



L'Ardèche Parisienne



NUMÉRO 1119 - PRINTEMPS 2026 - CENT-VINGT-SEPTIÈME ANNÉE

Journal de l'AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS (fondée en 1890)
www.ardechois-a-paris.org - E-mail : contact@ardechois-a-paris.org

SOMMAIRE

Programme	
Action cœur de ville	2
Échange	4
Sauvegarde	5
Agriculture	6
Passion	8
Souvenir	9
Économie	10
Art	11
Gastronomie	12
Vie de l'Amicale	13
Histoire	16



Cette année, lorsque l'hiver s'est effacé doucement sous les premiers rayons tièdes du soleil, un spectacle discret mais symbolique s'est joué dans le ciel albenassien : le retour des cigognes en Ardèche. Ces élégantes silhouettes portées par les vents traversent continents et saisons pour retrouver leurs nids, fidèles à un rendez-vous immuable avec le printemps.

Lorsque les cigognes réapparaissent, perchées sur les toits ou planant au-dessus des prairies, c'est tout un imaginaire qui renaît : celui des beaux jours, des naissances, et d'une certaine douceur retrouvée.

Ce numéro est l'occasion de revenir notamment sur la Nuit du Vivarais avec l'équipe de l'Ardèche le film, l'édition 2026 du salon de l'Agriculture avec les nombreuses récompenses décrochées par les agriculteurs ardéchois ou encore le come-back de la Nuit du Saint-Joseph.

Je remercie chaleureusement l'ensemble des personnes ayant participé à la rédaction des articles de ce numéro.

Très bonne lecture à tous !

Astrid Marchial Tauleigne
Présidente de l'Amicale des Ardéchois à Paris



**SI VOUS AVEZ UN ARTICLE À PROPOSER,
CONTACTEZ-NOUS À L'ADRESSE SUIVANTE :**
contact@ardechois-a-paris.org

**Pour adhérer,
rendez-vous en page 15**

ACTION CŒUR DE VILLE AUBENAS

Dans le numéro 1097 de l'Ardèche parisienne (été 2019) nous avons consacré un article au plan Action cœur de ville lancé par le gouvernement l'année précédente.

Nous avons rencontré la mairie d'Annonay pour notre sortie d'été et avons évoqué avec leur équipe municipale les différentes mesures prises pour le cœur de ville d'Annonay.

Puisque nous retournons à Annonay pour notre prochaine sortie d'été il serait intéressant de dialoguer avec eux sur le bilan de cette expérience.



La municipalité d'Aubenas, pour sa part, par une convention pluriannuelle cœur de ville signée le 28 septembre 2018 avec le département, la région et la caisse des dépôts s'est lancée dans un programme ambitieux.

Le comité de pilotage tenu à la mairie le 28 janvier 2026 établit un bilan 2023 /2026 de ce programme.

Les réalisations majeures sont notamment :

Pour l'habitat

Le PLUI (plan local d'urbanisme intercommunal)
L'opération de restauration immobilière ORI

Pour l'espace urbain

La restauration du château et la création d'un Centre d'Art Contemporain L'Agora en face de la poste

Pour le commerce

Périmètre de sauvegarde et droit de préemption des baux commerciaux
Stratégie immobilière commerciale, magasins éphémères...

Le programme action cœur de ville au niveau national prend normalement fin cette année.

Au niveau national, le rapport de la mission sur l'avenir du commerce de proximité dans les centres villes et les quartiers prioritaires de la politique de la ville sorti en octobre 2025 recommande fortement de prolonger ce programme.

Pour Aubenas, le document important est le contrat Engagement Quartiers 2024/2030 signé fin 2024 entre la préfecture et la ville.

Mais du point de vue d'un simple habitant, quels sont les points importants pour la ville ?

Il s'agit de trois axes à mon sens : l'habitat, le commerce et la "marchabilité"

1- Habitat

Le contrat engagement quartier donne quelques chiffres pour Aubenas. Ainsi en 2024, 13 140 habitants, 7 898 logements, 3 068 familles et un revenu médian annuel de 19 140 €.

Les quartiers dits prioritaires (QPV) sont composés de 2 081 habitants (représentant 17 % de la population aubennaise) avec un taux de pauvreté de 48,7 %, 17% de population étrangère et un taux de chômage 97,1% !

Trois zones sont définies comme quartier prioritaire : Pont d'Aubenas, les Oliviers et une partie du centre-ville située autour des cordeliers.

Le contrat définit les actions ciblées pour ces quartiers.

Au niveau de l'habitat une possibilité serait de classer une partie de cet habitat (notamment les immeubles médiévaux) en patrimoine remarquable.



Concrètement cela permettrait de passer les travaux de rénovation en loi Malraux et ainsi de permettre aux investisseurs de déduire de leur revenus l'intégralité des dépenses de rénovation engagées.

Beaucoup d'autres mesures sont détaillées pour les quartiers prioritaires dans ce contrat.

Au-delà des quartiers prioritaires il faut aussi réfléchir à l'ensemble de la ville

Plus de 1 000 logements sont vacants : beaucoup d'immeubles en centre-ville sont dégradés, inhabitables voire insalubres.

Les pouvoirs du maire sont considérables pour mettre fin à cette situation sur plusieurs années notamment en imposant des règles d'urbanisme contraignantes.

Les DUP (déclaration d'utilité publique) permettent au maire de facto d'exproprier les propriétaires refusant d'entretenir leurs biens.

Le droit de délaissement des propriétaires (droit ouvert à tout propriétaire qui ne souhaite pas se soumettre aux règles d'urbanisme et qui peut forcer la personne publique à acquérir son bien) doit être développé.

Par ailleurs, pour les investisseurs privés, le nouveau dispositif Jeanbrun (du nom de l'actuel ministre du logement) permet d'améliorer considérablement le taux de retour de l'investissement (TRI) en permettant d'amortir notamment l'ensemble du montant investi (foncier et travaux) à condition que les travaux représentent plus de 30 % du projet, ce qui est la grande majorité des rénovations lourdes.

2 - Le commerce

L'association tendance Aubenas regroupe la plus grande partie des commerçants du centre-ville. Cette association a permis de belles avancées et certains commerces « haut de gamme » ont des résultats très satisfaisants.

Toutefois, le taux de vacance commerciale d'Aubenas se situait en 2025 à 18,4 % (le taux national est de 7,7 % en 2023). Ce taux est de 13,4 % pour les villes moyennes.

Une des critiques des commerçants est le montant excessif des loyers commerciaux

Plusieurs actions sont proposées par les rédacteurs du rapport sur le commerce de proximité, déjà cité, pour remettre sur le marché les locaux vacants et partant faire baisser les loyers commerciaux moyens de la ville :

- Notamment réduire de deux ans à 6 mois l'application de la taxe sur les friches commerciales (taxe facturée par la mairie sur des locaux commerciaux vides)
- Rendre impossible l'exonération de cette taxe sans une baisse préalable du loyer en lien avec le taux d'effort des commerçants.

