de 24 microns. *« Pourtant, nous entendons encore dire trop souvent que le mohair gratte. Ça, c'est dû à une fibre indésirable que nous avons définitivement éliminée de notre production en identifiant les femelles susceptibles d'en être porteuses. Autant vous dire que celles-ci n'ont plus jamais vu le bouc »*, expliquent-ils en riant. Une fois la qualité optimisée, les fibres sont nettoyées et triées pour les débarrasser des graisses, des souillures, des ronces et des poils grossiers. Elles sont réparties en quatre catégories, la première étant du pur mohair de chevreau et la dernière de la laine de mâles et de femelles adultes. *« Les déchets sont récupérés par les oiseaux pour faire leur nid ! »* La Sica Mohair, qui assure les prestations nécessaires à la transformation de la laine, contrôle le tri, qui est ensuite mis en commun avec celui d'autres éleveurs. Le cahier des charges est très strict, car il faut répondre aux exigences du label « Mohair des fermes de France ».

> *Nos deux compères commandent un superbe troupeau de 50 chèvres. Dieu sait qu'ils les aiment, et qu'elles le leur rendent bien !*

Des chèvres dorlotées

Nos deux compères commandent un superbe troupeau de 50 chèvres. Dieu sait qu'ils les aiment, et qu'elles le leur rendent bien ! Le comportement de l'éleveur est crucial dans le développement et le bien-être de l'animal. Le couple est non seulement expert en « calino-thérapie », mais il a choisi un environnement exceptionnel, où poussent des frênes, châtaigniers, chênes et ronciers dont les chèvres sont friandes. *« Quand un chêne libère ses glands, il dégage des effluves sucrés et elles se précipitent pour les manger. Si les angoras ne sont pas des aventurières, elles sont capables de passer au-dessus de l'enclos pour se faire ce plaisir »*, s'amuse Philippe. Pas surprenant que les pelotes, pulls, bonnets, chaussettes et plaids vendus en ligne et in situ, dans leur ferme, à Riou, sur les hauteurs de Saint-Sauveur-de-Montagut, soient si remarquables. Pour les collections, Marie-Claire consulte les nouveaux produits, les fiches tricot et la commission couleurs de la Sica Mohair. Puis, les façonniers fabriquent et livrent les modèles. *« Nous avons aussi notre propre tricoteuse et réalisons des pièces sur mesure,* précise-t-elle. *Ce bikini, par exemple, nous a été commandé par une danseuse de pole dance ! »* La modernité et la diversité de leurs créations sont incroyables. Fini le vieux pull de grand-mère ! Quant aux atouts du mohair, ils sont de taille. Cette laine est légère, résistante, facile à laver. Isolante, elle procure de la chaleur en hiver, et évacue l'humidité en été. Elle ne conserve pas les odeurs. Et son lustre naturel donne un éclat particulier aux vêtements. Le mieux est encore de la tester. ✦

Repères

Aquarock Aventure
1680, la Dolce Via, Saint-Michel-de-Chabrillanoux. Tél. : 06 81 15 96 98.
aquarock.fr

Mohair d'Ardèche
245 Chemin du Riou, Saint-Sauveur-de-Montagut. Tél. : 06 84 55 16 21.
mohair-ardeche.fr

©DR/IG

©DR/IG

LA GLACE QUI VOUS FAIT FONDRE…

Créée en 1996, Terre Adélice occupe, depuis 2007, les murs d'un ancien moulinage donnant sur les rapides de l'Eyrieux. L'objectif premier était de produire des glaces et des sorbets artisanaux en utilisant des fruits locaux, tout en préservant les saveurs et les couleurs naturelles. Depuis 2020, la production est 100 % bio. La fabrique est elle-même labellisée BioED (« Bio entreprise durable »). Parmi ses bonnes pratiques, l'entreprise a installé des panneaux photovoltaïques sur le toit, et réutilise toutes les calories issues du refroidissement de ses machines pour chauffer l'eau et le bâtiment. Elle remet certains de ses déchets verts aux agriculteurs des environs, et soutient la création de filières de petits fruits rouges et de lait bio. Quant à ses emballages, ils sont écoconçus. Entre l'Ardèche, la Drôme et la Haute-Loire, les framboises, les fraises, les melons, les poires, les pêches, les myrtilles et les abricots, sans oublier les plantes aromatiques, forment un sacré vivier ! Et tel un orpailleur des temps modernes, le glacier conserve uniquement les variétés dont la pulpe tient toutes ses promesses après transformation. Autant que faire se peut, les fruits frais collectés à proximité sont incorporés crus aux autres ingrédients, pour en conserver les qualités organoleptiques. Si quelque 500 recettes ont été élaborées jusqu'à aujourd'hui, 144 sont à la carte. Nous avons testé la frangipane, étonnante quant à sa texture, comme si l'on mordait dans une galette, le fromage blanc de chèvre, fin et soyeux, la fleur d'oranger, à la fois puissante et rafraîchissante, la fleur de sureau, délicieusement subtile, et la monarde, tel un bonbon rose acidulé. Parmi les nouveautés, nous avons validé le roquefort 100 % fidèle au fromage original, la tomate et basilic, qui n'a pas besoin du traditionnel filet d'huile d'olive pour rehausser son goût, le pastis, le vrai, qu'on aurait volontiers accompagné de quelques panisses, et la chicorée, avec une déclinaison de saveurs beaucoup plus riches que la chicorée de nos grands-parents. N'oublions pas les coulis de fruits pour des accords ultra-gourmands : note maximale pour la framboise et la mangue-passion !

terre-adelice.eu