



BALADE EN FRANCE

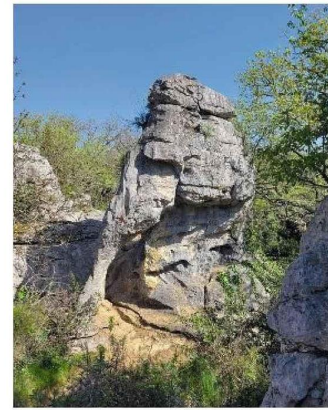
ARDÈCHE SECRÈTE

Collines boisées, vallons verdoyants, falaises abruptes : à travers ses paysages, l'Ardèche cultive les contrastes. Ses villages au charme préservé signent sa séduction. Ses spécialités gourmandes aussi, notamment avec le fruit du pays : la châtaigne. PAR SOPHIE MASSALOVITCH



LES VANS Un parfum de Sud

Entre chênes verts et oliviers, la campagne prend d'un coup un visage méridional. L'impression se confirme quand on approche du village des **Vans** (prononcer Vance), qui collectionne les places ombragées de platanes ornées d'une fontaine. Sur la plus vaste d'entre elles se tient, le samedi matin, un marché aussi coloré qu'en Provence. Faute de pouvoir le découvrir, on filera à **Joyeuse**, à quelques kilomètres de là : la ville a la bonne idée d'accueillir un marché quotidien, pittoresque en diable. Une escapade jusqu'à **Naves**, le village médiéval perché sur les hauteurs des Vans, s'impose. Ses venelles pentues ne peuvent se découvrir qu'à pied. Ses maisons de pierre, restaurées avec art, sont entourées de jardins secrets. Elles donnent l'illusion de déambuler dans un décor de conte de fées. En retrait de l'église, un belvédère réserve un panorama spectaculaire. De quoi prendre la mesure de la beauté sauvage de l'Ardèche, entre forêts et garrigues.



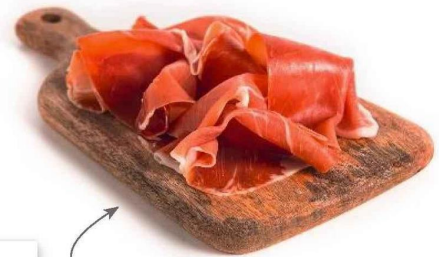
On dort où ?

Au Mas de l'Espaire, une ancienne magnanerie – lieu consacré à l'élevage des vers à soie – convertie en hôtel. Quelques chambres, dont la 114, découvrent une vue inouïe sur le bois de Païolive. À pied, on rejoint aisément les sentiers qui le parcourent. À partir de 78 € la nuit, hotel-espaire.fr

Bestiaire enchanté. Dans une clairière isolée, l'érosion a transformé des roches calcaires en autant de silhouettes suggestives. À travers le feuillage des chênes, on devine, tour à tour, un éléphant, une tortue, un oiseau dans son nid... Le sentier, situé à proximité du rocher baptisé « l'Ours et le Lion », marque le début d'une promenade de 3,4 km. Le bois de Païolive, à 6 km des Vans, carte sur alltrails.com/fr



À croquer. C'est un délicieux petit fromage de chèvre dont on ne fait (presque) qu'une bouchée. Le picodon, qui bénéficie d'une AOP, tient la vedette de la fromagerie. Il est garanti fermier, c'est-à-dire fabriqué exclusivement avec le lait cru entier des chèvres d'un même élevage. lafromagerievanseenne.fr



La terrasse du Café du Midi se déploie sur l'une des places les plus animées des Vans. À déguster sans hésitation, les planches de charcuteries locales (jambon cru, caillette, saucisson sec...) ou de fromages, sur lesquelles règne le picodon (18 € la planche). Le Café du Midi, place Henri-Thibon, Les Vans.

Moulin Froment. Depuis les années 1900, une meule en granit broie les olives des producteurs de la région. Alain Froment, représentant de la quatrième génération d'oléiculteurs, conduit des visites que prolongent des dégustations. Dans le magasin attenant, on s'offre des huiles pressées sur place (14 € le 1/2 litre), moulinahuilefroment.com



PHOTOS DRK

BALADE EN FRANCE

DÉSAIGNES
Au pays de l'arbre
à pain

Bordées de maisons colorées, des ruelles pavées grimpent à l'assaut de la colline. La coiffe un imposant château, bâti à partir du XIV^e siècle. En chemin, une enseigne en fer forgé, héritée de l'époque médiévale, signale l'atelier soigneusement restauré d'un sabotier. Plus loin, l'ancienne forge expose une vénérable enclume derrière une baie vitrée. Une volée de marches conduit à une petite place que borde une fontaine. Tout autour s'ordonnent les terrasses des cafés et des restaurants. À l'heure de l'apéritif, **le castagnou** – le kir local, élaboré à partir d'un sirop de châtaigne – tient la vedette. Ici, le fruit à bogue a longtemps été la base de l'alimentation. **En témoigne le surnom d'« arbre à pain » donné au châtaignier.** Déclinée en purée, en crème, en confiture, la châtaigne fait aujourd'hui le bonheur des visiteurs. Ils se pressent pour en faire provision au marché, qui se tient devant la mairie chaque vendredi après-midi. Les 27 et 28 avril prochains, à l'occasion de la manifestation « De ferme en ferme », les producteurs tiendront portes ouvertes.

Fruits gourmands. À la tête d'une plantation de mûres, Cyril s'est lancé dans la fabrication artisanale de pâtes de fruits. Il n'utilise ni arômes ni conservateurs, et n'a de cesse d'imaginer de nouvelles recettes à partir d'autres fruits ardéchois. La plus originale : la pâte de châtaigne à la vanille, croquante à l'extérieur, fondante à l'intérieur. On croit savourer un marron glacé! Ballotin de 12 pâtes de fruits (12 €), en vente sur golosina.fr et à la pâtisserie de Désaignes, Les Caprices d'Emily.



