



# VOTRE ÉTÉ EN DRÔME-ARDÈCHE

**BALADE GOURMANDE** Rencontre avec Stéphane et Nathalie Beaudoin, les seuls à le fabriquer

## Le Délice ardéchois, la tradition gourmande d'un village

**D**evant la vitrine de cette boulangerie-pâtisserie un peu spéciale, on a les yeux qui brillent, et surtout, les papilles qui pétillent. Normal, Vernoux-en-Vivarais, petit village d'Ardèche à 40 kilomètres de Privas, détient un secret de gourmand : celui du Délice ardéchois. Biscuit léger aux saveurs de crème de marron avec sa recette gardée secrète, les amateurs viennent pourtant de loin pour avoir leur part.

« Il m'a fallu un an pour arriver à réussir tout à fait le Délice »

À l'origine de l'entremet, Jean-Michel Faverjon. À force d'expériences culinaires, ce pâtissier vernousain obtient finalement, en 1980, le désormais célèbre Délice ardéchois. En tant que créateur, Jean-Michel Faverjon est le seul à produire le dessert qui lui assurera une clientèle de toute la France. En 2007, le pâtissier s'apprête à prendre sa retraite. Souhaitant assurer la pérennité de sa recette, il cherche alors un héritier.

« Lorsqu'il m'a proposé de me revendre sa recette comme un fond de commerce, je ne m'y attendais vraiment pas », explique Stéphane Beaudoin qui, à l'époque, ne se doutait pas une seconde, que ce savoureux trésor serait aussi le sien. Arrivés de Savoie sept ans auparavant, originaires de Vendée, Stéphane et Na-

thalie Beaudoin ont repris une boulangerie-pâtisserie dans le centre de Vernoux. « Nous sommes allés nous présenter à tous les commerçants de Vernoux, et je crois que c'est ce qui a plus à Jean-Michel Faverjon », raconte Nathalie. Pendant trois ans, ils entretiennent des rapports cordiaux, presque amicaux. Mais, lorsqu'il propose au couple, LA recette, la surprise est totale. Les trois mois suivants, à la manière d'un père qui transmet une tradition familiale à son fils, Jean-Michel Faverjon enseigne à son confrère le secret de sa réussite. « Il m'a quand même fallu une année avant que les gens puissent à nouveau déguster le délice ardéchois qu'ils connaissaient », souligne le jeune pâtissier. Quatre après cette passation culinaire, Nathalie et Stéphane Beaudoin ont fait du Délice ardéchois leur pâtisserie phare. Il faut dire que les gourmets se déplacent de loin pour avoir leur Délice. « On me fait des commandes d'avances, explique Nathalie. J'ai pas mal de Parisiens qui en achètent beaucoup d'un coup, les ramènent chez eux, et les congèlent pour les ressortir à Noël. » L'expédition du gâteau a déjà été envisagée. Hélas, il est trop fragile. Facile de conservation, il risquerait d'être décheté dans un colis Chronopost. En attendant, les clients continuent de faire le déplacement pour avoir eux aussi dans leur bouche, un délice au goût de l'Ardèche.

Margaux CHEVALIER



Traditionnellement à la crème de marron, le couple décline aussi le Délice ardéchois en fonction des saisons. En mai, il était accompagné de fraises, et en juillet de framboises. Une façon de redécouvrir l'entremet.

### REPÈRES EN CHIFFRES

#### LE DÉLICE ARDÉCHOIS A 30 ANS

■ C'est en 1980 que Jean-Michel Faverjon réussit pour la première fois son entremets à la châtaigne.

#### CINQ HEURES DE PRÉPARATION

■ Stéphane Beaudoin est le seul à savoir préparer le Délice ardéchois. Cela représente 5 à 6 heures de travail, tous les matins.

#### LE DÉLICE ARDÉCHOIS : 20 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

■ La hausse des recettes a permis d'embaucher du personnel. Ils sont actuellement 6 employés.