Pour le stationnement, la mairie a mis en place un disque zone bleue améliorant considérablement la possibilité de se garer.

Certes, l'attractivité de la ville et de ses commerces dépend aussi de la qualité de l'habitat et du nombre de familles vivant effectivement en ville.

Quid du commerce de la périphérie ?



Le 12 février 2010, dans Télérama un article s'intitulait « Comment la France est devenue moche : échangeurs, lotissement zones commerciales alignement de ronds-points etc. »

Le journaliste Olivier Razemon dans son livre « *Comment la France a tué ses villes* » écrit « *l'offensive délibérée de la grande distribution en périphérie tue les commerces du centre-ville et sacrifie les emplois de proximité* ».

Effectivement en plus d'être moche la zone commerciale d'Aubenas a fragilisé le commerce du centre-ville.

On ne reviendra pas en arrière mais on peut progressivement rééquilibrer les choses.

Fiscalement, jouer sur la taxe foncière, faire revenir les services publics en centre-ville où il existe une réserve foncière importante, limiter ou interdire l'artificialisation des sols etc.

La tendance toutefois est d'aller vers une collaboration des grandes surfaces avec le centre-ville ? On verra.

3 - La marchabilité

Mes amis américains francophiles et quelquefois francophones aiment le mot flâner.

Il n'y a pas vraiment d'équivalent à ce mot en américain, sans faire référence à Baudelaire ou Apollinaire

Bien sûr flâner à Paris est bien différent de flâner à Aubenas

Une des réussites du plans cœur de ville serait justement qu'il y ait plus de flâneurs à Aubenas.

Dans son livre « Marche et démarches pour éveiller la ville », Bernard Roth cite Roland Barthes « *la visite d'un lieu relève de la marche qui en fonde le récit* »

Oui une ville se doit être un récit. Aubenas est un récit !

Le mot marchabilité qui nous vient d'un concept américain « walkability » est certes moins romantique que flâner mais c'est dorénavant un concept utilisé par les urbanistes.

La marchabilité est le potentiel piétonnier d'un territoire c'est-à-dire sa capacité à susciter les déplacements à pied.

Les aspects perceptuels tels que la sécurité et l'esthétique sont fondamentaux.

L'animation commerciale est primordiale ainsi que la qualité de l'habitat.

La rue est un lien de socialisation, son animation favorise la présence humaine et surtout la création de liens sociaux au fil de la journée.

On fait aussi de plus en plus référence à la ville du quart d'heure ou l'on peut trouver l'ensemble des commerces et des activités pour vivre à proximité de chez soi.

Plus simplement dit la marchabilité c'est le bonheur de vivre dans une ville en simple piéton

Ce sera ma conclusion.

Philippe Auzas



L'ARDÈCHE S'EXPORTE À L'INTERNATIONAL

Dans le cadre de son ouverture à l'international, le lycée Jules Froment a eu le plaisir d'accueillir 21 élèves du lycée de Bronxville (État de New York) pour un séjour d'échange d'une durée de près de deux semaines, du 24 mars au 4 avril.

Ce programme a permis aux élèves français et américains de partager leur quotidien scolaire et de vivre une expérience immersive favorisant les échanges linguistiques et culturels.

L'établissement tient à remercier chaleureusement l'association pour son soutien. La visite du Viel Audon à Balazuc a offert aux élèves l'opportunité de découvrir une éco-communauté emblématique de l'Ardèche, ainsi que les actions menées dans le cadre du chantier de jeunes organisé chaque année sur le site.

À travers cette immersion, les élèves ont pu mieux appréhender les enjeux liés au développement durable et à l'autonomie des territoires, tout en découvrant les savoir-faire locaux. Ils ont également pu déguster des produits du terroir, tels que le fromage de chèvre, les terrines et des spécialités à base de châtaigne.

Ce séjour a permis aux élèves américains de repartir avec une connaissance approfondie de la vie en Ardèche, tandis que les élèves français ont pu renforcer leurs compétences linguistiques et interculturelles.

Dans la continuité de cet échange, les deux établissements ont engagé une collaboration autour d'un projet environnemental portant sur l'étude comparative de la qualité de leurs rivières respectives : la Bronx River et l'Ardèche.

Raquel Granda



TROIS MAIRES AU CHEVET D'UN MASSIF FORESTIER COMMUN

***Nous sommes en Ardèche. Au sud du département.
On y parle d'un bois qui, au fil des décennies, s'est émancipé à sa guise.
Peuplé essentiellement de pins maritimes venus d'ailleurs,
les autres essences peinent à exister. Elles n'auront bientôt plus leur place,
ni surtout leur rôle modérateur, essentiel à l'équilibre de ce massif forestier,
si l'homme ne leur vient pas en aide.***

Ce matin-là, après plusieurs jours pluvieux, le bois de Bartres et le bois d'abau qui composent ce massif forestier, s'étaient levés sous le soleil. Ils semblaient s'étirer, comme jamais depuis longtemps, vers les communes de Banne, Malbosc et de Saint-Paul-le-Jeune. On aurait dit une houle verte, faite de vagues molles, portées par une brise pousive, certaines n'hésitant pas à venir lécher les premières maisons des villages. Etaient-elles déjà au courant qu'au même moment débutait, dans la salle des fêtes de la mairie de Banne, **un débat autour du massif forestier qui les avait vu naître ?** Qu'on y évoquerait son histoire et son devenir, sa spécificité et **les menaces de plus en plus pressantes qui pesaient sur lui ?**

Les édiles de ces trois communes, le président de la communauté de communes et les représentants de tous les métiers de la forêt s'étaient réunis, porteurs de convictions mais aussi de nombreuses incertitudes.

Curieusement, tous parlaient de cette forêt comme on se penche au chevet d'un malade souffrant d'une pathologie mal définie, aggravée par un environnement particulièrement hostile. La seule véritable conviction qui se dégageait du début des débats annonçait **l'urgence d'une thérapie spécifique**, sans que quiconque puisse en préciser la nature.

Cette réunion avait donc pour vocation de définir une feuille de route : **comment sauver d'elle-même cette forêt** des menaces qu'elle subissait sans être capable de se défendre par ses propres moyens ?

Le massif forestier, qui enlace avec insouciance depuis des siècles ces communes, raconte une très longue histoire. Mais pour mieux appréhender



l'urgence d'une action, il était souhaitable de revenir aux origines de sa fragilité. Ce qui importait à cet auditoire commençait au XIX^e siècle.

C'est au début de l'ère industrielle que les premières mines furent exploitées dans ce coin du département. Les mineurs avaient leurs priorités qui ignoraient les spécificités et les exigences de la forêt.

Pour étayer leurs galeries et poser les traverses du chemin de fer, ils n'avaient pas hésité à recourir à des pins maritimes dont la robustesse était parfaitement adaptée. Pour cela, **ils les avaient plantés sans se soucier de la présence ancestrale des pins de Salzmännchen**. Ces derniers plus fragiles, et sans doute moins belliqueux, se laissèrent déborder par les premiers, au point de leur céder une grande partie de leur territoire.

