



# L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1112 - AUTOMNE 2023 - CENT-VINGT-QUATRIÈME ANNÉE

Journal de l'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS (fondée en 1890)  
www.ardechois-a-paris.org - E-mail : ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

DOSSIER : **LES BISTROTS D'ARDÈCHE**

## SOMMAIRE

<b>DOSSIER</b> .....	2 à 5
<b>Patrimoine</b> .....	6 et 7
<b>Culture</b> .....	7
<b>Gastronomie</b> .....	8
<b>Sports</b> .....	9
<b>Nature</b> .....	10 et 11
<b>Vie de l'amicale</b> .....	12 à 15
<b>Escapade</b> .....	16



*Chers amis,*

*J'espère que vous avez passé un bel été. L'Ardèche a encore eu chaud cette année mais a moins été touchée par les incendies.*

*Notre sortie d'été a permis de découvrir la ville de Vals-les-Bains. Nous avons visité le quartier historique, admiré le panorama depuis les vestiges du château, exploré les métiers d'antan et outils disparus à*

*la maison Champanbet, et découvert plusieurs sources valsoises et les thermes rénovés. Une expérience rafraîchissante en plein été !*

*Les activités de l'association reprendront dès le mois d'octobre avec le dîner de rentrée.*

*Ce numéro de L'Ardèche parisienne vous présente les bistrots d'Ardèche et notamment ses « Bistrots de pays ».*

*En espérant vous retrouver rapidement, je vous souhaite une très belle lecture et une bonne rentrée.*

*Amitiés ardéchoises*

Astrid Marchial Tauleigne  
Présidente de l'Amicale des Ardéchois à Paris

**SI VOUS AVEZ UN ARTICLE À PROPOSER,  
CONTACTEZ-NOUS À L'ADRESSE SUIVANTE :**  
ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

**Pour adhérer,  
rendez-vous en page 15**



## L'ARDÈCHE ET SES 12 "BISTROTS DE PAYS"

***Ils sont liés à la ruralité, ils affectionnent avant tout les produits du terroir. "les bistrots de pays": une association qui leur permet d'intégrer un collectif tout en restant indépendant. Visiter 2 d'entre eux suffit pour s'en convaincre.***



© Jean-Marie Bayle

**L'**un est situé sur la commune de Ribes, il semble avoir été posé là, dans un relief en pentes douces tapissées de champs de vignes, de forêts de pins et de châtaigniers, l'autre est quasiment adossé à l'église de Labeaume où coule en contrebas une rivière qui serpente le long de falaises majestueuses. Le premier se nomme **LA CUEILLE**, le second **LE BEC FIGUE**. Ce sont des "*Bistrots de pays*".

Cette enseigne n'annonce pas une franchise. C'est un label. Il puise sa force et son authenticité dans une charte sans doute écrite par un hédoniste féru de poésies champêtres qui serait resté attaché avec passion à son environnement comme un paysan à sa terre. On y parle alors de bonne chère et de gourmandise, de produits du terroir, mais aussi de convivialité et de manifestations culturelles, et plus surprenant encore on y annonce une implication dans la valorisation de l'esprit du lieu.

Ce soir-là à Ribes, sur la terrasse de *La CUEILLE*, l'animation est bon enfant. Toutes les tables sont occupées. Il y a là des couples, des familles, des groupes de jeunes rentrant de randonnée ou revenant de la rivière. De toute part des langues différentes se mêlent semblant rythmer le ballet virevoltant des serveuses. **Emmanuel CEDAT** est le

patron de l'établissement. Avec ses cheveux longs et un enthousiasme communicatif on dirait un troubadour passionné par l'aventure qu'il est en train de vivre. L'histoire de son bistrot est très récente. Elle a débuté il y a seulement une pincée de mois, en fait elle avait pris racine dans un lointain passé. Originaire du lieu Emmanuel a vécu ici aux côtés de ses grands-parents, Paulette & Maurice. C'était à la fin du siècle dernier. Ils tenaient une épicerie bar tabac. Dans un geste précis accompagnant son regard il nous montre son emplacement avant d'ajouter que c'est au même endroit qu'il a choisi d'y installer la sienne.

À Labeaume, l'histoire du *BEC FIGUE* est sensiblement différente. **Pierre RIGAUD** le gère depuis des décennies. Il a été parmi les premiers à accrocher sur sa façade l'enseigne "*Bistrot de Pays*". Son établissement est son univers. Anciennement, c'était la mairie. Il y a été conseiller municipal. Il s'est même marié dans une de ses salles qui deviendra sa cuisine. Depuis, ce personnage pagnolesque à l'élocution aussi rapide que le tempo qui anime ses serveurs, a su en faire un lieu où se côtoient la palette la plus large et la plus bigarrée de vacanciers comme d'autochtones. Pour lui aussi son épicerie est sa fierté. On y pénètre comme on accéderait à la salle du trésor d'un château féodal. Quelques marches nous font descendre dans une pièce voûtée aux murs épais. Seul un passage étroit permet de se glisser entre les étals chargés de produits essentiellement locaux.

C'est bien là le dénominateur commun qui anime ces deux bistrots, et bien sûr qui évoque tous les autres ; la volonté d'offrir à leur clientèle des produits du terroir. Pour Emmanuel ce n'est pas vraiment un défi. En ouvrant ses volets chaque matin il peut apprécier dans les champs et les vergers qui enlacent le village de Ribes l'essentiel de ce dont sa cuisine a besoin. Plus délicat est l'approvisionnement de Pierre. Son environnement composé de falaises et de garrigues accidentées n'a jamais permis l'épanouissement de vocations agricoles. Ses fournisseurs viennent donc de plus loin. Sur une carte du département il pointe alors



© DR



© DR



© DR

avec un brin de fierté les lieux précis d'où il fait venir sa viande et ses produits frais. Car la Chartre des "Bistrots de Pays" est explicite et n'est pas négociable. C'est un impératif. De la qualité et un souci de la proximité avant toute chose. Gislaine GACON de l'ADT (Agence de Développement Touristique) est là pour veiller et aider chacun d'entre eux dans l'application de ce qui fait la spécificité et la réputation de tous, c'est-à-dire des douze bistrots du département.

On s'active dans les cuisines. Au *BEC FIGUE*, bien campée derrière ses fourneaux, la patronne des menus est tout simplement Lyly la maman du bistrotier. Agée de 84 ans elle affiche un tempérament à la hauteur de son expérience. Elle avait ainsi décidé il y a 19 ans de faire du bœuf, du veau, du cochon et de l'agneau, le tout essentiellement en sauce. Aujourd'hui ses plats de viande font toujours la réputation et la spécificité du bistrot. A son fils Pierre d'assurer la logistique. Le duo est parfaitement en phase.

À *La Cueille* c'est Kevin qui gère le menu. Ancien apprenti du patron, ils ont bossé ensemble pendant des années dans la capitale des Gaules, il se veut avant tout créatif en proposant le plus souvent possible des plats différents. La carte fixe à la semaine ou au mois ne l'intéresse pas. Sa prédilection va vers les produits frais de saison. À *La CUEILLE* les menus sont tellement évolutifs qu'ils sont présentés sur une ardoise.

Ainsi tous ces bistrots de pays peuvent proposer des menus à leur convenance à condition de veiller à la qualité et de privilégier les produits du terroir. Nous parlions encore avec Emmanuel de circuits courts et de créativité quand un crépuscule parme est venu imperceptiblement colorer cette ambiance de soir d'été. Les derniers clients quittaient leur table. Cette fois le crépuscule s'était définitivement dilué dans l'obscurité de la nuit. Demain un nouveau menu sera affiché sur la grande ardoise.

