

& CUISINE DU SUD

NEWSLETTER AVRIL 2022

Terre aux accents sudistes chantants, **l'Ardèche méridionale est une région gorgée de productions savoureuses aux accents méditerranéens.** Les collines baignées des rayons du soleil sont ici recouvertes de garrigues et de châtaigneraies abritant une mosaïque de saveurs locales cultivées dans le respect de la nature qui leur donne vie.

La pluralité des sols donne lieu à des sites extraordinaires, dont les gorges de l'Ardèche sont les plus connues, aux côtés des avens, ces grottes souterraines extraordinaires. Mais ce territoire naturel surprenant est aussi le berceau de productions gastronomiques confidentielles d'une grande qualité.

La culture de l'olive en est un bel exemple. En 2022, une petite production du village d'Orgnac l'Aven a été élue meilleure huile d'olive biologique du monde. Cette récompense laisse deviner le savoir-faire séculaire autour du petit fruit vert.

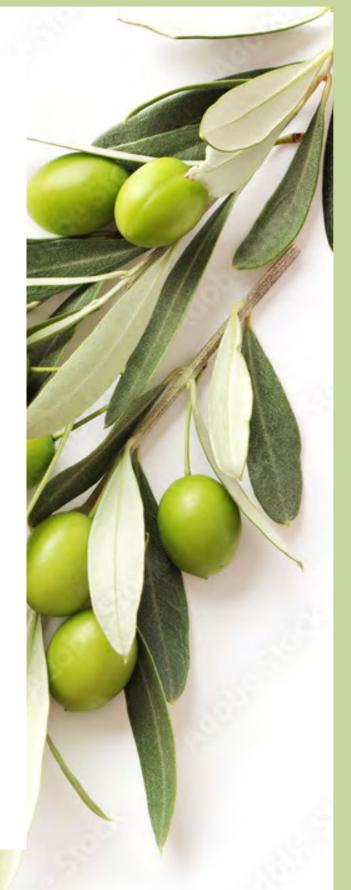
Changement de décor avec **l'AOP Fin Gras du Mezenc** produite entre Haute-Loire et Ardèche : cette viande d'exception, consommée de février à juin, répond à un cahier des charges précis. Elle fait le bonheur des amateurs de bonne chère.

Autre trésor local, **le safran** se plait sur les terres ardéchoises.

A l'approche des zones montagneuses, se découvre l'aire du fromage authentiquement ardéchois, **le picodon**. Fabriqué depuis des siècles dans les fermes ardéchoises, on le retrouve sur tous les étals des marchés locaux, tant il fait partie du patrimoine gastronomique sudardéchois.

Rendez-vous incontournables, **les marchés d'Ardèche du Sud** exaltent les odeurs, les couleurs et les saveurs du département. Les stands des producteurs proposent dans la bonne humeur les ingrédients qui entrent dans la composition de recettes généreuses. Car lorsqu'on parle de la cuisine d'ici, la **« cuisine du sud »**, se développent des saveurs qui sentent bon le soleil et la convivialité, les repas en famille ou entre amis, à l'ombre d'un platane, autour d'un verre de rosé.

La newsletter des Vins d'Ardèche propose une pause gourmande entre recettes typiques et cuvées rafraîchissantes pour accompagner avec gourmandise les repas d'été.



ler ingrédient

L'OLIVE D'ARDÈCHE ET SON HUILE

En Ardèche, c'est dans la partie méridionale du département que sont cultivés les oliviers. Lorsque les vents des Hauts plateaux soufflent dans les branches des oliviers, on dit ici que l'on entend la mer à travers les bruissements du feuillage. Les sols calcaires de la région et la douceur du climat méditerranéen en font un lieu de prédilection pour cette culture ancestrale qui regroupe près de 35 variétés, une singularité! Production confidentielle, elle représente seulement 1% de la production nationale, et mérite que l'on s'y attarde grâce à la qualité de ses huiles. C'est bien ici qu'est produite la meilleure huile d'olive biologique au monde récompensée en 2022.

CARNET DE RECETTES QUI SENTENT BON LE SUD

Soupe froide

DE COURGETTES ET OLIVES VERTES



— **Liste** — DE (OURSES

1 oignon 1 gousse d'ail 2 cuillères à soupe d'huile d'olive d'Ardèche 1 yaourt velouté

CUISINE

- · Couper les courgettes en morceaux.
- · Emincer ail et oignon.
- Les faire revenir quelques minutes dans un filet d'huile d'olive, ajouter les courgettes et 25 cl d'eau.
- · Cuire 15 mn, puis mixer et refroidir.
- Avant de servir, rajouter le yaourt et les olives, un filet d'huile et déguster bien frais avec un verre de rosé des Vins d'Ardèche.