Et puis arrivèrent les années 1950. Les mines cessèrent toute activité. Dès lors,

cette forêt de pins maritimes, livrée à elle-même, s'émancipa sans retenue, d'autant qu'à la même époque, l'exode rural lui abandonna les vergers et les vignes laissés en friche, les pâturages épars et les châtaigneraies fragilisées par la maladie. Les arbres enjambèrent les accolés pour envahir, comme une horde de gueux, l'espace laissé vacant. C'est ainsi que **le paysage fut lissé, devenant comparable à un épais tapis vert se déroulant jusqu'aux lisières des villages**.

Tous les intervenants déplorait cette évolution. Certains ne manquaient pas de rappeler que, sous cette mer de pins, **la forêt avait perdu la mémoire de sa propre richesse**. Les pins maritimes avaient étouffé les essences anciennes, appauvri les sous-sol, fragilisé la biodiversité ; **leur prolifération avait même effacé les paysages d'antan**.

Plus grave encore, cette forêt serrée, lourde de résine, se révèle vulnérable aux incendies. Les étés s'allongeant, plus secs, plus exposés aux agressions des canicules, chacun avait conscience qu'une simple étincelle pouvait balayer en une nuit ce que des siècles avaient patiemment tissé.

Ebranlés par leur propre constat, tous s'organisèrent en différents ateliers pour trouver des idées, proposer des initiatives, réinventer leur forêt. Rien ne sera simple. **Des intérêts contradictoires, des habitudes, voire des traditions, sans omettre des contraintes juridiques, devront être surmontés**. Il en va de l'avenir de cette forêt.

Le principe d'une prochaine réunion est déjà acté. Elle se devra d'être constructive. Ce matin-là, la volonté et la détermination de tous les participants étaient flagrantes. Ils espéraient sans le dire, qu'un jour prochain, cette houle verte retrouvera ses nuances d'autrefois, et que **les bois de Bartres et d'Abau respireraient à nouveau au rythme de leurs essences retrouvées**.

Jean-Marie Bayle



L'ARDÈCHE FIÈREMENT REPRÉSENTÉE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

Le stand du département de l'Ardèche au SIA 2026 a été inauguré en présence du Président du Sénat, M. Gérard Larcher, de son vice-président, M. Mathieu Darnaud, de la sénatrice Mme Anne Ventalon, du député du Sud-Ardèche, M. Fabrice Brun, du Président du conseil départemental, M. Olivier Amrane et du préfet de l'Ardèche, M. Benoît Trevisani.

Si Ysette, la mascotte ardéchoise, n'était pas du voyage en raison notamment du contexte sanitaire (l'absence de bovins est une première dans l'histoire du salon depuis 62 ans), cette édition 2026 fut l'occasion de célébrer les 20 ans d'excellence et de passion de la Châtaigne d'Ardèche AOP !

Les visiteurs du SIA ont pu recharger leurs batteries en pédalant sur le vélo de l'Ardéchoise. Ces efforts sportifs étaient récompensés par la dégustation de différentes recettes des Toqués d'Ardèche.

De nombreux et succulents produits ardéchois ont été primés à cette occasion :

- **71 médailles** (44 d'Or, 26 d'Argent et 1 Bronze) ont été remportées par les vignerons d'Ardèche. Ces médailles récompensent des cuvées emblématiques des appellations IGP Ardèche, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Saint-Joseph, Cornas, St Peray et Côtes du Vivarais.
- **22 médailles** ont été décernées aux produits du terroir ardéchois (7 Or, 9 Argent, 6 Bronze) pour des productions variées : miels de terroir, Picodon AOP, yaourts bio au lait de brebis et charcuteries artisanales. Figurent aussi parmi les lauréats 4 adhérents de la marque Bienvenue à la ferme en Ardèche, la marque nationale des Chambres d'agriculture dédiée à l'agritourisme.

Retour sur le palmarès détaillé :

CONCOURS PRODUITS

7 médailles d'or

- Miel polyfloral clair : GAEC A tire d'aile
- Miel polyfloral ambré et foncé : GAEC BOURG APICULTURE
- Yaourt au lait de brebis ferme nature : GAEC LA FERME BOBON
- Miel d'acacia : le nectar d'Isabelle - Isabelle COMTE
- Picodon AOP : LES FROMAGERS FERMIERES DU PEYTOT SARL
- Miel polyfloral clair : L'Or de la Ruche
- Saucisson sec traditionnel : Salaisons de jastres

9 médailles d'argent

- Saucisse sèche traditionnelle : Boucherie Serroul
- Miel de châtaignier : Fanny Roche
- Miel de châtaignier : GAEC A tire d'aile
- Saucisse sèche traditionnelle : GROUPE DEBROAS
- Saucisson sec d'Ardèche IGP : GROUPE DEBROAS
- Jésus sec traditionnel : SAS PUZZI
- Saucisson sec traditionnel : SAS PUZZI
- Saucissons et saucisses secs : Teyssier Salaisons

6 médailles de bronze

- Saucisson sec traditionnel : Boucherie Claude Lafont
- Saucisse sèche traditionnelle : Société Pavayrol
- Saucisson sec Ardèche IGP : Société Pavayrol
- Saucisson sec traditionnel : Salaisons Debroas - GROUPE DEBROAS
- Rosette traditionnelle : Teyssier Salaisons
- Miel de Montagne foncé : GAEC BOURG APICULTURE





CONCOURS VINS

44 médailles d'or

- Cornas : Stephane Robert Earl Domaine du Tunnel à Saint-Péray (1 médaille)
- Côtes du Rhône : Domaine Nicolas Croze à Saint-Martin-d'Ardèche (3 médailles), EARL G Herberigs à Bourg-Saint-Andéol (1 médaille), SCA Cellier des Gorges de l'Ardèche à Saint-Marcel-d'Ardèche (1 médaille)
- Côtes du Rhône Village St Andéol : EARL Archambault à Saint-Martin-d'Ardèche (1 médaille), EARL G Herberigs à Bourg-Saint-Andéol (1 médaille)
- Côtes du Vivarais : SCA Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche à Saint-Remèze (1 médaille), SAS Dupre et Fils à Lagorce (1 médaille), SCA Cellier de l'Aven d'Orgnac à Orgnac (1 médaille)
- IGP Ardèche : Les caves d'Alba et de Valvignères à Valvignères (3 médailles), Les Vignerons de Jales et Cruzieres à Beaulieu (11 médailles), SCA Les Vignerons de Montfleury à Mirabel (1 médaille), Vignerons Sud Ardèche à Ruoms (4 médailles), Cave Coopérative Lablachère à Lablachère (1 médaille), Domaine de Mermès à Gras (1 médaille), Dorthe Jean-Luc à Saint-Marcel-d'Ardèche (1 médaille), SCAIV Vignerons des Coteaux d'Aubenas à Saint-Étienne-de-Fontbellon (3 médailles), SCA les Vignerons de Vogué (4 médailles), SCA LES VIGNERONS DES GORGES DE L'ARDECHE (1 médaille)
- Saint-Joseph : Cave Saint Desirat à Saint-Désirat (1 médaille), GAEC du Lautaret Châteaubourg (1 médaille)
- Saint-Péray : Stephane Robert Earl Domaine du Tunnel à Saint-Péray (1 médaille)

