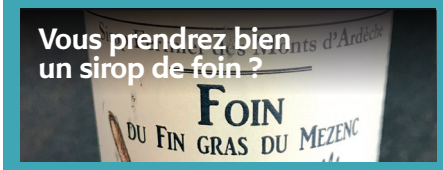
DANS CE NUMÉRO



PASSION PATRIMOINE

CHÂTEAU DU PIN, SOUS LE SIGNE DE L'ART

Invitation à un moment de rêverie. À Fabras, au Château du Pin, le temps semble couler plus doucement. On se balade entre les murs de cette maison forte typique de la Cévenne ardéchoise, on flâne dans les allées d'un jardin classé « remarquable » et on se laisse gagner par une atmosphère placée sous le signe de l'art. Pour Christian Bontzolakis c'était une évidence. Dans ce château où il a passé ses vacances et où sa mère, Colette Bonzo, artiste peintre, venait puiser l'inspiration, la création artistique ne pouvait qu'être sublimée.

Avec Martine Diersé, sculpteur et plasticienne, ils ont fait de ce lieu, un univers dédié à l'œuvre colorée de Colette Bonzo. De mai à novembre, on peut donc découvrir dans les pièces aux plafonds à la française, les toiles de l'artiste mais aussi les vieilles presses de la maison d'édition du Pin, éditrice de livres sur l'art. Dans le jardin, les sculptures de Martine et d'artistes invités se marient aux roses anciennes. Cette année, le thème de la mascarade sera abordé par Martine, celui de l'enfance sera le fil conducteur des toiles de Colette Bonzo. Le céramiste Luc Rouault, offrira des créations abstraites calquées sur le mouvement des vagues. Quant à Christian, maitre des lieux, il exposera les tirelires qu'il collectionne depuis tout petit.

Tarifs :

8 € la visite du jardin et du château. 5 € pour les enfants.

© Château du Pin

CONTACT

Christian Bontzolakis
Château du Pin
150 chemin du château du Pin
07380 Fabras
Tél. : 04 75 38 05 26 > **www.chateaudupin.org**

infos presse
presse.ardeche-guide.com

Votre contact :

Cécile BROC
Tél. : 04 75 64 12 92
cecile.broc@ardeche-guide.com

Coordination

Brigitte MOUNIER
Tél. : 04 75 64 10 82
brigitte.mounier@ardeche-guide.com

Ardèche Infos Presse est une publication de l'ADT Ardèche, 4, cours du Palais - 07000 Privas

SLOW ATTITUDE

Une longue péniche noire, trois personnes animées par une même volonté... Il n'en fallait pas plus pour donner naissance au **Slow Food Café**.

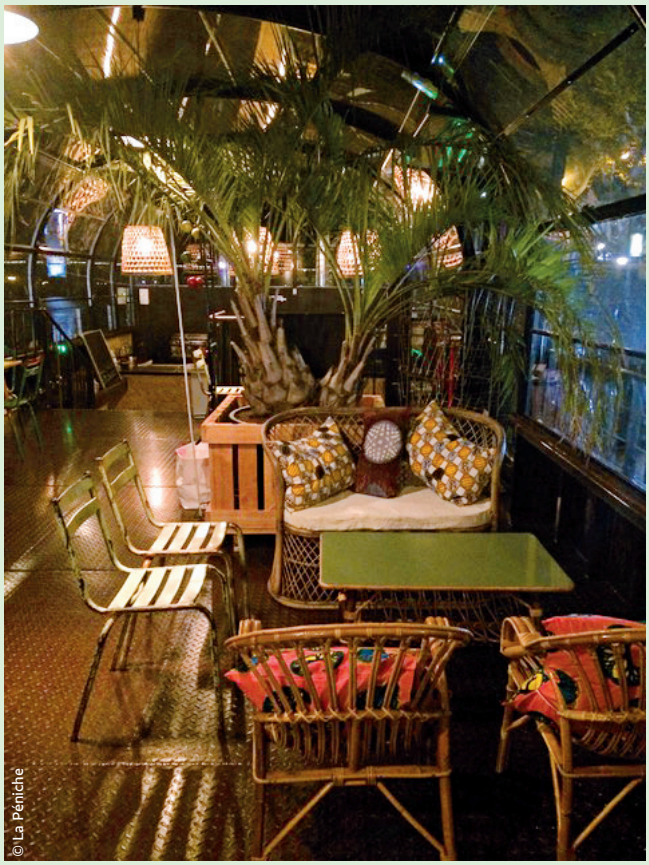
Un lieu plein de vie, de charme et d'humour. Un lieu flottant sur les eaux sombres du Rhône, au pied du château de Tournon.

" Avec Alexandra, ancienne décoratrice et David, propriétaire de la péniche, nous avons imaginé un endroit où l'on vient manger, lire, jouer " explique Raphaële. Pour cette ex-diététicienne, l'objectif était d'offrir une parenthèse où chacun pourrait trouver ce qu'il cherche. Envie de déguster une cuisine saine et locale ? Envie de prendre un café en écoutant de la musique ? Envie de venir avec ses enfants pour jouer à quelques jeux de société ou tout simplement de prendre le temps de feuilleter un magazine ? L'heure est à la slow attitude. Nous on adore !