Tartine gourmande

FIGUE, JAMBON SEC, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET HUILE D'OLIVE



<u> B cuillères à soupe de tapenade</u>

2 cuillères à soupe de miel de

- Découpez de belles tranches de pain aux noix, les faire griller.
- Napper d'un filet d'huile d'olive d'Ardèche.
- Etaler une couche de tapenade noire.
- Ajouter de fines tranches de picodon frais et un quart de figue. Poivrer.
- Déposer de petits morceaux de jambon sec.
- Finir par une touche de miel de lavande et quelques feuilles de thym.
- Enfourner 10 mn à 180°C et servir avec un rosé gourmand du vignoble des vins d'Ardèche.



ACCORDS CHANTANTS

Vignerons Ardéchois AOP CÔTES DU RHÔNE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2021

Cépages : Grenache Noir, Syrah **Œil :** Rosé clair, reflets gris

Nez : Nez floral aux notes de fraises, framboises et agrumes

Bouche : Vin rond et acidulé à la texture gourmande

PVC:7,70€



Domaine Alain DumarcherIGP ARDÈCHE

« FLEUR DE ROSÉ » 2021

Cépages : Caladoc 30%, Grenache Noir 40%, Syrah 30%

Œil : Robe rose saumoné

Nez : Notes de fruits rouges dont la framboise

et les touches florales

Bouche : Cuvée onctueuse et fraîche, marquée par le litchi

PVC: 6.50€



Domaine de Cassagnole ICP ARDÈCHE

« L'ÉPICURIEN » 2021

Cépage : Grenache Noir

Œil: Saumon pâle

Nez : Notes de fruits rouges (framboise, fraise)

Bouche: Attaque en bouche

équilibrée et marquée par la rondeur **PVC :** 5.90€



Et plus ENCORE...

Vignerons Ardéchois ICP ARDÈCHE

ARDÈCHE PAR PASSION RÉSERVE 2021

Cépages : Grenache Noir, Merlot, Syrah

PVC: 6,80€

Domaine de la Clapouze

IGP ARDECHE MERLOT ROSÉ 2021

Cépage : Merlot 100%

PVC: 4,90€



2ème ingrédient

LE FIN GRAS DU MÉZENC

Cette viande rouge savoureuse a reçu la distinction AOP pour ses qualités gustatives et son fondant exceptionnel. Sa particularité ? La zone d'élevage qui s'étend entre l'Ardèche et la Haute-Loire, sur les pâturages du Mont Mézenc, à 1100 mètres d'altitude et s'étend sur 28 communes. Cette viande doit son goût unique à l'enherbement diversifié des prairies de moyenne montagne qui recouvrent sa zone de production. Plus de 300 espèces de plantes aromatiques et médicinales ont été recensées sur la zone. Une viande d'exception à partager lors des barbecues et grandes tablées estivales. Sa consommation est saisonnière, de février à juin.

IDÉES RECETTES

La Côte de Fin Gras

À LA BRAISE



Liste

1 Côte de bœuf Fin Gras lu Mézenc, sel et poivre.

CUISINE

- · Préparer la braise de barbecue avec de vieux ceps de vigne et des sarments. Installer la grille.
- · Déposer la côte quand les braises sont prêtes.
- Faire cuire en tournant la pièce de viande toutes les deux- trois minutes, compter une vingtaine de minutes, et ensuite mettre 15 mn dans du papier alu pour laisser la viande se reposer.
- · Saler, poivrer. Savourer!



Tartare

DE FIN GRAS DU MÉZENC



Liste

Sel, poivre, huile d'olive, Tabasco ®, ketchup, câpres, cornichons 1 cuillère à soupe de moutarde1 aune d'œuf loianon herbes fraîches (estragon, ciboulette, cerfeuil)

l morceau de rumsteak

CUISINE

- · Hacher la viande au couteau.
- · Réaliser la sauce d'assaisonnement.
- Dans un saladier, monter les ingrédients à la façon d'une mayonnaise: 1 jaune d'œuf, la moutarde, le ketchup, la sauce anglaise, 1 goutte de Viandox, sel, poivre et quelques gouttes de Tabasco.
- · Mélanger au fouet.
- · Ajouter ensuite les câpres et cornichons hachés, les herbes et de l'oignon, saler poivrer.
- · Mélanger délicatement. Goûter l'assaisonnement et resaler ou poivrer selon le goût.
- · Servir avec une salade verte ou des frites maison.