26 médailles d'argent

- Côtes du Rhône : Dorthe Jean-Luc (2 médailles), Domaine de Cousignac à Bourg Saint-Andéol (1 médailles), SCA Cellier des Gorges de l'Ardèche (1 médaille)
- Côtes du Vivarais : SCA Cellier de l'Aven d'Orgnac (1 médaille)
- IGP Ardèche : Vignerons Sud Ardèche à Ruoms (3 médailles), SCA Les Vignerons de Montfleury à Mirabel (2 médailles), Dorthe Jean-Luc à Saint-Marcel-d'Ardèche (2 médailles), Les Vignerons de Jales et Cruzieres à Beaulieu (8 médailles), SAS Dupré et Fils à Lagorce (2 médailles), SAS Le Domaine du Colombier à Vallon-Pont d'Arc (1 médaille), SCA Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche à St-Remèze (1 médaille), Les caves d'Alba et de Valvignères à Valvignères (1 médaille)
- IGP des Collines Rhodaniennes : Domaine Pierre Finon à Charnas (1 médaille)

1 médaille de bronze

- IGP Ardèche : SCA LES VIGNERONS DES GORGES DE L'ARDECHE - cuvée L'ARDECHEOISE

Astrid Marchial Tauleigne



NINO REULET, SOMMELIER : UN PARCOURS GUIDÉ PAR LE TRAVAIL ET LA PASSION

Nino Reulet est la preuve qu'un parcours atypique peut mener loin, avec du travail, de la curiosité et de la persévérance. Aujourd'hui sommelier confirmé et entrepreneur, il partage son goût pour l'excellence tout en restant fidèle à ses racines.

Tout a commencé modestement, comme équipier en fast-food. Chaque expérience dans la res-tauration, de la cuisine traditionnelle à la gastronomique, a été pour lui une étape et un apprentissage. Sans grandes écoles ni diplômes prestigieux, il a appris sur le terrain, en observant, en répétant et en essayant toujours de s'améliorer.

Avec un peu d'audace, il a ensuite eu l'opportunité de travailler auprès du Président de la République Emmanuel Macron au Palais de l'Élysée. Il a remporté un concours, collaboré avec des chefs renommés comme Anne-Sophie Pic et acquis un savoir-faire qui dépasse la simple technique : une approche du travail rigoureuse et un sens du partage.

Aujourd'hui, Nino poursuit son parcours à Dubaï, au Marsa Al Arab dans le groupe Jumeirah, tout en développant ses projets avec Nins & Co. De la création artisanale de rhums arrangés à l'achat et la revente de vins, jusqu'à une collection de vins de sommelier, chacun de ces projets reflète sa passion pour le goût et le savoir-faire français, accessible au plus grand nombre.

Pour lui, la reconnaissance n'est pas une fin en soi. Son invitation à une cérémonie organisée par Forbes France symbolise surtout la valeur du travail, de la curiosité et de la persévérance. Elle met en lumière une génération de talents qui avance avec authenticité et qui montre qu'il est possible de progresser, même en partant de conditions modestes.

Fidèle à ses origines, Nino rappelle : "Je viens du peuple. Je connais la valeur des choses." Un principe simple qui continue de guider ses choix et son engagement, entre métiers de bouche, vin et projets entrepreneuriaux.

Et ce n'est que le début. L'avenir s'annonce ambitieux pour Nino Reulet : il prépare l'ouverture d'un restaurant gastronomique où il sera en charge de la *beverage philosophy* et de la carte des vins, collabore avec plusieurs associations françaises de vin, prévoit des importations avec un vigneron ardéchois, et souhaite faire découvrir son métier au plus grand nombre. Une suite prometteuse, qui continue de mettre en lumière sa passion pour l'excellence et le partage du savoir-faire français.

Astrid Marchial Tauleigne



NINO REULET PROPOSE LES ACCORDS GOURMANDS DE L'ARDÈCHE POUR TOUTES LES OCCASIONS

Pour Nino Reulet, Sommelier, valoriser les produits locaux n'est pas seulement une passion, c'est un art. Pour un repas en amoureux, en famille ou simplement pour faire plaisir, il sélectionne avec soin des accords mets et boissons qui subliment le terroir ardéchois, tout en restant accessibles à tous les budgets.

- Apéritif : le gin ardéchois

Le repas commence avec les gins de la distillerie Helvia, un spiritueux botanique, puissant et résineux, élaboré uniquement à partir de plantes récoltées en Ardèche. Selon Nino, en tonic ou dégusté pur, il ouvre le repas avec élégance et caractère, donnant immédiatement le ton d'une expérience locale réussie.

- Les bulles locales

Pourquoi chercher loin quand l'excellence se trouve chez soi ? Le St-Péray pétillant "Les Bulles d'Alain" du Domaine Alain Voge, élaboré à partir de Marsanne selon la méthode traditionnelle, rivalise avec les plus grandes maisons de champagne. Sa finesse et sa précision font de ce vin le choix idéal pour lancer un repas festif, sans prétention et 100 % ardéchois.

- Vin blanc : le compagnon des fruits de mer

Pour accompagner poissons et crustacés, Nino recommande Ortu Solis du Domaine Arzac. Ce blanc biologique, majoritairement Viognier, déploie des notes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches. Frais, gourmand et élégant, il rappelle les grands Condrieu tout en restant profondément ancré dans le terroir local.

- Vin rouge : élégance et profondeur

Pour les plats plus corsés, la Cuvée Emma d'Alain Gallety offre une concentration remarquable, des arômes de fruits noirs, de violette et d'épices, et une bouche ample et soyeuse. Selon Nino, ce rouge artisanal remplace idéalement une Syrah septentrionale, tout en mettant en avant le savoir-faire des vignerons ardéchois.

- Final en beauté : whisky ardéchois

Pour terminer le repas sur une note originale, le whisky de la distillerie Tanargue surprend par son profil unique. Fermentation longue à base de levures d'abbaye et élevage en fûts de vins blancs locaux confèrent des arômes de chocolat, de cerise et de fleurs blanches. Une signature du terroir, choisie par Nino pour laisser un souvenir mémorable aux amateurs de spiritueux.

Avec cette sélection, Nino Reulet démontre que l'excellence et la convivialité peuvent se conjuguer, même pour des repas modestes, grâce à un savant équilibre entre produits locaux, savoir-faire artisanal et accords soigneusement pensés.



THE POPPY LADY

À l'honneur le 8 mars 2026,
journée internationale des droits des femmes.