Jean-Marie Bayle



© © Jean-Marie Bayle

## L'AUBERGE DU BEZ, UN BISTROT DE PAYS À 1230 MÈTRES D'ALTITUDE

***Si les bistrots de pays sont majoritairement présents dans le sud de l'Ardèche, les bistrots de pays se retrouvent également sur le Plateau Ardéchois.***

**L'**Auberge du Bez est située dans le massif du Tanargue dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche au croisement de la ligne de Partage des Eaux Atlantique-Méditerranée et vous offre une vue panoramique sur les massifs environnants.



© DR

Anouk Marlet et Jérémie Perez ont repris cette auberge cinquantenaire et vous y accueillent pour un déjeuner, un week-end ou un séjour avec son gîte ou son hôtel 2 étoiles.

L'auberge propose une cuisine traditionnelle et réconfortante. Les plats sont confectionnés à partir de produits issus des fermes et élevages aux alentours du hameau du Bez. Pour accompagner la dégustation, la carte des vins est exclusivement ardéchoise.

Mentions spéciales à l'assiette de charcuterie du Bez, la truite meunière et au succulent moelleux à la châtaigne !

N'hésitez pas à vous y attabler lors des chaudes journées estivales ! La réservation est conseillée.

Astrid Marchial Tauleigne



© Astrid Marchial Tauleigne

## LA CARTE DE L'ARDÈCHE ET DE SES 12 "BISTROTS DE PAYS"



**AU LEVANT** à Saint-Maurice-d'Ibie  
**Victor Vachon**  
**le village - 07170 Saint-Maurice-d'Ibie**  
**04 75 94 70 89**

Dénicheurs de pépites, faites confiance à Solène et Victor du Levant pour vous plonger dans le terroir ardéchois ! Une assiette aussi agréable que le lieu qui invite au far niente.

**AUBERGE DU BEZ** à Borne  
**Anouk Marlet et Jérémie Perez**  
**Le Bez - 07590 Borne**  
**04 75 39 82 49**

À l'Auberge du Bez, les deux Ardéchois Anouk et Jérémie vous accueillent chaleureusement et vous propose une découverte gourmande des produits ardéchois.

**AUBERGE LA FARIGOULE** à Bidon  
**Carine Vautrin et Christelle Valenti**  
**Le Village - 07700 Bidon**  
**04 75 04 02 60**

Après avoir foulé les marchés de Provence où elles ont eu le béguin l'une pour l'autre, Carine et Christelle ont eu à Bidon leur second coup de foudre pour l'Auberge la Farigoule.

**AUBERGE LA REINE DES PRÈS** à Lachapelle-Grailhouse  
**Laurent Lalbin**  
**Le Bourg - 07470 Lachapelle-Grailhouse**  
**04 66 46 61 66**

L'Auberge La Reine des Près, dans le village perché de Lachapelle-Grailhouse vous propose une cuisine de terroir mise en valeur par un chef amoureux de son territoire ardéchois.

**AUBERGE DE PLANZOLLES** à Planzolles  
**Sofian Tabten et Agathe Defreix**  
**61 impasse de l'Ubac**  
**07230 Planzolles**  
**06 50 61 90 76**

Entre Aubenas, Ruoms et Joyeuse, l'Auberge de Planzolles est tenue par Agathe, enfant du pays, et Sofian. Au menu, des spécialités d'ici et d'ailleurs composées de produits locaux.

**LA CUEILLE** à Ribes  
**Emmanuel Cedat**  
**548, route de l'église - 07260 Ribes**  
**04 75 39 82 49**

Le Bistrot de Pays La Cueilie, situé à Ribes dans le Sud de l'Ardèche vous accueille dans un cadre exceptionnel à la confluence de trois rivières.

**BISTROT DU ROCHER** à Sampzon  
**Sandrine Serafini et Guillaume Soprani**  
**2180 route du Rocher**  
**07120 Sampzon**  
**04 75 88 74 71**

Offrez vous un moment unique en profitant de la terrasse du Bistrot du Rocher à Sampzon. Vue sur le rocher qui surplombe la vallée, poussez les portes de ce Bistrot de Pays exceptionnel.

**LE BEC FIGUE** à Labeaume  
**Pierre Rigaud**  
**Place de l'Eglise - 07120 Labeaume**  
**04 75 35 13 32**

Au cœur du village de Labeaume, en Ardèche, ce bistrot d'habitueés et de vacanciers vous concocte une cuisine maison au fil des saisons dans une ambiance conviviale

**LE COMPTOIR DE PAYZAC** à Payzac  
**Victorin et Julie Martin**  
**Le Mazert - 07230 Payzac**  
**04 75 35 06 22**

À la limite sud de l'Ardèche et à quelques encablures du Gard bienvenue au Comptoir de Payzac, un multiservice comme on les aime ! Un accueil des plus chaleureux vous sera réservé dans cette bâtisse typique ardéchoise à l'ambiance "indus' épurée".

**LE POINT D'ORGUES** à Fabras  
**Jérémie et Charlotte**  
**495 route de l'Echelette - 07380 Fabras**  
**04 75 94 26 72**

Situé dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche à Fabras, Le Point d'Orgues, vous invite pour une découverte gourmande du terroir ardéchois mixé à une cuisine du monde, le tout réalisé avec des produits frais et locaux !

**LOU TARARE** à Labastide-sur-Besorgues  
**Hervé Pessemesse**  
**Hameau de Freyssenet**  
**2541 Route de Besorgues**  
**07600 Labastide-sur-Bésorgues**  
**06 50 61 90 76**

Bistrot-Resto, café-théâtre, le "Lou Tarare" est le lieu de rencontre du village de Labastide sur Bésorgues où il fait bon parler, écouter du classique et nouer des liens d'amitié.

**RESTAURANT LE PUB DU VOLCAN** à Saint-Cirgues-en-Montagne  
**Nathalie Breyse Brun**  
**Couvert - D536**  
**07510 Saint-Cirgues-en-Montagne**  
**04 75 38 00 48**

Perché à 1240 m d'altitude au pied du « Suc de Bauzon », le Pub du Volcan vous accueille dans une ambiance familiale pour déguster les spécialités ardéchoises maison.

## ARLEBOSC : BISTROTS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

**Lorsque les bougnats « montent » à Paris, ils se spécialisent peu à peu dans le commerce du bois, du charbon et des boissons. Dans leurs boutiques-café, ils servent à boire du vin qu'ils achètent au bistraud, nom donné au marchand de vin.**



© DR

On ne sait pas toujours que c'est aux Auvergnats de Paris que nous devons le bistrot. Lorsque les bougnats « montent » à Paris, ils se spécialisent peu à peu dans le commerce du bois, du charbon et des boissons. Dans leurs boutiques-café, ils servent à boire du vin qu'ils achètent au bistraud, nom donné au marchand de vin. Vers 1850, ils ajoutent au verre, l'assiette en proposant de la charcuterie auvergnate. Et ouvrent leurs portes aux femmes qu'ils sont les premiers à accueillir. Les bistrots (ou bistros) vont essaimer partout en France : auberges sans façon, guinguettes ou bastringues, ils sont ces lieux simples et accueillants où l'on peut boire et se nourrir de produits simples et locaux.

Si 1200 bistrots ferment chaque année en France, leur histoire se lit encore sur les murs des villages, se devinent sur les enseignes pâlies, se glisse dans ces cartes postales que nous chinons dans les brocantes. A Arlebosc, dans les années cinquante, on en comptait 5. Cinq bistrots avec une histoire qui se confond avec celle du village.

