

## **Vient de paraître : l'Almanach de l'Ardèche 2025**

Quelle est la recette pour réussir un bon **Almanach de l'Ardèche** ? Prenez d'abord les ingrédients de base : un calendrier détaillé, avec les phases de la lune, les dates des foires et marchés et les principales fêtes ; des conseils pratiques pour le jardinage ; des jeux (mots croisés, mots fléchés, sudokus) ; des conseils pratiques pour le quotidien ; des contes et légendes ; des idées de sortie ; des « trucs et astuces » ; sans oublier l'indispensable horoscope.

Ensuite, ajoutez-y des sujets soigneusement choisis portant sur l'histoire, le patrimoine, les traditions, les personnages, le terroir ardéchois. Sur ce point, n'hésitez pas à vous montrer généreux sur les proportions : il n'y a aucun risque de se répéter, tant notre département regorge de trésors, souvent méconnus, à découvrir. C'est peu dire, en effet, que les Ardéchois ont l'art du choix ! Dans l'édition 2025, on se délecte, pêle-mêle, d'une évocation d'Aubenas la délicieuse et d'Ucel la remarquable, de l'ancien couvent N-D du Rhône à Viviers et d'une rébellion rurale au temps de Napoléon ; on goûte les portraits de la « pétassaire » qui rhabillait hommes et animaux, de la peintre Athalie du Faget ou du meunier de St-Jean-le-Centenier ; on savoure les souvenirs du temps du triage des châtaignes et des fêtes religieuses d'antan. Sans oublier la revue de l'année 1925, et bien d'autres sujets encore !

Une fois la préparation terminée, enrobez-la dans une mise en page colorée, garnie de photos et des cartes postales d'autrefois, dûment commentées. Assaisonnez l'ensemble d'histoires drôles, de proverbes ou encore d'idées de recettes. Enfournez le plat chez l'imprimeur, puis distribuez-le dans tous les points presse de notre département. Voilà, c'est prêt !

**L'Almanach de l'Ardèche** se conserve et se consomme toute l'année, c'est ce qui le rend incontournable. Riche mais jamais indigeste, le lecteur pourra y picorer à sa guise un morceau d'histoire, un conseil utile, une ressource pour le quotidien, quand l'envie lui vient. Et toujours humer sa saveur unique : celle de l'âme ardéchoise.