



Simon Manier, Odile Mattei et Pierre-Marie Placide

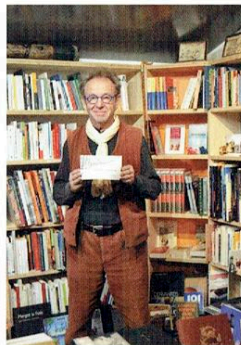
L'ARBRE Vagabond

LÀ OÙ
LE TEMPS
S'ARRÊTE

« En 1980, deux jeunes gens, Martine Mellinette et Jean-François Manier, créent Cheyne éditeur. Ils installent leur atelier d'imprimerie à l'écart, près du Chambon-sur-Lignon, dans l'école du hameau de Cheyne. Là, ils s'attacheront à « inventer un lieu où le poème trouve ses deux hôtes improbables » : auteur et lecteur. Et cela avec l'obstination lente des lichens qui sont chez eux sur les anciennes laves du Gerbier-de-Jonc ou du plus proche Mézenc. »

Alain Freixe
(poète et chroniqueur)

C'est l'histoire d'un atelier de typographie devenu librairie, restaurant et bar à vins naturels. Blotti sur le plateau du Vivarais-Lignon, on se délecte au milieu des livres que l'on peut picorer ou emporter. Odile Mattei, journaliste et présentatrice de l'émission « Goûtez voir » est tombée sous le charme de cet endroit pas comme les autres, que l'on découvre au fil des rencontres.

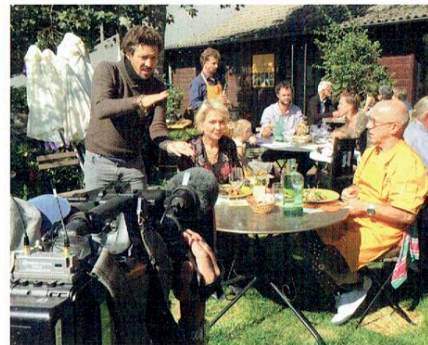


Jean-François Manier

Jean-François Manier, créateur des éditions Cheyne et de l'Arbre vagabond : « L'arbre » pour les racines et « vagabond » pour la liberté : un lieu où la parole circule. Mêler les plaisirs de la lecture, du vin et de la gastronomie, c'était un rêve que j'ai accompli avec mon fils Simon.

Odile Mattei : C'est un endroit où l'on prend le temps, il y a plein de coins et recoins : des jeux, un rayon de livres sur le voyage, la poésie, la gastronomie, le jardin, et même une petite armoire de livres érotiques...

Jean-François : Il y a des atmosphères différentes : on propose plus de 10 000 titres : c'est une vraie librairie, c'est un vrai bar à vin et c'est devenu un vrai restaurant.



Les guimauves à l'ancienne du Confiseur de Cheyne à base d'arômes naturels et de meringues italiennes et ça change tout !

Odile : Il y a des mots sur la table avec ces sous-verres qui amusent vos convives, il y a des mots de partout autour de nous, mais il y en a aussi dehors ?

Jean-François : Vous faites sans doute allusion au chemin des proverbes qui fait vivre le patois occitan sur 4km : un joli trait d'union entre la Haute-Loire et l'Ardèche proche du Lac de Devesset.

Simon Manier, cofondateur et notamment responsable du bar à vins : C'est le plaisir qui guide nos choix pour le vin et l'envie de les faire découvrir. Ce sont des vins naturels donc sans soufre et sans produits chimiques ni dans les vignes ni à la cave. J'ai commencé tout seul en cuisine. Puis, Pierre-Marie Placide, Chef réputé dans la région, nous a fait le plaisir de nous rejoindre.

Pierre-Marie Placide : Je suis venu ici par hasard et j'ai trouvé le cadre très sympa. J'ai adapté ma cuisine : un peu champêtre mais quand même assez moderne.

Baptiste Lainé, La Boulange d'Escoussenas, qui livre toutes les semaines le pain artisanal au restaurant : « Avec 3 amis de l'école, je cuis ces pains à Saint-Prix, un petit village de 250 habitants perché en haut des montagnes. Un pain qui fait vivre nos paysans car toutes les farines sont bio et locales. »

Nicole Berna, Ferme des Argaud, cultive son jardin pour le plaisir des amateurs des goûts sains et saveurs naturelles : « Simon improvise en fonction du panier que je lui donne au marché du Chambon-sur-Lignon le samedi, de ce que la terre nous donne. Beaucoup d'herbes aromatiques comme l'herbe à Curry. Regardez, ça c'est de la Tanaïs avec ses fleurs jaunes... »

Simon : Le chef prépare justement un fondant au chocolat avec cette herbe à l'étrange goût amer.

Jérôme Herphelin, La Biquetterie à Chaudeyrolles : Nous sommes installés en bio depuis le début. Notre particularité ? Les chèvres sont soignées sans antibiotiques : essentiellement avec de l'homéopathie et aux huiles essentielles. Et c'est probant : tout notre monde fait du lait et du bon fromage !

Éric Garnier, le Confiseur de Cheyne à deux pas de l'Arbre vagabond : Ce n'est pas un métier mais un plaisir : je n'ai pas l'impression de travailler ici !

arbre-vagabond.fr
le-confiseur-de-cheyne.com
(démonstrations en été)
ot-hautlignon.com

Goûtez Voir, une émission à voir le samedi à 11h30 et le mercredi à 8h15 sur France 3 (ARA) et TV5 Monde.

Page FB : odilematteitv

POURQUOI
ALLER
CHERCHER
COMPLIQUÉ
QUAND ON A
TOUT AUTOUR
DE CHEZ NOUS,
SIMPLE ET
BON !

