



Henri Avon, gérant de l'usine La Ducale, dans une parcelle de pommes de terre vitelotte destinée à la confection de chips locales.

« pommes de terre françaises, des Hauts-de-France au Pas-de-Calais en passant par la Somme et les Landes, explique-t-il. Nous avons développé une douzaine de références de chips artisanales, faibles en sel et confectionnées avec des arômes naturels (truffe, piment d'Espelette, tomate et basilic, herbes de Provence...). Nous avons également une petite gamme bio. » La marque de fabrique de la Ducale, et de sa marque BCBG : « On valorise au maximum la qualité du produit et du terroir, avec une sélection rigoureuse de

nos matières premières et un processus de fabrication qui permet de faire ressortir tous les arômes ».

Une année test pour des chips ardéchoises

Cette année, La Ducale planche sur un nouveau projet : confectionner des chips à base de pommes de terre produites localement. « Nous avons contractualisé avec quelques producteurs – généralement des éleveurs –, pour implanter 3 ha de pommes de terres entre Boffres et Alboussière, indique Henri Avon. L'idée est de voir comment elles s'adaptent au terroir local, et, si l'essai est concluant, nous envisageons de tripler ou quadrupler les surfaces dans les années à venir. Cela nous permettrait d'avoir une production ardéchoise durant deux à trois mois dans l'année, avec la volonté de fédérer un petit groupe de producteurs et de pérenniser cette production ! » La Ducale pourrait d'ailleurs bientôt rejoindre la grande famille des produits « Goûtez l'Ardèche » avec ces chips 100 % Ardèche ! ■

Mytène Coste



Fabien Mounier et Damien Charrier, respectivement éleveurs à Alboussière et Boffres.

« une opportunité de diversification pour nos exploitations. » Un avis partagé par Fabien Mounier : « Si le lait ne paie pas, cela nous donne d'autres perspectives. C'est aussi satisfaisant de travailler avec l'usine du coin, de promouvoir le local ». Rendez-vous début septembre, une fois la récolte terminée, pour faire le bilan de l'expérience ! ■

FERME AUBERGE / Ouverte depuis 2020 sur la commune de Laboule, la ferme auberge La Bola propose une cuisine locale, mêlant gastronomie, productions fermières et territoire.

La Bola : immersion en terroirs ardéchois !

Située au hameau Le Monteil sur la commune de Laboule, la ferme auberge La Bola offre un panorama à couper le souffle sur les Cévennes ardéchoises, la tour de Brison et le massif du Tanargue. Cette année, elle entame sa seconde saison, tout juste ouverte depuis l'été 2020. On y déguste une cuisine « naturelle, sincère, qui a le goût du terroir et des saisons », concoctée par Sylvain Menaud avec des produits locaux et issus de sa ferme. « *Locavore par essence* », cet ancien architecte des régions bordelaise et parisienne est tombé sous le charme de cette vallée et s'y est installé en 2017 avec sa compagne Frédérique, consultante indépendante en hôtellerie et décoration. « *Nous souhaitons ouvrir un restaurant avec l'envie de travailler sur une production agricole, une activité agritouristique,*



Frédérique et Sylvain Menaud.

un lieu de contact entre producteurs et gastronomes. On recherchait un lieu de grande qualité pour proposer une cuisine d'immersion, tant dans l'assiette que sur les paysages », explique Sylvain Menaud. Parallèlement à ses recherches, il suit de nombreuses formations en Ardèche et en Drôme sur le monde végétal, l'élevage et les techniques de découpe (au CFPPA d'Aurillac - Cantal). Ces formations agricoles complètent sa reconversion professionnelle, ajouté à l'obtention d'un CAP cuisine et quelques expériences en restauration gastronomique.