En 1810, au centre du village, face à l'église, se trouvait une auberge. Sur le mur, au rez-de-chaussée de l'imposante maison de 3 étages, une enseigne : « Morfin aubergiste », et partout des anneaux pour attacher les chevaux. Des chambres à l'étage, au-dessus le logement de la famille aubergiste, au-dessus encore le grenier où dorment les petites bonnes, où sèchent saucissons, pommes et raisins. Deux générations travaillent là à plein temps. La vie fait que la jeune Nancy se retrouve trop tôt en charge de l'auberge. Alors, elle transforme le lieu, prend un « mitron » pour faire le pain et fait de l'ex-auberge une boulangerie-épicerie-café. Sur le mur, l'enseigne deviendra Café Gondran. 3 générations vont accueillir et ceux qui viennent à la messe le dimanche : les hommes dans une salle, (la plus grande !) et les femmes dans une autre et ceux qui viennent vendre et acheter les fruits au marché devant le café. Ces jours-là, les tables débordent : on monte boire jusque dans les chambres familiales ! Le temps passe : les tracteurs remplacent les chevaux, arrivent camionnettes et camions. Le monde change : le marché disparaît en 1980. Le bistrot-boulangerie-épicerie s'essouffle, ferme, est vendu, effacé.

La même histoire se répètera de l'autre côté de la rue où une boucherie fait l'angle Drôle de bistrot qui combine café et boucherie ! Peut-on ici parler de commerce quand on connaît quasiment le nom du cochon que l'on achète en saucisson, quand passaient devant la porte pour regagner quelques rues plus bas leur écurie, les veaux des rôtis du dimanche. La roue là aussi a tourné : de la boucherie ne reste qu'une maison de village dont seule la porte d'entrée se souvient de s'être ouverte mille et mille fois.

Quelques mètres plus haut c'était un autre bistrot qui lui, « faisait » hôtel. Il est aussi le fief d'une entreprise de cars : on y vient

tous les jours prendre l'autobus pour aller à Lamastre, Saint-Félicien, Tournon. On vient de loin pour y manger des anguilles, on vient de la ville pour les vacances. La roue du temps emporte l'hôtel d'abord, puis le bistrot. Aujourd'hui derrière les portes closes du grand garage attend encore le vieux Berliet bleu des débuts, tel un prince endormi.

Tout au bas de cette même rue un bistrot encore, bien placé car en face de la fontaine qui fournira l'eau potable du village jusqu'en 1963. C'est là que se faisaient repas de mariage et fêtes de famille. C'est là que se réglaient après les foires les ventes de bestiaux. Un des maquignons fascinait les enfants qui, en un rituel très attendu, ouvrait tel un livre, un épais portefeuille de billets pour en détacher délicatement un... à convertir en bonbons !

Le temps emporte aussi ce bistrot là mais le temps ne gagne pas toujours ! Il est un bistrot au cœur du village qui résiste et son propriétaire actuel entend bien lui conserver sa vocation première. Autrefois il rivalisait avec l'autre boulangerie dont il était séparé par une petite place. Même four à bois, même étouffoir géant pour recueillir les cendres, même levain et mêmes pains que se partageaient les villageois. Côté café, casse-croûte à toute heure. Si le four ne voit plus aujourd'hui l'ombre d'une miche de pain, ce bistrot-là se réveille. C'est un jeune couple qui a investi les lieux et ramène de la vie : on y vient manger salades et plats du jour, écouter de la musique et il n'est pas rare que l'on y danse les soirs d'été !

Et en face, entre l'église et le château, ils sont 3 : une talentueuse pâtissière et un tout jeune couple de boulangers qui font revivre au pied du château une boulangerie au fournil illuminé d'un vitrail du XIX<sup>e</sup> et inventent un bistrot café-boulangerie-pâtisserie. Pas de nostalgie dans ces réouvertures : elles disent bien ce besoin d'être accueilli, de ne pas être simplement consommateur et d'avoir un lieu d'échanges.

*Élisabeth Meyrand*

## LE MOULINAGE DE LA NEUVE

*Le seul moulinage ardéchois ayant conservé d'authentiques machines en état de fonctionnement.*

**L**e moulinage a représenté une activité très importante en Ardèche puisqu'au 19<sup>e</sup> siècle le département comptait plus de moulinages que de villages.

Les anciens ateliers, souvent de belles bâtisses en pierres apparentes, ont été la plupart du temps transformés en logements ou en salles d'exposition. Or le moulinage de la Neuve, situé dans le petit village de Marcols les Eaux au cœur du Parc des Monts d'Ardèche, a gardé sa configuration initiale. Il est désormais géré par l'Association « Moulins et moulinages de la Glueyre » qui propose de passionnantes visites guidées pendant les mois d'été.

Le guide présente les grandes étapes du traitement du fil de soie :

- La magnanerie : élevage des vers à soie
- La filature : dévidage et assemblage des fils du cocon pour obtention de la soie grège
- Le moulinage : torsion des fils de soie grège pour transformation en fils ouvrés à des formats (grosseur, résistance, élasticité...) répondant aux cahiers des charges des industriels et permettant ensuite de confectionner différents types de tissus (brillants, transparents...)
- Le tissage et la confection.

L'activité de moulinage s'est développée dans le Vivarais grâce à la présence de nombreux cours d'eau pure fournissant l'énergie hydraulique et à la main d'œuvre abondante.

La visite permet de comprendre l'activité et de se représenter le travail dans un atelier de moulinage au 19<sup>e</sup> siècle.

Une démonstration est faite dans la salle principale qui est à voûte d'arête pour une meilleure homogénéité de la température et de l'humidité. L'ensemble des métiers était actionné par la seule force hydraulique de la rivière (la Glueyre) et par une roue à augets installée au sous-sol du bâtiment.



© Françoise Chabriol

Les conditions de travail étaient rudes : le travail était assuré par des jeunes filles qui apportaient les premiers revenus en numéraire à leurs familles qui vivaient dans une économie de troc. Au 19<sup>e</sup> siècle, les ouvrières travaillaient 12 heures par jour (8 heures pour les enfants entre 8 et 12 ans) 6 jours par semaine dans un bruit continu, dans l'humidité (85%) et la chaleur (25°) alors que la température extérieure pouvait descendre jusqu'à -15° en hiver. Heureusement pour leur santé, la plupart des ouvrières arrêtaient ce travail quand elles se mariaient. Seulement trois hommes travaillaient dans le moulinage : le patron, le contremaître et le mécanicien. Le guide retrace aussi l'histoire de la famille Giraud qui a créé ce moulinage en 1860. La dernière représentante de la famille, Marie Giraud a eu un parcours hors du commun. Née en 1899, elle a, entre autres, appris l'anglais, ce qui était peu courant pour une jeune ardéchoise à cette époque. Pendant la 2<sup>e</sup> guerre mondiale, elle a aidé des réfugiés juifs et a contribué au sauvetage d'un aviateur anglais dont l'avion s'était écrasé

sur la commune de Marcols (Rocher de Bourboulas). Personnalité appréciée par les villageois, elle a été en 1945 élue maire de la commune devenant ainsi la 1<sup>ère</sup> femme maire d'Ardèche et c'est aussi elle qui a eu l'idée de conserver les machines après l'arrêt de l'exploitation du moulinage en 1967.

Article rédigé par Marie-Françoise Chabriol avec le concours de Pascal Breugelmans, chargé de communication de l'Association Moulins et Moulinages de la Glueyre

*Marie-Françoise Chabriol*

Pour tout renseignement, rendez-vous sur le site : [www.moulinages.fr](http://www.moulinages.fr)

Facebook : laneuedemarcols

Téléphones : 06 64 15 50 84 - 06 31 80 05 92



© Françoise Chabriol

## LE PLUS BEAU VILLAGE D'ARDÈCHE 2023

**Blotti à flanc de falaise et à la confluence du Rhône et de l'Eyrieux, le village de Beauchastel a été élu le plus beau village d'Ardèche à l'occasion du concours organisé par Le Dauphiné libéré et Le Progrès.**

**P**our le découvrir, il nous suffit de nous perdre dans les ruelles étroites de son vieux village où les maisons y sont construites en schiste et en galets de l'Eyrieux.

