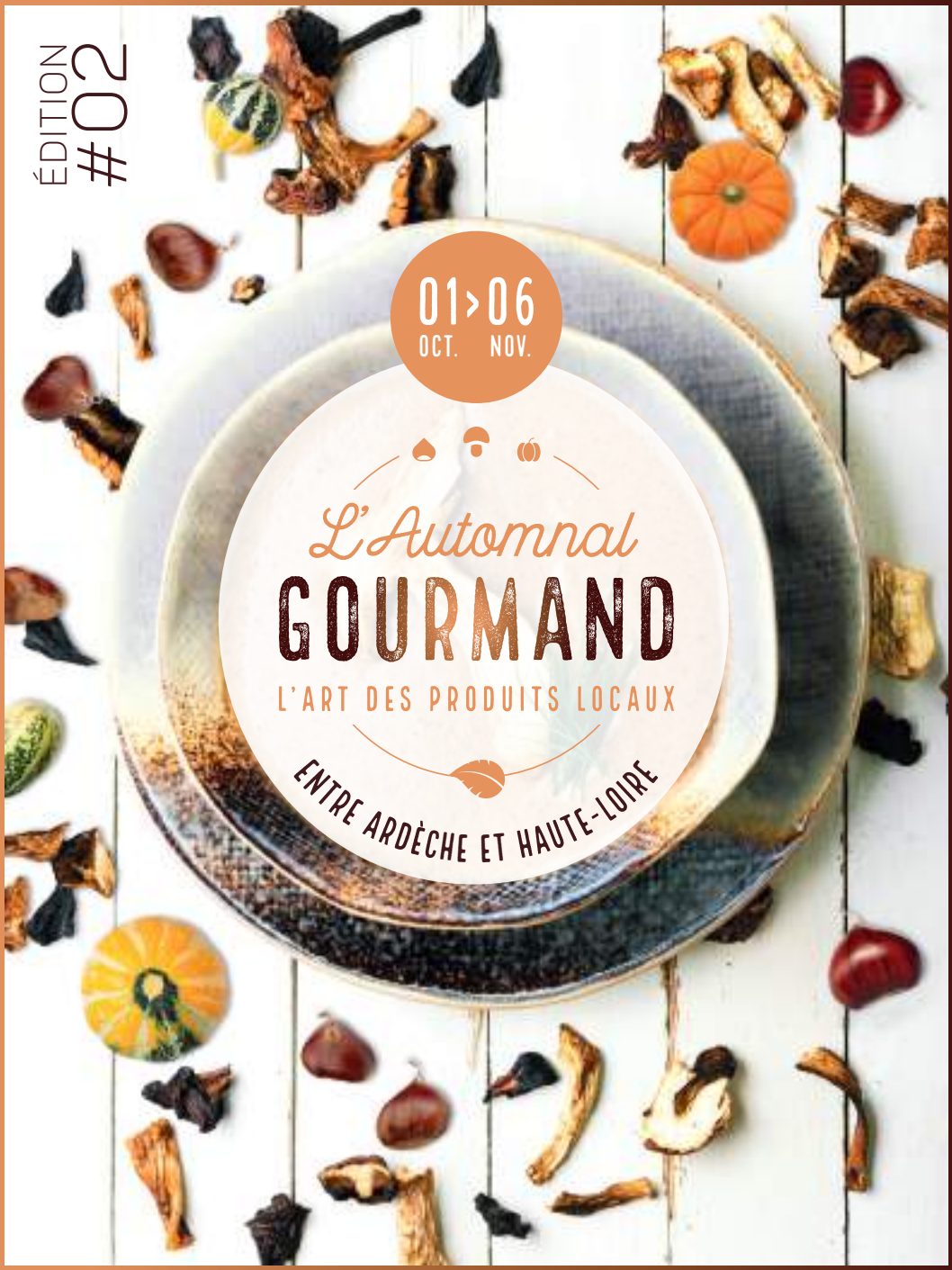
ÉDITION #02

01>06 OCT. NOV.

L'Automnal GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

ENTRE ARDÈCHE ET HAUTE-LOIRE



VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS

Les informations annoncées dans ce guide sont susceptibles d'être modifiées ou annulées. Elles sont soumises aux mesures sanitaires en cours et directives gouvernementales.

édito

L'Automnal gourmand, pour sa deuxième édition, unit les quatre territoires Haut-Lignon, Val'Eyrieux, Pays de Lamastre et Pays de Montfaucon pour valoriser « le bon et le bien manger ».
La châtaigne, les champignons et la courge sont mis à l'honneur.
Découvrir, déguster, partager les produits locaux de l'Ardèche et de la Haute-Loire, savourer notre terroir... Vivez une expérience unique le temps d'un instant.

Au menu de cette édition des ateliers gourmands, balades mycologiques, balade au pays des châtaignes, conférences, visites, dégustations... Les producteurs, artisans des métiers de bouche vous ouvrent également leurs portes et vous présentent leur savoir-faire. Laissez-vous « séduire » par l'ambiance de nos fêtes gourmandes. De bons moments à partager en famille ou entre amis pour cet automne !

Vos papilles seront en éveil grâce à nos restaurateurs et leur sélection de produits à savourer dans un cadre chaleureux et convivial.
L'Automnal gourmand vous souhaite de belles découvertes aux saveurs locales !

Jacques Marcon, chef cuisinier
Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid
(3 étoiles Michelin)

Ne pas jeter sur la voie publique.
Documentation et photos non contractuelles.
Sauf erreurs typographiques.
Reproduction même partielle interdite.

Crédit photos : unsplash.com, Partenaires des OT, Adobe Stock, istockphoto, Offices de tourisme, Pixabay, Philippe Barret : Maisons Marcon, Le Temps suspendu, Dominique Riou, Fabrice Beauvois, Freepik, Luc Olivier / MDDT43.

