Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 11 au 17 octobre 2021
Page de l'article : p.70-71
Journaliste : THIERRY LACOUR

TOURISME DÉCOUVERTE

En Ardèche

A Thueyts, la promenade le long des gorges de l'Ardèche mène au pont du Diable.

Entre le Massif central et la vallée du Rhône, le territoire de l'Ardèche accuse un dénivelé de plus de 1 000 mètres. Une géographie dont résulte une diversité de sols et de climats… et une grande variété de produits du terroir, essentiellement issus de petites exploitations. Pour en prendre la mesure, rien de mieux que d'arpenter, le samedi, sous les tours rondes du château d'Aubenas **(3)**, le marché où découvrir fromages, charcuteries, fruits et légumes de la Provence toute proche… Un régal des yeux et des papilles. A 5 kilomètres au nord d'Aubenas, la station thermale de Vals-les-Bains abrite plusieurs sources d'eaux minérales dont l'eau était expédiée, au XVIIIe siècle, jusqu'à la cour de Versailles. Après avoir testé le tout nouveau spa Séquoia Redwood, promenez-vous dans le parc attenant pour voir jaillir une source intermittente qui propulse, toutes les six heures, un puissant jet d'eau à 15 mètres de haut.

Joyeuse Castagnade

C'est une autre éruption, volcanique celle-ci, qui est à l'origine des orgues basaltiques de Jaujac, une falaise constituée d'étonnantes colonnades en prismes de basalte bleu, qui semblent d'origine surnaturelle. Non loin de là, à Thueyts, le vieux pont traversant l'Ardèche est si audacieux qu'une légende en attribue la construction au diable… Un peu plus au sud, voici Joyeuse, dont le musée de la châtaigne, Castanea, ne manque pas de piquant. Le 24 octobre, le fruit est à l'honneur lors de la Castagnade, une grande fête célébrée dans une dizaine de villages ardéchois (puis les 30 et 31 octobre à Antraigues, le 31 à Chalencon). C'est l'occasion de déguster la châtaigne rôtie, cuite à l'eau, en farine, en crème, en liqueur…

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 11 au 17 octobre 2021
Page de l'article : p.70-71
Journaliste : THIERRY LACOUR

BALADE AU PAYS DE LA CHÂTAIGNE

Autour d'Aubenas, partons à la découverte des trésors culturels, naturels et gastronomiques du sud d'un département très nature.

PAR THIERRY LACOUR

3

4

En vous baladant, vous pourrez aussi en ramasser dans la châtaigneraie alentour, qui flamboie de rouge et d'or en automne.

Le vin de l'histoire

L'autre produit emblématique de la région, c'est le picodon. Un fromage de chèvre dont vous découvrirez les secrets de fabrication à Terra Cabra, un petit musée situé à Planzolles, au-dessus de la salle d'affinage regroupant les productions d'une vingtaine de chevriers. Ce fromage caprin appelle du bon vin… que l'on peut découvrir à Ruoms. Ce village abrite la plus grande coopérative viticole de l'Ardèche. Sur 1500 mètres carrés, l'espace de découverte Néovinum propose un parcours pédagogique et ludique pour s'initier à la viticulture locale. Ici la vigne a été plantée par les Romains, comme le prouvent les fouilles d'Alba-la-Romaine, bien mises en valeur dans le musée archéologique MuséAl. En Ardèche, l'Histoire n'est jamais rébarbative, et l'on prend plaisir à enjamber les siècles au fil de villages de caractère, tels que Vogüé **(4)** et son château médiéval ou encore Balazuc **(1)** et son église romane. Jusqu'à la préhistoire, grâce à la reproduction de la grotte Chauvet **(2)**, toute proche. ●

VOYAGE PRATIQUE

Séjourner
A Sanilhac, Auberge de la Tour de Brison. Chambres et gîtes dans des bâtisses traditionnelles, piscine, ch. dble à partir de 80 €, belinbrison.com.
A La Souche, Les Cabanes du Loup Bleu. Chambres d'hôtes et cabanes. Ch. dble à partir de 110 € pour 2 nuits en B&B, lescabanesduloupbleu.com.

Savourer
A Neyrac-les-Bains, Cuisine Claude Brioude, table locavore gastronomique. Menus Découverte (50 €/pers.) ou Bistrot (à partir de 19 €), claudebrioude.fr.
A Laboule, La Bola, une ferme-auberge bucolique. Menu 25 €, labola.fr.

A rapporter
Vinaigre et moutarde de Sylvain Petit, à Aizac ; de l'huile d'olive d'Eric Martin, à Orgnac-l'Aven ; des truffes au marché de Ruoms ; et des châtaignes.

Informations : ardeche-guide.com.

CLAUDE FOUGEIROL; L.CLARA-ADT07-; S.TRIPOT-ADT07; M.GERAY-ADT07-; GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Tous droits réservés à l'éditeur