ACCORDS CHANTANTS

La Cévenole

IGP ARDECHE

« CHATUS » 2021

Cépage : Chatus

Œil: Robe d'un rose soutenu **Nez :** Puissant bouquet d'arômes **Bouche:** Puissance et opulence

PVC: 5,05€



Mas d'Intras IGP ARDÈCHE

« ISIDORA » 2021

Cépages : Grenache 50%, Merlot

35%, Syrah 15% **Œil:** Robe rose clair

Nez : Arômes d'orange sanguine

et de pamplemousse **Bouche:** Fraîcheur marquée

par des notes d'agrumes, de bergamote et de miel

PVC: 5.00€



Vignerons Ardéchois

IGP ARDÈCHE

« ORÉLIE » 2021

Cépages : Cabernet-Sauvignon, Grenache, Gamay et Syrah

Œil: Robe brillante rose pâle

Nez : Nez expressif aux arômes

de fruits rouges

Bouche: Un vin ample et fruité s'exprimant avec gourmandise et fraîcheur

PVC: 5.65€



Et plus ENCORE...

Vignerons Ardéchois

IGP ARDECHE

SYRAH LES CLASSIQUES 2021

Cépage: Syrah 100%

PVC: 6.80€



3ème ingrédient LE SAFRAN

Cette épice précieuse est réputée pour parfumer et colorer les plats d'une cuisine aux accents sudistes ; risotto, paëlla, poissons de la Méditerranée... Une petite dizaine de producteur cultive cette fleur de manière confidentielle en Ardèche du Sud, sur de petites parcelles de terre. Le safran correspond au pistil de la fleur du Crocus Sativus. Ses longs stigmates de couleur rouge dégagent un parfum fort et typique. Leur récolte se déroule pendant un mois environ, en octobre, tôt le matin avant que les pétales de la fleur ne s'ouvrent. C'est en séchant que le pistil développera son parfum si addictif. Si son prix est élevé, c'est justifié. Il faut environ 150 fleurs pour obtenir 1 gramme de safran séché!

Conseils de producteurs : pour que le safran développe tous ses arômes, le faire infuser au moins 2h avant la préparation du plat (ou encore mieux, la veille). Quantités à prévoir : plat sucré : 1 pistil/personne - plat salé : 2 pistils/personne - paëlla ou moules : 3 pistils/personne - sauces : 1 à 2 pistils/personne.

CARNET DE RECETTES SAFRANÉES

Légumes du soleil

ET LEUR AÏOLI SAFRANÉ



Liste DE COURSES

1 bottes de petites carottes 500 g de pommes de terre grenaille 500 a de haricots verts 3 courgettes rondes 1 botte d'artichauts poivrade 200 g de champignons de Paris 1 chou-fleur 25 cl d'huile d'olive d'Ardèche 1 jaune d'œuf, 4 gousses d'ail. jus d'1/2 citron, sel, poivre et 6 filaments de safran d'Ardèche.

CUISINE

- · Nettoyer et préparer les légumes.
- · Les faire cuire à la vapeur.
- Réserver au frais.
- · Pour l'aïoli, écraser les gousses d'ail dégermées, ajouter le jaune d'œuf et le sel.
- Verser l'huile en filet en tournant sans cesse.
- · Détendre à la moitié, avec l'eau de safran (réalisée en amont avec une cuillère d'eau bouillante versée sur les filaments et infuser) et le ius de citron.
- · Continuer à verser l'huile lentement. Disposer les légumes sur de jolies planches avec un filet d'huile d'olive d'Ardèche et l'aïoli safrané.
- · Déguster avec un verre de rosé des vignobles d'Ardèche du sud.



Tendron de veau

OLIVES ET SAFRAN D'ARDÈCHE



Liste

DE COURSES

1.5 kg de tendron de veau

200 g d'olives vertes marinées

200 g d'olives d'Ardèche

20 pistils de safran

2 cuillères de vinaigre

d'olive, sel et poivre

5 cuillères à soupe d'huile

6 gousses d'ail

1 kg de tomates

1 bouquet garni

1 oianon

au piment

balsamique

Avec cette recette conviviale, les papilles partent sous le beau soleil d'Ardèche méridionale. La viande mijote doucement avec des oignons, des tomates, des olives, de l'ail et du safran.