En remontant les pans de la colline, perché au-dessus du village, nous découvrons un théâtre de verdure, depuis lequel un beau panorama sur la vallée nous est offert. Ce lieu accueille riverains et touristes chaque mardi soir d'été. De nombreuses animations gratuites y sont proposées pour dynamiser le territoire.

La poursuite de l'ascension nous conduit ensuite devant celle qui domine le village : la Tour du château. Elle est le dernier vestige du château défensif de Bel Castel édifié au XII<sup>e</sup> siècle.

Après cette escapade jusqu'à la cime du village, il nous reste à regagner le pied du vieux village où l'Eyrieux nous attend. Les chaudes journées d'été, ses abords de galets sont un refuge pour ses riverains en recherche de fraîcheur.

Amoureux de leur village, des Beauchastelloises et des Beauchastellois ont décidé de retracer mille ans d'histoire dans un livre, à partir du bourg médiéval du XI<sup>e</sup> siècle jusqu'au village résidentiel d'aujourd'hui en passant par les différentes guerres de religions qui l'ont façonné.

Le livre sera disponible dès novembre à l'édition de la Calade. Pour plus de renseignements à son sujet ou si vous souhaitez le précommander, veuillez contacter Christian Coulet, l'un des auteurs du livre, à l'adresse suivante : [cbg.coulet@free.fr](mailto:cbg.coulet@free.fr).

*Sarah Legrandjacques*

© Astrid Marchial Tauleigne



## LE FESTIVAL D'ALBA-LA-ROMAINE, UN RENDEZ-VOUS ESTIVAL EMBLÉMATIQUE

**C**réé en 2009 par Alain Reynaud, le festival d'Alba-la-Romaine est porté par la Cascade, Pôle National Cirque à Bourg-Saint-Andéol qui accompagne les artistes dans toutes les étapes de la création artistique : de l'écriture jusqu'à la sortie du spectacle. La Cascade s'est agrandie en 2022 pour offrir des espaces d'entraînement au quotidien pour les artistes circassiens dans l'ancienne chapelle Saint-Joseph de Bourg-Saint-Andéol.

Le festival d'Alba prend place dans un site départemental historique, naturel et archéologique de plus de deux mille ans. Les spectacles se déroulent notamment au Théâtre Antique, magnifique vestige de cette cité antique, au Théâtre de la Roche ou dans le village d'Alba (Cour de l'école, Place du Château, Place Neuve).

L'édition 2023 était placée sous le signe de la transmission des savoir-faire. Parmi les spectacles, la création inédite, *Brèves tempêtes*, comptait la rencontre d'artistes dès leur plus jeune âge qui, en grandissant, ont continué de partager la même passion du cirque. Le maître mot du spectacle mélangeant leurs histoires, disciplines et univers : « être ensemble ».



Petits et grands amateurs de cirque ont pu partager des instants de rêve et d'émotions et s'émerveiller devant ces prouesses artistiques. Des stages et ateliers d'arts circassiens (agrès, trapèze, échasses) étaient proposés pour s'initier ou se perfectionner pour les plus aguerris.

Les festivaliers étaient accueillis dans le village grâce à l'aide de nombreux bénévoles sans lesquels rien n'aurait pu avoir lieu.

*Astrid Marchial Tauleigne*



## UN ARDÉCHOIS VAINQUEUR

Hugo Triboulet, benjamin de l'émission Top Chef, a remporté l'édition 2023 en relevant le défi de réaliser un menu gastronomique d'exception pour cent convives.

Protégé du Chef Philippe Etchebest, Hugo Triboulet a révélé tout au long de ce concours son identité culinaire axée sur le végétal.

Originaire de Chomérac, il a effectué son apprentissage à La Cachette (1 étoile Michelin) à Valence, dirigé par le chef Masachi Ijichi puis a été embauché comme second de cuisine au Clos des sens (3 étoiles) à Annecy dirigé par le chef Laurent Petit.

A la rentrée, Hugo Triboulet compte ouvrir son restaurant de street food à Paris en proposant tourtes et pithiviers. Plus d'informations à suivre.



Hugo Triboulet à côté du chef Masachi Ijichi dans la cuisine du restaurant La Cachette à Valence.

© DR - Le dauphiné Libéré



## AVIS AUX GOURMANDS : LES GLACES DE L'ARDÈCHE DÉBARQUENT À PARIS !

Pierre Chauvet, artisan chocolatier installé à Aubenas depuis 2004 et récompensé par le Gault & Millault et le Collège Culinaire de France a repris les « Glaces de l'Ardèche », glacier artisanal fondé en 1980 par Michel Morrand.

Les glaces sont toujours fabriquées à partir de lait et de crème fraîche du plateau ardéchois de la laiterie Carrier et des fruits du terroir selon les saisons : abricots, pêches, framboises et châtaignes notamment. La valorisation des richesses locales leur permet d'estampiller leurs glaces et sorbets du label « Goûtez l'Ardèche ».

Pour conserver un air de vacances ardéchoises, les Glaces de l'Ardèche sont disponibles chez *Tutti Sensi*, 14 Rue Norvins, 75018 PARIS

Cet été, les Glaces de l'Ardèche ont également développé une collaboration exclusive avec les restaurants Cojean : les « superglaces aux superaliments ». Trois créations uniques sont proposées :

- Blue matcha, fleur de lait et coulis de fruits rouges,
- Cacao cru, vanille et caramel,
- Açai, noix de coco et coulis de fraise.

Le lien suivant propose la liste des restaurants Cojean : <https://www.cojean.fr/restaurants/>

Belle dégustation !



© DR

## INTERVIEW DE M. CHARLES IMBERT par Béatrice Rigaud-Juré, vice-présidente



Bonjour Charley,

**1) Vous êtes une sorte de Janus, le dieu à deux faces, vous avez en effet plusieurs visages : avocat à Aubenas - deux fois bâtonnier de l'Ordre, ce qui n'est pas courant, ancien Gouverneur du district Rhône-Alpes du Rotary International, pilote d'avion, père de famille, quel est votre profil préféré ?**

Je me permets d'ajouter président actuel de la section activités diverses du Conseil de Prud'hommes d'Aubenas dont je suis le doyen. Pour répondre à votre question, c'est dans le ciel que j'ai été le plus heureux ! Voici plus de 60 ans que je suis pilote. J'ai reçu mon baptême de l'air en 1961 à l'aéroport du Bourget, j'avais moins de 20 ans. Et j'ai décidé d'apprendre à piloter. Ce fut une véritable passion qui ne m'a plus quitté. J'ai volé sur toutes les gammes de Cessna, Piper, Robin et Wasmer.

**2) Dans quel club avez-vous été initié ?**

C'est à l'Aéro-club de l'Ardèche à Ruoms-Labaume où j'ai appris à piloter. A 20 ans, j'avais passé les certifications nécessaires pour pouvoir voler seul. Mon moniteur était André Viossat. En 1963, j'ai fait mon premier vol seul sur un Jodel D112 bi-place de 65 chevaux. Je m'en souviens encore : ce jour-là, l'air était pur, aucun nuage, je me suis senti léger, léger, oiseau ! Certains de mes moniteurs et tout particulièrement Marc Balazuc et Jean Robert, ancien commandant de bord sur DC 10 m'ont profondément marqué. Ils m'ont appris la rigueur.

