

VOTRE RÉGION

ALBON-D'ARDÈCHE L'éclairage public s'éteint demain

À partir de demain, entre 1 heure et 5h30 du matin, la petite commune Albion-d'Ardèche ne sera plus éclairée. Le conseil municipal a pris cette décision le 25 avril dernier dans un souci de protection de l'environnement et d'économies de coût. Une initiative qui a reçu le soutien de la Région et du parc des

Monts d'Ardèche. La municipalité a organisé une campagne d'affichage pour que tous les habitants soient bien informés. Car il s'agit d'une première dans le canton de Saint-Pierreville. L'extinction de l'éclairage sera plus longue du 1^{er} octobre au 31 mai, allant de 23h30 à 5h30 du matin.

INCENDIE Q-PARK REMAID aide les victimes

Sur proposition conjointe du Parquet de Valence et de la Mairie, le directeur de l'association d'aide aux victimes REMAID, Fabrice Delabroy, a organisé hier matin, une réunion pour les propriétaires des véhicules sinistrés, suite à l'incendie du parking Q-Park au Champ-de-Mars à Valence. Un second rendez-vous est donné ce soir à 18h30 à la maison des sociétés. L'objet de cette

réunion est d'informer les victimes sur l'état de la procédure judiciaire en cours, de les aider dans leurs démarches administratives et de répondre aux besoins de chacun. Un appui rassurant car chaque dossier est différent et complexe. REMAID donnera ainsi des conseils sur la manière de faire remonter les doléances qui ne seraient pas prises en compte

par les assurances auprès des services Q-Park ou sur les démarches à faire pour les personnes qui souhaiteraient lancer une procédure contentieuse. Pour plus d'informations : REMAID : 10 rue du Parc tel : 04 75 55 39 34 ; Fax : 04 75 42 29 56. Courriel : remaid.inavem26@orange.fr Site : www.remaid.asso.fr

Pour ne pas savoir quoi faire en Ardèche, il faut vraiment le vouloir...



toutes les réponses sont sur @ardèche en direct

www.ardècheendirect.com

ardèche

LE MAGAZINE DES ÉDITIONS DU DAUPHINÉ LIBÉRÉ "ARDÈCHE, AU CŒUR DES SAVEURS", A ÉTÉ PRÉSENTÉ HIER SOIR AU PRADEL

100 pages pour tout goûter de l'Ardèche

Hier l'heure était à la dégustation. A l'occasion de la sortie du magazine, "Ardèche au cœur des saveurs", de bonne grâce les invités du soir se sont prêtés au jeu. Goûter les produits vantés dans le livre.

Au détour d'un couloir, une petite pièce qui ressemble à une salle de classe nous accueille. Une chaise, un bureau, un évier, un robinet, une serviette en papier et deux verres. Vides.

Annie-Françoise Crouzet, maître-sommelier de Villard-de-Lans, ancienne professeur au Centre de formation des apprentis de Lanas, reprend son rôle pédagogique. Prof de dégustation. Ça, c'est intéressant. L'objet du cours : comment bien apprécier les produits ardéchois. Un travail pratique comme on aurait aimé en avoir plus quand on était collégiens.

Une invitation à la découverte

Première sortie, une bouteille de blanc du Sud-Ardèche, un toast à la truite et du picodon. « Une belle attaque, avec de la vivacité en bouche ». Les élèves du jour apprécient. « On sent l'onctuosité, un accord de contraste. » Annie-Françoise Crouzet donne ses appréciations.

Arrive une terrine de Sainte-Eulalie « pour apporter du gras ». Diablement bon aussi. Ajustée avec un rouge du sud. « Le jambage réveille la molécule. » Mon voisin de gauche ne voit pas les reflets bleutés annoncés. Personnellement, je me prête à rêver d'un deuxième passage de terrine... Pas de chance. Quoique. Une terrine de porc la remplace avec un bout croquant de châtaigne.



On m'avait parlé des canoës de l'Ardèche. Il y a aussi des goûts. Comme une plongée rafraîchissante au cœur des saveurs.

Christophe Sabaton entre en scène. Un plat de sardennes en mains. Un délice dont on reprendra deux fois. Avec un saint-péray en accompagnement. Annie-Françoise Crouzet parle de dégustation horizontale avec des accords de contraste et des accords de complémentarité. Cette introduction est une mise en bouche hautement appréciée. Avant la balade gourmande où les chefs invitent à la découverte...