### NOS SÉLECTIONS DU JOUR

#### SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

### “Carmen” de Georges Bizet clôturera les 10<sup>es</sup> Musicales en Tricastin

L'opéra “Carmen” (1875) est une pépite populaire dont l'histoire (tragédie amoureuse entre Carmen et Don José) et les airs (“L'amour est enfant de bohème” notamment) sont connus de tous. Vendredi 29 juillet à l'espace 2003 à Saint-Paul-Trois-Châteaux, une version orchestrale sera présentée en clôture de la 10<sup>e</sup> édition des Musicales en Tricastin. Sur scène, le chœur et l'orchestre Artemus avec Catherine Seon (mezzo soprano) dans le rôle-titre seront dirigés par une fidèle des Musicales, Karine Locatelli. Entrée : 29 € en vente au 04 75 96 59 60 ou au 0892 68 36 22.



Catherine Seon est l'interprète de Carmen dans cette nouvelle version de l'œuvre de Bizet signée Jacques Gomez. DR

#### AUBENAS

### Une braderie pour terminer les soldes en beauté



Une cinquantaine d'artistes seront présents place du Château.

Le centre-ville s'animera aujourd'hui de 10 à 22 h, à l'occasion de la grande braderie estivale, organisée par l'association de commerçants Tendence Aubenas et la municipalité. A la place du Château, une cinquantaine d'artistes exposeront leurs œuvres. Pour fêter la fin des soldes, les commerçants participants, eux, braderont leurs articles.

### Un secret de pâtissier très bien gardé



C'est dans le sous-sol de la boulangerie-pâtisserie, transformé en laboratoire, que Stéphane prépare, tous les jours, en secret, prépare les ingrédients du Délice ardéchois. Une fois la production du jour achevée, il peut commencer, avec l'autre pâtissier à préparer le pain et les autres desserts.

**C'**est peut-être une question de temps. Mais contrairement à d'autres recettes dites “secrètes”, celle du Délice ardéchois n'a pas encore été éventée. On pourrait même dire qu'elle est jalousement gardée. Stéphane Beaudoin l'a apprise auprès de son créateur, Jean-Michel Faverjon, dans le secret de son laboratoire à Vernoux-en-Vivarais.

#### Un secret de Vernousien

Il est depuis cette période, le seul et unique boulanger-pâtissier à commercialiser le mystérieux Délice Ardéchois. Et ce n'est pas prêt de changer. « Lorsque je prépare les ingrédients, je m'enferme à clef dans le sous-sol », confie Stéphane.

Certains se sont essayés à copier le dessert, sans grand

succès. Le secret réside dans la préparation du biscuit. Et celui restera encore quelques temps celui des boulangers complices de Vernoux-en-Vivarais. Et même la recette est techniquement la propriété de Stéphane et Nathalie Beaudoin, l'avis de Jean-Michel Faverjon compte encore beaucoup. D'ailleurs, celui-ci vient souvent prendre des nouvelles de son « bébé ». « On nous a proposé de mécaniser la vente du produit », explique Nathalie, et en dehors du problème de l'expédition, le couple apprécie le « trésor artisanal » du Délice ardéchois.

#### Préparation minutieuse mais longue conservation

C'est un drôle de gâteau, le Délice ardéchois. « Il a un

petit côté trésor, et pourtant, il ne paye vraiment pas de mine », s'amuse Nathalie Beaudoin. Facile à conserver, sa préparation est longue et il faut veiller au grain. « La qualité des matières premières est primordiale, explique le pâtissier, mais il y a d'autres paramètres à

prendre en compte, comme par exemple l'humidité de la pièce ». Une seconde d'inattention, et la pâte devient trop liquide. Quelques degrés de plus, et le dessert léger brûle et durcit. Pour ce qui est de la recette, nous n'en saurons pas plus.

M.C.

