

Mars 2024



Paul Morinaud

A la frontière du Gard et de l'Ardèche, le carnet d'adresses du Mas Re.Source pour Plume Travels

Rémy et Marc, propriétaires du Mas Re.Source, superbe maison d'hôtes que Plume a visitée, ont accepté de nous dévoiler leurs adresses favorites autour de leur demeure. En fins connaisseurs de la région, ils ont concocté ce carnet pour nous, avec des établissements méconnus, des spots incontournables ou des découvertes inattendues entre le nord du Gard et le sud de l'Ardèche. Des adresses pépites pour un long week-end

Dénicher des pépites à L'Appart des filles

"Une boutique de vêtements, déco, artisanat, accessoires, avec une sélection pointue. À chaque fois que nous y avons emmené des amis, ils en sont ressortis avec quelque chose. En plus, les prix sont super raisonnables."

Rue Salavas, Barjac (30).

@lappartdesfillesbarjac

Déguster (et rapporter) de jolis crus familiaux au Domaine Audu

"Ce domaine viticole est tenu par une famille qui est là depuis très longtemps. Depuis l'an dernier, elle a décidé d'investir. Le maître de chai est hyper jeune, les produits sont vraiment intéressants et c'est un bel endroit, noir dans l'esprit Soulages. Ils sont tous très gentils et, en plus, font du super boulot. On peut y prendre un apéro."

170, chemin du Moulin à vent, Barjac (30).

@domaineaudu

Siroter un verre sur une terrasse typique au Murier sur Cèze

"Les propriétaires passaient toutes leurs vacances près de Montclus, c'était leur repaire secret. Ils s'y sont installés il y a deux ans. Le restaurant est ouvert d'avril à début octobre. On y trouve de bons cocktails, de bons vins et de bons tapas, avec des produits du coin."

Place de l'École, Montclus (30).

@murier.sur.ceze

Baigner dans l'art contemporain à la Fondation Eschaton-Anselm Kiefer

“Elle n'est pas facile à trouver mais c'est spectaculaire: l'endroit, c'est l'œuvre. Une œuvre totale, l'accomplissement d'une vie. C'est une balade dans la tête de l'artiste.”

La Ribauté, Barjac (30).

Faire voyager ses papilles au Carabasse

“Un restaurant hyper sympa, créatif, tenu par un jeune originaire du village, qui n'a jamais fait d'école de cuisine mais qui a beaucoup voyagé. Il utilise beaucoup d'épices. Il n'y a que vingt places donc il faut réserver, au moins quinze jours à l'avance. Le menu est imposé. C'est de la top qualité, même côté desserts; il y a même une formule à deux desserts!”

1346, route de Saint-André, Lieu-dit Pléoux, Beaulieu (07).

@restaurantcarabasse

Découvrir les porcelaines “parfaitement imparfaites” d'Anna Karin

“À Uzès, cette céramiste suédoise a installé son atelier. C'est très joli, comme sa production; ses porcelaines se retrouvent d'ailleurs sur la plupart des belles tables de la région.”

9, rue Port-Royal, Uzès (30).

@annakarin.ceramique

Faire une halte bistronomique créative à La Récré

“On est vraiment obligé de mettre ce restaurant! L'idéal? Aller au beau marché des Vans le samedi matin et réserver à La Récré pour déjeuner. Deux jeunes femmes sont aux fourneaux et prépare une **cuisine style bistronomie**, créative, en plusieurs plats.”

49, route de Paiolive, Les Vans (07).

@larecre.lesvans

Célébrer le terroir ardéchois au festival de cuisine et de vins vivants La Grande Débouche

“Ça se passe début novembre, à Lyas. Sept restaurateurs d'Ardèche en sont à l'initiative et invite sept autres restaurateurs des alentours. Il y a notamment deux anciens du Septime, à Paris. C'est un festival vraiment bien, qui connaît un succès dingue, avec sept stands, donc, mais aussi des activités, des vins nature... C'est très dynamique au niveau du terroir.”

Château de Liviers, 260, allée du Château, Lyas (07).

@la.grande.debouche