Tarif : 16 € la grande assiette Slow Food.

CONTACT :

Slow Food Café
2 promenade Léon Perrier
07300 Tournon
Tél. : 04 69 11 00 75
> **www.lapeniche.biz**


© La Péniche

UN PHARE EN PLEINE TERRE

Symbolique et hautement artistique.

Traversant l'Ardèche, la **ligne de partage des eaux** entraine vers la Méditerranée ou l'Atlantique au fil des œuvres réalisées ici et là pour la matérialiser. Au cœur du Parc des Monts d'Ardèche, cinq créations à ciel ouvert ont pris place. Cinq créations réalisées in situ que l'on découvre en suivant le GR7.

Celle de Gloria Friedmann : une tour refuge, une verticale monochrome toute bleue, un phare s'élevant à plus de 7 mètres au-dessus du sol. À proximité du Moure de l'Abéouradou, cette œuvre est le trait d'union entre la mer et l'océan. De l'étage d'observation, on reste de longues minutes à contempler le paysage, on feuillette un livre de la bibliothèque, on admire une vue à 360° avant de redescendre profiter du village de Borne et des gorges qui le bordent. On repense alors au désir de l'artiste de concevoir une tour représentant à la fois l'art du trait et du retrait où l'on viendrait tout simplement « perdre son temps ».

© BM - ADT07

© BM - ADT07

CONTACT :

> **www.lepartagedeseaux.fr**

KAIZACO, C'EST QUOI ?

À 29 ans, Léonor s'est installée aux commandes d'un tout nouveau restaurant, le KaizacO. Au cœur d'un tout petit village. Spontanée, sincère, elle est pleine de projets. Nous l'avons rencontrée.

CONTACT :
Léonor et Andrès Nightingale
Le KaizacO
Le Col
07530 Aizac
Tél. : 09 67 03 65 34

Vous avez ouvert un restaurant à Aizac, le KaizacO. Un drôle de nom pour un drôle d'endroit. Expliquez-nous...

" J'adore faire la cuisine et il y a longtemps que j'avais envie de mettre en avant tous les petits producteurs du terroir ardéchois. Alors quand des amis m'ont proposé cette vieille maison plantée au sommet du col d'Aizac, j'ai dit oui. Nous sommes à 5 min d'Antraigues et loin de tout. Face à nous un paysage à 360 ° couvert de forêts de châtaigniers. Quant au nom, il exprime bien toute ma curiosité dans un jeu de mot au village. "

Qu'est-ce qui vous inspire en cuisine ?

" Les produits frais et de saison. Je suis autodidacte et je me laisse porter par ce que les producteurs m'amènent le matin. Mon inspiration est spontanée, ma cuisine colorée, inventive, je n'anticipe pas. Ce que j'aime avant tout ce sont les légumes et les fruits oubliés comme la vitelotte. Avant d'être derrière les fourneaux, j'étais dans le maraichage. Mon objectif était déjà de mettre en avant les variétés anciennes. Et ça marche. J'ai obtenu en décembre le titre de Maitre Restaurateur ! "

Le KaizacO n'est pas qu'un restaurant. Quelle a été votre intention ?

" Avec Andrès, mon mari pâtissier tout droit venu du Chili, nous avons eu envie d'ouvrir un lieu qui fasse vivre le village. Du coup, à côté du restaurant, nous avons ouvert un bistrot et une épicerie grâce à un financement participatif. Régulièrement nous organisons des concerts, des marchés. J'aime bien l'idée de participer à la vie du village et de ses 300 âmes. Et nous avons obtenu le label « Bistrot de Pays »".

Tarifs :
À partir de 16 € la planche du chef.

VOUS PRENDREZ BIEN UN SIROP DE FOIN ?

Du sirop oui mais du sirop de foin ? L'idée peut paraître étonnante mais c'est pourtant celle qu'a eu Jean-François Lalfert.

Désireux de diversifier son activité de transformateur de châtaignes, il s'est lancé dans la fabrication de sirops avec les fruits et les plantes de son exploitation mais pas seulement. Curieux, tout le temps à la recherche de nouvelles saveurs, Jean-François est allé plus loin en effet. D'une rencontre avec les producteurs de Fin Gras du Mézenc, l'idée est née de faire un sirop avec le foin produit pour les bœufs de l'AOP. Un foin particulier composé entre autre de cistre, le fenouil des Alpes à la saveur anisée. *" Nous avons travaillé avec du foin cœur de meule. Le résultat est excellent. Ce foin contenant 65 plantes différentes dont 18 graminées donne un sirop au petit goût de caramel. Il s'accorde à merveille en apéro avec du vin blanc, rouge, champagne, mais aussi les volailles, une poêlée de pommes de terre ou encore les fromages blancs. Un secret... Il remplace la vanille dans tous les gâteaux ! "*

Tarif :
6 € la bouteille de 50 cl.