**3) Quels clubs avez-vous fréquentés ?**

Je suis membre de l'Aéro-club de l'Ardèche depuis 60 ans. J'en suis le doyen. J'ai également été membre de l'Aéro-club du Sud-Est à Bron lorsque j'étais étudiant à Lyon et j'ai volé dans ce club sur RALLYE 180 et sur Stampe. Enfin, pendant vingt ans, j'ai été membre de l'Aéro-club de Méribel où j'ai obtenu ma qualification « montagne ». J'y ai volé sur PA 18 (Piper) et sur le légendaire Mousquetaire avec lequel en 1988 je suis allé pendant quinze jours dans le sud Marocain via Salon de Provence, Alicante et Gibraltar, Marrakech, Ouarzazate, Zagora, Erfoud, Rizani, Taroudant, accompagné par trois autres avions ; un rêve !

**4) En quoi piloter vous a servi dans votre profession d'avocat ?**

J'ai appris aux commandes d'un avion la maîtrise de mes émotions, la rapidité de la pensée et du geste. Et même si j'aime piloter seul, j'ai appris le travail en équipe, le rôle de l'équipe au sol. Piloter un petit avion ou traiter une affaire pour la gagner, chercher la faille, en faire une alliée, saisir le courant d'air, comprendre l'histoire d'un client, suivre la ligne de défense d'un confrère et soudain la prendre en défaut et décider d'une autre voie. L'analyse d'un terrain avant l'atterrissage n'est pas différente de l'entrée dans une salle d'audience ; très vite comprendre le contexte. Adapter ses propos aux circonstances du moment et gagner un procès !

**5) Quels paysages aimez-vous survoler ?**

J'aime beaucoup l'Ardèche et survoler ses gorges, le Plateau et la vallée du Rhône. J'ai souvent piloté en montagne et atterri à Courchevel et à Méribel. J'aime survoler les Alpes et faire le tour du Mont-Blanc qui est au-dessus de l'avion. C'est magique. Mais un regret : autrefois, le ciel était un espace de liberté. Il ne l'est plus. Il faut constamment dire où l'on est, où l'on va etc, etc.

**6) Comment expliquer votre passion pour le pilotage ?**

A bord, je me sens libre, je me sens Dieu, et en même temps si petit, si fragile que j'ai appris l'humilité car l'aviation est une école de l'humilité. L'humilité\* de Dieu sans doute !

Et Charley partit dans un grand éclat de rire !

*“L'humilité est le sentiment de notre insuffisance et particulièrement de notre pauvreté spirituelle”.*

Jean Monod

## L'HOMME QUI AIMAIT LES ARBRES

**Gérard Descours, président de l'Amicale des Ardéchois à Paris dans les années 80, conseiller municipal adjoint aux finances à Lamastre de 1995 à 2007, ambassadeur de sa ville natale dans la capitale était le fils de Victor Descours maire de Lamastre de 1929 à 1942.**

**G**érard avait un jardin secret « son arborétum » sur les hauteurs de Lamastre, lieudit « Le Mas » qu'il a légué à la ville. Havre de paix dédié à la faune et à la flore, pendant 40 ans il y plantera près de 80 espèces.

En 2017 la commune de Lamastre prend possession des lieux, laissé en l'état, un travail de préparation du site est effectué en amont par le service des espaces verts en collaboration avec Michel Grange, castanéiculteur local.

La commune s'engage ensuite dans une démarche visant à intégrer les publics scolaires, dans le cadre d'un projet de valorisation de l'arborétum « Gérard Descours », via le dispositif « Coups de pouce éducatifs » du PNR « Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche ». Deux projets initiés par l'école de Production Charles de Foucauld sont retenus et font l'objet de subvention du PNR. Il s'agit, dans un premier temps de procéder à un aménagement paysager avec la création d'abris pour la faune de l'arborétum et la réalisation d'un escalier d'accès entre les parcelles. Cet aménagement sera réalisé par les classes de 4ème et 3ème de l'enseignement professionnel agricole section « Les jardiniers de Macheville ». Le deuxième projet consistera en la création d'une œuvre artistique intitulée « L'oiseau fantastique de l'arborétum » et sera porté par les élèves du collège, du lycée mais aussi de l'école primaire autour du thème commun de la préservation de la biodiversité des oiseaux, des insectes et des chauves-souris en partenariat avec la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO).

Dès lors, une reprise de l'inventaire des espèces avec plaques d'identification est effectuée, des fiches pédagogiques sur la biodiversité, la faune et la flore jalonnent le site. La municipalité ayant décidé de consacrer un espace dédié à la châtaigne, ce sont 4 variétés (merle, comballe, garinche, bouche de clos) qui sont retenues pour démarrer la plantation qui a eu lieu lors de la journée de lancement le 29 novembre 2018 en présence de Lorraine Chenot, présidente du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche,



À gauche Jean Descours fils de Gérard, Jean-Paul Vallon maire de Lamastre et des membres de l'équipe municipale

de Marie-Françoise Perret, chargée de mission au PNR, une délégation des élèves de l'école de Production Charles de Foucauld, des élus et les membres du groupe de travail.

« Les jardiniers de Macheville » ont construit des nichoirs, des hôtels à insectes et des escaliers permettant de passer d'une terrasse à l'autre, monté et installé des tables de pique-nique, bancs, banquettes, chaises longues.

Des abris (carbets) permettant de recevoir les groupes sont installés par l'entreprise Picbois. Une toilette sèche ainsi qu'une corbeille « trois tris » pour la gestion des déchets sont également aménagées.

Et dans cet environnement « Pleine nature » les promeneurs, les clubs de randonnées, les visiteurs viennent se ressourcer, pique-niquer. Les scolaires de la maternelle, primaire, collèges et lycées parcourent les lieux pour des sorties pédagogiques.

Les lamastrois se sont appropriés le site et en sont très respectueux !

Cet été, début août, la municipalité a renouvelé l'évènement « Son et lumières » dans le site, grâce aux compétences de jeunes lamastrois, Kévin, Rémi et Bastien. En deux soirées ce sont près de 800 personnes qui ont bénéficié d'un spectacle gratuit.

De nombreux projets sont à l'étude pour les années à venir, animations, concerts, création d'un théâtre antique, etc., dans ce lieu privilégié offert par Gérard « L'homme qui aimait les arbres ».

*Odile Prévost*

Entretien avec Jacky Chausson adjoint à la Culture de Lamastre



## LES DISCRETS ET FASCINANTS CASTORS D'ARDÈCHE

***Leur disparition semblait irréversible.  
Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle l'homme ne l'avait pas épargné.  
Désormais le castor fait partie des espèces protégées.  
Grâce à leur nouveau statut acquis en 1909 les castors sont en expansion.  
L'Ardèche est un de leur territoire de prédilection.  
Les rencontrer est un véritable enchantement.***

**A**ller à la rencontre des castors c'est aller au spectacle. La scène du théâtre où ils se produisent est chargée de mystère à l'image des nombreux décors énigmatiques et étranges qui lui sont attachés. Ainsi chaque représentation s'impose comme une chorégraphie imprévisible et fascinante.

Après m'être engagé à la tombée de la nuit dans un épais bosquet d'arbres où se mêlaient des hêtres et des aulnes cernés par des broussailles quasiment grillées par le soleil d'août, je m'étais laissé glisser le long d'un dévers d'herbes sèches d'où s'échappaient quelques insectes affolés accompagnés par le bruissement de bêtes invisibles. Lionel Coste était mon guide. Passionné depuis l'enfance par les castors, devenu au fil des années un spécialiste reconnu, seul Lionel pouvait connaître ce point d'observation improbable. Assis sur un tronc enjambant un plan d'eau immobile, nous dominions un barrage fait de branchages, de pierres, de graviers et de sable bâti par les rongeurs pour consolider leur territoire. Ce bassin artificiel abritait toute une famille. Sa profondeur d'au moins 50 cm est indispensable pour sa survie, et la flore aquatique qui s'y développe est un garde-manger appréciable.