PEFC 10-32-3010

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Saint-André-en-Vivarais
Espace Louis Pize
Salles communales
Saint-Bonnet-le-Froid

FORUM Mycélium

Les journées dédiées à la mycologie sous tous ses aspects se dérouleront en partenariat avec Saint-Bonnet-le-Froid (Maisons Marcon).

Au programme

VENDREDI 7 OCTOBRE : « MYCICULTURE PROFESSIONNELLE ET CUEILLETTE RESPONSABLE »

- 9h30-18h : Exposition mycologique gratuite

- 13h30 à 18h : tables ronde et discussions* autour des champignons (récolte et production) avec les ramasseurs et les récoltants professionnels.

SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 OCTOBRE

- 9h à 19h : exposition mycologique - ateliers- animations tout public. Entrée libre. Marché des producteurs et des cueilleurs de champignons, petite restauration et buvette

SAMEDI 8 OCTOBRE : « MYCOLOGIE SCIENTIFIQUE & RÉSEAUX SOCIAUX DU CHAMPIGNON »

- 10h à 12h : tables ronde et discussions* autour des champignons

- 14h à 16h : Balade mycologique* (prévoir paniers et vêtements/chaussures de pluie en fonction de la météo)

- 16h30 à 17h30 : tables ronde et discussions* "mycologie virtuelle"

- 18h : projection* « SYMBIOSE » de Dirty Tools Production en présence du réalisateur et du producteur

DIMANCHE 9 OCTOBRE : « MYCOTECHNOLOGIES & MYCOLOGIE DANS L'ART ET LE DESIGN »

- 9h30 à 10h30 : Présentation* de l'Institut Mondial de Mycologie

- 11h à 12h : Présentation* de l'Association SPORA et du projet « BAP 2022 »

- 14h à 16h : Balade mycologique* (prévoir paniers et vêtements/chaussures de pluie en fonction de la météo)

- 16h30 à 17h30 : Présentation* du projet artistique de Stella Lee Prowse et Miriam Josi.

- 18h : projection « THE MUSHROOM SPEAK » de Marion Neumann en présence de la réalisatrice

** Inscription sur place, nombre de places limité.*

CONTACT
Jérôme Legros,
pour l'Institut Mondial de Mycologie
07 53 27 23 56

08
OCTOBRE

Lamastre

LA FÊTE DES *saveurs d'automne*

VOS PAPILLES VONT ADORER

Animations autour du goût et des produits locaux. Les producteurs et les métiers de bouche mettent en valeur nos spécialités locales (châtaigne, charcuteries, fromages...) à travers des dégustations et des menus ardéchois.

CONTACT
culture@lamastre.fr
www.lamastre.fr

Au programme

SAMEDI 8 OCTOBRE

· Marché de producteurs locaux jusqu'à 13h30

· Train des saveurs au départ de Tournon-Saint-Jean à 10h15

· Toute la journée :

- Animations avec les producteurs de châtaigne
- Dégustations de spécialités locales
- Animations diverses

08
OCTOBRE

Le Cheylard
La Chapelle
Rue Saint-Joseph

SALON DU *goût*

13ème édition du salon du goût pour le plus grand plaisir de vos papilles

Au programme

SAMEDI 8 OCTOBRE

• **10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30**
Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût

• **14h30 et 16h**
Démonstration de recettes gourmandes

• **18h**
Remise des prix du concours de gâteau au chocolat

Gratuit.

CONTACT
04 75 29 07 10
www.ville-lecheylard.fr

Saint-Pierreville et Gluiras

Castagnades
DES MONTS D'ARDÈCHE

Un événement incontournable, piquant et gourmand, entre tradition et folklore. Prenez le temps de vivre un week-end de fêtes, d'animations, de balades autour de la gastronomie et de la culture au coeur des hautes vallées d'Ardèche.

Au programme

SAMEDI 15 OCTOBRE

• **Rando gourmande** en matinée à Saint-Pierreville sur réservation

· A partir de 15h, **marché des producteurs, démonstration de métiers anciens** à Gluiras

· **Repas en soirée**

DIMANCHE 16 OCTOBRE

· **Marché de producteurs** à Saint-Pierreville

· **Concert**, **animations** autour de la châtaigne

· **Balade**, **dégustations**, **conférence**, **visites**

CONTACT

04 75 64 80 97
www.castagnades.fr
bit.ly/les-castagnades-de-lardeche

Haut-Lignon

LA SEMAINE Gourmande

L'automne, saison des champignons, des feuillages en feu, des balades bucoliques mais aussi saison des premiers frimas avec l'écharpe de rigueur, et donc des envies de se régaler à nouveau après un été ensoleillé.

Au programme

Producteurs, métiers de bouche et restaurateurs s'unissent pour faire découvrir aux visiteurs, ce que le territoire a de mieux au fond de ses cocottes : menus gourmands, dégustations, visites, et animations autour de la gourmandise pendant les vacances de Toussaint...

Cette année, c'est le cochon dans tous ses états qui sera mis à l'honneur par les restaurateurs au travers des menus gourmands...

CONTACT
Office de tourisme du Haut-Lignon
04 71 59 71 56
lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com
www.semainegourmande.fr

Désaignes

FOIRE À LA CHÂTAIGNE
Castagnades

Au détour des ruelles du village médiéval, Désaignes vous propose une ambiance festive et authentique pour célébrer le fruit du terroir : de la rôtie au marché de producteurs, en passant par les animations variées... La fête de la châtaigne de Désaignes, un évènement qui ne manque pas de piquant !

Au programme

La fête de la châtaigne fait partie du réseau des Castagnades, initié par le Parc Naturel Régional (PNR) des Monts d'Ardèche.
Il s'agit de l'événement d'automne le plus marquant de notre territoire ; il attire toujours de nombreux visiteurs de toute la Région Auvergne-Rhône-Alpes et au-delà.

