAGES 8 À 10  
Secrets d'alpage  
à Saint-Victor  
Secretsdalpage.fr

PAGES 11 À 13  
Jean-Jacques Astier  
185, impasse de l'Automne à Plats

PAGES 14 ET 15  
Grégory Coll  
529, route de la Peigne à Boucieu-le-Roi  
Instagram gr3g\_knives

PAGES 16 À 19  
Refresco  
2885 route des Pangons à Margès

PAGES 20 À 23  
Oignon de Tournon  
Les légumes des îles Feray,  
3 chemin des îles Feray à Tournon-sur-Rhône

PAGE 24  
Chic, des chips  
GAEC Victouron, Roizet, à Saint-Victor

PAGES 24 ET 25  
Simon Rouchier  
Ferme des Gauchetières,  
à Pailharès

PAGES 26 À 30  
Les Confitures du Climont, atelier à Etables  
confituresduclimont.com

PAGE 31  
Kilucrue  
195 chemin de Gaillardon à Pailharès  
contact@atelier-kilucrie.fr

PAGES 32 ET 33  
Conserverie Lafumat  
8 rue Clément-Faugier à Plats

PAGES 24 À 26  
Pierre Mallevall, les Baumes au cœur, 16 avenue Commandant-Corlu à Saint-Donat sur l'Herbasse

PAGES 40 À 43  
Safran and Co  
2030 chemin de Balayon, le Chirurgicalien à Saint-Barthélémy-le-Plain

PAGES 44 À 47  
Ferme de Réat  
1085, chemin de Réat à Saint-Victor

PAGES 48 ET 49  
Muriel Pactat  
Le Cygne d'O-éditions  
290 route du Moulin à Beaumont-Monteux

PAGES 50 À 54  
Anne Schmitt mairie  
07170 Pailharès



ARCHE AGGLO  
WWW.ARCHÉAGGLO.FR · 04 26 78 78 78  
3 RUE DES CONDAMINÉS · CS 9602 · 07300 MAUVES

OFFICES DE TOURISME AH !  
WWW.ARDECHE-HERMITAGE.COM · 04 75 08 10 23 · TAIN L'HERMITAGE ·  
TOURNON-SUR-RHÔNE · SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE · SAINT-FÉLICIEN

DIRECTEURS DE PUBLICATION FRÉDÉRIC SAUSSET ET BRUNO FAURE · TOURISME  
NICOLAS RIDEAU · COMMUNICATION DAMIEN FILBIEN · COORDINATION  
ÉDITORIALE ET REDACTION FRANÇOISE MONNET · TRADUCTION HILARY RODDIER ·  
PHOTOGRAPHIES ANAËL ASSIER · MAQUETTE ET GRAPHISME ELODIE PRACHITTHAM ·  
IMPRESSION BAYLON VILLARD SARL · TIRAGE 27 500 EXEMPLAIRES · NUMÉRO ISSN 978-2-  
916910-94-9 · DÉPÔT LÉGAL À PARUTION · ÉDITION JUIN 2023

D'ARDECHE EN HERMITAGE  
ARCHE  
Agglo

ah!  
ARDECHE  
HERMITAGE  
TOURISME





[www.ardeche-hermitage.com](http://www.ardeche-hermitage.com)