En

CUISINE

- · Découpez les tomates en 2, retirer les pépins et couper en quartiers.
- · Éplucher et hacher l'oignon. Saisir et colorer dans l'huile le morceau de tendron salé et poivré, sur toutes les faces.
- · Verser le vinaigre dans la cocotte, ajoutez l'oignon haché, les gousses d'ail entières, les olives, le safran, les tomates et le bouquet garni.
- · Cuire 10 minutes en remuant, puis mouiller avec 40 cl d'eau, couvrir et enfourner pour 2 h 30 à 150°C.
- · Retourner la viande à mi-cuisson



ACCORDS CHANTANTS

Domaine de Peyre Brune IGP ARDÈCHE

« ALLEZ ZOU » 2021

Cépages : Merlot 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%

Œil: Robe rose orangé

Nez: Nez franc aux notes de fruits rouges, souligné par la fraîcheur de l'anis

Bouche: Vin frais, souple

et fruité **PVC:** 6.00 €



Cave Coopérative de Lablachère

IGP ARDECHE « GRIS » 2021

Cépage: Grenache Noir

Œil: Robe brillante rose pâle **Nez:** Arômes fins et frais

aux parfums d'agrumes Bouche: Vin doux et fruité

en bouche **PVC:** 3.70€



Vignerons Ardéchois AOP CÔTES DU VIVARAIS

« GRAND AVEN » 2021

Cépages : Grenache noir, Syrah

Œil: Robe rose saumoné

Nez : Fruité, aux arômes explosifs

de petits fruits rouges

Bouche: Remarquable rondeur. Cette cuvée est subtilement

marquée par le fruit et présente un bel équilibre

PVC: 8.20€



Et plus ENCORE...

Vignerons Ardéchois

IGP ARDECHE

« CUVÉE D'UNE NUIT » 2021

Cépages : Grenache et Cabernet-Sauvignon

PVC: 5.70€



4ème saveur

LE PICODON: CAPRICE CAPRIN

Ce petit fromage rond d'appellation d'origine contrôlée est élaboré à partir de lait de chèvre, entier et cru. Il se fabrique depuis le 14ème siècle en Ardèche. Son territoire de production s'étend de la Vallée du Rhône aux sommets du Vercors et des massifs ardéchois (à des altitudes allant de 40 à 2450 mètres). Cette variété de paysages et de végétations procure aux Picodons une large palette aromatique. L'affinage détermine la saveur finale. Jeune, mi-affiné, affiné ou affiné lavé (avec du vin, pour une saveur corsée), ce petit fromage a su préserver ses qualités gustatives authentiques.

CARNET DE RECETTES

Pommes de terre nouvelles

AU THYM ET PICODON



_ **Liste** _ DE (OURSES

800 g de pommes de terre nouvelles d'Ardèche 1 bouquet de thym frais 50 g de miel 60 g de beurre 4 à 5 gousses d'ail 2 picodons AOP de l'Ardèche Sel et poivre

— En — (UISINE

Cette recette promet d'être l'accompagnement de l'été pour toutes les viandes grillées !

- · Préchauffer le four à 180°.
- Nettoyer les pommes de terre.
 Si elles sont petites, les laisser entières, sinon les couper en 2 ou 4.
- Faire fondre le beurre, puis mélanger avec le miel et un peu de fleur de sel.
- Déposer les pommes de terre dans un plat à gratin, verser le mélange miel-beurre dessus.
- · Mélanger pour bien enrober.
- Ajouter les gousses d'ail en chemise et le thym. Cuire 30 minutes en remuant à mi-cuisson.
- Couper le picodon en petits morceaux et les répartir sur les pommes de terre.
- Enfourner à nouveau 5 à 10 mn à 200 °C. Avant de servir, parsemer de feuilles de thym frais, de fleur de sel et de poivre du moulin.