Il faut être patient pour profiter du spectacle offert par une famille de castors. Il se mérite. Le suspens peut durer plus d'une heure. Mais quel enchantement quand on perçoit les premières ondulations à la surface de l'eau. C'est le signe que le mammifère approche. Il est là. Sa petite tête émerge soudain pour disparaître aussitôt puis elle se manifeste une nouvelle fois quelques mètres plus loin. Ce ballet peut durer plusieurs minutes. Finalement notre présence semble acceptée. Le castor se déplace essentiellement sous l'eau. Il peut avoir jusqu'à 15 minutes d'autonomie. C'est un mammifère semi-aquatique. Sa queue couverte d'écailles et ses pattes postérieures palmées expliquent ses performances. Il n'empêche que durant les siècles passés ses caractéristiques athlétiques lui étaient fatales. Considéré comme un poisson il était consommé avec délectation les vendredis à la place de la viande, quand on n'en faisait pas du saucisson le reste de la semaine.

La lune s'était frayé un passage à travers la densité du feuillage. Elle éclairait le plan d'eau avec l'efficacité d'une rampe de projecteurs de théâtre. Le castor rongait maintenant une épaisse branche de saule avec ses incisives à croissance continue taillées en biseau et renforcées par des particules de fer. Il est capable de s'attaquer à des arbres de 20 cm de diamètre. Voilà qui expliquait sa détermination. L'animal est mignon. On dirait une peluche. L'épaisseur de son pelage étanche et résistant au froid est une invitation aux caresses. Ses mensurations beaucoup moins. Un castor mâle ou femelle peut peser jusqu'à 30 kg pour 1,20 m ce qui devrait sensiblement modérer l'enthousiasme des plus passionnés de ses fans. Et si on n'oublie pas la dextérité de ses incisives, mieux vaut apprendre à garder ses distances. Le castor n'est pas agressif jusqu'au moment où il lui semble nécessaire de l'être s'il se sent menacé.

Voilà notre castor reparti en apnée en amont du plan d'eau. J'imaginai alors la bestiole évoluant dans le dédale des différents obstacles parsemant son parcours chaussé de ses lunettes de plongée. En effet le castor est pourvu d'une troisième paupière. Elle recouvre l'œil quand il évolue sous l'eau, lui conférant ainsi une vue comparable à celle qu'il a sur terre. Sa migration soudaine devait nous inciter à le suivre. Ce ne fut pas chose aisée, mais notre effort fût largement récompensé. Il y avait là 2 jeunes castors se chamaillant et gesticulant comme des enfants à leurs premières



© Jean-Marie Bayle



© DR

baignades. Ils étaient nés il y a quelques mois seulement. Lionel m'expliqua qu'ils évoluaient devant leur terrier creusé sous l'eau et dont les réseaux souterrains pouvaient atteindre une dizaine de mètres. L'eau ne pénètre pas dans ces galeries. Une partie d'entre elles est souvent tapissée de copeaux pour mieux résister à l'humidité.

Nous observerons un peu plus tard leurs 2 aînés qui quitteront très prochainement la famille pour trouver un nouveau lieu à aménager dans un ruisseau ou le lit d'une rivière. C'est ainsi que pendant plus d'une heure j'observais cette famille de six castors dans leurs tâches quotidiennes. Par moment une énorme branche semblait glisser de manière erratique au fil de l'eau. C'était un castor qui partait renforcer le barrage principal dont dépendait la survie de la famille ou pour créer une nouvelle digue. Un autre s'affairait sur une souche déracinée à laquelle était accroché un bloc de terre d'où émergeait un bouquet de racelles. Le castor est herbivore. Sa vie est inextricablement liée à l'abattage des arbres pour se nourrir de son écorce, pour se loger et consolider son environnement.

La lune malgré une bonne volonté évidente et qui indéniablement avait pris goût au spectacle se heurtait maintenant à l'épaisseur du feuillage comme si le théâtre des castors venait de tirer son rideau. Un paquet d'obscurité avait envahi le bosquet. Au loin les grillons entamaient leurs partitions nocturnes alors que les cigales avaient déjà rangé leurs instruments. Je laissais ainsi les castors à leurs travaux de bâtisseurs, le seul animal qui n'hésite pas comme l'homme à façonner son environnement selon ses besoins.

Jean-Marie Bayle

## SORTIE D'ÉTÉ DE L'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS UNE JOURNÉE À VALS-LES-BAINS

Les "Ardéchois à Paris" ont l'instinct grégaire. Ils aiment se déplacer en meute. Leur traditionnelle sortie d'été est donc un rendez-vous qu'ils affectionnent particulièrement. Cette année leur choix s'était porté sur Vals-les-Bains, à moins que ce ne soit l'inverse. Les thermes savent séduire. Difficile en effet de ne pas se laisser entraîner par leur pouvoir attractif. C'est donc un aréopage de soixante-dix sociétaires qui s'y était retrouvé le matin du jeudi 3 août. Cette ville si paisible sous la douceur de cette journée estivale est en fait chargée du poids de l'Histoire palpable à travers de nombreux témoignages et de profonds stigmates. Il était donc naturel que dès notre arrivée nos hôtes feuilletent avec nous quelques-unes des pages emblématiques de sa longue et tumultueuse aventure à travers les siècles en commençant par une visite du musée Champanhet. Ils nous entraineront plus tard dans les méandres des vieilles ruelles caladées sur les traces des seigneurs qui régnaient alors sur la ville. Mais le point d'orgue de cette matinée restera pour tous la vue panoramique sur cette onde silencieuse de toits de tuiles rouges se pressant dans une agitation immobile qui aurait enthousiasmé le Hussard de Jean Giono.

L'Histoire de la ville devait se poursuivre de manière inattendue dans la salle à manger du Grand Hôtel des Bains. Nous nous étions à peine installés pour le déjeuner dans ce décor de style victorien, quand **Jean-Paul Ribeyre**, l'un des fils de l'édile de la ville qui en a marqué de son empreinte l'histoire pendant plusieurs décennies, a pris le micro. D'une voix appliquée et sur un ton d'abord débonnaire l'avocat auprès duquel était assis son frère **Dominique**, ancien président de l'Amicale, nous a raconté différentes péripéties de l'occupation à travers le passé du bâtiment où nous nous trouvions. Son récit habilement maîtrisé transformait insensiblement notre perception de l'espace qui nous entourait. Ses mots distillaient des images. La guerre avait habité cette salle. Son empreinte avait résisté au temps. Les chambres qui servaient de cellules comme la présence des gendarmes qui en assuraient tour à tour une surveillance rigoureuse puis plus conciliante envahissaient notre imaginaire. Et puis soudain, avec une tonalité plus grave, presque solennelle, notre orateur a rappelé cet épisode grandiose qui devait concentrer ce que la guerre peut avoir de plus dramatique, quand son père **Paul Ribeyre**, le 16 juin 1944, suite à un accrochage entre la milice et la Résistance, refusa

de livrer à la Wehrmacht une liste d'otages en se proposant avec sa famille pour les remplacer. Dommage que l'orateur n'ait pas su clore son discours sur ce moment d'émotion. La pertinence des nombreuses anecdotes qu'il avait l'intention de partager devait rapidement se perdre dans une ambiance débridée de fourchettes rythmée par le ballet des serveurs virevoltants entre les tables avec leurs assiettes déjà tièdes à la main.

