



L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1114 - PRINTEMPS 2024 - CENT-VINGT-CINQUIÈME 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

SOMMAIRE

Salon de l'Agriculture 2 et 3

Gastronomie & Terroir 4 et 5

Entreprendre 6

Culture & Patrimoine 7

Tradition 8

Mémoire 8

Assemblée Générale 9

Social 10

Vie de l'Amicale 10

Escapade 12



Chers amis,

J'ai été ravie de vous retrouver lors de la Nuit de Vivarais au Cercle National des Armées avec Hugo Riboulet, Top Chef 2023.

Ce numéro vous présente plusieurs articles liés au Salon International de l'Agriculture 2024 où Isette, vache de la race Aubrac élevée en Ardèche nous a rendus immensément fiers !

J'ai le plaisir de vous convier à notre Assemblée Générale qui aura lieu le vendredi 31 mai à 19h à la brasserie WEPLER.

Dès à présent, je peux vous annoncer que la sortie d'été aura lieu le jeudi 8 août 2024 (et non le 1^{er} jeudi du mois d'août comme le veut la tradition en raison des Jeux Olympiques) à Saint-Félicien.

En espérant vous y retrouver en nombre, je vous souhaite de profiter de l'arrivée des beaux jours avec vos proches et ceux qui vous sont chers.

Bonne lecture à tous !

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 11

LE SALON DE L'AGRICULTURE VU DU STAND DE L'ARDECHE

Avec un produit et une recette par jour le stand ardéchois était assuré de séduire les visiteurs, mais c'est une mascotte inattendue qui devait faire la fierté du département.

Hall 1 - Mercredi 28 février. ISETTE est fébrile. ISETTE est une vache de la race bovine AUBRAC. Elle vient de Saint-Etienne-de-Lugdarès. Elle est ici pour concourir pour le Label rouge bœuf fermier. Cela fait trois mois qu'elle se prépare pour cette épreuve : pour cela elle a été mise à l'écart de ses copines du troupeau, on lui a offert une nourriture privilégiée pendant des semaines, elle a même pu s'entraîner et répéter ses déplacements comme un mannequin se met en condition à la veille de la Fashion Week. La comparaison s'arrête là. Isette est une starlette de 838 kgs, âgée de 12ans. Elle se présentera sur le "ring" dans quelques heures avec son fiston, un veau nommé VIZIR. Dans leur paddock parisien les vaches en lice pour concourir se regardent, hautaines ou jalouses. La tension est palpable. Le concours s'annonce très disputé.

Hall 4 - Au même moment, Olivier AMRANE le président du Conseil Départemental de l'Ardèche (LR) prend la parole devant un auditoire aussi abondant qu'attentif. Tous les principaux décideurs, les représentants des différentes filières agricoles, les élus du département et madame la préfète sont présents. Son discours habilement maîtrisé distille sur un ton déterminé des formules flatteuses pour les uns, encourageantes pour les autres et stimulantes pour tous. Mais l'optimisme de l'orateur ne pouvait s'émanciper de la zone de très haute turbulence vécue par le monde agricole. Olivier AMRANE revendique d'emblée sa proximité avec les agriculteurs. *"Je n'ai pas attendu la crise pour être à leurs côtés"*. Sa volonté, il y a deux ans, d'avoir fait revenir l'Ardèche au Salon en était déjà une manifestation concrète, et la série d'initiatives déjà mise en place qu'il prend soin d'énumérer est là pour conforter son discours. Benoit CLARET, le Président de la Chambre d'Agriculture, lui emboîte le pas en élargissant la réussite de l'agriculture Ardéchoise à l'ensemble des organisations professionnelles et de leurs partenaires comme l'industrie et l'artisanat.

La Préfète de l'Ardèche était présente. Pour Sophie ELIZEON, venue montrée le soutien de l'Etat à la profession agricole dans cette période de revendications parfois un peu tendue, *"l'Ardèche a été plutôt préservée"*. Pour le Haut Fonctionnaire ce constat est dû à *"un dialogue de longue date entre les services de l'Etat en Ardèche et la profession agricole, un dialogue qui continue tout en veillant à préserver l'ordre public"*.



© J-M Bayle

Hall 1 - 14h - Isette est en route pour le "ring." Elle est agitée. Françoise la guide d'un côté et Vizir la rassure de l'autre. Comme pour les athlètes pénétrant sur un stade Olympique, la foule applaudit l'arrivée des compétitrices. Un écran géant retransmet la scène. Isette est pétrifiée. Elle se voit à l'image. Françoise me confirmera qu'il était flagrant qu'Isette ne cessait de regarder l'écran, fascinée ou terrorisée ? Le protocole a pris du retard. Isette et Vizir s'impatientent. Sans doute rêvent-ils des pâturages du plateau Ardéchois.

