

SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE « LA VIE DE CHÂTEAU »

« Notre table d'hôtes plaît beaucoup, tous les légumes viennent de notre potager »

À La Rivoire, on vient dormir au vert. Mais aussi déguster une ribambelle de produits bio, tout frais cueillis du potager du château ou des fermes environnantes. Les gérants caressent un chouette projet : accueillir, à terme, une ferme agro-écologique.

En bonne place au cœur de la salle à manger trône une grande ardoise noire. Quelques lignes tracées à la craie blanche. « Dans notre jardin en ce moment : fèves, carottes, petits pois, fraises, framboises, mélisse, menthe. » De quoi se mettre à table toutes affaires cessantes !

« On adore ça : réunir à la même table des gens qui ne se seraient jamais rencontrés ailleurs. »

Alexandra Gauthey, gérante



■ « Dès notre arrivée, nous avons tenu à aller voir les agriculteurs locaux : nous avons déjà l'idée de sensibiliser, à travers l'assiette, les gens qui passent par là ! » Photo Yves FLAMMIN

Et c'est bien là ce qui caractérise le château de La Rivoire et ses chambres d'hôtes. « Notre table plaît beaucoup, relève Alexandra Gauthey, gérante. Tous les légumes viennent de notre potager. Sinon, nous nous fournissons dans les fermes locales bio. Viandes, pain, fromages, vins : tout est de terroir. »

Avec son mari, Guillaume, la jeune femme a repris la partie chambres d'hôtes-table d'hôtes en mars 2014. Lui est de Bourgogne, elle de Lyon. « À l'époque, on était au Mexique. On cherchait

à reprendre un gîte, l'opportunité s'est présentée ici. »

Le couple débarque à Saint-Julien-Molin-Molette. Terre inconnue, mais coup de cœur immédiat. « Le lieu, la région, les producteurs, l'effervescence culturelle : tout nous a plu. Dès notre arrivée, nous avons tenu à aller voir les agriculteurs. Nous avons déjà l'idée de sensibiliser, à travers l'assiette, les gens qui passent par là ! »

Les maîtres des lieux, adeptes de la per-

maculture (écologie naturelle), caressent le projet d'ouvrir sur le site une ferme agro-écologique. « On est au tout début. Il s'agirait d'installer des agriculteurs bio sur les 50 hectares du domaine, tout en conservant les chambres d'hôtes pour le côté touristique. »

La clientèle ? « Nous recevons toute l'année, avec un gros pic entre mars et novembre. Ce sont des gens très variés, et on adore ça : réunir à la même table des personnes qui ne se seraient jamais

rencontrées ailleurs. »

Vacanciers faisant une halte à mi-parcours dans leur « descente » vers le midi, pèlerins de Compostelle, amoureux du Pilat : les raisons de s'arrêter à La Rivoire ne manquent pas. Le site a d'ailleurs inspiré les plus grands. François 1^{er} y a dormi. Et c'est ici que l'ingénieur Marc Seguin a mis au point le bélier hydraulique. Les gens du coin n'en sont pas peu fiers !

Marie Perrin

Bleuet ou Bouton d'Or : cinq chambres d'hôtes

En ouvrant la fenêtre, c'est le choc : une grande bouffée de chlorophylle, avec vue plongeante sur le potager, la vallée de la Déome et le début des montagnes de l'Ar-dèche. Dépaysant, c'est sûr ! La Rivoire propose cinq chambres d'hôtes, dont une familiale de cinq personnes, pour une capacité totale de quinze personnes. Des couleurs sobres, une déco moderne mais pas tape à l'œil, un charme simple. « Nous voulons que les gens se sentent le mieux possible. »

Les chambres s'appellent Lillas, Bleuet ou Bouton d'Or. Le reste de l'édifice, devenu une ferme au siècle dernier, conserve les attributs d'un



■ Les chambres d'hôtes ont été ouvertes dans les années 90. Photo Yves FLAMMIN

petit château : tour ronde, cour intérieure, grande cheminée dans l'ancienne cuisine, pierres de taille.

Les premiers écrits sur le château de La Rivoire da-

tent du VIII^e siècle. Un roi de Provence, le comte Bazon, en avait fait sa résidence secondaire. Le site est par la suite devenu la demeure de commerçants d'Anno-

may, avant que ses nouveaux propriétaires ne se lancent dans les chambres d'hôtes dans les années 90.

On peut venir à La Rivoire juste pour se ressourcer. Mais pour distraire leur clientèle, Alexandra et Guillaume ne manquent pas d'idées. « Il y a toutes les randos à faire dans le Pilat, à pied ou à vélo. Et tous ces sites à découvrir : la brasserie et les bonbons à Saint-Julien-Molin-Molette, les fermes avec lesquelles on travaille, les chiens de traîneau à Saint-Régis-du-Coin, les producteurs de vins nature. Et les villages : Malleval, Sainte-Croix-en-Jarez, Burdigues... »

PRATIQUE

■ Tarifs des chambres (petit-déjeuner inclus)

- une personne : 58,50 €.
- double : 70 €.
- triple : 90 €.
- familiale (4) : 108 €.
- familiale (5) : 126 €.

■ Repas

Adulte : 23 €. Enfant de moins de 10 ans : 10 €.

■ Contact

Fixe : 04.77.39.65.44.
Portable : 06.61.23.24.82.
Mail : larivoire@hotmail.fr
Internet : www.larivoire.net

■ Villes les plus proches

Annonay (10 km), Saint-Étienne (30 km), Valence (60 km) et Lyon (80 km).