Une recherche d'autosuffisance pour l'auberge

À leur arrivée en Ardèche, il projette de créer un système autosuffisant pour l'auberge. La ferme de Laboule est en friche et se compose de peu de terrains, mais le site les attire indéniablement. S'en suivront d'importants travaux de réhabilitation des lieux, l'aménagement d'un restaurant fermier et celui de la ferme. « J'ai pu développer un petit élevage d'une vingtaine de brebis allaitantes de race Raïole, qui présente une faible prolificité mais s'adapte très bien à nos couverts végétaux. Elles pâturent sur une dizaine d'hectares plus ou moins riches et gérés par rotation. » Sylvain Menaud défriche également la châtaigneraie qui n'était plus entretenue depuis une ving-

taine d'années et relance sa production. « Sur une quarantaine d'arbres répartis sur un demi-hectare, je ramasse presque une tonne de châtaignes mais je réserve l'essentiel à l'alimentation des brebis. » Un à deux hectares supplémentaires pourraient être remis en état, ajoute Sylvain Menaud, qui projette de faire une demande d'AOP en 2022. Pour compléter l'alimentation de son troupeau de brebis, il s'approvisionne en foin chez Christian Blachère à Joannas. Une cinquantaine d'arbres fruitiers ont également été plantés : pommiers, pêchers, pruniers, cerisiers, kiwis et kiwaïs. Un potager conduit en agroforesterie au milieu du verger complète la production qui sert en cuisine ainsi qu'à la fabrication de confitures vendues en direct à la ferme. Sylvain Menaud réfléchit aussi à développer un petit élevage porcin de race Mangalitz, dont la viande à haute teneur en gras est très appréciée pour sa saveur, ce qui lui permettrait de produire 2 à 3 cochons / an.

Un approvisionnement en « direct, frais, circuits hyper courts et fermiers »

Pour tout ce qu'il ne peut pas produire, il s'approvisionne en « direct, frais, circuits hyper courts et fermiers » : la volaille du Gaec Aux Bonnes Volailles (Ribes) de Benjamin Pelletier et Abigail ; les pois chiches, orge perlée et farines bio du Do-

Adhérent à la marque Émerveillés par l'Ardèche®, la ferme auberge La Bola est labellisée Goûtez l'Ardèche® et Les Étapes savoureuses®.

maine des Mûres (Bourg-Saint-Andéol) de la famille Roustan pour la fabrication de pain au levain naturel et des pâtisseries ; les plants de tomates et légumes de Christophe Wisser (Rocles), maraîcher en agriculture biodynamique, en complément de ceux produits par le potager de l'auberge ; le fromage au Gaec Élevage du Serre (Ribes) de Denis Dumain, Laurent et Sylvain Balmelle... « Je connais les éleveurs et leurs pratiques. Je m'approvisionne majoritairement en bio. » Même ligne de conduite sur l'approvisionnement en vins ! « Je tiens à entretenir un lien avec le territoire et la qualité de ses productions. »

« L'adhésion de la clientèle »

Sa carte propose « une cuisine d'Ardèche, relativement gastronomique et fermière, pas forcément inspirée de recettes ardéchoises mais réalisée avec des produits ardéchois », ajoute Sylvain Menaud. « Tout est fait maison et transformé à partir de matières premières fermières ou de mes productions. Les menus évoluent au fil de la saison, j'imagine mes recettes avec les produits dont je dispose et mes expériences culinaires. » Les entrées sont servies à l'assiette et les plats à la table pour que chacun puisse se servir à sa guise. L'auberge est ouverte à partir de Pâques et jusqu'à la Toussaint. Pour sa seconde année de fonctionnement, « nous apprécions l'adhésion de la clientèle, de proximité ou touristique ». Fruit d'un travail quotidien et important, la gestion d'une ferme auberge est complexe, constate Sylvain Menaud. « Une installation agricole n'est pas forcément facile et en agritourisme d'autant plus. Il faut être attentif à la production, la transformation, la cuisine, et l'accueil... Mais nous sommes contents, nous sentons l'intérêt que portent la clientèle sur un restaurant fermier comme le nôtre, mis en place à une échelle locale, avec des produits de qualité et un site fantastique. Cela répond à leurs attentes ! » Adhérent à la marque Émerveillés par l'Ardèche®, son établissement est d'ailleurs labellisé Goûtez l'Ardèche® et Les Étapes savoureuses®. ■

A.L.