Hall 4 - C'est l'heure du déjeuner. Tous les jours des démonstrations culinaires sont réalisées sur le stand. Six chefs se succéderont au fourneau. Cette fois ce sont Kahina et Cali, élèves au lycée Hôtelier de Largentière, qui s'affairent aux cuisines sous le regard de leur professeur Thierry TOURRE. Au menu *"Risotto crémeux au Picodon AOP"* et *"Croustillant à la farine de Châtaignes AOP"*. Sylvie MORGE, technicienne des fromages, explique avec beaucoup de pédagogie toutes les subtilités indispensables pour la réalisation d'un bon fromage : la variété des fourrages, le rôle des bactéries, la différence des arômes etc. Le lendemain vendredi les Truffes des Cévennes ardéchoises devaient être à l'honneur. La veille c'était la châtaigne.

Hall 1 - Isette plus concentrée qu'une étudiante appelée pour son oral s'avance à pas feutrée vers ses examinateurs. Même la cloche suspendue à son cou s'est mise en sourdine. L'instant est grave. Françoise se tient en retrait. Le jury se concerte. Les vaches se regardent. La lauréate va être désignée. L'émotion gagne les tribunes. Isette ! Le micro résonne dans tout le hall. Isette est sacrée Championne de sa race. Elle est la première vache ardéchoise championne à Paris. Elle rafle même deux médailles. Première dans sa catégorie des vaches âgées, mais aussi première au championnat femelles Aubrac. Ovation du public. L'élégance d'Isette fait donc la fierté de la famille Gaeg Benoit et Françoise qui voient ainsi récompensé leur engagement de plus de 35 ans sur la race bovine AUBRAC.

Le mot de la fin devait revenir à Benoit CLARET, le président de la chambre d'agriculture du département, qui écrira aussitôt : *"L'Ardèche est fière de cette victoire qui honore notre terroir et nos éleveurs passionnés"*.

Jean-Michel BAYLE



© J-M Bayle



© Le Dauphiné libéré

DE NOMBREUX VINS ET PRODUITS ARDÉCHOIS PRIMÉS AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024

*Les exploitants viticoles ont reçu de nombreuses médailles d'or,
d'argent et de bronze
au Concours Général Agricole 2024.*



**La liste des médailles d'or
vous est présentée ci-après :**

L'IGP Ardèche 2023 Blanc a reçu plusieurs médailles d'or.

Ont été récompensés de cette médaille :

- la SCAIV Vignerons des Coteaux d'Aubenas pour le Janicou Blanc,
- la SCA Les Vignerons de Montfleury pour ses vendanges d'octobre,
- la Cave Coopérative de Valvignères,
- les Vignerons de Jalès et Cruzieres,
- la SCA les vigneron de Voguë,
- la Cave Coopérative Lablachère,
- la SAS Le Domaine du Colombier.

L'IGP Ardèche 2023 Rouge a également été à l'honneur avec les médailles d'or :

- de la Cave Coopérative d'Alba,
- des Vignerons Sud Ardèche,
- des Vignerons de Jalès et Cruzieres,
- du Clos de l'Abbé Dubois,
- du domaine de Mermès,
- de la SAS Le Domaine du Colombier.

L'IGP Ardèche 2023 Rosé a été récompensé de médailles d'or :

- pour la cuvée Gris de Grenache des Vignerons Sud Ardèche,
- pour le gris de la SCAIV Vignerons des Coteaux d'Aubenas,
- pour les Vignerons de Jalès et Cruzieres,
- pour la SCA les Vignerons de Voguë.

Les Côtes du Vivarais AOC 2023 Rouge des Vignerons des Coteaux d'Aubenas a reçu une médaille d'or pour sa cuvée Croix des Lauzes ainsi que celui du Domaine Notre-Dame de Cousignac.

Le Clos de l'Abbé Dubois pour ses Côtes du Vivarais AOC 2023 Blanc a été médaillé d'or comme son rosé.

Le vignoble ardéchois a été récompensé pour ses côtes du Rhône.

Les Côtes du Rhône AOC 2023 Blanc du Domaine Nicolas Cruze et de l'EARL G Herberigs ont eu chacun une médaille d'or.

Le Domaine Nicolas Cruze a aussi été récompensé d'or pour ses Côtes du Rhône AOC 2023 Rouge.

Les Côtes du Rhône Village-Saint-Andéol AOC 2023 Rouge du Domaine Notre-Dame de Cousignac a été primé d'or.

Le Saint-Joseph AOC 2022 Rouge du GAEC du Lautaret a été médaillé d'or.



Le vin ardéchois n'a pas été le seul mis à l'honneur au Concours Général Agricole. Les produits ardéchois ont été récompensés.

La charcuterie n'est pas en reste avec les récompenses en argent de la **SAS PUZZI**, de la charcuterie **Moulin Didier** et de la Tradition ardéchoise.

Le saucisson sec traditionnel des salaisons **Teyssier** est médaillé d'argent avec le saucisson sec d'Ardèche IGP du **Groupe Debroas**.

Le yaourt au lait de brebis du Gaec La Ferme Bobon a été médaillé d'or et la tomme de vache du **Gaec Belin** médaillée d'argent.

La confiture de marrons du Gaec des monts de l'Oize a eu la médaille de bronze.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



**L'Amicale des Ardéchois à Paris interviewée
au Salon International de l'Agriculture
par France Bleu Drôme-Ardèche**

France Bleu Drôme-Ardèche a invité sur son stand au Salon International de l'Agriculture notre présidente, Astrid MARCHIAL TAULEIGNE pour promouvoir l'Amicale !