Tartelette aux olives

ET MOUSSE DE PICODON



_ **Liste** _ DE (OURSES

PÂTE:

225 g de farine 5 céréales 125 g de beurre 20 olives noires hachées 1 cuillère à café d'herbes de Provence

1 cuillère à soupe d'eau, sel. MOUSSE :

2 picodons 20 cl de crème fraîche 3 cuillères à soupe de miel 1 cuillère à soupe d'huile d'alive

— En – (VISINE

La pâte croquante est relevée avec des olives noires hachées, du thym frais, du romarin pour proposer un accord savoureux aux côtés de la mousse fromagère.

- · Pour la pâte, hacher les olives noires d'Ardèche au couteau.
- Mélanger la farine, 2 pincées de sel et le beurre jusqu'à obtenir une chapelure.
- Ajouter les herbes de Provence, les olives et l'eau. Former une boule et laisser reposer au frais 1h. Étaler la pâte et découper des ronds à l'aide d'un verre. Cuire à blanc dans de petits moules 15 minutes à 180°C. Démouler et laisser refroidir.
- Pour la mousse : faire revenir dans l'huile d'olive le miel et les Picodon coupés en 4. Ajouter la crème et faire fondre sans bouillir. Mixer et verser dans un siphon. Mettre au frigo plusieurs heures.
- Dresser les tartelettes avec la mousse, parsemer du reste d'olives hachées et déguster avec un verre de rosé frais.

ACCORDS CHANTANTS

Cellier des Gorges de l'Ardèche

AOP CÔTES DU RHÔNE

« LES TROIS SAINTS » 2021

Cépages : 95% Grenache, 5% Cinsault

Œil: Robe rose très clair

Nez: Arômes de petits fruits rouges (fraises et framboises)

Bouche: Vin doté d'une belle douceur en bouche assortie d'une belle longueur

PVC: 4,60€



Domaine Les Terriers

IGP ARDÈCHE

ROSÉ 2021

Cépages : Grenache 40%, Cinsault 40%, Cabernet Sauvignon 10%, Syrah 10%

Œil : Rose peu soutenu aux reflets gris

Nez : Notes d'agrumes et de fruits exotiques

Bouche : Vin frais et rond à la finale rafraîchissante

PVC: 6,85€



Vignerons Ardéchois IGP ARDÈCHE

« ARDÈCHE PAR NATURE » 2021

Cépages : Caladoc, Syrah, Cabernet

Ganemer

Œil : Robe rose pâle et cuivrée

Nez : Cassis intense, violette

et groseille

Bouche : Bouche grasse marquée par les saveurs exotiques et la cerise

PVC: 6,80€



Et plus ENCORE...

Cave coopérative de Barjac

AOP CÔTES DU VIVARAIS 2021

Cépage : Grenache Noir, Syrah

PVC: 4.40€



RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Terre gourmande, l'Ardèche du Sud vit au rythme des saisons et de ses productions. Locaux et visiteurs peuvent retrouver les fruits de la terre sur les étals des nombreux marchés de la région. Rendezvous récurrents et incontournables, ils mettent en avant toute la richesse du département en fruits et légumes aux couleurs éclatantes, gorgés du soleil méditerranéen qui inonde le territoire, des gorges de l'Ardèche, aux reliefs cévenols, en passant par les terrasses rhodaniennes. Petit tour de ces événements à visiter et à croquer lors d'une escapade en terre sud-ardéchoise.

Marchés de producteurs

De mai à octobre, sur le Marché du Teil ou de Rochemaure, les producteurs proposent directement aux consommateurs des produits cultivés, élevés et élaborés par leurs soins. Ils se font un plaisir de les faire déguster sur place. Les marchés d'Alba-la-Romaine et d'Aubenas éveillent aussi les papilles dans un cadre historique remarquable. Flâner le long des étals, s'émerveiller devant les couleurs qui animent les stands de fruits et légumes locaux, goûter les fromages produits par le pastoralisme local, s'enivrer du parfum des truffes, saliver devant les miels de lavande, de châtaignier ou de fleurs de garrigue, ... En bref, croquer à pleines dents les jolies productions du sud de l'Ardèche, c'est ici, sur les marchés, que naît l'inspiration d'une cuisine gaie, savoureuse et conviviale.

Informations : Ardèche Tourisme https://www.ardeche-guide.com/fetes-et-manifestations/ marches-brocantes

Ici.C.Local ®

Cette démarche participative de mise en valeur des produits locaux, bruts et transformés, issus de circuits courts a vu le jour à côté de Montpellier. Elle se déploie aujourd'hui dans l'Hérault, l'Aveyron, le Var, l'Aude, le Gard et l'Ardèche. Cette initiative permet de répondre aux interrogations du consommateur concernant l'origine des produits. Elle permet d'identifier facilement les produits locaux issus de circuits courts sur les marchés et dans les commerces. Un gage de qualité et de traçabilité pour le consommateur, et une belle façon de soutenir l'agriculture locale.

ntormations : www.iciclocal.tr

ÉVÉNEMENTS SAVOUREUX!