Cette fête tient en une alchimie qui conjugue :
- Un marché de producteurs et d'artisans très vivant ;
- Le cadre médiéval d'un village de caractère ;
- Un repas à midi qui propose un plat typique (bombine ardéchoise) ;
- Une rôtie de châtaignes ;
- Des animations musicales et culturelles de qualité pour tous : concerts, expositions, fil rouge du PNR, animations de rue et manège...;
- L'implication de tout un village à travers ses associations et la municipalité.

CONTACT
Contacts mails à privilégier : mairie@desaignes.fr
04 75 06 61 49 (mairie)
06 75 72 76 93 (M. Loupiac, Président du comité de foire)
www.desaignes.fr / www.castagnades.fr

30
OCTOBRE

Saint-Agrève

FÊTE DE LA courge

Marché de producteurs artisans, vente de courges, châtaignes, pommes... Conférences. Tombola, repas chez les restaurateurs. Animation musicale.

Au programme

SAMEDI 29 OCTOBRE

• Rando'gourmande

14h - Départ devant l'Office de Tourisme
Petite balade de 8 à 10 km autour de Saint-Agrève qui se termine par un goûter à base de produits locaux, organisée par l'association "Rando Saint-Agrévoise".
Inscription à partir de 13h30. Tarif : 4 €

DIMANCHE 30 OCTOBRE

Journée organisée par l'association ACTE

• Découvrir

Marché d'artisans et de producteurs : vente de cucurbitacées, châtaignes, pommes...
Mise en scène de cucurbitacées, par l'association « Bon air, bon art » devant la mairie.

• Se régaler

Vente de douce spéciale fête de la courge et de confitures sur le stand d'ACTE à partir de 11h.
Clin d'œil à L'automnal gourmand : Concours culinaire !

• Se divertir

Animation de rue, déambulation au coeur de la fête

CONTACT

Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97

05 & 06
NOVEMBRE

Saint-Bonnet-le-Froid

FOIRE AUX *champignons*

Le champignon est le roi de la fête au village gourmand !

Au programme

À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DU WEEK-END

- Marché aux champignons secs,
- Marché du terroir avec des producteurs et des artisans locaux,
- Exposition mycologique,
- Démonstrations de cuisine avec les Chefs de la Région,
- Dégustations des produits,
- Tarte géante à la châtaigne,
- Fête du vin à la Cave Marcon,
- + de 200 exposants dans les rues du village...
- Dégustation de la « champicup » (soupe aux champignons) tout au long de la journée,
- Vin Chaud,
- Animations musicales,
- Sculpteur sur bois,
- Conférence avec la Confrérie du champignon Sauvage et le Collège Culinaire

• **Repas gourmand** confectionné par les chefs du village (24€) sur **réservation uniquement en ligne** : https://saintbonnetlefroid.fr/foire-aux-champignons

Le menu gourmand :
- Flan aux champignons, Mesclun, Pickles de légumes
- Cuisse de poularde farcie, gratin de pommes de terre aux cèpes
- Dessert pommes/châtaignes

CONTACT
Comité d'animation
04 71 65 64 41
contact@saintbonnetlefroid.fr
www.saintbonnetlefroid.fr

AGENDA gourmand

Au programme visites, ateliers, dégustations, pauses gourmandes chez les producteurs, métiers de bouche...

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

Au fil de L'Automnal gourmand

DU VENDREDI 30 SEPT. AU SAMEDI 29 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

• Lundi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 18h
Recyclerie du Plato
555 Rue Maisonneuve

Exposition artistique fourmis, champignons, matières végétales

Exposition de Sylvain Lacombe qui se sert des arbres habités par les fourmis pour révéler leurs univers incroyables.
Peintures de Moko Vey Nature : champignons hallucinogènes.
Créations graphiques, photographiques : matières végétales d'Anne Henry.

Exposition Lichens, nature et paysages

L'émerveillement est le premier pas vers le respect, la protection de la nature.
Le monde des lichens est méconnu, mystérieux, pourtant indispensable à la vie sur terre.
Par Hervé Cochini animateur nature spécialisé en mycologie, lichenologie et biodiversité.
Accès libre.

Association l'Art Sème
09 84 32 15 04

DU SAMEDI 1ER AU MARDI 18 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Vitrine et sélection de livres

• Lundi de 10h à 12h, mercredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, vendredi de 14h à 18h Médiathèque
685 rue du Docteur Tourasse
Venez découvrir les secrets de cuisiniers et plaisirs gourmands à travers une sélection d'ouvrages. G

Médiathèque Saint-Agrève
04 75 30 20 10

Les informations annoncées dans ce guide sont susceptibles d'être modifiées ou annulées.
Elles sont soumises aux mesures sanitaires en cours et directives gouvernementales.

DU 1ER AU 30 OCTOBRE

SAINT-PIERREVILLE
L'Ardèche couleur châtaigne !

• Vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h, dimanche de 9h à 12h30
Maison du châtaignier
Découvrez l'univers de la châtaigne d'Ardèche sur 2 niveaux d'exposition en visite libre. Laissez-vous séduire parmi les produits gourmands de la boutique. G

A proximité, balade au pays des châtaigniers avec les Escapades d'Artemis et ramassage de châtaignes dans la châtaigneraie du Temps suspendu su réservation. Restauration à Saint-Pierreville. Office de Tourisme 04 75 64 80 97

DU SAMEDI 1ER OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

SAINT-PIERREVILLE
Ramassage de châtaignes dans la châtaigneraie

• Tous les jours de 9h30 - 17h
Le Temps suspendu
133 le Cros de Leyral
Récoltez vous-même les châtaignes au sein de la châtaigneraie de 5 ha (seau fourni, prévoir des gants). Le tiers de votre récolte vous sera remis. Sur place pique-nique tiré du sac, dégustation de crêpes à la châtaigne. Places limitées.
Adulte : 5€ (à partir de 12 ans), enfant : 2€ (de 6 à 12 ans, G - de 6 ans). R