Ce fut l'occasion de présenter aux auditeurs l'Amicale, son but, ses événements, les bourses décernées aux jeunes lycéens méritants et d'inviter les auditeurs à nous rejoindre.

L'Amicale remercie chaleureusement France Bleu Drôme-Ardèche pour son invitation sympathique.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

UN "BISTROT DE PAYS" SUR LA COMMUNE DE MALBOSC

Et de Treize pour l'Ardèche. Un nouveau "Bistrot de Pays" inauguré à Malbosc. Le label accroché à sa façade confirme sa démarche qualité en privilégiant les produits du terroir. Un couple assure désormais le développement du restaurant et d'une épicerie offrant des services essentiels pour les habitants de la commune.

Pour prendre une décision, il y a ceux qui ont besoin d'être rassurés et ceux qui se laissent porter par leur envie. Le coup de cœur de Jérémy et Luliia Flaquin pour le "Bistrot de Malbosc" les classe d'emblée dans la deuxième catégorie. A peine arrivée à Malbosc pour la première fois, Luliia s'était assise pendant une demi-heure en sirotant une limonade, émerveillée par la sérénité et la profondeur du paysage

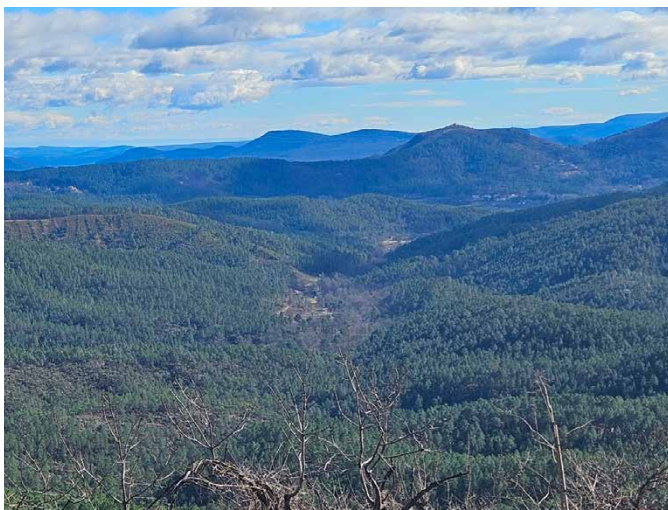
Jérémy vient du nord du département, Luliia du nord-est de l'Europe, les voilà donc installés à l'extrême sud de l'Ardèche. Perché à 460m d'altitude sur les hauteurs des Monts d'Ardèche, "Le Bistrot de Malbosc" offre aux visiteurs la quiétude d'un site plongeant sur le relief mouvementé des Cévennes gardoises, dominé par la majesté impérieuse du mont Ventoux et bordé à l'ouest par la présence souvent enneigée du massif alpin.



Luliia & Jérémy FLAQUIN

L'ancien bistrot communal s'était lassé de sa longue histoire, il était impatient qu'un repreneur vienne lui proposer une nouvelle aventure. Pour l'aider dans cette quête, la commune aidée par l'Etat, la Région et le Département n'a pas hésité à s'impliquer pour le mettre en conformité avec ses ambitions.

Ainsi installés depuis moins d'un an Jérémy et Luliia n'ont pas perdu de temps. Ils ont su rapidement dénicher les produits qui font déjà la réputation de leur carte, en veillant avec la même rigueur à remplir leur cave et les rayonnages de leur épicerie. Décidé à travailler uniquement avec des produits locaux, Jérémy me cite les lieux précis d'où proviennent ses viandes. Il sait que de ses choix dépendent la qualité de ses plats. Un cuisinier qui revendique une carte composée essentiellement de "viandes d'exception" ne lésine pas sur leur provenance.



Ses cochons et ses agneaux l'attendent à une pincée de kilomètres de là, dans une bergerie voisine sur la commune de Bonnevaux, il en est de même pour ses laitages ; le bœuf et le veau, d'appellations méticuleusement sélectionnées par Jérémy, viennent d'à peine plus loin, les poules quant à elles prennent la peine de déposer leurs oeufs quasiment devant sa cuisine et les truites bio barbottent en attendant dans le lac de Villefort.

Au "Bistrot de Malbosc" la carte des vins est essentielle. C'est le domaine réservé de Luliia. Elle ne laissera jamais une bonne viande sans proposer le millésime qui lui correspond le mieux. Il suffit de jeter un œil sur les

étagères de l'épicerie pour comprendre que dans ce Bistrot le choix des grands crus comme des petits domaines ne devrait jamais décevoir les connaisseurs.

Si Jérémy est au fourneau, Luliia assure l'accueil. Elle reconnaît que sa maîtrise du français est encore fragile contrairement à son accent qui prend ostensiblement appui sur chaque syllabe. Elle s'en excuserait presque alors que l'originalité et la surprise participent toujours au charme de la découverte et de la curiosité, donc du meilleur accueil.