Stéphane BLANC



Annie-Françoise Crouzet a fait "danser le liquide" de ce blanc du Sud-Ardèche lors de la dégustation hier soir au domaine du Pradel. Le DL/Fabrice HEBBARD

REPÈRES

DOMAINE DU PRADEL

Appelé aussi Domaine Olivier de Serres (1539-1619) à Mirabel en Sud-Ardèche, du nom de cet Ardéchois considéré aujourd'hui comme l'un des pères de l'agriculture moderne. On y enseigne, fait des recherches et de l'animation culturelle.



Ce magazine des Éditions du Dauphiné libéré a été réalisé en partenariat avec le Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche.

Sa gestation a pris plusieurs mois, tellement le sujet est vaste, et tellement l'éditeur et son partenaire ont mis de soins à sa réalisation, tant dans le choix des sujets que dans celui des illustrations.

Depuis la semaine dernière on peut le trouver dans tous les points de vente habituels, au tarif de 5€.

TROIS QUESTIONS À...



Jean-Paul POULET

Président du Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche

« Un magazine très pratique qui donne envie de tout goûter »



Henri-Pierre Guilbert, pdg du Dauphiné Libéré, Jean-Paul Poulet, président du Centre de développement agroalimentaire et Pascal Terrasse, président du conseil général, découvrent ce magazine très réussi.

« Il y a des hommes et des femmes, des producteurs, des vignerons, des chefs. C'est un beau département, plein de richesses, simple mais authentique. » A l'image de Jean-Paul Poulet, président du Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche, on n'a pas tari d'éloges hier sur ce département.

« Un pays, avec une identité très forte, attaché à son territoire, une terre généreuse », a rajouté Pascal Terrasse, président du conseil général. Pour sa part, Henri-Pierre Guilbert, pdg du Dauphiné Libéré, a rappelé combien lui-même était attaché à cette terre dont « on a encore des choses à apprendre, de mes vacances familiales à Pont-de-Veyrières et à Chirols où mon grand-père était maire, de la pêche à la truite sur le Plateau et de la terrine de Sainte-Eulalie. »

Jérôme Burq, directeur du Domaine du Pradel, ne cachait pas son plaisir d'accueillir ce genre de manifestation. « Il profitait aussi pour rappeler l'importance d'Olivier de Serres dans la vie agricole du département. Du succès, il en fut question aussi. Celui des éditions

du Dauphiné Libéré, des balades, du livre sur Jean Ferrat par exemple. « Ce souci de précision, du détail, emblématique du Dauphiné Libéré. Du formidable travail réalisé au CFA d'Annonay pour réaliser 49 recettes », comme l'expliquait Georges Bosi, éditeur délégué du magazine, en préambule de la dégustation à laquelle assistaient les directeurs régionaux du Dauphiné Libéré et de Publiprint.

Un projet né il y a deux ans

Un long projet en réalité qui a vu le jour il y a deux ans au Centre de développement agroalimentaire de l'Ardèche. Sa responsable, Marie-Pierre Hilaire s'est souvenue de cette idée qui s'est conclue par un partenariat avec le Dauphiné Libéré, de ses discussions avec l'Agence de développement touristique pour parvenir à cet excellent résultat. « L'Ardèche au cœur des saveurs » est un magazine très pratique, très utile, qui donne envie de tout goûter. » S.B.

« On a rassemblé la richesse culinaire de l'Ardèche »

■ Quel est le rôle du Centre de développement agroalimentaire ?

« Il regroupe des professionnels qui mutualisent leurs moyens dans l'intérêt général car ensemble nous sommes plus forts. Nous avons ce que l'on appelle un pôle projet collectif qui travaille par exemple sur l'export, qui trouve des idées, des produits. [...] Il y a aussi la marque "Goûtez l'Ardèche" qui, depuis 1989, a pour objectif de valoriser les produits ardéchois. »

■ En quoi la collaboration avec le Dauphiné Libéré est-elle importante ?

« Nous avons avec ce magazine un bon moyen pour mettre en valeur nos spécialités. Nous profitons de l'expérience, du réseau et du professionnalisme du Dauphiné Libéré. Aujourd'hui, on constate qu'il y a un intérêt réel du public pour la gastronomie, le bien manger local. "L'Ardèche au cœur des saveurs" est très riche, très qualitative. En fait, on y a rassemblé ce qui fait la richesse culinaire du département. Et participer à son élaboration a été une course folle. »

■ Quels sont vos projets futurs ?

« Le Centre de développement agroalimentaire doit continuer à mobiliser, rassembler les entreprises agroalimentaires. Faire la promotion du territoire avec "Goûter l'Ardèche". Avec le projet de restitution de la grotte Chauvet, il faudra promouvoir les produits ardéchois et voir dans quelle mesure ils peuvent intégrer les repas qui seront servis quotidiennement. »

Propos recueillis par Stéphane BLANC