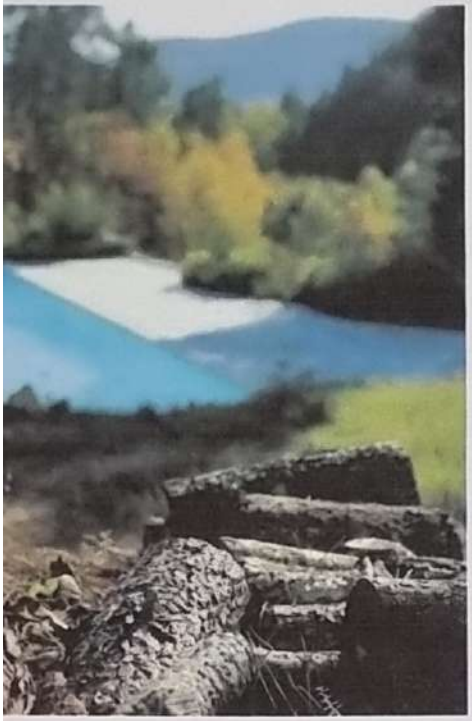
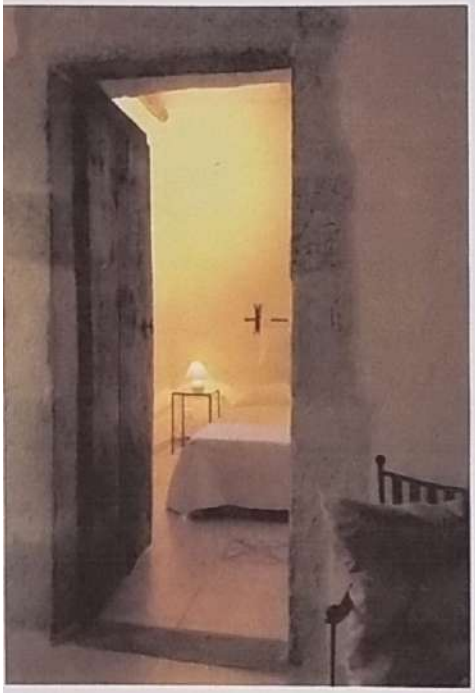
Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM





Dernier escalier avant les Cévennes. Véronique et Philippe Alcade, anciens agents immobiliers, ont trouvé leur paradis. Tranquille sans être perdu, au bout d'une route serpentant dans une forêt de pins typiques des basses Cévennes ardéchoise et gardoise. Fiers, aux troncs élancés marron orangé et au chapeau haut d'aiguilles assez serrées pour protéger le sous-bois de violentes averses. Sur un replat à la sortie de la futaie, ils ont trouvé la maison qu'ils cherchaient *"pour vivre plus près de la nature, retrouver aussi les racines de Véronique,* rapporte Philippe. *Nous devions nous installer ici, c'était évident."*

"Ces pierres ont une âme, du caractère. Et puis, l'Ardèche, c'est une passion, pour sa diversité des paysages encore préservés, ses espaces vides, sauvages et de liberté."

En même temps qu'ils retapaient les vieilles pierres, ils retrouvèrent une santé, usée par la pression immobilière languedocienne. Les deux corps de bâtiments en bloc de grés tirant sur le jaune de L'Oustalou sont bruts et accueillants, massifs et élégants à la fois. Ils abritent aujourd'hui cinq chambres coquettes toutes indépendantes pouvant accueillir seize personnes maximum. Pas question d'être à l'usine. *"Fini la pression, nous privilégions le contact et nous voulons partager avec tout le monde."* Caché de la vue et s'ouvrant sur un horizon lointain, un vaste jardin en escalier descend jusqu'à un ruisseau : là une terrasse aménagée, ici un espace fleuri, plus loin la piscine, à mi-pente le potager. La "réserve" de légumes pour la table d'hôte. *"Nous ne sommes pas restaurateurs, mais nous savons accueillir. Pour nous, servir le repas coulait de source. Nous mangeons d'ailleurs tous ensemble. L'essentiel est de communiquer, discuter et partager les saveurs du terroir. Ce que veulent les gens n'est pas forcément compliqué. Ils veulent avant tout du goût."*
Sur cette terre de rencontres entre Méditerranée et Massif Central, les deux complices proposent aussi bien des potées que des tians, de la soupe de châtaigne et des "caillettes" (viande de porc et feuille de blette). Selon les saisons, ils présentent également des fleurs et des salades sauvages et gourmandes : l'agastache, anisée, la consoude, feuilles consommées en soupe ou en beignet. *"Quand on aime, on reste curieux,* souligne Véronique qui explique leur adhésion à l'association "Menus curieux" fondée par un autre Ardéchois, botaniste passionné par la nutrition. Et le plaisir d'avoir pu ressouder les liens avec son pays à travers les fromages du coin, les fruits du voisin et le vin des copains. *"L'Oustalou, ce n'est plus un travail, c'est la vie".*

L'Oustalou, Véronique et Philippe Alcade,
Hameau de Augnac, 07260 Rosières.
04 75 39 57 05.
50 à 60 € pour deux personnes
avec petit-déjeuner selon basse ou haute saison
(de Pâques à Toussaint). Repas 19 €.

TERRE DE JINS