LES GUIDES DU CHÊNE

Loïc Ballet

La France des BONS PRODUITS

À la rencontre de ceux qui se battent pour le goût

Producteurs et produits d'exception, chefs et recettes en 14 itinéraires

L'ARDÈCHE, MON PREMIER AMOUR

Se rendre en Ardèche, lieu de mes premiers tournages, c'est un peu comme retrouver son premier amour après une longue route et de multiples virages, on craint de ne plus rien reconnaître…

Pourtant, dès les retrouvailles, les courbes, les parfums et la beauté que vous avez tant aimés vous rattrapent. Au premier regard, le charme de cette terre opère – loin des zones touristico-commerciales du Sud et de la foule motorisée de l'A7, sa plus grande richesse est là. Dans ce coin du Massif central qui flirte avec la Provence, l'homme y est simple, généreux et, surtout, amoureux de sa terre. On le comprend. Des sommets de la Haute-Ardèche aux gorges arides de sa partie méridionale, les territoires, de véritables bijoux, se succèdent et ne se ressemblent pas. Deux reines se partagent ce paysage accidenté : la châtaigne, mère nourricière, et la chèvre, généreuse. Avec Jean Ferrat en fond musical, les popotes prennent toutes les formes, pour une balade authentique !

L'association des Joqués d'Ardèche

Ils sont sept, le chiffre de l'Ardèche. Sept maîtres restaurateurs pour sept produits AOC et sept vins d'appellation de la terre ardéchoise. Autour d'eux, des producteurs locaux qui se battent. Leur bataille : défendre le terroir et ses saveurs, soutenir le « manger sain » et promouvoir le locavorisme.

Le label « Goûtez l'Ardèche »

Né il y a une vingtaine d'années, d'un élan collectif, c'est aujourd'hui une marque qui labellise les produits ardéchois. Quatre cents produits, trente restaurants et traiteurs, et cent vingt entreprises sont concernés par ce label d'origine 100 % ardéchoise.

Les Bistrots de Pays

Pour sauver leurs ultimes petits commerces de villages, les communes des pays ardéchois ont lancé les « Bistrots de Pays », un réseau d'établissements qui affichent la couleur locale : les produits du terroir, le fait maison, les rencontres avec les gens du coin… Si vous voulez en profiter, évitez les vacances scolaires : ils sont bondés !

ÉTAPE 01

Christian et Olivier Moyersoen

Les Ardéchois et leurs chèvres

Débarqués en Ardèche avec une remorque pour acheter un troupeau de chèvres, les Moyersoen ne sont jamais repartis vers leur Belgique natale – il paraît que les chèvres ne voulaient pas remonter dans la remorque ! La petite famille s'est installée à Planzolles, dans le sud de l'Ardèche, avec une chèvre forgée du père Chipon en guise de vigie et une vue imprenable sur la zone de l'appellation picodon. Dans ce paysage accidenté à la végétation variée et sauvage, les chèvres sont chez elles, le fromage y prend son caractère. Bien entendu, il y a le savoir-faire de l'homme, ou plutôt des hommes. La solitude étant l'ennemie de l'agriculteur, Christian a vite compris que l'union était l'unique remède aux contraintes imposées par les grandes surfaces et l'Europe. Sous la marque Peytot, Christian et dix-neuf producteurs se battent ensemble pour le picodon. Mais attention, l'objectif n'est pas de créer une gigantesque coopérative ; la cave d'affinage appartient pour moitié aux producteurs et aux treize salariés. Grâce à cet atelier commun, en force, le petit fromage peut désormais tenir tête aux messieurs de la grande distribution.

Peytot SARL
Rue du Cimetière • 07230 Planzolles
04 75 39 92 31 • www.peytot.com

Le picodon AOP

Le picodon n'est produit que par deux cents producteurs de chèvre, qui évoluent des Cévennes au Vercors. L'alimentation des bêtes doit provenir à 100 % de la zone de l'AOP. Hors de question d'aller chercher le fourrage ailleurs, le caractère du picodon est sec et entier !

Coup de cœur

Ma préférence : le « Bichon » de Christian Moyersoen, qu'il oublie six semaines dans une biche de terre emplie de vin blanc chatus ou viognier pour lui donner un caractère de titan !

Pierre-Louis Chipon et ses chèvres rouillées

Malgré le goût exquis qu'avaient ses fromages, c'étaient plutôt ses sculptures qui intéressaient les visiteurs. Pierre-Louis se coiffe de sa casquette d'artiste, amoncelle de vieux outils rouillés, et peu à peu redonne vie aux pièces métalliques. Dans les environs de Vesseaux, un rond-point sur deux expose une sculpture de chèvre du père Chipon !