Le 4 mars 2026, à Vallon-Pont-d'Arc, un hommage solennel a été rendu à Anna Boule-Guérin, figure ardéchoise longtemps restée dans l'ombre, mais dont l'héritage humanitaire et mémoriel résonne aujourd'hui bien au-delà des frontières françaises. Organisée à quelques jours de la Journée internationale des droits des femmes, cette cérémonie a mis en lumière le destin exceptionnel de celle que le monde anglophone surnomme « The Poppy Lady ».

Née en 1878, Anna Boule-Guérin s'est illustrée durant la Première Guerre mondiale par son engagement en faveur des veuves et des orphelins. Traversant continents et océans, elle développe une action humanitaire d'une ampleur inédite, fondée sur une idée simple mais puissante : faire du coquelicot, fleur fragile et rouge sang, un symbole universel du souvenir des combattants disparus. Inspiré notamment par un poème écrit en 1915 dans les tranchées des Flandres par le médecin canadien John McCrae, ce symbole s'impose durablement dans les pays alliés.

La cérémonie s'est tenue dans le cimetière de Vallon-Pont-d'Arc, lieu de repos d'Anna Boule-Guérin. Présidée par le préfet de l'Ardèche, elle a réuni de nombreuses personnalités françaises et étrangères, des représentants d'associations mémorielles, des élus, des anciens combattants ainsi que des membres de sa famille. Dix gerbes de fleurs ont été déposées en son honneur, témoignant de la reconnaissance collective. La présence de vingt-six porte-drapeaux a également marqué la solennité de la cérémonie, illustrant l'importance du devoir de mémoire. L'hommage s'est conclu par l'interprétation des hymnes canadien, britannique et français, soulignant la portée universelle de son action.

En complément de cet hommage, une exposition réalisée par l'association des Amis de l'Histoire a été présentée à la mairie de Vallon-Pont-d'Arc, permettant au public de découvrir documents et photographies retraçant le parcours d'Anna Boule-Guérin. Par ailleurs, à Privas, quatre panneaux ont été dévoilés sur les grilles de la préfecture, offrant une synthèse pédagogique de sa vie et de son engagement. Cette exposition en plein air est accessible pendant un mois.

Ces initiatives s'inscrivent dans une volonté plus large de réhabiliter la mémoire d'une femme dont l'influence sur les pratiques commémoratives internationales a été majeure, mais longtemps méconnue en France.



COMMÉMORATION EN SOUVENIR DE « LA DAME AUX COQUELICOTS »

Le 20 avril dernier, une plaque commémorative a été dévoilée à l'entrée de la première maison d'Anna Boule-Guérin à Vallon-Pont-d'Arc en présence de Monsieur le Maire, Laurent Ughetto, Carole Feltin, arrière petite-veille d'Anna Boule-Guérin, Pierre Jousse du Souvenir français, Anne Divorne, présidente de l'Église protestante unie du Pont d'Arc et des propriétaires actuels de la maison.

Cette date du 20 avril ne doit rien au hasard : Anna Boule-Guérin décédée le 16 avril 1961 à Paris fut inhumée le 20 avril 1961 à Vallon-Pont-d'Arc.

Cette maison de maître, jouxtant l'entrée du Temple protestant, avait été achetée lors de son retour en France. Cela témoigne de sa fidélité à Vallon- qui est la seule ville d'Ardèche à avoir reçu un don de sa fondation des orphelins et des veuves de guerre.

A cette occasion, les propriétaires de la maison avaient ressorti des tableaux et portraits de famille d'Anna qu'ils ont précieusement conservés.

À travers cet hommage, les autorités ont également souhaité rappeler l'importance du rôle des femmes dans l'histoire, notamment celles qui, comme Anna Boule-Guérin, ont su transformer leur engagement en actions concrètes et durables. En redonnant toute sa place à cette figure oubliée, l'événement du 4 mars 2026 contribue pleinement au devoir de mémoire et invite les générations actuelles à s'inspirer de son parcours.

Carole Feltin



RÉMY ROURE, COMPAGNON DE LA LIBÉRATION

*La vie de Rémy ROURE
traduit ce que fut le XX^e siècle,
dominé par deux guerres mondiales,
sources de drames et de sacrifices.*

Né en 1885 à Arcens, dans un milieu des plus modestes, Rémy put grâce à ses qualités intellectuelles obtenir le bac puis s'inscrire en Faculté de droit.

Ambitionnant de devenir journaliste, il embrassa cette profession après un engagement de quatre ans dans l'armée pour se constituer un pécule.

Il fut un éditorialiste reconnu et influent du « Temps », du « Monde » et enfin du « Figaro ».

Simultanément, il écrivit plusieurs ouvrages sous le nom de Pierre Fer- vacque.

Mobilisé le 3 août 1914 après s'être marié le 1er août, il fut fait prison- nier en octobre de la même année.

Repris après une tentative d'évasion, il fut transféré dans une forteresse où il fit notamment la connaissance du futur Général Catroux, de Mikail Touthachevski, qui créa et commanda par la suite l'Armée rouge, et sur- tout d'un jeune capitaine, Charles de Gaulle.

C'est une amitié de 50 ans qui unira ces deux hommes, jusqu'au décès de Rémy ROURE en 1966.

Remy ROURE fut un relais précieux du futur chef de la France Libre pour diffuser ses écrits et relayer ses réflexions, et aussi pour le présenter à des hommes d'influence comme Paul Reynaud.

Le « Temps » ayant été transféré à Lyon à l'automne 1940, Rémy ROURE rejoignit cette ville avec sa famille. Il s'engagea immédiatement dans la résistance et son appartement de la rue Cuvier devint rapidement un lieu de rencontre des principaux responsables des mouvements, tels que Frenay, Menthon, Teitgen ou encore Moulin.

À la demande du Général de Gaulle, il tenta de rejoindre Londres en octobre 1943 mais fut arrêté par les Allemands et déporté d'abord à Buchenwald puis à Auschwitz.

S'il revint des camps, sa femme, sa sœur et son beau-frère, eux aussi résistants, y périrent tandis qu'un de ses neveux était fusillé à Lyon. Quant à son fils unique, André, héros des combats de la libération, il périt accidentellement à Ravensbruck alors qu'il était parti en mai 1945 à la recherche de sa mère.

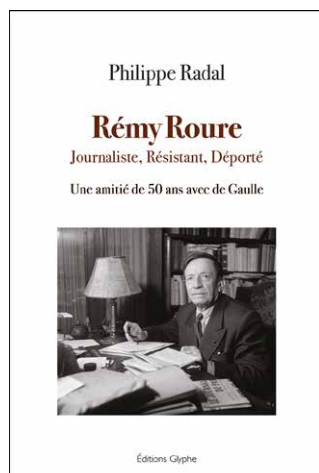
Reconnu par le Général de Gaulle comme un des 1038 compagnons de la libération, le souvenir de Rémy ROURE et des siens s'est estompé, y compris en Ardèche. Cet ouvrage répond à un devoir de mémoire.

