



SOLIDE ANCRAGE EN VIVARAIS

INSTALLÉ À SAINT PÉRAY (ARDÈCHE) DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS, STEPHAN CHABOUD PROPOSE UN BLANC "SAGE" MAIS AUSSI UN MOUSSEUX, VINIFIÉ EN MÉTHODE CHAMPENOISE DÈS 1826 PAR SON AÏEUL, ALEXANDRE FAURE. LE SAINT PÉRAY EST UNE DES TOUTES PREMIÈRES AOC, MISE EN PLACE EN 1936. MALGRÉ LE SUCCÈS DES VINS DE L'APPELLATION, LE VIGNERON COMME SES COLLÈGUES, SOUFFRE DE L'URBANISATION EXPONENTIELLE QUI GRIGNOTE ICI LES TERRES AGRICOLES. IL RETROUVE PATRICK TESTUD, CHEF CUISINIER QUI A DÉCIDÉ DE REVENIR EN ARDÈCHE POUR VIVRE UNE AVENTURE À MESURE HUMAINE, LOIN DE LA MÉGALOPOLE NEWYORKAISE, OÙ IL A FAIT SES PREMIÈRES ARMES EN 1996 AU RESTAURANT "ILE DE FRANCE". ICI LA VALEUR TRAVAIL EST FONDATRICE, ELLE EST LE SOCLE SUR LEQUEL S'EST BÂTI L'ATTACHEMENT VISCÉRAL QU'ILS PORTENT L'UN ET L'AUTRE À LEUR RÉGION.

Elle a été construite en 1736, et c'est la plus ancienne cave de Saint-Péray : en face, dans le parc de la propriété, un cèdre et un platane datant de cette époque, se dressent comme des héros mythologiques au milieu d'une immense roseraie aux parfums sensuels. Stephan Chaboud est un homme fier, conscient de la valeur de son patrimoine, et son discours n'est pas alambiqué : "Ici, c'est comme la Corse, mais on utilise la parole pour se défendre, pas les fusils", dit-il en souriant. Il y a trois ans, le maire lui a refusé le classement en zone non constructible, d'un hectare et demi de ses vignes plantées en 1903 : "Il m'a dit : c'est la première fois que j'ai une demande dans ce sens là !", raconte le vigneron qui a essuyé un refus, et attend patiemment les prochaines élections, puisque le maire actuel - c'est son 3^e mandat - ne se représentera pas. C'est en hauteur, depuis Crussol, citadelle muette, pierraille déchiquetée, que l'on découvre Saint-Péray, qui connut une apogée extraordinaire au moment de l'AOC. Des vignes en coteaux qui épousent la courbure ten-

dre des collines, descendent en à pic vers le Rhône et vers les abricotiers. Au sud on suit les rives du fleuve par la RN 86 qui file vers le Midi, mais si l'on s'engouffre à l'Est, en remontant par Alboussière et Vernoux, on arrive vite en Haute-Loire. L'Ardéchois de souche est réputé austère et conserve une méfiance générationnelle envers le pouvoir central qui vient, entre autres, de l'histoire sanglante des guerres de religion. Ici de tout temps, il a fallu travailler dur pour vivre, et la mémoire collective en a gardé l'empreinte.

"ENVIGNEZ-VOUS !"

Une fois n'est pas coutume, nous évoquons ici un ouvrage récemment publié, rédigé par Jacques Dupont, critique œnologique au *Point* : "Envignez vous". Le journaliste excédé par les conséquences de la loi Evin, conseille aux vignerons de se révolter "comme en 1905". Il déplore "un hygiénisme et un prohibitionnisme inquiétants", alors que le vin est la seconde rentrée de devises derrière l'aéronautique, et fait partie du rayonnement de la France à l'international. La loi met dans le même sac, tabac, alcools industriels et vin, et contrairement à d'autres pays, il n'y a aucune émission de télévision consacrée à l'éducation du goût. Les responsables des chaînes sont "terrorisés par la pression de l'ANNPA [Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie, ndlr], qui fait des procès partout."



