





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.

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

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