Jean-Marie BAYLE



Le "Bistrot de Malbosc"

UNE EXPÉRIENCE DE TOURTES

Nous avons parcouru l'étroite rue Saint Sauveur à Paris et sommes passés devant les beaux hôtels jusqu'au numéro 34. Le restaurant GROOT, LA TOURTE se trouve presque à l'angle avec la rue Montorgueil. Le quartier, tout près des Halles est un quartier mixte de bureaux et d'appartements. L'ambiance est trépidante dans les rues à l'heure du déjeuner sauf les jours de pluie où les salariés se font livrer leurs repas au bureau. Nous pénétrons dans un restaurant tout en longueur, tout neuf, tout propre et pétillant de modernité. Nous sommes accueillis, dès l'entrée, par une jeune femme souriante et active Albane Auvray, l'associée d'Hugo. Nous voici rassurés en apercevant Hugo, le dos tourné, qui s'active devant un four ultramoderne. Pas question de bavasser, c'est ce qu'on appelle le coup de feu de midi ! L'on s'assied au comptoir : La carte est courte, gage de qualité et ni l'un ni l'autre ne pousse à la consommation. Je choisis de découvrir la « Tourte iodée » et mon compagnon, moins aventurier, goûtera la Tourte Classique à la viande de veau, cochon et volaille. Retrouvant nos pénates privadoises, nous choisissons de boire chacun un verre de vin de la sélection de la Boria.



© DR

On nous propose des couverts qui ne sont pas en argent mais en bois au moment où l'on nous présente à chacun La tourte. La « Iodée » est surprenante, craquante et moelleuse, douce mais goûteuse: la chair de crevette fond dans la bouche relevée par une saveur délicate et fruitée de gingembre. Est-ce de l'épinard ? Non, Hugo me vient en aide et me décrit avec précision le contenu iodé de ma tourte. Le dessert sera pour moi un TiraMouss au chocolat Valrhona, présenté en deux parties dans une coupelle, la mousse au chocolat côtoie la crème vanillée sans se mélanger. A charge pour le consommateur de s'organiser. On finit par un bon espresso en regrettant de ne pas avoir eu accès aux contourni que l'on ne nous a pas proposés.

L'idée de GROOT a poussé dans la tête d'Hugo Riboulet, top chef 2023 et d'Albane Auvray, ex candidate. Il s'agit de proposer de la « street food » haut de gamme, c'est-à-dire un restaurant offrant un seul produit, la tourte, déclinée sous plusieurs formes gastronomiques. La qualité des ingrédients est alors essentielle : la tourte ne supporterait pas une pâte de mauvaise qualité et tout l'art du maître-queue, pardon, du top chef consiste alors à réaliser une osmose parfaite entre le fond et la forme, la pâte à l'extérieur et le cœur de la tourte. Hugo y est parvenu ; Courrez manger les tourtes d'Hugo ! et Bel avenir à lui !



GROOT, LA TOURTE

Fermé dimanche et lundi.
Service de 12h à 16h.

34 rue Saint Sauveur 75002 PARIS - Métro Sentier

Béatrice RIGAUD-JURÉ



© DR

HUGO RIBOULET, TOP CHEF 2023 CHAMPION DE FRANCE DE « PIZZA A DUE » EN 2024



Hugo Riboulet, Top Chef en 2023, a été sacré champion de France de « Pizza a Due » le 14 mars dernier.

Le principe ? Associer un maître pizzaiolo et un chef cuisinier pour concocter une pizza gastronomique à 4 mains en échangeant leur savoir-faire.

A cette occasion, Hugo était associé à Maxime Mathiot, pizzaiolo drômois de l'Officina à Montélimar, champion de France de pizza acrobatique.

Ils ont réalisé leur pizza gastronomique « Pizza au Fenouil de la Graine au Bulbe » qui a conquis le jury d'exception présidé par Antonio Salvatore, chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore et Rampoldi à Monaco, et Jean-Jacques Despau, directeur de l'Ecole Pizza Jean-Jacques Despau et Vice-champion du monde de Pizza a due.

Ils remportent un financement pour participer à l'épreuve « Pizza a due » des championnats du monde à Parme.

Nous leur adressons tous nos encouragements et notre soutien !

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



© DR

LE PANTIN ROSE D'ANNONAY POUR LES RAMEAUX



© DR

Le pantin d'Annonay est un biscuit aux formes diverses, personnage, animaux (poisson, chien, cochon, canard...), étoile, cœur, montgolfière... à la pâte rose-bonbon, elle-même nappée d'un glacis rose, attaché à cette ville industrielle du Haut-Vivarais.

Les sujets, dont la taille varie d'une dizaine à une trentaine de centimètres (sur commande pour les plus gros), entrent notamment dans leur composition farine, sucre, œufs, écorce d'orange et colorant rose. Il existe deux versions de la recette : l'une en pâte sablée, l'autre, la plus usitée, en pâte tendre (texture de calisson avec support tendre nappé d'une coque comme un macaron). Pour chacune, les proportions des ingrédients autant que le savoir-faire restent un secret jalousement gardé par les artisans.

Exclusivité locale, le pantin est le type même du petit présent que l'on rapporte en souvenir de la ville. Il existe même des mini sujets en sachet. Son fondant au goût indéfinissable et son apparence amuseront au tea-time ou pour le grignotage.