Le temps suspendu 06 10 32 24 35 - 06 34 75 30 68

SAINT-CHRISTOL
Des produits locaux à déguster

• Lundi de 12h à 22h, mardi et du jeudi au dimanche de 7h30 à 22h. Fermeture le mercredi
Au bord du Talaron
1235 route de Mézilhac
Saveurs locales au programme de ces dégustations, bières, crème de châtaigne, jus de fruits, charcuterie, fromages, glace, biscuits... du village et des alentours. G

Au bord du Talaron 06 70 62 69 72

DU DIMANCHE 16 OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

ALBON-D'ARDÈCHE
Balade au pays des châtaigniers

• Tous les jours de 10h à 12h30
Les Escapades d'Artémis
241 impasse de Garnier
Balade instructive, ludique, sensorielle et gustative autour des châtaigniers.
Découvrez les secrets, l'histoire et les différents usages des châtaignes. Testez la cueillette à la « fourcole » et goûtez à quelques préparations maison.
15€. R

Les Escapades d'Artémis 06 07 32 29 17

DU SAMEDI 1ER AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

NOZIÈRES
Exposition photos : Portraits de jeunes agriculteurs des Monts d'Ardèche

• Epicerie multi-services
Le village
Les agriculteurs dans toute leur splendeur. Aux champs, apiculture, traite de vaches et chèvres, fruits, châtaignes, brasserie, fromagerie.
Accès libre.

Epicerie multi-services 04 75 08 09 63

Les événements hebdomadaires

LES MARDIS

LAMASTRE
Découverte de la Torréfaction
• De 9h à 12h - Kaopa Café
Découvrez la torréfaction du café en grain, en somme : toute la complexité et la beauté de l'or noir. Participation libre.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CRESTET
Visite commentée d'un fournil et d'un four à pain
• De 17h à 19h - La Gîtée du Pain - Chemin des traversiers
Cette visite au cœur du fournil sera l'occasion de découvrir les rudiments de la fabrication et du fonctionnement d'un fournil et d'un four à pain. G

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LES MERCREDIS

LE CHEYLARD
La terrasse gourmande
• De 9h à 12h - Epiceyrieux 17 place Saléon Terras
L'équipe d'Epiceyrieux vous propose une rencontre avec les producteurs et transformateurs bio des Boutières. G

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

LAMASTRE
Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie
• 15h (fermé le mercredi 2 novembre) - La Ferme du Châtaignier - Le Roux
Découvrez la châtaigne le temps d'une immersion nature et d'une visite guidée de l'atelier de transformation, suivie d'une dégustation gourmande.
A partir de 3,50€.
G pour les moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier 04 75 06 30 19

LES JEUDIS

SAINT-AGRÈVE
Visite des séchoirs des Salaisons Teyssier
• A 14h30
Départ : Office de Tourisme 655 rue du Dr Tourasse
Visite des séchoirs, dégustation au magasin. Entreprise du Patrimoine Vivant, savoir-faire rare et d'excellence, attaché à un territoire : l'Ardèche.
3€, G pour les moins de 15 ans.
R

Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées 04 75 64 80 97

< Composition champignons en chocolat - Dominique Riou

LES VENDREDIS

LE CHEYLARD
Gourmandises au Cheylard... chocolat et châtaigne

• A partir du 7 octobre : de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h
Chocolatier Dominique Riou
22 rue de la République
Le chocolatier Dominique Riou propose une dégustation de produits aux saveurs ardéchoises chocolat et châtaigne. Découvrez la composition champignons en chocolat spécialement créée pour L'Automnal gourmand ! G

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

LE CRESTET
Visite commentée d'un fournil et d'un four à pain

• De 17h à 19h - La Gîtée du Pain
Chemin des traversiers
Cette visite au cœur du fournil sera l'occasion de découvrir les rudiments de la fabrication et du fonctionnement d'un fournil et d'un four à pain. G

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LES SAMEDIS

LAMASTRE
Découverte de la Torréfaction

• De 9h à 12h (sauf 5 novembre)
Kaopa Café
Découvrez le monde du café, la torréfaction du café en grain, en somme : toute la complexité et la beauté de l'or noir.
Participation libre.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CHEYLARD
Gourmandises au Cheylard... chocolat et châtaigne

• A partir du 7 octobre : de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h
Chocolatier Dominique Riou
22 rue de la République
Le chocolatier Dominique Riou propose une dégustation de produits aux saveurs ardéchoises chocolat et châtaigne. Découvrez la composition champignons en chocolat spécialement créée pour L'Automnal gourmand ! G

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

LAMASTRE
Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie

• 15h (fermé samedi 8 octobre et 5 novembre) - La Ferme du Châtaignier - Le Roux
Découvrez la châtaigne le temps d'une immersion nature et d'une visite guidée de l'atelier de transformation, suivie d'une dégustation gourmande.
A partir de 3,50€.
G pour les moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19

LES SAMEDIS & DIMANCHES

SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS
Entre sucs d'Auvergne et monts d'Ardèche

• Départ Ferme de Brameloup
Pause déjeuner au Péché de paresse
Randonnée libre en boucle de 13 km entre les fermes de Brameloup et du Péché de Paresse. Diversité de paysages, forêts, sous-bois et pâturages, passage au calvaire des 3 croix à Saint-André-en-Vivarais. Pas de difficultés particulières sur chemins et sentiers balisés (dénivelé positif 260m).Tracé remis au départ. Casse-croûte paysan à mi-parcours.
Possibilité de visite du sentier nature de Brameloup à la fin du parcours. 15€. P

Le Péché de paresse
04 75 65 72 62

Au jour le jour

SAMEDI 1ER OCTOBRE

LAMASTRE
Dégustation à la pâtisserie Molès : « Lou Pisadou »
• De 9h à 12h - Pâtisserie Molès
6 rue Olivier de Serres
Le temps du marché, profitez d'une dégustation de la spécialité ardéchoise à base de châtaigne : «Lou Pisadou». G

