

VANESSA ZHA

Balades gourmandes

Visite de l'Ardèche par ses Gorges et dégustation de Picodons

ACCUEIL / TOUTE L'INFO DU WEEK-END / BALADES GOURMANDES

## Visite de l'Ardèche par ses Gorges et dégustation de Picodons

08h58, le 07 juin 2020

AA



**[Écoutez >>> Vanessa Zha - Balades gourmandes 08h58, le 07 juin 2020 © Europe 1](#)**

[Balades gourmandes](#) est une chronique de l'émission « Toute l'info du week-end »

**Chaque dimanche, Vanessa Zha et Marion Sauveur nous emmènent en week-end gourmand et livrent leurs adresses coups de cœur. Direction l'Ardèche ce dimanche Vanessa Zha, et on commence par la descente de l'Ardèche à travers les Gorges.**

Evidemment, c'est un incontournable. Nos ancêtres paléolithiques les admiraient déjà bien avant nous. Ces Gorges sont classées Réserve naturelle depuis 1980. C'est un régal pour les yeux, un vrai décor de théâtre. Vous descendez la rivière en canoë, au milieu de ce défilé de roches calcaires qui plongent dans l'eau bien verte, claire. Jusqu'à ce que vous passiez sous cette arche du Pont d'Arc, et ayez l'impression d'être un petit moucheron sur une coque de noix, ce qui accentue le côté majestueux du site.

**Ces gorges qui mériteraient d'ailleurs d'être vues du ciel.**

Alors, si vous en avez les moyens bien entendu, offrez-vous une matinée en montgolfière, avec "Montgolfière et compagnie". Très professionnels, ils vous accueillent dès six heures du matin pour la préparation. Un souvenir que vous garderez à vie, et doublement, puisque vous êtes sur les terres qui ont vu naître et décoller le premier ballon de l'histoire.

C'est dans la papeterie familiale à Annonay que les frères Montgolfier auraient dessinée la montgolfière qu'ils ont fait décoller le 4 juin 1783. Annonay qui est classé Site historique de l'aérostation par les Américains.

### **Vous nous avez trouvé des petites perles, moins connues qui valent le détour j'imagine.**

Oui, "le bois des fées", un labyrinthe sur seize kilomètres et au milieu de roches blanches qui ont été creusées et façonnées par la pluie sous le jurassique. Ce qui fait qu'aujourd'hui, en vous promenant, vous rencontrez une "tortue", un "éléphant", un "ours", un "lion", et même "un oiseau et son nid". Ce lieu s'appelle le Bois de Païolive.

Et puis, pour finir, la Forêt d'Emile Zarbre (jeux de mots, vous aviez compris). C'est une forêt ludique, poétique aussi, qui vous propose une quarantaine de jeux, uniquement fabriqués avec des feuilles, des pierres et des branches. Ça va du jeu de dames au Mikado. Et il y a même des brumisateurs magiques. Ce site rouvre le 27 juin.

### **En revanche les campings rouvrent ce weekend en Ardèche.**

Exactement, comme le Camping "les Coudoulets" à Pradons. Un camping familial qui se transmet de génération en génération. Et puis j'ai une autre adresse à vous conseiller : "l'Oustalou", une maison d'hôtes de charme à Rosières. Ils attaquent ce weekend leur 20e saison.

### **Marion Sauveur, quelle spécialité ardéchoise avez-vous repérée ?**

Un fromage de chèvre au lait cru et entier, à la pâte blanche, jaune ou fleurie, qui avec le temps se forge du caractère. C'est le Picodon, et on le trouve en Ardèche, mais aussi dans la Drôme et dans deux cantons du Gard et du Vaucluse. Un terroir qui lui vaut son appellation d'origine protégée.

C'est la pleine saison pour ce petit palet dont on retrouve les premières traces écrites au XIVe siècle. A l'époque, ce sont les fermières qui s'occupent de la basse-cour et qui fabriquent donc le fromage. Elles font du troc de Picodons avec ceux qu'on appelait les "coquetiers", les ramasseurs de produits de la basse-cour, et qui faisaient sécher les fromages dans leurs caves avant de les expédier en ville. C'est comme ça que les Picodons se retrouvaient sur les tables des nobles de la région.

C'est l'affinage qui va déterminer son goût. De 12 jours, il peut durer plusieurs mois, et donne au Picodon ses couleurs, ses textures variées et ses saveurs douces à piquantes. Le Picodon est aussi le premier fromage à avoir frôlé les étoiles, grâce à l'astronaute français Jean-Jacques Favier. Il en avait emporté quatorze dans ses bagages à bord de la navette spatiale américaine Columbia.

### **Comment le mange-t-on ?**

Le Picodon est parfait sur un plateau de fromages. On peut même pousser le vice avec plusieurs picodons avec des affinages différents. Mais on peut aussi le passer à la casserole. Coupé en lamelles, il peut agrémenter une salade. Fondu avec un peu de crème fraîche, il peut accompagner le fin gras du Mezenc (la viande ardéchoise). Et il peut même être savouré en dessert dans un tiramisu aux fraises par exemple, il apporte ce petit goût de terroir.

### **Et vous avez de bonnes adresses pour le goûter ce Picodon en Ardèche ?**

Je vous conseille de pister les restaurants "Les Toqués d'Archèche", où les chefs cuisinent à toutes les sauces les spécialités régionales, comme Dominique Rignanèse, à l'auberge "Les Murets" à Chandolas. Ce n'est pas loin de Vallon Pont d'Arc. Et une deuxième adresse pour déguster le Picodon, mais aussi découvrir son affinage. C'est "l'Atelier du Peytot" à Planzolles, près de Vernon.