Si l'on se fie à son nom, le pantin (attesté depuis le XVIII^e siècle) devait reprendre, à l'origine, l'apparence d'une silhouette humaine. À l'instar du suisse de Valence et du brassadeau de Provence, il était traditionnellement **fabriqué à l'occasion du jour des Rameaux et les enfants l'accrochaient aux branches de buis portées à bénir à l'église.**

À notre époque, seule une poignée de pâtisseries locaux les font à longueur d'année, privilégiant la forme de la montgolfière, rappelant qu'Annonay, patrie des frères Montgolfier, est le berceau de l'aérostation.

La recette est gardée comme un secret de fabrication par les pâtisseries annonéens !

Auteur F. ZÉGIERMAN, relecture KELDÉLICE

UNE ARDECHOISE À MATIGNON

Les 101 lauréates du concours "Femmes entrepreneurs" étaient reçues à l'Hôtel Matignon le vendredi 8 mars à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes. Parmi elles, une Ardéchoise !

L'histoire de Cassie TEXIER s'écrit au sud du département, au mas de LASCOMBE. Son entreprise est un gîte de charme posé dans un environnement ayant pour vocation de "reconnecter le visiteur avec lui-même et avec la nature". A l'origine la bâtisse était entourée de vignes, ne restait plus qu'une terre imprégnée par des traitements phytosanitaires à répétition. Avec l'aide de naturalistes, Cassie a décidé d'en faire une forêt d'arbres et d'arbustes fruitiers dans un environnement naturel privilégiant les végétaux locaux. Parallèlement, aidée par un écologue, elle a semé une nurserie de plantes messicoles, souvent menacées d'extinction, qui ont la particularité d'instaurer un niveau élevé de biodiversité. Cassie aimerait que ce Jardin d'Eden, comme elle aime le nommer, inspire ses visiteurs.



© DR

Ce concours lancé par le ministère chargé de l'Égalité femmes-hommes sous le haut patronage de Matignon, a pour vocation de susciter des initiatives entrepreneuriales et de rappeler qu'une multitude de dispositifs existe pour accompagner celles qui veulent se lancer dans un projet personnel.

Jean-Marie BAYLE

LE SAVIEZ- VOUS : MISS ÎLE-DE-FRANCE 2023 A GRANDI EN ARDÈCHE !

Elena Faliez a été élue Miss Paris en juin 2023 puis Miss île-de-France en octobre 2023.

Native de Bobigny, Elena Faliez a grandi à Guilhaud-Granges et avait été élue en 2015 1^{ère} Dauphine de Miss Ardèche puis 1^{ère} Dauphine de Miss Dauphiné et 2^{ème} Dauphine de Miss Rhône-Alpes en 2016.

Diplômée de l'Institut Mines-Télécom et spécialisée dans l'ingénierie des systèmes d'information et la cyber sécurité, Elena Faliez était à 28 ans la candidate la plus âgée de l'histoire de Miss France en profitant de l'abandon en 2022 de la limite d'âge maximale - jusqu'alors fixée à 25 ans pour s'inscrire à l'élection.

Elena Faliez a terminé le 16 décembre dernier dans le top 15.

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE



© DR

UNE NOUVELLE VIE POUR L'ÉGLISE DU TEIL

L'ancienne église construite en 1897 a été gravement fragilisée par le séisme du 11 novembre 2019.

Face au coût élevé des travaux de reconstruction estimé à plus de quatre millions d'euros et aux incertitudes sur sa solidité, il a été décidé de la démolir.

La nouvelle église sera déplacée de quelques mètres de l'ancienne – son parvis donnera sur la place Jean Macé.

Le précédent évêque de Viviers étant très attaché à la réutilisation des matériaux, les pierres provenant de sa démolition seront incrustées dans le mur extérieur avec les anciennes tuiles : les pierres du soubassement en bas puis des pierres plus petites au-dessus.

Le clocher en bois utilisera l'ancienne charpente et abritera les deux cloches existantes.



Les vitraux y seront réinstallés. Clin d'œil de l'histoire : ils ont été déposés par la même entreprise grenobloise qui les avait installés à sa construction en 1897 et les réinstallera lors de sa reconstruction.

La messe du 25 décembre 2025 devrait être célébrée en son sein avec le quatuor Debussy et diffusée sur France 2 dans l'émission *Le Jour du Seigneur*.

Éléments recueillis auprès d'Olivier PEVERELLI, maire de la commune de Le Teil par Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

LE REQUIEM DE WOLFGANG AMADEUS MOZART À TOURNON-SUR-RHÔNE

Le sublime requiem de Mozart était au programme de l'ensemble musical Vochora samedi 9 mars, à la collégiale Saint-Julien de Tournon sur Rhône et à Génissieux le 10 mars.

Cette œuvre majeure, chef d'œuvre ultime de Mozart, interprétée dans sa version originale, dirigée par Gérard Lacombe avec l'orchestre Musica Poetica, 22 musiciens sur instruments anciens, les 52 choristes du grand cœur Madrigal et quatre solistes vocaux, Julie Petit (soprano), Chantal Villien (mezzo-soprano), Kevin Leroy (ténor) et Denis Boirayon (basse).