Mais les "Ardéchois à Paris" n'étaient pas venus à Vals-les-Bains en simples spectateurs. L'Association avait une mission qui a toujours été inhérente à sa raison d'être. L'Amicale des Ardéchois à Paris" offre chaque année une bourse à des élèves méritants. Et cette année la salle de réception de la mairie de Vals-les-Bains devait lui servir de décor. C'est la sénatrice **Anne Ventalon**, (App LR) membre de la commission de la culture, de l'éducation et de la communication, nouvelle adhérente à notre association, qui a annoncé solennellement aux deux jeunes sélectionnés le bénéfice de cette bourse. Avec simplicité et délicatesse l'ancienne enseignante n'a pas eu à surjouer son rôle pour trouver les mots justes mettant aussitôt à l'aise nos deux impétrants. **Enzo**, jeune diplômé du lycée technique de Chomérac, se destine aux métiers de travaux publics qu'il étudiera à Livron. **Lucie** de son côté gagnera Science Po, rue Saint Guillaume à Paris, auréolée de la mention Très Bien au bac avec les félicitations du jury. C'est **Astrid Marchial Tauleigne**, la nouvelle présidente de "l'Amicale des Ardéchois à Paris", qui assurait pour la première fois l'animation de cette cérémonie à la fois émouvante et joyeuse. Sa jeunesse la rapprochait des lauréats, mais son tempérament et son implication dans sa nouvelle mission révélaient une



© Jean-Marie Bayle



© Jean-Marie Bayle

tout autre maturité. **Astrid** n'aime pas suivre les traces qui s'imposent sur son chemin. Pas sûr non plus qu'elle affectionne les chemins de traverse. Une chose est certaine elle appréhende son mandat avec une détermination et un enthousiasme qui annoncent une page inédite dans l'histoire de l'Amicale. C'est finalement sur les marches de la mairie, autour d'**Anne Ventalon** toujours élégante et souriante, que devait s'achever cette cérémonie avec un cliché souvenir qui malgré la bonne volonté manifeste du photographe ne parviendra jamais à saisir l'ensemble du groupe.



© Jean-Marie Bayle

plus de 900m, du gaz carbonique planqué dans des failles improbables, de températures dantesques de près de 200° à des profondeurs abyssales pouvant atteindre 4500m, voilà qui était suffisant pour que chacun dans son for intérieur décide sur le champ que désormais il n'ouvrirait plus jamais une bouteille d'eau de Vals avec désinvolture. La suite de la visite fut plus paisible. Elle devait même séduire beaucoup d'entre nous. Chaussés par hygiène comme des laborantins, nous fûmes invités à parcourir les infrastructures liées directement aux soins et aux cures. Leur originalité architecturale, la multitude des commodités offertes aux patients comme la sérénité qui s'en dégageait offraient une impression en parfaite harmonie avec la réputation et l'efficacité des cures, au point que certains parmi nous envisageaient à demi-mot d'y revenir pour un séjour plus conséquent.

Vals-les-Bains est avant tout une histoire d'eau. Mais la poésie de ses multiples sources n'est pas réductible d'une approche à la fois technique et médicale. Un hydrologue se devait donc de nous en expliquer les subtilités. Nous voilà exfiltrés de la luminosité aveuglante et brûlante des bords de la Volane pour nous plonger dans une grotte accueillante comme un Eden climatisé. C'est autour d'un robinet esseulé et intimidé par notre invasion comme un anachorète surpris dans sa méditation que notre scientifique nous entraîna dans les entrailles d'un monde inaccessible. Il nous parla de l'eau infiltrée dans les hauteurs du relief des massifs de l'Aubespys et de Courbialet à

Dehors le soleil n'en finissait plus de se mirer sur la surface quasiment immobile de la Volane toujours très discrète au cœur de l'été. Après une dernière visite dans l'élégante maison de **Charles Imbert** offrant comme ultime souvenir à ses invités une vue étonnante sur le Château d'Aubenas, les 70 "Ardéchois à Paris" échangeaient avec gourmandise leurs impressions sur cette journée que tous s'accordaient à considérer comme aussi agréable que passionnante.

*Jean-Marie Bayle*



© Jean-Marie Bayle

### Au revoir Françoise Hédin

Françoise et Claude Hédin étaient inséparables. Aux côtés de son mari, dans la vie comme dans l'amicale, qui ne se souvient de Françoise, par exemple aux Noëls des petits Ardéchois? Sous une grande discrétion, elle cachait une disponibilité et une rare bienveillance. Outre le chagrin de la disparition de son mari, elle avait été confrontée aux difficiles démarches de la fermeture du cabinet de celui-ci, puis du sien propre, alors que les séquelles d'un récent accident la faisaient encore souffrir. Il y a quelques mois, nous avons eu le bonheur de déjeuner ensemble et de constater encore son immense gentillesse. La maladie du souvenir l'a emportée de façon fulgurante, lui faisant rejoindre son cher Claude. Vous resterez tous deux pour toujours dans nos cœurs.

Gérard Girot

## NOUVEAU

L'AMICALE DES ARDÉCHOIS  
À PARIS SUR FACEBOOK !



<https://www.facebook.com/ArdechoisParis>

SUR INSTAGRAM !



Et le nouveau QR code  
pour accéder au site



## Le carnet

### MARIAGE

Nous avons appris le mariage de Loys de Pampelonne avec Blanche Lafont célébré le 7 juillet 2023 en l'église de Saint-Denis de Serans (Oise). L'Amicale présente ses félicitations aux parents Guillaume et Marie-Pierre de Pampelonne et adresse tous ses vœux de bonheur au jeune couple.

### DISTINCTION

Nomination de Mme Stephanie Imbert, présidente de la société des Marrons Imbert à Aubenas, au grade de chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur (J.O. du 13 juillet 2023). Fiers qu'une femme cheffe d'entreprise soit distinguée, nous lui présentons toutes nos félicitations.

### BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

**Mme Anne VENTALON**, sénatrice de l'Ardèche  
Originaire de Vals-les-bains  
Parrains : Astrid MARCHIAL TAULEIGNE et Jean-Marie BAYLE

**Mme Murielle BLACHERE-BATTAGLIA  
et M. Francesco BATTAGLIA**  
Origines ardéchoises : Largentière et Banne  
Retraité et Psychanalyste  
Parrains : Jean-Marie et Joanna BAYLE,  
Christian et Lise LACROIX

**Mme Lucie REVOL**  
Originaire de Saint-Félicien  
Parrains : Odile et Jean PREVOST

**M. Augustin ANDRÉ**  
Originaire de Saint-Sernin  
Parrains : Astrid MARCHIAL TAULEIGNE et Anne VENTALON

**Association Éclats des Toiles**  
représentée par **M. Bernard TOURRE**  
Organisatrice du Festival de Cinéma en Vivarais

## Agenda

### PROCHAINS ÉVÈNEMENTS DE L'AMICALE

- **Dîner de rentrée**  
la semaine du 9 au 15 octobre 2023
- **Prochaines visites de musées :**  
les 18 novembre 2023, 2 mars et 6 avril 2024
- **Salon des Vins des Vignerons Indépendants**  
le 2 décembre 2023
- **Nuit du Vivarais**  
semaine du 22 au 29 janvier 2024
- **Salon international de l'Agriculture**  
le 24 février 2024
- **Nuit du Saint Joseph**  
le 16 mars 2024
- **Visite de l'Assemblée Nationale et du Sénat**
- **Sortie de Printemps**



Fondée en 1924

Société en commandite simple au capital de 11.695.776 Euros

**Une banque privée ardéchoise fondée en 1924**  
**Partenaire de vos ambitions et de votre gestion patrimoniale**  
**Siège social : 07160 LE CHEYLARD**

Succursale de Paris 10, rue Roquépine 75008 PARIS

Téléphone : 01 44 95 86 21

Contact : Jean-Michel SAMUEL-DELUBAC Associé Gérant

[www.delubac.fr](http://www.delubac.fr)

### Bulletin d'adhésion à l'association de l'Amicale des Ardéchois à Paris

Mme (nom de jeune fille) ..... Prénom : ..... Profession : ..... Née le : .....