Pierre-Louis Chipon
La Téoule • 07200 Vesseaux
0475357490

Auberge Chanéac

Ancien moniteur de ski, depuis vingt-cinq ans sur la route du mont Gerbier-de-Jonc, Jean-François Chanéac cuisine le picodon et le fin gras depuis quatre générations…

Avec Jean-François Chanéac
Les Sagnes
07450 Sagnes-et-Goudoulet
0475388088 • www.auberge-chaneac.fr

Grenailles couvre-chef picodon

par Jean-François Chanéac
Pour 6 personnes

18 pommes de terre bio de même taille (6 vitelottes, 6 fleurs de pêcher, 6 noisettes ou désirées…)
2 picodons frais
500 g de faisselle au lait de chèvre
10 brins de ciboulette
5 feuilles de persil plat
Sel de mer et poivre du moulin

Brosser et laver les pommes de terre. Les mettre à cuire au four avec la peau et à couvert avec un peu d'eau à 160 °C (th. 5-6) pendant 45 min.

Pendant la cuisson, couper les picodons en petits dés et les mélanger au fouet avec la faisselle et les herbes hachées très finement. Saler et poivrer.

Couper les pommes de terre en deux et disposer le fromage dessus à l'aide d'une petite cuillère. Servir frais.

ÉTAPE 02

Geneviève

Le début d'un certain Sud

Il y a dix ans, intrigué par cette mode de loger chez l'habitant, j'ai percé le secret des chambres d'hôtes chez Geneviève. Le Mas de la Madeleine m'a fait découvrir, avec émerveillement, le charme unique de dormir chez d'autres. Imaginez une bâtisse en pierre sur laquelle grimpe une glycine pour vous offrir son ombrage en prévision de la chaleur estivale. Difficile de ne pas tomber amoureux du lieu.
Au Mas, on travaille en famille : Geneviève accueille les hôtes, Gérard sculpte les deux hectares de jardin, et Alban, le fiston, concocte ses meilleurs plats dans l'auberge attenante. Auparavant, 60 % des produits consommés dans ce qui était une « ferme-auberge » devaient provenir de la bergerie. Depuis, les cent vingt chèvres ont été remerciées. La famille Guillemin concentre ses efforts sur l'accueil des voyageurs. Sa table, qui n'est pas sans rappeler l'ancienne table d'hôtes que tenait Geneviève autrefois, vous propose de croquer l'Ardèche à travers une cuisine fraîche, créative et locavore. En dix ans, Geneviève n'a pas changé ; le rôti confit miel et châtaigne d'Alban non plus !

Le Mas de la Madeleine
Chemin de la Madeleine • 07110 Largentière
04 75 39 23 18 • www.masdelamadeleine.com

Rôti de porc fermier, risotto crémeux de châtaignes

par Alban Guillemin
Pour 4 personnes

Le rôti de porc fermier
1 kg de rôti de porc
1 gros bol de fleurs de thym frais
1 petit pot de miel de châtaignier
20 cl d'huile d'olive
20 cl de vin blanc
Sel et poivre

Dans une poêle, faire dorer le rôti à l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Poser le rôti dans un grand plat et le recouvrir de fleurs de thym. Enfourner à 90 °C (th. 3) pour 45 min. Laisser reposer la viande, puis la placer, filmée, au frais pour 6 h.

Déglacer les sucs avec le vin blanc et débarrasser dans une casserole. Ajouter quelques brins de thym et laisser infuser. Passer le jus au chinois, puis ajouter le miel. Assaisonner, puis débarrasser le jus dans une saucière.

Avant de servir, tailler le rôti en tranches, les faire dorer à la poêle et napper de sauce au miel.

Le risotto de châtaignes
500 g de brisures de châtaignes sèches
2 oignons blancs
1 l de bouillon de volaille
20 cl d'huile d'olive
25 g de beurre
20 cl de crème liquide
Sel et poivre

Émincer les oignons, puis les faire suer au beurre et à l'huile. Ajouter les brisures de châtaignes et faire suer de nouveau. Verser peu à peu le bouillon chaud dessus, jusqu'à l'absorption totale du liquide. Ajouter la crème et vérifier l'assaisonnement.

Là où s'arrêtent les oliviers, s'arrête la Méditerranée !

La cuisine ardéchoise change en fonction des latitudes. Au nord, le beurre règne en maître, tandis qu'au sud, l'huile d'olive chante. Disparu de l'Ardèche après le gel de 1956, l'olivier reprend du poil de la bête depuis les années 1990.

Le Moulin de Vincent

À 550 m d'altitude, Dominique Vincent a le plus haut moulin à huile de France. Les petites récoltes de particuliers n'intéressent pas les gros moulins, d'où cette idée : proposer à ces particuliers de presser leurs olives. Chaque hiver, on y vient de toute la région pour regarder couler ce ruban d'or aux arômes extraordinaires.