Le requiem était précédé par l'adagio et fugue de Bach, et le Laudate Dominum extrait des vêpres solennelles d'un confesseur de Mozart.

Malgré un vent violent et des trombes d'eau ce soir-là, ce sont près de 800 spectateurs enthousiastes qui ont rempli la collégiale Saint Julien pour un grand moment d'émotion et ce sont deux artistes, chanteurs professionnels ardéchois, Julie Petit (soprane) de Vaudevant et Denis Boirayon (basse) d'Arlebosc que nous étions heureux et fiers d'applaudir.

Odile PRÉVOST



Génissieux Drôme
Julie PETIT soprane à gauche, Denis BOIRAYON basse à droite



Tournon-sur-Rhône,
La collégiale Saint Julien

LES MARIAGES EN ARDÈCHE - TRADITIONS

ARLEBOSC - Le Génévrier et l'Épouvantail

Les villageois installent un Génévrier « habillé comme un sapin de Noël » et un épouvantail sur la place du marché que les mariés vont brûler en sortant de l'église.



Le Génévrier, nos ancêtres brûlaient des branches de cet arbuste dont l'arôme, prétendaient-ils, plaisait aux dieux. Pour les italiens, le Génévrier symbolisait la chasteté, les Germaines le considéraient comme un arbre de vie, symbole de fertilité, de santé et de vie éternelle. L'arbre de genévrier a longtemps été reconnu comme l'un des plus puissants de tous les arbres de contes de fées.



L'Épouvantail est une personnification des forces du mal. On brûle le diable, les sorcières ou alors on éloigne les ex. amants !

PRÉAUX - La gerbe de blé et le chasseur

À la sortie de l'église les conscrits ont préparé une gerbe de blé enrubannée et fleurie parfois humidifiée et pleine de pétards à laquelle la mariée devra mettre le feu sauf qu'un chasseur tire (à blanc) pour l'éteindre et ce, jusqu'à ce qu'elle s'enflamme entièrement.



Le blé, symbole de l'abondance, de la paix, de la richesse, promesse de résurrection et de vie éternelle. L'épi de blé était souvent utilisé comme un symbole sacré. Il symbolise la fécondité de la terre.

Quant au chasseur, il chasse les démons ? les anciens amants ? ou retarde-t-il le départ de la fille du village ?

SATILLIEU - Les conscrits

Les conscrits parés d'une écharpe bleue, blanc, rouge et leur drapeau rejoignent les mariés à la sortie de l'église.

À l'occasion des mariages locaux, il était de coutume que les conscrits de l'année précédent ou suivent le cortège nuptial sur le chemin de l'église et au retour vers la maison de la mariée.



MÉMOIRE

"L'ARDECHOISE" A PERDU SON PERE FONDATEUR

Gérard MISTLER co-fondateur et président de l'épreuve pendant 29 ans est mort en janvier dernier au guidon de son vélo. Il avait 75 ans. À Saint-Félicien, son village d'adoption, il avait inventé une course cycliste atypique faisant vibrer toute une région.

Le col des Murs prend son élan dans les vignes et les champs de lavande du Vaucluse. Gérard Mistler l'affectionnait. Il s'accommodait aisément de son pourcentage, il en appréciait les vues pittoresques sur le massif du Vercors. Ce samedi 21 janvier l'enchantement n'a pas eu lieu. Le passionné de vélo, le cycliste talentueux, l'organisateur hors pair, l'inventeur, le fédérateur, l'homme dans toute sa simplicité, s'est soudainement couché sur le bord de la route aux cotés de sa bécane. Une faiblesse cardiaque ignorée devait aussitôt transformer son escapade du jour en destin.

En 1992, Gérard Mistler, avec une bande de copains, créait un concept de compétition aussi novateur qu'improbable. Il s'agissait de réunir dans une même épreuve des cyclotouristes et des cyclosporifs. 16 768 inscrits en 2016. Vingt-cinq nationalités représentées. Mais Gérard Mistler voulait que l'Ardéchoise soit avant tout une fête pour tous. En tissant sa toile sur l'ensemble du département, les différents parcours fédèrent une multitude de villages. 9000 bénévoles se mobilisent ainsi chaque année pour accueillir les coureurs dans des ambiances aussi exceptionnelles qu'originales et toujours chaleureuses.

Samedi 15 juin, pour la 31^e édition, gageons que tous les coureurs, accompagnateurs, organisateurs, bénévoles et spectateurs auront une pensée émue et reconnaissante pour celui qui restera l'icône de l'Ardéchoise.

Jean-Marie BAYLE





Les Ardéchois à Paris

sont heureux de vous inviter
le vendredi 31 mai 2024



© DR

À la brasserie WEPLER
14 Place de Clichy - 75018 PARIS

L'assemblée générale

aura lieu à 18h00
suivie du repas à 20h00

Prix : 55 euros par personne
Moins de trente ans : 35 euros

Réservations sur internet en cliquant sur ce lien :
Assemblée Générale 2024 - 31 mai (ardechois-a-paris.org)

ou en envoyant le bon d'inscription ci-après à Odile Prévost :
245, route de Giranton, quartier Brintenas, Saint-Félicien, 07410

INSCRIPTION À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU VENDREDI 31 MAI 2024

Nous vous remercions par avance de bien vouloir privilégier l'inscription en ligne, rendez-vous sur notre site :
Assemblée Générale 2024 - 31 mai (ardechois-a-paris.org)

Toutefois, si vous souhaitez régler par chèque, vous pouvez envoyer votre règlement à :
Odile Prévost, 245, route de Giraton - 07410 Saint-Félicien.