© LAURENT CERINO / ACTEURS DE L'ÉCONOMIE

STEPHAN CHABOUD Saint Péray (07)

- 14, 5 ha
- 35 000 cols
- Saint Péray
- Cornas
- Saint Joseph
- Crozes Hermitage
- Cotes du Rhone

PATRICK TESTUD Le Camp Romain Toulaud (07)

Oppositions au PLU

L'Ardèche du nord possède cette beauté encore sauvage, pas défigurée. Et les autochtones se réjouissent du tourisme qui commence à se développer dans cette "Ardèche verte". Mais à Saint Péray, dans la vallée où la métropole valentinoise toute proche compte 280 000 habitants, les cartes de l'aménagement du territoire ont été rebattues en défaveur de la trentaine des vignerons de l'appellation Saint Péray. Alors ils se sont opposés comme un seul homme au plan local d'urbanisation (PLU) : "On est arrivé avec un projet de classement d'espaces viticoles, pour être favorisé au niveau du foncier. L'idée était de protéger les vignerons, notamment les jeunes qui démarrent. Le maire nous a envoyé balader : on va réfléchir, a-t-il répondu", explique au téléphone le président du Syndicat, Benoît Nodin, qui accuse la mairie de se rendre propriétaire tout ce qui





Stephan Chaboud et Patrick Testud

se libère pour faire des plus-values. La Chambre d'Agriculture a défendu les vigneron, et avant même que son projet ne soit étudié, la préfecture a demandé au maire de remettre 20 ha en zone agricole ou naturelle. Cependant depuis un peu plus de 10 ans, la courbe s'inverse : on récupère les hectares perdus, et l'on investit dans cette micro appellation qui a le vent en poupe. Ici le prix du foncier en terrain constructible oscille entre 300 et 600 euros le mètre carré, alors qu'il est ramené à 4 ou 6 euros pour celui que l'on plantera en vignoble ; et pour les héritiers des paysans, qui sont partis travailler en ville, le calcul est vite fait : on vend en zone constructible, c'est plus rentable.

"L'Ardèche, c'est mon cœur"

Les Blancs de Stephan sont élaborés avec deux cépages : Marsanne et Roussane. Ce dernier qui donne au vin des arômes d'aubépine, de chèvre-feuille et de miel, est un vieux cépage que Jean-François Chaboud, son père est allé chercher en son temps à Chateauneuf-du-Pape. Attentif aux propos de son ami le vigneron, Patrick Testud ancien lieutenant de Michel Chabran et de Claude Gérard, 2 étoiles Michelin, a délaissé la grande batterie de cuisine pour ouvrir un restaurant qui propose majoi-

ritairement des repas ouvriers à Toulaud, et ne désemplit pas. En cuisine avec un commis, une épouse polyvalente en salle avec deux serveuses à mi temps, Patrick Testud sert 40 couverts par jour et ne prend pas de vacances. Il prépare tous ses plats, fait ses terrines, et n'utilise que des produits frais, pour un menu complet qui démarre à 13 euros. Et l'on vient de loin manger chez lui : *"J'ai fait ma carte de visite dans différentes maisons, mais je ne me sentais pas à ma place, je n'étais pas chez moi."* explique le chef, qui a beaucoup fréquenté les restaurants des Routiers, quand il suivait, enfant, son père. Il n'aime rien tant qu'aller chercher ses produits lui-même, le pain y compris : *"Même chez Michel (Chabran), on était livré pour tous les produits"*, déplore-t-il. Levé dès l'aube, c'est la rencontre avec ses producteurs qu'il privilégie et qui lui fait aimer son travail. Entré commis chez Claude Gérard, chef étoilé des Santons, à Grimaud village, il est devenu chef de cuisine à 23 ans. *"C'est le seul que j'appelle 'chef' au téléphone, c'est l'ancienne génération, il a 69 ans et est toujours en cuisine, c'est lui mon mentor."* Patrick Testud regrette en secret cette époque : la rigueur, l'honnêteté et surtout l'esprit de service, qui semblent avoir déserté les salles.

"Maintenant les gens ne vont travailler que pour gagner leur vie !" dit-il, scandalisé.

ICI, C'EST COMME LA CORSE, MAIS ON UTILISE LA PAROLE POUR SE DÉFENDRE, PAS LES FUSILS

Stephan et lui se connaissent depuis 15 ans et sont investis dans le développement touristique de la ville ; ils marchent ensemble car ici, gastronomie et vins sont liés par de joyeuses épousailles. Le vigneron n'est pas présent dans les guides, c'est le bouche à oreille qui fonctionne. Il refuse de donner aux critiques des échantillons de vin qui ne sont pas prêts. Il refuse aussi d'augmenter ses vins, et n'a ni commerciaux, ni intermédiaires, mais il vend aux Japonais près de 20 % de sa production. Ici sa clientèle particulière est fidèle, et le vigneron accompagne l'été les touristes, pour leur faire découvrir son vignoble et sa cave. Il suffit de pousser la porte, mû par une irrésistible intuition du voyageur, qui libre et "nez au vent", sort des sentiers battus, pour retrouver une forme d'exquise liberté : *"L'Ardèche c'est mon cœur, conclut Patrick Testud, pour rien au monde je ne la quitterais."* ❧

DOMINIQUE DORNIER