Pâtisserie Molès 04 75 06 44 88

LAMASTRE
Au cœur des senteurs et des saveurs
• De 9h à 17h - 245 rue de l'ancienne école à Monteil
Découverte des huiles essentielles : voyage sensoriel, médiations olfactives, expériences gustatives, gourmandes, respiratoires... 100€. R

Jutta Lenze 06 72 19 37 53

LAMASTRE
Dégustation de châtaignes grillées
• 9h - La Belle Epoque
2 place Rampon
Le temps du marché, La Belle Epoque vous convie à découvrir sa collection d'automne au gré d'une dégustation de châtaignes grillées. G

La Belle Epoque 04 75 06 32 19

LAMASTRE
A la découverte de l'apiculture
• De 10h à 12h - Marché du terroir - Place Seignobos
Christophe Feuillet vous fera une dégustation commentée sur le marché du terroir. A l'aide d'une ruche vitrée, il expliquera le rôle de la reine, du couvain.... Vente de miel en vrac, pensez à votre contenant ! G

Christophe Feuillet 06 43 81 38 49

SAINT-AGRÈVE
Confection et dégustation de la soupe au pistou au jardin
• De 13h30 à 16h30 - Jardin partagé - Quartier Sénéclauze
Les participants apprendront à préparer une véritable soupe au pistou, en plein air, avec les jardiniers et les légumes du jardin partagé.
L'activité se terminera par une dégustation gourmande. 4€. R

Centre socioculturel l'Odyssée 04 75 30 26 60

EMPURANY
Randonnée d'automne
• 14h à 17h30 - Place de l'église
Randonnée d'environ 12 km, dans la campagne d'Empurany, accessible à tous avec de bonnes chaussures. Dégustation de jus de fruits locaux. Participation libre.

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

DIMANCHE 2 OCTOBRE

LAMASTRE
Train de la Gourmandise
• 9h30 - 12h15 - Gare
Démarrez la journée au gré d'un petit déjeuner gourmand, puis voyagez dans un train d'avant guerre. Retour à bord de la mythique machine à vapeur. 20€ adulte et 12€ enfant. 3€ pour les moins de 10 ans. R

Office de Tourisme du Pays de Lamastre 04 75 06 48 99

LAMASTRE
Marche gourmande
• De 15h à 17h
22 avenue Boissy d'Anglas
Marche au départ de la gare de Lamastre, se terminant aux Oisillons le temps d'un goûter gourmand avec des produits locaux. 7€ adulte et 3€ enfant.

AEBE les Oisillons 07 69 08 07 79

MERCREDI 5 OCTOBRE

DUNIÈRES
Apprenti pâtissier
• De 14h15 à 16h
Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 Rue de Ville
Réalisez 4 gâteaux individuels à base de fruits rouges et de vanille. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 6 ans. 25€. R

Pâtisserie les Gourmands Disent 04 71 56 38 51

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. G Événement gratuit.

LES VASTRES
Traite des chèvres et dégustation
• De 17 h à 19 h - Bergerie du Vieux Moulin - Les Pennes
Assistez à la traite des chèvres à la main, et dégustez les bons produits fermiers !
7€ adulte et 4€ enfant. R

Bergerie du Vieux Moulin
06 47 08 25 15

TENCE
La Vertueuse*
• A 18h - Cave de la Sérigoule 19 rue des Ecuries
Dégustation de spiritueux et bières de la Vertueuse. G R

Cave de la Sérigoule
06 81 73 74 99

JEUDI 6 OCTOBRE

LE CRESTET
Atelier pain au levain et pizza
• De 9h30 à 17h - La Gîtée du Pain - Chemin de traversiers
Vous aussi, essayez-vous au métier : pétrissage manuel, façonnage des pains, des pizzas et cuisson. Chaque participant repart avec ses pains. 70€. R

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

VENDREDI 7 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE
Journée découverte et dégustation
• De 13h30 à 19h
Recyclerie du Plato
• 13h30 : Visite animée « les Lichens » par Hervé Cochini (sentier biodiversité - Ferme de Brameloup). R
• 17h : Conférence « les lichens » par Hervé Cochini
• 19h : Vernissage de l'exposition, dégustations soupe de châtaignes et champignons. 10€ (balade découverte et conférence).
R au plus tard le 5/10/22

Association l'Art Sème
09 84 32 15 04

LE CHEYLARD
Visite de la Brasserie et dégustation vente*
• De 17h à 19h - L'Art des chopes - 500 route d'Eyrium
Thomas Rochedy vous accueille pour une présentation du milieu brassicole, de l'exploitation avec dégustation des produits. Un beau rendez-vous pour commencer ce week-end gourmand au Cheylard !
Adulte : 3€.
R à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

DÉSAIGNES
Concert de musiques traditionnelles
• De 19h à 22h - Auberge de la Fontaine - Place de la fontaine Barbière
En marge de ses produits sélectionnés, l'Auberge de la Fontaine propose un concert de musiques traditionnelles.
Participation libre. R

Auberge de La Fontaine
04 75 07 17 94

DU VENDREDI 7 AU DIMANCHE 9 OCTOBRE

SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS ET SAINT-BONNET-LE-FROID
Forum Mycélium, journées dédiées à la mycologie
• Espace Louis Pize, salles communales à Saint-André-en-Vivarais
Pour plus d'informations, reportez-vous à la page 4.

SAMEDI 8 OCTOBRE

LAMASTRE
« La fête des saveurs d'automne » Vos papilles vont adorer !
• A partir de 8h - Centre-ville
Pour plus d'informations, reportez-vous page 5.

LAMASTRE
Dégustation de vins Ardéchois avec accords*
• De 10h à 12h30 - Desbos Boissons - La Mère Tranquille Place de la République
Découvrez les saveurs des vins de l'Ardèche qui vous seront proposés avec des accords sains et de qualités. G

Desbos boissons
04 75 06 42 62

LE CHEYLARD
Salon du goût - 13ème édition
• De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 - Salle de la Chapelle
Pour plus d'informations reportez-vous à la page 6.