Nom : Prénom :

Nombre participants « Tarif Normal » : X 55€ = €

Nombre participants « Tarif Jeune » : X 35€ = €

Total : €

Identité des participants :

.....
.....
.....
.....
.....

HISTOIRE D'UNE PETITE CASERNE DE POMPIERS À SAINT-FÉLICIEN

Ils l'attendaient depuis plus de vingt ans !

À Saint-Félicien, les premiers sapeurs-pompiers ont commencé leur œuvre dans les années 20 ou 30, aucune archive n'indique la date exacte. Un petit local sous la mairie leur était alloué.

En 1981 ils intègrent un local beaucoup plus vaste ce qui était une grande avancée ! mais au fil du temps cet entrepôt n'était plus apte à répondre aux exigences actuelles en matière de secours et particulièrement pour les stages de formation.

Le 15 mars 2001 le chef de centre demande au SDIS (service départemental d'incendie et de secours), un nouveau bâtiment. La réponse est positive mais l'acquisition du terrain pour la construction s'avère compliquée, il fallait convaincre les multiples propriétaires des 4000m². Les promesses, les annonces et les obstacles se succèdent.

En 2021, les travaux commencent enfin, soit 20 ans après le lancement du projet.



© Odilie Prévost

Le tour d'honneur

Le samedi 23 décembre 2023, juste avant Noël, c'est avec une grande joie que les pompiers de Saint-Félicien investissent leur nouvelle caserne.

Pour fêter l'évènement, un « Tour d'honneur » dans le village avec la jeep, les camions, la grande échelle et le beau camion ancien de l'association « Mémoires sapeurs-pompiers 07 » venu spécialement d'Alissas, a fait le bonheur des enfants, des habitants et amis venus nombreux pour accompagner leurs « pompiers » quittant la vieille caserne pour intégrer la nouvelle.

Les pompiers disposent alors de 700 m², soit un lieu trois fois plus grand que l'ancien. C'est le premier centre en Ardèche doté de cuves enterrées de récupération d'eau de pluie. Ce sont donc 2 cuves de 60 m³ chacune qui permettent désormais le remplissage des camions citernes pour la lutte contre les incendies sans utiliser le réseau d'eau potable.



© Michel Chateaus, Le Réveil du Vivarais



La nouvelle caserne

Il accueille 29 sapeurs-pompiers volontaires, (30% de personnel féminin dont deux infirmières sapeurs-pompiers.) qui assurent des secours en augmentation avec près de 360 interventions en 2023.

« On dispose désormais de bureaux, d'un standard, de chambres pour dormir sur place et d'une salle de formation où pourront être formés les pompiers du nord Ardèche et nos locaux sont désormais chauffés, contrairement à la vieille caserne où il gelait autant dedans que dehors de plus, les véhicules de secours ne seront plus garés les uns devant les autres, mais bénéficient de plusieurs portails pour sortir en gagnant du temps, avec une grande cour pour manœuvrer. » se réjouit le lieutenant Minodier chef de centre.



© Michel Chateaus, Le Réveil du Vivarais

L'Inauguration

Le 15 mars 2024, date hautement symbolique, avait lieu l'inauguration en présence de Yan Eyssautier maire de Saint-Félicien, des maires du secteur, des conseillers départementaux, du sous-préfet, du député de la 2^e circonscription de l'Ardèche Olivier Dussopt, du président du Département Olivier Amrane, du colonel Vincent Honoré directeur du Sdis Ardèche, etc. Pierre Maisonnat, président du service départemental d'incendie et de secours (SDIS) de l'Ardèche, précise que cet équipement contribue « à l'amélioration des services publics. »

Saluons ces femmes et ces hommes qui ont pour mission de sauver nos vies et nos biens. Savoir accepter les risques du métier renvoie également à une éthique de vie guidée par «Le courage et le dévouement ».

Odile Prévost et Catherine Gauthier, sapeur-pompier

VIE DE L'ASSOCIATION

Le carnet BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

M. et Mme Éric et Marie-Laure de la PAILLONNE

Origines : Joyeuse depuis 1424 (Famille de Gigord)
Demeurant à Paris 75007
Cadre dirigeant BPCE
Parrain : Béatrice Rigaud-Juré

M. Tristan NINET

Origines : Ardéchois de cœur !
Demeurant à Paris 75017
Marraine : Sarah Legrandjacques

M. Simon CHAUVEL

M. Guillaume ARMANDON

Origines : Gilhoc sur Ormèze
Parrain : Gérard Armandon

M. Emmanuel LAYOT

Origines : Chauzon & Lablachère

NAISSANCE

Notre ami rédacteur Jean-Marie Bayle est l'heureux grand-père d'une petite Athenaïs depuis le 5 mars 2024. Nous félicitons chaleureusement les parents et grands-parents !