PIQUE-NIQUE chez le Vigneron Indépendant ®

Le premier week-end du mois de juin, les Vignerons Indépendants ouvrent les portes de leur domaine pour un moment de partage autour des vignobles français. Dégustations de vins, rencontres de vignerons autour de leur savoir-faire, cette initiative invite les amateurs de vins à profiter d'un temps de partage en toute convivialité. Le principe : chacun apporte son piquenique et se rend à la rencontre du domaine de son choix pour vivre un moment authentique dans une exploitation.

Dates : 4.5.6 juin 2022

Informations: https://www.vigneron-independant.com/piquenique

Les Visites du Goût

De mi-juin à mi-septembre, les communes d'Aubenas et de Vals-les-bains proposent des visites animées pour découvrir l'histoire locale. Nicolas, guide expérimenté, fait vivre ces villages ardéchois au travers d'anecdotes passionnantes sur le patrimoine historique, culturel et même géologique. Après avoir satisfait leur soif de connaissance, les visiteurs pourront satisfaire leur appétit lors de pauses gourmandes. Les commerçants ouvrent leurs portes pour faire découvrir le terroir à travers leurs bons produits. Du vin, de la bière, du fromage, des terrines, des verrines, chacun trouvera saveur à son pied ! Un vrai moment de partage autour du pays et du terroir.

Dates et lieux : À Vals les Bains : chaque mardi, du 16 Juin au 8 Septembre 2022

À Aubenas : chaque mercredi, du 17 Juin au 9 Septembre 2022

Tarif: Adultes: 7€ / - de 15 ans: 5€ / - de 5ans: gratuit Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme ou sur www.aubenas-vals.com

Informations : Office de Tourisme d'Aubenas





Vin dans la ville

Le 12 août prochain, la grande famille vigneronne du Sud Ardèche (vignerons coopérateurs et vignerons indépendants) accueille, le temps d'une soirée, les visiteurs pour faire déguster les vins des meilleures dénominations produites sur le territoire : IGP Ardèche, AOP Côtes-du-Rhône et AOP Côtes du Vivarais. Cette manifestation se déroule sur la magnifique place du château à Aubenas. L'occasion de faire partager le métier de vigneron, les savoir-faire locaux et les produits du terroir du sud de l'Ardèche dans une ambiance festive et chaleureuse. Cet événement est labellisé Vignobles & Découvertes. Bonne dégustation!

Date: vendredi 12 août 2022 **Lieu**: place du château à Aubenas

Tarif: 6 €, un verre gravé à l'effigie de la manifestation est offert, avec son porte-verre, permettant de déguster les crus locaux proposés.

Informations : Office du Tourisme d'Aubenas www.aubenas-valls.com

Fête de l'Agriculture

La fête de l'Agriculture prend place à l'occasion du Concours de Labour départemental. Cette journée festive promeut les produits locaux et le métier d'agriculteur autour de nombreuses animations et expositions. En 2022, l'accent est mis sur les traditions agricoles. Sur place, est proposé un marché de producteurs et artisans locaux, de la petite restauration et des animations autour de l'agriculture locale et ardéchoise.

Au programme : Messe du laboureur, marché des producteurs, animation de tracteurs pour les enfants, exposition de vieux tracteurs et de matériels professionnels agricoles.

Date: 14 août 2022 Lieu: Gilhoc-sur-Ormèze

Tarif: gratuit

Informations: 04 75 64 90 30 - https://www.ardeche-guide. com/fetes-et-manifestations/marches-brocantes/fete-de-l-

agriculture-5809008



Contact PRESSE

Rouge granit - Laurent Courtial

Anne-Sophie Cauchy

ascauchy@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52

Manon Vergnier

mvergnier@rouge-granit.fr - 07 77 14 73 68

Lucie Biesse

lbiesse@rouge-granit.fr - 06 04 64 81 74

Plus d'informations sur les Vins d'Ardèche lesvinsdardeche.com

@vinsardeche

@@vins_ardeche

Avec la participation de :