On dort où ? Trois chambres sont aménagées sous les combles, restaurés avec attention, d'une étroite maison de pierre. À mentionner, le succulent petit déjeuner, composé de fruits secs et de laits végétaux. Il est servi à la terrasse du restaurant végétalien voisin, L'Âne têté. 120 € la nuit avec petit déjeuner, lanetetu.fr

Déjeuner à la ferme. Cathy cuit de délicieux gratins dans son four à bois. Elle prépare comme personne la caillette ardéchoise, un pâté à base de viande de porc hachée, de blettes et d'épinards, à savourer chaud ou froid. Ferme-auberge de Jameysse, 640, route de Jameysse, tél. : 04 75 06 62 94, fermeauberge-ardeche.fr



Par amour du cuir, Axel est devenu maroquinier. Son atelier est installé en bordure de la rivière Doux, en contrebas du village. Sacs, étuis, ceintures (à partir de 36 €), et porte-monnaie (à partir de 11 €), au design élégant, sont réalisés dans des peaux déclassées en provenance des meilleures tanneries françaises. Également, des espadrilles en cuir (à partir de 48 €), yvanoefr



Châtaigne mania. Cynthia et Benjamin exploitent une châtaigneraie et proposent à la vente de délicieuses confitures et crèmes de châtaigne. Élaborées exclusivement à partir de leurs récoltes, elles bénéficient du label bio. Également jus et compotes issus des fruits de leurs vergers (pommiers, cerisiers et abricotiers). 5 € le pot de confiture de châtaigne. Bogue et Châtaigne, 425, chemin de Bonnefond, tél. : 06 33 98 88 98 et 07 86 02 14 89.

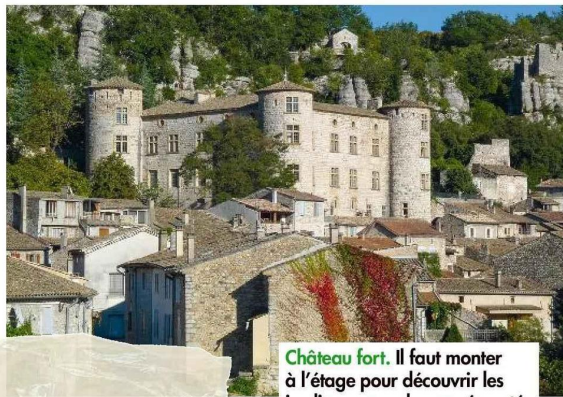


VOGÜÉ
Un balcon sur les flots

Flanquée de ses quatre tours rondes, la forteresse prend littéralement appui sur la falaise. À ses pieds se blottissent des maisons de pierre, imbriquées les unes dans les autres. Avec leurs toits de tuiles rondes, elles évoquent déjà le Midi. Les rues du village sont semées d'arcades et de passages voûtés. Elles dessinent un joyeux dédale qui dégringole jusqu'en bordure de l'Ardèche. La rivière, qui se rue dans les gorges en contrebas, a donné son nom au département. Un quai a été aménagé le long de ses berges. Y campent de nombreuses terrasses de restaurants. Elles réservent de séduisants panoramas, tant sur l'eau que sur la montagne, à l'arrière-plan. À la sortie du village, l'Ardèche décrit des méandres qui laissent deviner des bancs de gravier, des plages de sable clair. Difficile de résister à l'envie d'aller y tremper les pieds : une aire de baignade s'étire à proximité. Les adeptes du canoë ont rendez-vous à peine plus loin, avec la possibilité de naviguer jusqu'à Balazuc, classé parmi les « Plus beaux villages de France », comme Vogüé. ■

Réservé aux cyclistes et aux piétons. Un viaduc enjambe l'Ardèche en amont de Vogüé. Bâti pour accueillir une ligne de chemin de fer – abandonnée depuis longtemps –, c'est l'une des étapes remarquables de la voie verte Via Ardèche, dont le tracé se poursuit jusqu'au sud du département. Itinéraire : via-ardeche.fr, location de vélo avec assistance électrique, 30 € la 1/2 journée; Vél'Oliv, tél. : 06 12 02 92 17, vel-olive.fr

Déjeuner avec vue. Les vestiges d'un chai à alambic, transformé en restaurant, surplombent la rivière. De la terrasse, le point de vue est magique. Au programme, copieuses salades (entre 16 et 20 €). La Voguette, 3, Grand Rue, tél. : 04 75 37 01 61.



Château fort. Il faut monter à l'étage pour découvrir les jardins suspendus, agrémentés de parterres fleuris. Une balustrade en pierre permet de contempler le village comme d'un balcon, avec à ses pieds l'Ardèche. Visite, 6,50 €, 3 € pour les moins de 18 ans, chateaudevogue.net

On dort où? Trois chambres d'hôtes se sont glissées entre les murs d'une très ancienne bâtisse, située dans une ruelle pavée du village, à seulement quelques pas des berges de l'Ardèche. À partir de 80 € la nuit, avec petit déjeuner, lasecrete.fr



Amande, miel, et puis c'est tout. Le nougat est fabriqué artisanalement dans l'arrière-boutique du Genêt d'Or, avec cuisson dans un chaudron de cuivre, à l'ancienne. On regarde, on goûte, puis on choisit. Les gourmands se ruent sur les sachets de nougats parfumés à la châtaigne ou à la myrtille, tous élaborés avec des amandes et des miels de l'Ardèche. ardeche-nougat.com

Plus d'infos : ardeche-guide.com

PHOTOS DRK