Né à Largentièrre et ayant passé sa jeunesse à Privas, Philippe Radal a effectué sa carrière dans le secteur bancaire.

Il est actuellement consultant dans un cabinet de conseil parisien.

Président de la Société des amis du musée de l'Ordre de la Libération, il siège à ce titre au Conseil de cet Ordre . Il a précédemment écrit un ouvrage sur « De Gaulle écrivain ».

Philippe Radal



VENTADOUR PÉTILLE À NOUVEAU !

*Ça y est, après plusieurs années d'attente
et d'impatience l'eau du Parc Naturel
des Monts d'Ardèche est de retour.
En effet, après 7 ans de travaux,
la Source du Pestrin commercialise
à nouveau la Ventadour
en version plate et pétillante.*

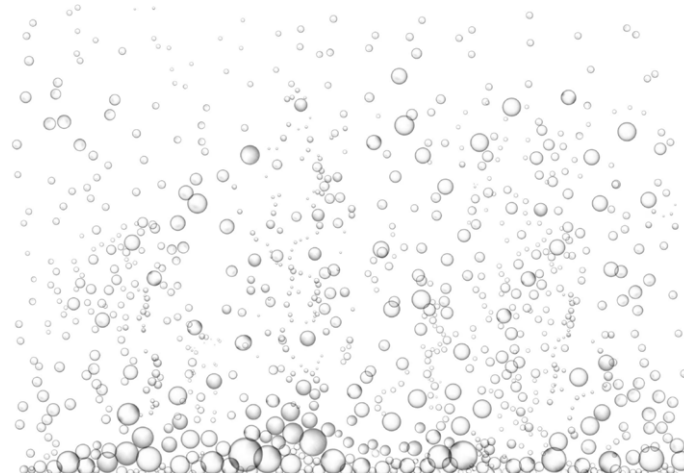


Cette réouverture est possible grâce l'entrepreneur français Michel Bes- nier qui a investi plusieurs millions d'euros et mobilisé de nombreuses ressources (ingénieur hydrogéologue, techniciens, agents d'exploitation, designer...) pour moderniser le site de production et le remettre aux normes sanitaires. Ce travail a permis aujourd'hui de créer 6 emplois à plein temps sur le site de production.

Depuis 1868, la pureté de cette eau n'est plus à prouver. Faible en miné- raux et pauvre en sodium, elle est idéale pour bien digérer. Cela est dû à son origine dans un environnement naturel d'exception en plein cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche, labellisé Géoparc mondial UNESCO.

Les bouteilles d'un litre de Ventadour sont disponibles depuis le 30 jan- vier en Ardèche. Le déploiement sur l'ensemble du pays va être fait petit à petit au cours de l'année et enrichi avec la production de différents formats (50 cl et 75 cl).

Sarah Legrandjacques



NUIT DU SAINT-JOSEPH

Après plusieurs années sans cet événement incontournable pour découvrir ou redécouvrir les vins de la vallée, la nuit du Saint-Joseph a fait son retour ce jeudi 19 mars 2026

Quelques curieux sont venus assister à cet événement qui avait lieu place des Tertres au restaurant Chez Eugène. Ils ont pu apprécier 4 bouteilles de vin de différents vignobles de la Vallée du Rhône Ardéchoise. Chacune de ces bouteilles avait des caractéristiques propres, bien qu'elles respectaient toute l'appellation du Saint-Joseph.

Ces dégustations ont été accompagnées d'explications précises et détaillées d'une experte en œnologie qui a conquis aussi bien les connaisseurs, que les non-initiés. Pour terminer, une dernière bouteille a été proposée à la dégustation à l'aveugle, avec pour seule indication le cépage : de la syrah. Ce ne fut pas une bouteille ardéchoise, mais une confection australienne, qui a émoustillé les papilles des participants.

En plus de cet atelier, ils ont eu l'honneur de recevoir M. Jaques Poinas, ancien commissaire à la brigade criminelle du 36 quai des Orfèvres. Il est venu présenter et dédicacer son ouvrage « Le temps des aveux : le réfrigérateur du japonais cannibale et autres récits de la brigade criminelle » retraçant les récits les plus marquants de sa carrière. Parmi ces affaires, cet Ardéchois de naissance a été amené à enquêter sur ses terres d'origines. Ce récit, qui vous emmènera sur le territoire des Boutières, près de la ferme de Rochebesse, est à découvrir dans son livre.

Sarah Legrandjacques



DE NOUVEAUX DÉLICES D'ARDÈCHE.

La Maison Imbert, connue pour ses succulents marrons glacés, a récemment lancé l'Imbertine, un duo de crème de marrons Imbert et de chocolat Valrhona à déguster sans modération à la cuillère ou sur des crêpes, du pain...



Le chocolatier Pierre Chauvet, récompensé au Gault et Millau a, quant à lui, lancé une version à la truffe d'hiver du Délice d'Arthur.

Astrid Marchial Tauleigne



RETOUR SUR LA NUIT DU VIVARAIS 2026 À MONTMARTRE

Les Ardéchois à Paris sont redevenus des touristes le temps d'une soirée chez Eugène à Montmartre

Jonas Seignovert, jeune tournonnais, avait concocté pour l'occasion un menu « accords mets et vins » 100 % ardéchois.

La Nuit du Vivarais a permis de présenter le projet de Gabriel Campina et John Dauvin, intitulé l'Ardèche le film soutenu par Émerveillés par l'Ardèche. Tourné dans l'ensemble du département entre 2025 et 2026, ce film met en lumière les femmes et les hommes qui façonnent ce territoire au quotidien : habitants de longue date, néo-arrivants, artisans, agriculteurs, jeunes, anciens, artistes, entrepreneurs, porteurs de projets, gardiens de traditions et inventeurs du futur. Pensé comme une traversée humaine et poétique de l'Ardèche, le film mêlera témoignages, portraits sensibles, immersion dans les paysages, captations du quotidien et récits de vie.

Valérie Lefebvre-Seguin, vice-présidente de l'Association des Amis de la Fondation Seguin est revenue sur le bicentenaire de la Passerelle Marc Seguin, reliant les villes de Tournon-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage.

Le Conseil d'Administration tient à remercier sincèrement les adhérents pour leur participation et leur généreuse contribution ainsi que les entreprises ardéchoises pour leurs dons. Le soutien d'acteurs locaux est précieux pour la réussite de nos projets et plus globalement pour le développement de notre beau département.

Saluons la générosité de :

- L'Ardèche à Paris (Paris)
- Ardèche Miel (Vagnas)
- Ardelaine (Saint-Pierreville)
- Domaine Alain Voge (Cornas)
- Domaine du Mas d'Intras (Valvignères)
- Sabaton (Aubenas)
- Nicolas Bourg Apiculteur (Viviers)
- Nougaterie du Pont d'Arc (Vallon Pont-d'Arc)
- Savonescence (le Cheylard)

N'hésitez pas à aller découvrir leurs produits et services, ils ont du talent et du cœur !