LE CHEYLARD
Autour du salon du goût... chocolat et châtaigne
• De 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h - Chocolatier Dominique Riou 22 rue de la République
Le chocolatier propose une dégustation de produits aux saveurs ardéchoises chocolat et châtaigne. Découvrez la composition champignons en chocolat spécialement créée pour L'Automnal gourmand ! G

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

SAMEDI 8 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Autour du salon du goût... découvrez les produits terroir
• De 9h à 12h30 et de 15h à 19h
La Maison Bleue
245 route de Valence.
Pâté, velouté aux cèpes et bière locale au programme des dégustations avec les produits « Je Fée des saveurs », « Trésor d'ovalie », « ferme de Gourgounel » et de la brasserie L'Art des chopes. G

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-AGRÈVE
KILITOU, histoires très gourmandes pour les tout-petits
• A 10h - Médiathèque 685 rue du Docteur Tourasse.
Un moment d'échanges et de régalade autour du livre pour les 0-4 ans et leurs familles. G

Médiathèque Saint-Agrève
04 75 30 20 10

SAINT-BONNET-LE-FROID
Atelier dégustation de vins : Tour de France*
• De 11h à 12h30
Vins Marcon - 48 rue du Velay
Nous vous proposons un petit tour des régions viticoles françaises. Chaque vin vous fera découvrir la diversité des terroirs et explorer les traditions et saveurs à travers la France ! 20€. R

Vins Marcon 04 71 59 90 64

RIOTORD
Découverte et dégustation de plantes alimentaires
• De 14h30 à 17h - Clavas
Après une balade à la découverte des plantes alimentaires sauvages, dégustation de boissons et de desserts confectionnés par les Clavari et Amis. A partir de 12 ans. 15€. R

Office de tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

DUNIÈRES
Cours de cuisine « soupes et veloutés »
• De 15h à 18h30 - Restaurant la Tour - Route du Fraisse
Venez partager les trucs du chef Gilles Roux. 50€. R

Hôtel-restaurant la Tour
04 71 66 86 66

LE MAZET SAINT-VOY
Atelier mini-crêpes
• De 15h à 18h - Halle Fermière Route du Chambon
Atelier mini-crêpes avec Cyrille des Douceurs du Lignon, et dégustation accompagnée de pâte à tartiner maison ou de confitures fermières. G

Office de tourisme du Haut-Lignon 04 71 59 71 56

LAMASTRE
Dégustation commentée et gourmande du terroir
• De 18h30 à 19h - La Fromagerie du Mastrou - 15 place Rampon
En marge de ses produits sélectionnés, la Fromagerie du Mastrou vous convie pour un instant de dégustation des produits phares du territoire. 4€. R

La fromagerie du Mastrou
06 67 13 70 63

DIMANCHE 9 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Découvrez les produits terroir*
• De 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue - 245 route de Valence
Pâté, velouté aux cèpes et bière locale au programme des dégustations avec les produits « Je Fée des saveurs », « Trésor d'ovalie », « ferme de Gourgounel » et de la brasserie L'Art des chopes. G

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Transhumance
• De 9h30 à 12h- le Village
Accompagner Mireille et ses brebis pour la transhumance. Départ des Sétoux (Riotord) à 9h30 pour une balade de 3h pour rejoindre le village de St Julien Molhesabate. Explication sur la vie du mouton (exposition et conférences). 1€. R

Mireille Bousquet
06 16 18 20 62

• 12h : repas agneau d'automne 20€. R

Auberge comme chez Swan
04 71 58 08 00

DÉSAIGNES
Visite commentée & gourmande du Château Médiéval
• 15h - Château médiéval Rue du Temple
Visite guidée du Château Médiéval de Désaignes et de l'ensemble de sa spectaculaire architecture. Dégustation sur le thème des fruits. 4,50€.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21

MERCREDI 12 OCTOBRE

TENCE
Visite de la ferme
• De 14h à 16h
GAEC Vach'Mont Bio
Démonstration de chiens de troupeaux et dégustation de produits laitiers.
2€, G - de 3 ans. R

GAEC Vach'Mont Bio
06 63 80 83 04

JEUDI 13 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID
Visite du jardin des Maisons Marcon
• De 14h à 16h30
Maisons Marcon - Le village
Visite du jardin avec Carine qui cultive des légumes pour les 2 restaurants du village. Prévoir des chaussures de marche.
5€. R

carine.davier@yahoo.fr

SAMEDI 15 OCTOBRE

BELSENTES LES NONIÈRES
Dégustation de liqueur de châtaigne*
• De 8h à 18h
Spiritueux 10 Tilet
42 route de Saint-Agrève
Venez découvrir et échanger sur l'art de la distillation et les produits obtenus, suivi d'une dégustation de produits confectionnés sur place, à partir de produits locaux, dont la châtaigne. G

EIRL Spiritueux 10 Tilet
07 72 43 69 77

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON
Parenthèse gourmande du terroir
• De 10h à 13h - Place de la Mairie
Parenthèse gustative avec un programme complet : démonstration liée, dégustation avec accords de vins ardéchois et vente du produit. Simon Julien, ostréiculteur originaire d'Ardèche, viendra vous faire goûter ses produits lors de cette matinée.