Retour sur la NUIT DU VIVARAIS 2024

La Nuit du Vivarais 2024 s'est déroulée au Cercle National des Armées avec Hugo Riboulet qui nous a présenté son parcours culinaire et le concept de son restaurant de street food, Groot la tourte. Nous sommes très heureux d'avoir fait sa connaissance et immensément fiers de sa réussite !

Astrid MARCHIAL TAULEIGNE

Agenda

PROCHAINS ÉVÈNEMENTS DE L'AMICALE

- **Assemblée générale**
le vendredi 31 mai 2024
- **Sortie d'été**
le jeudi 8 août 2024



Page LinkedIn de l'Amicale des Ardéchois à Paris :

<https://www.linkedin.com/company/ardechois-a-paris/>



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

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 2024* : 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*

PROMENADE SUR LES HAUTES TERRES D'ARDÈCHE

L'une des portes d'entrée du plateau ardéchois est le col de Mézilhac situé au carrefour des voies reliant la basse Ardèche, le plateau ardéchois, les Boutières et la vallée du Rhône. La vue sur le massif du Mézenc et sur le mont Gerbier de Jonc y est époustouflante et embrasse une grande partie de la chaîne des Alpes, du Vercors, des Cévennes et des volcans d'Auvergne.

On peut voir aussi à Mézilhac un étrange monument élevé en hommage aux victimes d'un accident d'avion survenu à l'hiver 1971. Les 21 victimes faisaient partie de l'élite du programme nucléaire français et se rendaient au Tricastin. On est ici dans le triangle de la Burle, un espace à la croisée de l'Ardèche, de la Loire et de la Haute Loire où ont eu lieu de nombreuses catastrophes aériennes.



À quelques kilomètres de là se trouve Lachamp-Raphaël, la plus haute commune d'Ardèche, installée à 1329 mètres d'altitude. C'est le pays des grands espaces de pâturage, qui nourrissent le fin gras du Mézenc, des genêts et des myrtilles. Le village possède une belle église dotée d'une cloche du XVI^e siècle classée ainsi que quelques maisons à toits de lauze et d'autres à toits de genêts. Un restaurant - épicerie « la Route 122 » permet une halte bienvenue après une randonnée pédestre ou en raquettes.

Dans les environs se trouvent les cascades du Ray-Pic classées parmi les plus belles cascades de France. L'eau s'écoule entre de magnifiques orgues basaltiques que l'on peut admirer depuis un belvédère en surplomb. Un sentier aménagé dans les bois permet d'approcher facilement les cascades depuis la route D215 qui part de Lachamp-Raphaël et rejoint Burzet. Les cascades coulent toute l'année mais sont particulièrement spectaculaires en ce moment. À l'entrée du site, des panneaux d'interprétation expliquent l'histoire géologique de l'endroit.

Un peu plus bas se trouve le vieux bourg de Burzet qui dispose d'un beau patrimoine historique : vestiges d'un château féodal, maisons gardant l'empreinte de l'époque médiévale, église du XV^e siècle avec clocher à peigne. Burzet serait la patrie de Bénézet, celui qui a construit le fameux pont d'Avignon au XII^e siècle.

Le village est célèbre pour sa procession du Vendredi saint au cours de laquelle des habitants en costume d'époque rejouent les étapes de la passion du Christ le long d'un parcours sonorisé comportant 32 chapelles et menant à un calvaire du XIII^e siècle qui domine le village de 300 mètres.



La tradition du chemin de croix à Burzet est fort ancienne. Au Moyen Âge, la procession se déroulait dans les rues du village. Au XIII^e siècle, le Bienheureux Pierre Vigne crée le parcours actuel qui part

de l'église Saint André. Il fait construire sur la colline jusqu'à mi-pente de petits oratoires évoquant l'Évangile. Dès le début du XIX^e siècle, un curé fait reconstruire les stations détruites pendant la révolution et prolonge le chemin de croix jusqu'au sommet de la colline.

De nos jours, l'association « Les amis du calvaire et de saint Bénézet » continue à organiser cette procession qui attire un grand nombre de touristes. Il convient d'être en forme et bien chaussé car le chemin de croix est long de 2,5 km, bien pentu et inégalement pavé.

Marie-Françoise CHABRIOL



La D215 conduit ensuite au petit village de Péreyres doté de belles maisons en pierre, de chèvres qui déambulent dans les rues et de pancartes historiques très intéressantes.

Le village est aussi connu pour sa fête de la myrtille fin juillet : bénédiction des myrtilles dans l'église Saint-Régis et tarte géante.

© M-F Chabriol



Les personnes désirant faire part d'événements (naissances, mariages, décès), peuvent transmettre leur texte par mail à l'adresse suivante : 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,
ardechois-a-paris.secretariat@outlook.fr

Trésorier général : Jacques Ranchin

Responsable de publication :

Astrid Marchial Tauleigne

Comité de rédaction :

Jean-Marie Bayle, Marie-Françoise Chabriol,
Astrid Marchial Tauleigne,
Élizabeth Meyrand,
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.