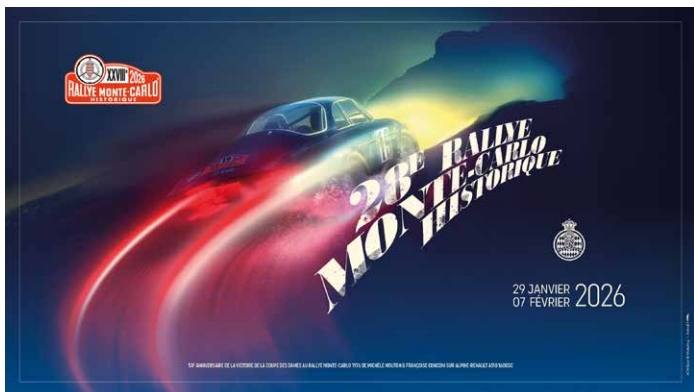
Astrid Marchial Tauleigne



LE RALLYE MONTE-CARLO HISTORIQUE 2026 : L'ARDÈCHE AU CŒUR DE LA LÉGENDE

Chaque hiver, le nom du Monte-Carlo résonne bien au-delà de la Principauté. Et si le rallye moderne s'est éloigné de nos routes depuis plusieurs années, une autre épreuve continue de faire vibrer les paysages ardéchois : le Rallye Monte-Carlo Historique. En 2026, une nouvelle fois, l'Ardèche a été au centre du spectacle.

Du 29 janvier au 7 février 2026, la 28^e édition de cette épreuve mythique a réuni des voitures ayant marqué l'histoire du rallye entre 1911 et 1986, une nouveauté élargissant encore le plateau à des modèles emblématiques. Les Renault 5 Turbo, Alpine A110, Fiat Abarth 1000, Audi Quattro, Porsche 356 et 911, Ford Escort et autres Lancia et BMW se sont regroupées à Valence pour s'élancer une fois de plus à l'assaut des routes parfois enneigées.



Une journée ardéchoise très attendue

C'est le mercredi 4 février que les équipages ont pris la direction de l'Ardèche. Dès le matin, les concurrents se sont attaqués à deux spéciales inédites : Saint-Pierre-ville – Issamoulenc, puis Lachamp-Raphaël – Burzet. Des routes étroites, techniques, et complètement enneigées cette matinée-là, ce qui rappelle pourquoi le Monte-Carlo est considéré comme l'un des rallyes les plus exigeants au monde.

Au fil de la journée, le cortège a traversé plusieurs communes emblématiques : Vals-les-Bains pour un regroupement, puis Antraigues-sur-Volane, passage obligé et chargé d'histoire avec l'incontournable halte à « La Remise », lieu mythique du rallye, avant deux spéciales entre Saint-Andéol-de-Vals et le Col de Sarrasset puis à nouveau de Saint-Pierre-ville à Issamoulenc avant un regroupement à Privas pour clore la journée.

Un rendez-vous populaire et fidèle

Si le Rallye Monte-Carlo moderne (WRC) ne passe plus en Ardèche aujourd'hui, le rallye historique perpétue ce lien fort entre le département et l'épreuve. Chaque édition confirme l'attachement des organisateurs à ces routes mythiques, où se mêlent patrimoine, sport automobile et identité locale. L'Ardèche, avec ses reliefs et ses conditions hivernales incertaines, reste l'un des terrains de jeu favoris des organisateurs et des équipages.

Comme chaque année, le passage du rallye a attiré de nombreux spectateurs. Habitants, passionnés et curieux se sont retrouvés au bord des routes, parfois dès l'aube, pour apercevoir ces voitures d'un autre temps.

Au-delà de la compétition, c'est aussi un moment de convivialité et de transmission. Les anciennes mécaniques, les équipages venus de toute l'Europe et l'ambiance chaleureuse des villages traversés contribuent à faire de cette étape un événement à part.

Louis de Lacharrière

LES RÉCIPENDAIRES DE LA LÉGION D'HONNEUR

Anne-Sophie Pic, cheffe la plus étoilée au monde, a été décorée le 25 mars dernier de la Légion d'Honneur par le Président de la République.

Anne et Jean-Luc Colombo, vigneron de Cornas ont été élevés au rang d'officiers de la Légion d'honneur lors d'une cérémonie organisée au Palais de l'Élysée.

L'Amicale des Ardéchois à Paris leur adresse ses sincères félicitations pour cette reconnaissance nationale. *Astrid Marchial Tauleigne*

VIE DE L'ASSOCIATION

Le carnet

NAISSANCES

• Joseph de Pampelonne

À nouveau papa, Loÿs de Pampelonne, est heureux de partager la naissance de son 2nd fils Joseph, le 4 février 2026. Grande et ancienne famille Ardéchoises (entre Saint-Martin-sur-Lavezon, Vernoux et Chomérac) régulièrement présente aux activités de l'Amicale, nous félicitons chaleureusement la maman, Blanche, et son frère Loup. *Julien Callon*

• Andéol Ladreit de Lacharrière

On nous informe de la naissance d'Andéol chez Côme et Victoire Ladreit de Lacharrière (La Charrière, Coux). Accompagné de son grand frère Cyriaque, il a certainement hâte de venir visiter les origines de son prénom en Ardèche ! Félicitations aux heureux parents, grands-parents (Anne et Pierre-Arnaud Ladreit de Lacharrière) et à l'arrière grand-parent (Gérard Ladreit de Lacharrière).

Louis Ladreit de Lacharrière

BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

• M. Jacques POINAS

Origines : Famille DELAS - Tournon-sur-Rhône, demeurant à Marnes-la-Coquette.

Ancien commissaire de police au 36 Quai des Orfèvres

• Mme Camille LATREILLE

Origines : Aubenas et Privas

Parrains : Laurent et Juliette Chollat-Namy

Demeurant à Paris 8^e

Directrice de développement

« Entreprendre pour Apprendre France »

ARDÈCHE EN POCHE

le conseil départemental lance son application smartphone « l'Ardèche en poche » qui rassemble, pour les Ardéchois et les visiteurs, l'ensemble des informations et services utiles au quotidien.



<https://apps.apple.com/fr/app/ard%C3%A8che-en-poche/id6754964351>



https://play.google.com/store/apps/details?id=fr.departement.ardeche&hl=fr_CH



Page LinkedIn de l'Amicale des Ardéchois à Paris :

<https://www.linkedin.com/company/ardechois-a-paris/>



BANQUE DELUBAC & CIE

Fondée en 1924

Société en commandite par actions au capital de 11.695.776 Euros

Une banque privée ardéchoise fondée en 1924
Partenaire de vos ambitions et de votre gestion patrimoniale
Siège social : 07160 LE CHEYLARD

Succursale de Paris 10, rue Roquépine 75008 PARIS

Téléphone 06 87 60 65 52

Contact : Jean-Michel SAMUEL-DELUBAC Associé Gérant

jean-michel.samuel@delubac.fr

www.delubac.fr

Bulletin d'adhésion à l'association de l'Amicale des Ardéchois à Paris

Mme (nom de jeune fille) Prénom : Profession : Née le :

M. Prénom : Profession : Né le :

Courriel(s) pour les activités de l'amicale :

Ile-de-France : Adresse :

.....