Brès • 07230 Payzac
0621356047
www.olivierdevincent.fr

Le vin du coin

Le chatus

Au XIXe siècle, le phylloxéra a eu raison de ce cépage ancien, tombé ensuite dans l'oubli... C'était compter sans une bande de jeunes vignerons, amis d'enfance, qui se sont mobilisés pour le faire renaître de ses cendres.

ÉTAPE 03

Claude et Christiane

Célébration de la châtaigne

Au jeu des Sept Familles, je demande la tante et le neveu ! Dynastie de restaurateurs ardéchois, les Brioude ne cuisinent pas la châtaigne, ils la célèbrent. La première, Christiane, a cuisiné jusqu'à deux tonnes de châtaignes par an durant des années. Une ambassadrice de l'Ardèche, qui les conjugue sous toutes les formes. Tombée dans la soupe de châtaignes chez ses grands-parents à l'âge de quatre ans, envoûtée par l'odeur de ce fruit, elle a été invitée au Japon pour vanter les bienfaits de l'arbre nourricier. Son velouté de châtaigne parsemé de dés de foie gras a fait le tour du monde, quant à son gâteau à base de châtaignes, de beurre et de sucre, il vous marquera à vie ! À la tête de la table familiale, six générations se sont relayées derrière les fourneaux depuis 1887. À Meyras, on cuisine avec vue sur la rivière Ardèche ! Claude, le neveu, est la relève des chefs ardéchois. Aussi dévoué que sa tante, il élabore son menu avec le concours de quinze producteurs voisins. Ses escargots de la vallée de l'Eyrieux m'ont fait saliver.
Une mention également pour son frère Alain, en salle, dont le chariot de fromages est remarquable...

Hôtel du Levant – Restaurant Brioude
Chemin de Neyrac-les-Bains • 07380 Meyras
04 75 36 41 07

Flans à la châtaigne et madeleines

par Claude et Christiane
Pour 8 personnes

Les flans
200 g de sucre en poudre
5 cl d'armagnac
50 cl de lait
400 g de confiture de châtaigne
4 œufs

Réaliser un caramel avec le sucre et un peu d'eau sur feu vif, puis déglacer avec l'armagnac.

Dès qu'il prend une belle couleur, en remplir le fond de 8 ramequins.

Mélanger le lait, la confiture de châtaigne et les œufs. Remplir les ramequins, enfourner et cuire au bain-marie à 100-110 °C (th. 4) pendant 1 h au minimum.

Les madeleines (20 pièces)
50 g de beurre
35 g de sucre en poudre
60 g de farine de châtaigne
1 g de levure chimique
2 œufs
Beurre
Confiture de châtaigne

Réunir dans un saladier le beurre et le sucre, et battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine ainsi que la levure et les œufs. Laisser reposer 1 h au minimum.

Beurrer les moules et les garnir. Introduire une petite noisette de confiture de châtaigne dans chaque madeleine.

Enfourner pour 7 à 8 min à 180 °C (th. 6).

Démouler les madeleines, en déposer 2 sur chaque flan et servir aussitôt.

Le saviez-vous ?

Vous avez dit « marron » ? Le marron est l'autre nom de la châtaigne et désigne une châtaigne entière, non divisée en deux germes. Rien à voir avec le marron d'Inde, qui, lui, n'est pas comestible !

À l'origine, la châtaigne

Relancée dans les années 1960, la production est de 5 000 tonnes par an ; la France occupe la huitième place mondiale, loin derrière l'Italie et la Chine. Il faut dire qu'ici, le terrain est difficile d'accès. Soutenue par le Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche (CICA), la châtaigne est un produit AOC depuis 2006. Pourtant, elle est de nouveau en danger. La faute en incombe à une petite guêpe venue de Chine, le cynips, qui fait avorter la fructification. Une guerre biologique est en cours : des lâchers de torymus, autre miniguêpe chinoise, prédatrice du cynips, semblent pouvoir sauver la châtaigne ardéchoise.

Laiterie Carrier

Areilladou est le joli nom d'une marque, mais aussi celui de la montagne du village le plus haut d'Ardèche. Chez Carrier, on fabrique des produits laitiers, bien sûr, mais aussi du bio et quelques spécialités, comme le fromage frais à la crème de... « Marron Délice » (disponible dans tous les bons supermarchés).

Laiterie Carrier
Chamblas • Route d'Arlix
07600 Vals-les-Bains
0475374020 • www.laiteriecarrier.fr

Marrons glacés : Sabaton ou Imbert ?