Mairie 06 74 79 50 37

LAMASTRE
Dégustation commentée par un maître charcutier
• De 10h à 11h - Maison Mougey 12 place Seignobos
Le temps du marché, profitez d'une parenthèse gourmande au sein d'une maison renommée : la Maison Mougey. G

Charcuterie Mougey
04 75 06 62 79

TENCE
Pleins feux sur Plein Champ
• De 10h à 12h - Boutique Plein Champ - 4 rue de Luzy
Dégustation de conserves de fruits cuits et de terrines préparées par les producteurs locaux. G

Boutique Plein Champ
06 06 94 58 84

LAMASTRE
Dégustation commentée par une boucherie traditionnelle d'Ardèche
• De 11h à 12h - Boucherie de l'Eyrieux - 8 place Seignobos
Le temps du marché, profitez d'une parenthèse gourmande chez un boucher traditionnel Ardéchois. G

Boucherie de l'Eyrieux
04 75 06 42 78

SAINT-ROMAIN-LACHALM
Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la confiture!
• De 14h à 18h - Un Brun Gourmand- 392 ch. de la Suchère
Visite animée et gourmande de notre laboratoire suivie d'une dégustation de nos créations: caramels au beurre salé et confitures artisanales à partir de fruits de saison, en direct producteur. Visite à 14h, 15h, 16h et 17h. G R

Office de tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Découvrez les produits terroir
• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue
245 route de Valence
Dégustations de confitures, miel, chocolat et café des producteurs : « Ferme de Bouchardin », « Songes et cacao», « Kaopa café », « histoire d'abeilles » et « Ferme de Pimprenelle » au programme de ce week-end gourmand ! G

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-BONNET-LE-FROID
Menu spécial Automnal gourmand
• Restaurant les Genêts d'Or
5 Place Jean Béal
Menu préparé à base de produits issus des producteurs locaux : spécialités à base de foin, escargots (St-André-en-Vivarais), viande de bœuf (St-Bonnet-le-Froid). Repas samedi midi et soir, dimanche repas le midi. 25€. R

Restaurant les Genêts d'Or
04 71 59 93 57

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 OCTOBRE

SAINT-PIERREVILLE - GLUIRAS
Les Castagnades
Pour plus d'informations reportez-vous à la page 7.

DIMANCHE 16 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID
Dégustation autour de la Lentille Verte du Puy
• De 10h à 18h
Maison de l'Ail - 1 rue du Velay
Venez rencontrer Eric Bay, producteur de Lentilles Vertes du Puy. Il vous en apprendra plus sur ce produit d'exception. Ne partez pas sans déguster un succulent velouté de lentilles. G

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

MONTFAUCON-EN-VELAY
Fleurs comestibles dans jardin gourmand
• De 10h30 à 12h
Le Jardin Mirandou
30 Avenue de La Gare
Visite guidée d'un jardin d'un hectare aménagé selon les valeurs de l'agroécologie où les fleurs comestibles sont à l'honneur. A partir de 10 ans. 15€. R

Office de tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

LE MAZET-ST-VOY
Esprit campagne
• A partir de 10h30 - Halle fermière
Esprit de campagne, cuisiné sur place à base de caillettes avec Quentin (Sarda) et Walter (Arcobaleno d'Italia). Dégustation gratuite et vente à emporter. R

La Halle fermière 04 71 59 71 56

SAINT-PIERREVILLE
Visite d'une conserverie avec dégustation
• A 10h30 et 14h30
Le Bateleur
363A route de Tauzuc
Visite de la conserverie, atelier de transformation et ses machines, présentation des principes de la transformation alimentaire, suivie d'une dégustation de nos produits (tartinades, salades, condiments, confitures..). 8€.
R à l'Office de Tourisme

Office de Tourisme 04 75 64 80 97

SAINT-AGRÈVE
Les champignons : balade-cueillette et exposé
• De 14h à 16h30 : balade et à 17h : exposé - Départ de la balade de la salle polyvalente
Balade cueillette et exposition des champignons sortis du panier. Identification des espèces comestibles et toxiques. Balade sur inscription. Par Michel Portal, pharmacien mycologue et Philippe Vigouroux, habitant passionné.
G R

Centre socioculturel l'Odyssée 04 75 30 26 60

DÉSAIGNES
Visite commentée & gourmande du village de caractère de Désaignes
• 15h - Château médiéval
Rue du Temple
Visite du village et de ses nombreux vestiges, l'église de style roman, les ateliers et les échoppes... Dégustation sur le thème des fruits. 4,50€.

Les Amis du Vieux Désaignes 04 75 06 66 21

MARDI 18 OCTOBRE

LE CHAMBON-SUR-LIGNON
Dégustation chocolatée
• De 15h à 18h30 - Douceurs du Lignon - Place du Marché
Confiseries artisanales proposées par les soins de Cyrille. G

Cyrille Bernard 06 24 97 00 43

MERCREDI 19 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Histoire de goût(s)
• 14h - Hall de l'ancien Office de Tourisme
Salé, sucré, amer. Venez tester vos sens et découvrir l'histoire et les secrets du goût dans un atelier ponctué de dégustations et de petits défis. A partir de 7 ans. Enfant : 10€ (tarifs dégressifs à partir de 3 personnes). R à l'Office de Tourisme (minimum 2 inscrits).

Office de Tourisme 04 75 64 80 97

JEUDI 20 OCTOBRE

LE CRESTET
Atelier pain au levain et pizza
• De 9h30 à 17h - La Gîtée du Pain - Chemin des traversiers
Vous aussi, essayez-vous au métier : pétrissage manuel, façonnage des pains, des pizzas et cuisson. Chaque participant repart avec ses pains. 70€. R

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

SAINT-BONNET-LE-FROID
Soirée découverte avec les vignerons*
• Dès 19h30
Bar de Païs - 1 Rue du Vivarais
Le Bar de Païs sera privatisé pour une soirée dégustation avec des vignerons sélectionnés par Thierry. 60€. R

t.bouit@lesmaisonsmarcon.fr

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. G Événement gratuit.

VENDREDI 21 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID
Sortie Champignons
• De 9h à 12h
Maisons Marcon - Le village
Sortie champignons animée par Jérôme Legros, mycologue et partenaire des Maisons Marcon. Immersion en forêt et découverte des différentes espèces. 10€.

legrosjerome@hotmail.fr

VENDREDI 21, SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 OCTOBRE

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Saveurs d'ailleurs
• Auberge Comme chez Swan
5 rue de l'Etang
Karen vous invite à découvrir de nouvelles saveurs: repas à base de spécialités de l'île de la Réunion.
17,90€. Repas vendredi et dimanche le midi, samedi midi et soir.