Tél. fixe : Tél. mobile :

Ardèche : Adresse :

Origines et attaches ardéchoises : Tél. fixe :

Prénom(s) et année(s) de naissance des enfants :

Pour une première adhésion, parrain :

Si vous n'avez pas de parrain et que vous voulez adhérer, contactez-nous.

Cotisation 2026* : Couple ou association : 60 € Personne seule : 40 € Moins de 30 ans : 20 €

Bulletin à adresser par courrier au Siège de l'Amicale des Ardéchois à Paris, accompagné du règlement : Ardéchois à Paris (Etude Ribeyre), 3, rue de Provence, 75009 Paris

IBAN : FR76 1287 9000 0114 1159 4900 171 - BIC : DELUFR22XXX - Lien direct : <https://www.ardechois-a-paris.org/adhesion/>

* La cotisation d'adhésion à l'Amicale des Ardéchois à Paris inclut l'envoi du journal de l'amicale par courriel ; toutefois, les adhérents sans internet recevront par la Poste un journal au format A4.

*N'oubliez pas d'aller vous promener sur notre site pour visiter l'Ardèche en restant dans votre lit : <https://www.ardechois-a-paris.org/>
 et de nous liker sur Facebook afin que nos informations soient largement diffusées : Ardéchois à Paris*

LE CARRÉ MAGIQUE DE ROCHEMAURE : VINGT-CINQ LETTRES, DEUX MILLE ANS DE SILENCE

Sur le plateau basaltique qui domine le Rhône, adossée aux ruines du château des Adhémar, la chapelle Saint-Laurent conserve une petite plaque de pierre pas plus large qu'une main. Vingt-cinq lettres latines y sont gravées, qui se lisent de la même façon dans tous les sens. Ce palindrome parfait, connu sous le nom de carré SATOR, résiste depuis près de deux mille ans à toutes les tentatives d'élucidation définitive.

L'histoire commence en 1850 avec un laboureur qui découvre la pierre dans le ravin de Rignas, au pied du site médiéval. La plaque est alors scellée dans le mur de la chapelle Saint-Laurent, ce petit oratoire roman isolé sur le plateau volcanique où les seigneurs Adhémar

avaient établi leur nécropole familiale. Elle y demeure presque inaperçue jusqu'en 1972, date à laquelle elle disparaît, volée. Retrouvée quelques années plus tard, elle est depuis conservée en lieu sûr. Une copie la remplace aujourd'hui dans la belle chapelle Notre-Dame des Anges, à mi-pente du village. Ce que la pierre de Rochemaure reproduit n'est pas une curiosité locale. En effet, le carré SATOR est l'un des palindromes les plus répandus de l'Antiquité tardive et du Moyen Âge. Sa plus ancienne occurrence connue a été mise au jour à Pompéi, avant l'éruption du Vésuve en 79 après J.-C. On le retrouve ensuite à Doura-Europos en Syrie, sur les murs de la cathédrale de Sienne, dans une Bible carolingienne de 822, dans les donjons de Chinon et de Loches, au Puy-en-Velay, ou encore dans les gorges de Galamus. De l'Espagne à l'Éthiopie, sa diffusion dessine une géographie du mystère qui ne coïncide avec aucune appartenance confessionnelle simple.

Quatre mots sont transparents : SATOR (le semeur), TENET (il tient), OPERA (l'œuvre), ROTAS (les roues). Le cinquième, AREPO, n'appartient à aucun lexique latin classique. C'est autour de lui que s'organise l'essentiel du désaccord. La lecture la plus sobre en fait un nom propre, un paysan, et traduit l'ensemble : « Le semeur Arepo conduit lentement les roues par son travail. » Cohérente grammaticalement, mais qui graverait cela dans la pierre sous forme de palindrome parfait ?

La lecture chrétienne, proposée en 1926 par le pasteur Felix Grosser, est la plus célèbre. Elle repose sur une anagramme : les vingt-cinq lettres, réarrangées, forment exactement deux fois le syntagme PATER NOSTER disposé en croix, avec en reste deux fois la lettre A et deux fois la lettre O, soit Alpha et Oméga. Le carré aurait ainsi fonctionné comme signe de reconnaissance entre chrétiens des premiers siècles, dans un empire où la foi exposait à la répression. Séduisant mais Pompéi, détruite en 79, ne comptait guère de chrétiens, ce que l'historien Paul Veyne a souligné en 1968. Pour lui, le carré est un palindrome intentionnel dont le sens s'est obscurci avec le temps, laissant le champ libre à toutes les

surinterprétations. D'autres lectures ont suivi sans qu'aucune n'emporte aujourd'hui l'adhésion. Le carré SATOR reste ce qu'il a peut-être toujours été : une invitation à chercher sans garantie de trouver.



Se lit identiquement dans les quatre sens

Que ce palindrome millénaire, né peut-être à Rome ou à Pompéi, reproduit dans une Bible carolingienne, gravé sur des cathédrales, se soit retrouvé dans un ravin ardéchois du XIX^e siècle, et qu'un laboureur ait eu l'instinct de le ramasser, voilà qui suffit à en faire une énigme à la hauteur du paysage.

Loys de Pampelonne

POUR ALLER PLUS LOIN

La copie du carré est visible à la chapelle Notre-Dame-des-Anges, Vieux Rochemaure (07400). Jérôme Carcopino, *Le christianisme secret du carré magique* (1948). Paul Veyne, « Le carré SATOR ou beaucoup de bruit pour rien », *Bulletin de la Société nationale des Antiquaires de France* (1968).

Les personnes désirant faire part d'événements (naissances, mariages, décès), peuvent transmettre leur texte par mail à l'adresse suivante : contact@ardechois-a-paris.org

Si vous avez un courrier à envoyer :

Amicale des Ardéchois à Paris – Étude Ribeyre - 3, rue de Provence - 75009 Paris

AMICALE DES ARDÉCHOIS À PARIS

Siège social : Ardéchois à Paris (Étude Ribeyre)
3, rue de Provence - 75009 Paris

Présidente et directrice de la publication :
Astrid Marchial Tauleigne,
contact@ardechois-a-paris.org

Trésorier général : Jacques Ranchin

Responsable de publication :

Astrid Marchial Tauleigne

Comité de rédaction :

Jean-Marie Bayle, Julien Callon
Louis Ladreit de Lacharrière,
Loys de Pampelonne
Sarah Legrandjacques,
Astrid Marchial Tauleigne.

Mise en page et impression :

ABP Images Services 07200 | Imprim'Vert

Anciens présidents :

P. Auzas, C. Brunel, P. Caillet,
G. Chaurand, G. Ladreit de Lacharrière,
P. de Lafarge, P. de Lauzun, D. Ribeyre.