Chacune d'un côté de la rue, ces deux familles se concurrencent depuis toujours. Certains ne jurent que par la maison plus que centenaire des Sabaton ; d'autres préfèrent le marron des Imbert depuis 1920. Mais le vrai concurrent reste l'Italie. Avec une production plus importante (50000 tonnes) et un territoire plus propice à la récolte, l'Italienne a détrôné l'Ardéchoise. Alors les deux maisons s'approvisionnent sur la Botte en matière première, même si chacune affirme se fournir aussi en Ardèche. Un bon point pour Sabaton : un coffret de marrons glacés exclusivement issus de châtaignes d'Ardèche.

Sabaton
47, rue Paul-Sabaton
ZA La Plaine • 07200 Aubenas
0475878387 • www.sabaton.fr

Marrons Imbert
Chemin du Lac • 07200 Aubenas
0475351339 • www.marrons-imbert.com

Farine de châtaigne, sans gluten !

Naturellement douce et sucrée, la farine de châtaigne reste la meilleure pour les gâteaux. Sans gluten, elle est un formidable substitut à la farine de blé. Les Ardéchois la cuisinent depuis toujours, et c'est la raison pour laquelle autrefois ils appelaient le châtaignier « l'arbre à pain ».

Lou Pisadou

Le Lou Pisadou, créé par les pâtissiers ardéchois, est un gâteau rond, peu sucré, onctueux et croustillant, cachant en son cœur des morceaux de châtaigne. Pratique à transporter, il se conserve et fait la joie des vacanciers. Cette spécialité est bien sûr labellisée « Goûtez l'Ardèche ».

La biscuiterie Les Châtaignettes

Après avoir franchi le col de l'Escrinet, à Saint-Privat, avant Aubenas, la biscuiterie Les Châtaignettes a fait sa spécialité de la farine de châtaigne et embaume les environs d'une odeur de gâteau alléchante. Des biscuits pour l'apéritif aux macarons, elle ne pâtisse qu'avec cette farine.

Route de Lussas
2, rue Champ-de-Fayolle
07200 Saint-Privat
0475359302 • www.les-chataignettes.fr

Les petites adresses de Loïc

SE RESTAURER

La Table du Moulin

Tenue par Céline, la fille de Dominique Vincent (p. 25), La Table du Moulin offre une cuisine savoureuse à base de produits frais. Réservation impérative.

Le Moulin de Vincent • Brès • 07230 Payzac
06 21 35 60 47 • www.olivierdevincent.fr

À FAIRE

La fête du picodon

À Dieulefit, le deuxième dimanche d'août, on célèbre ce petit fromage rond sur un marché réunissant produits locaux et animations.

Office de tourisme du pays de Dieulefit
1, place de l'Abbé-Magnet • 26220 Dieulefit
04 75 46 42 49 • www.paysdedieulefit.eu

Musée de la Châtaigneraie

Au cœur de la cité médiévale de Joyeuse, l'histoire et l'actualité du châtaignier et de son fruit se dévoilent sur 400 m² d'exposition.

Parvis de l'Église • 07260 Joyeuse
04 75 39 90 66 • www.musee-chataigneraie.fr

Terra Cabra

Ce musée de la Chèvre et du Picodon est organisé autour des caves à affinage Peytot et d'un espace découverte, chargé de pédagogie.

Atelier d'affinage Peytot
Quartier de l'Église • 07230 Planzolles
0475399231 • www.terracabra.com

Néovinum

Pour tout savoir des vins du sud de l'Ardèche, visitez l'espace de découverte œnologique de Ruoms.

Boulevard de l'Europe-Unie • 07120 Ruoms
04 75 39 98 08 • www.neovinum.fr

GASTRONOMIE

Chez Papilla

À Aubenas, les épices fraîches arrivent chaque fin de semaine, même les plus rares. Thés en vrac ou en sachets, aromates, céréales de tous les coins du monde, c'est l'antre d'Ali Baba !

1, place du 14-Juillet • 07200 Aubenas
04 75 93 78 46 • www.epices-papilla.fr

Goûters gourmands à la châtaigneraie

Un petit creux ? La Ferme du Châtaignier apaisera votre fringale : les produits sont maison (châtaignes, fruits de montagne, farine, confitures ...), et le cadre est reposant. Envie d'un panier de pique-nique ? Il suffit de demander !

La Ferme du Châtaignier GIE • Leroux • 07270 Lamastre
04 75 06 30 19 • www.ferme-du-chataignier.com

Terre adélice

Deux frères, Xavier et Bertrand Rousselle, pour des milliers de glaces et de sorbets artisanaux, aux parfums traditionnels ou improbables : géranium bio, lavande bio, Zan, lard fumé, potimarron, romarin bio ...

Le Moulinon • 495A, route de l'Eyrieux
07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
04 75 65 43 00 • www.terre-adelice.eu