M. .... Prénom : ..... Profession : ..... Né le : .....

Courriel(s) pour les activités de l'amicale : .....

**Ile-de-France :** Adresse : .....

.....

Tél. fixe : ..... Tél. mobile : .....

**Ardèche :** Adresse : .....

Origines et attaches ardéchoises : ..... Tél. fixe : .....

Prénom(s) et année(s) de naissance des enfants : .....

Pour une première adhésion, parrain : .....

Si vous n'avez pas de parrain et que vous voulez adhérer, contactez-nous.

Cotisation 2023\* :  Couple ou association : 50 €  Personne seule : 40 €  Moins de 30 ans : 20 €

Bulletin à adresser par courrier au Siège de l'Amicale des Ardéchois à Paris, accompagné du règlement : Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre), 3, rue de Provence, 75009 Paris

IBAN : FR76 1287 9000 0114 1159 4900 171 - BIC : DELUFR22XXX - Lien direct : <https://www.ardechois-a-paris.org/adhesion/>

\* La cotisation d'adhésion à l'Amicale des Ardéchois à Paris inclut l'envoi du journal de l'amicale par courrier ; toutefois, les adhérents sans internet recevront par la Poste un journal au format A4.

*N'oubliez pas d'aller vous promener sur notre site pour visiter l'Ardèche en restant dans votre lit : <https://www.ardechois-a-paris.org/>  
 et de nous liker sur Facebook afin que nos informations soient largement diffusées : Ardéchois à Paris*

## LES TRÉSORS DE L'ÉGLISE DE SAINT-PIERREVILLE

L'Église Saint-Pierre aux liens à Saint-Pierreville aurait été construite au XI<sup>e</sup> siècle, au nord-ouest de l'édifice actuel. La forme romane de l'église peut permettre de la rattacher à ce siècle. Des maçons ont recueilli en 1930 sous le plancher de la nef centrale des ossements humains sûrement liés à la présence d'un cimetière à proximité de l'église primitive.

L'Église actuelle, de style gothique, a été bâtie au XIV<sup>e</sup> siècle, comme le révèle une gravure sur la croisée d'ogives de la troisième travée de la nef principale.

Le retable et le maître autel ont été estimés dès janvier 1859 « objet d'art très précieux ». Le 3 novembre 1975, un arrêté du ministre des affaires culturelles classe comme monument historique le gradin, l'autel, le tabernacle, le retable en bois sculpté, peint et doré faux marbre du XVIII<sup>e</sup> siècle et sa toile centrale du XIX<sup>e</sup>, la délivrance de Saint-Pierre par l'ange du Seigneur.

Le tabernacle représente sur sa porte le Bon Pasteur, au-dessous l'Agneau de Dieu immolé sur la croix. Le médaillon central de l'autel montre le Christ remettant les clés à Saint-Pierre, à droite le Pape exerçant la fonction de Docteur universel et à gauche un évêque instruisant le peuple.

De chaque côté du tableau, sont sculptés dans deux médaillons le Christ et la Vierge.

L'autel et le retable sont couronnés par deux gloires. Celles-ci représentent la majesté et la sainteté de Dieu. Le retable et la toile ont fait l'objet de deux campagnes de restauration entre 1988 et 1989 par les ateliers Karoutzos d'Issoire pour le retable et Hébrard d'Avignon pour le tableau. La restauration a permis de connaître le nom de l'artisan qui a sculpté le retable, C. Portal, en 1765 ou 1763 et celui du peintre, Antonio Molinari.

Antonio Molinari est le peintre de la délivrance de Saint Pierre prisonnier à Jérusalem d'Hérode Agrippa. Originaire de Santa Maria Maggiore dans le Piémont, il arrive au Puy en 1808 puis à Privas en 1809 et à Bourg Saint-Andéol en 1816 où il s'installe durablement. Son nom apparaît sur de nombreuses toiles dans le Sud-Ardèche : Bourg Saint-Andéol, Aubenas, Saint-Sernin ou encore dans la Drôme à Mollans sur Ouvèze. A Saint-Pierreville, Molinari a écrit au bas de sa toile *jnt e fecit lanno* 1815, ce qui peut se traduire par « il a intégré à l'ensemble et il a réalisé en l'année 1815 ». Il est possible de penser que le tableau a rejoint le retable qui a connu des aménagements pour l'adapter à l'Église de Saint-Pierreville et que retable et autel étaient auparavant accolés avant la construction de l'actuelle sacristie.



Jean-Claude Portal, dit Cadet, son père et son frère aîné étant dans le même domaine est un artiste aux multiples talents : architecture, sculpture, peinture et dorure. Originaire du Puy-en-Velay, nous lui devons de nombreuses réalisations en Ardèche à la Chartreuse de Bonnefoy, à Genestelle...



Les fonds baptismaux du XIV<sup>e</sup> siècle ont été découverts par Guy Chagot en 2001 comme pot de fleur sur un trottoir du village après avoir servi d'abreuvoir dans une ferme, ce qui l'avait grandement endommagé. Son pied a été retrouvé dans l'église derrière une porte fermée à clef depuis plus de soixante ans. L'entreprise Ravit de Livron a restauré l'ensemble par la greffe de pierres à partir de granit de même grain et couleur. Le couvercle de la cuve en noyer noir de montagne et en frêne a été ciré. Une cuve en cuivre étamé est placée à l'intérieur de celle en pierre.

D'autres éléments du mobilier ont été inscrits en 1987 à l'inventaire complémentaire des objets classés : deux vitraux sous forme de diptyque (l'un est signé G. Dufêtre

Lyon et l'autre est de même facture), deux tableaux et des meubles d'église en noyer finement travaillé : confessionnal, prie-Dieu, chaire...

Article rédigé par Astrid MARCHIAL TAULEIGNE avec le concours d'Alain Martinot, historien.

Les personnes désirant faire part d'événements (naissances, mariages, décès), peuvent transmettre leur texte par mail à l'adresse suivante : [odile.prevost75@gmail.com](mailto:odile.prevost75@gmail.com)

Si vous avez un courrier à envoyer, adressez-le maintenant à l'adresse suivante :

Les Ardéchois à Paris - 3, rue de Provence - 75009 Paris

**AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS**  
**Siège social :** Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre)  
 3, rue de Provence - 75009 Paris

**Présidente et directrice de la publication :**  
 Astrid Marchial Tauleigne,  
[ardéchois-a-paris.secrétariat@outlook.fr](mailto:ardéchois-a-paris.secrétariat@outlook.fr)

**Trésorier général :** Jacques Ranchin

**Responsable de publication :**

Astrid Marchial Tauleigne

**Comité de rédaction :** Jean-Marie Bayle,  
 Marie-Françoise Chabriol, Sarah Legrandjacques,  
 Astrid Marchial Tauleigne, Élisabeth Meyrand,  
 Gérard Giro, Odile Prévost,  
 Béatrice Rigaud-Juré.

**Mise en page et impression :**

ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert

**Anciens présidents :**

P. Auzas, J.-C. Bouvier, C. Brunel, P. Caillet,  
 G. Chaurand, G. Ladreit de Lacharrière,  
 P. de Lafarge, P. de Lauzun, D. Ribeyre.