CONTACT :
Jean-François Lalfert
Domaine du Bois de Belle
Le Nozier - Thines
07140 Malarce sur la Thines
Tél. : 06 47 86 37 01 - 04 75 36 94 85

ENVIE D'ÉVASION

PÉDALEZ LÉGER !

Et si on prenait les vélos pour une itinérance sur la ViaRhôna de quelques jours ? Oui mais que fait-on des bagages ?

Pas de souci. Christian et Michèle Mattera ont pensé à tout. De Vienne à Pont Saint Esprit, ils se chargent de transporter les valises des cyclistes grâce à leur société **« Allobagages »**. Pour une balade tout confort, sans autre préoccupation que celle de profiter des paysages offerts par cette désormais incontournable voie cyclable. D'une étape à l'autre, les bagages sont acheminés, la voiture peut même être gardée dans un lieu sécurisé puis être convoyée et les vélos lorsqu'ils sont loués, peuvent être transférés au point de départ. *" Nous avons souhaité offrir à nos clients une totale tranquillité d'esprit. L'objectif est de les soulager de toutes les contraintes logistiques pour qu'ils profitent au maximum de leur séjour. Sans avoir à supporter le poids des bagages et leur surveillance "* explique Christian Mattera.

Allo Bagages

Votre porte bagages sur la ViaRhôna

© Allo Bagages

CONTACT :

Christian et Michèle Mattera
Tél.: 06 09 42 23 78 / 06 27 54 72 69
> **www.allobagages07.com**
> **www.ardeche-a-velo.com**

Tarifs :
30 € pour 2 bagages par étape et 10 € par bagage/personne supplémentaire.

© Nicolas Peschier

PAGAYEZ AVEC UN CHAMPION !

Nicolas Peschier avait un rêve : revenir aux sources, sur les rives de l'Ardèche qui l'ont vu donner ses premiers coups de pagaies.
L'objectif ? Emmener avec lui, dans les eaux vives de la rivière, tous les amateurs de canoë-kayak. Ce printemps, le rêve de ce champion d'Europe et du monde par équipe de canoë slalom, deviendra réalité. Avec Sébastien Papillault, président du syndicat des loueurs de canoës et ancien kayakiste, il a monté **« 6ème Sens »**, une société qui proposera dès les beaux jours, de descendre les gorges avec un champion, à bord d'une pirogue, d'un kayak ou d'un canoë. *" Notre but est de proposer des prestations haut de gamme, avec du matériel de qualité. Notre pirogue 4 places dotée de 2 flotteurs en est un exemple. Elle nous permettra de naviguer aux intersaisons quand l'eau est plus abondante. Je serai moi-même aux commandes. Sensations garanties ! "*
Autre plaisir proposé, le kayak à deux, à pratiquer toute l'année, ou encore la descente en petit groupe, pour plus de convivialité. Soucieux du confort de ses clients, Nicolas propose même des remontées en véhicule privé. *" Nous allons faire du sport mais dans un cadre sublime et des conditions privilégiées. "*

CONTACT :

Nicolas Peschier
6ème Sens Ardèche
06 86 86 23 35 / 06 61 15 23 08
> **www.6sens-ardeche.com**

Tarifs :
Compter 700 € pour une descente en pirogue pour 3 personnes comprenant le matériel, la remontée en voiture et le guide.

ACTU. RENDEZ-VOUS SYMPA...

BIENVENUE À " CASTANEA " !

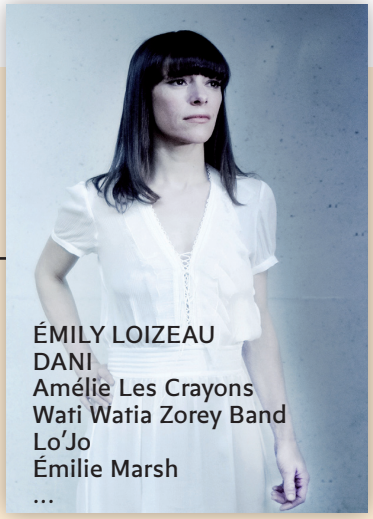
L'ex musée de la châtaigneraie dédié à la châtaigne d'Ardèche fait peau neuve à Joyeuse
> www.musee-chataigneraie.fr

" RAID NATURE DU PONT D'ARC "

Vallon Pont d'Arc, 1er avril
LE rendez-vous des amateurs de sensations fortes autour de disciplines sportives.
> www.raid-nature-vallon.com

" PAS DES POISSONS, DES CHANSONS "

Annonay, du 29 au 31 mars
festival en-chanteur porte-bonheur ! La SMAC 07 poursuit ses expéditions pour ramener à bon port des filets plein de chansons frétillantes.
> www.smac07.com


ÉMILY LOIZEAU
DANI
Amélie Les Crayons
Wati Watia Zorey Band
Lo'Jo
Émilie Marsh
...