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

SAMEDI 22 OCTOBRE

SAINT-ROMAIN-LACHALM
Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la confiture!
• De 9h à 18h
Un Brun Gourmand
392 Chemin de la Suchère
Visite animée et gourmande de notre laboratoire, suivie d'une dégustation de nos créations: caramels au beurre salé et confitures artisanales à partir de fruits de saison, en direct producteur. Visite à 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h.

Office de tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

LE CHEYLARD
Visite curieuse et gourmande du centre ancien du Cheylard
• 10h - Départ Place Saléon Terras - Devant l'église
Cultiver, moudre, préparer, stocker, découvrez à travers une visite curieuse ponctuée d'anecdotes et de quizz la vie quotidienne,les habitudes alimentaires des habitants du Cheylard au Moyen Âge et à la Renaissance. Dégustation en fin de balade.
Adulte : 8€, enfant : 7€ (moins de 14 ans). pour les moins de 8 ans. à l'Office de Tourisme

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-BONNET-LE-FROID
Atelier dégustation de vins : balade en Loire volcanique*
• De 11h à 12h30
Vins Marcon - 48 rue du Velay
Partez à la découverte de cette région en pleine révolution viticole. Des Côtes d'Auvergne aux Côtes Roannaises, vous pourrez déguster nos dernières trouvailles ! 20€.

Vins Marcon 04 71 59 90 64

DÉSAIGNES
Dégustation et démonstration gourmande
• De 12h à 15h
L'Âne Têtu
80 place de la Fontaine Barbière
En marge de ses produits sélectionnés, le restaurant L'Âne Têtu et des producteurs vous proposent des dégustation et la vente de produits.

L'Âne Têtu 04 75 09 30 43

DÉSAIGNES
Balade Gourmande sur le thème de la châtaigne
• A 14h - Place de la Mairie
Balade Gourmande dans la Vallée du Doux à la découverte d'une châtaigneraie et ses secrets, le long d'un sentier d'interprétation. Dégustation gourmande.

Comité de Foire 04 75 06 61 49

NOZIÈRES
Dégustation de châtaignes cuites sur la braise
• De 17h à 19h - La Gagère
Ramassez des châtaignes, cuisez-les accompagnées de pommes de terre et agrémentez le tout de noix fraîches et d'un vin. 2€.

La Gagère 07 78 11 13 98

LAMASTRE
Dégustation commentée et gourmande du terroir
• 18h30 - 19h - La Fromagerie du Mastrou - 15 place Rampon
En marge de ses produits sélectionnés, la Fromagerie du Mastrou vous convie pour un instant de dégustation des produits phares du territoire.
4€.

La Fromagerie du Mastrou
06 67 13 70 63

EMPURANY
Soirée Châtaignes et Chansons
• De 19h à 21h30
Salle Polyvalente Henri Laroux
Soirée de chants traditionnels avec châtaignes et tomme en salade. Duo cabrette, accordéon et mélodies traditionnelles de notre patrimoine musical. Participation libre.

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Découvrez les produits terroir*
• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue
245 route de Valence
Dégustations de terrine, saucisson et vin du GAEC du Sardier, Charcut'Remy et du Domaine de Pecoulas au programme de ce week-end gourmand ! G

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

DÉSAIGNES
Chasse au trésor gourmande
• 15h - Château médiéval
Rue du Temple
Trouve le trésor du seigneur Odon de Retourtour. Les Gromolls ont caché des indices dans tout le château. Goûter du terroir sur le thème des fruits. 2€.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21

DU 22 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE

HAUT-LIGNON
La Semaine Gourmande
Pour plus d'informations, reportez-vous à la page 8.

DIMANCHE 23 OCTOBRE

DÉSAIGNES
Castagnades
« Foire à la châtaigne »
• Le village
Pour plus d'informations, reportez-vous page 9.

DÉSAIGNES
Concert Gourmand
• 12h - Bar Artistique la Source
Route de Bel-Air
Dégustez un typique burger à la châtaigne, accompagné d'une animation musicale dans une structure originale habillée de bois. R

Bar artistique La Source
04 75 08 59 06
06 75 75 23 14

MARS
Il y a de la forêt sur Mars
Rando-repas de ferme en ferme
• Départ à 10h de la boutique de Mars
Découvrez les produits locaux lors d'une balade autour de Mars. Savourez un repas local réparti en faisant étape dans 3 fermes du village. Prévoir chaussures de marche et vêtements de pluie. 8€ - 5€ (pour les - de 12 ans). R

Association Planète rouge
06 62 74 86 84

LUNDI 24 OCTOBRE

GILHOC-SUR-ORMÈZE
Ramassez vos châtaignes sous l'arbre
• De 14h à 16h
La Ferme du Paon
30 chemin de Grange Froide
Vous aussi, essayez-vous à la chasse à la châtaigne chez un producteur typique d'Ardèche, parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes. 5€ (par kilogramme). R

La Ferme du Paon
06 77 10 75 78

MARDI 25 OCTOBRE

RAUCOULES
Atelier modelage argile
• De 14h à 16h
Atelier de Myriam Boncompain
200 Chemin des Balayes
Activité de modelage argile pour les enfants de 5 à 12 ans. Chaque participant réalise une coupe remplie de fruits d'automne. Après cuisson et émaillage les pièces seront récupérées 3 semaines plus tard. 15€. R

Office de tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

MERCREDI 26 OCTOBRE

SAINT-JEURE-D'ANDAURE
Journée balade de groupe avec les ânes bâtés des Marraignes
• Départ à 10h - Les Marraignes
685 chemin des maisonnettes
Venez vous balader avec nos ânes bâtés sur les chemins d'Ardèche ! Au cours de la balade, ramassage de châtaignes, noix et pour les connaisseurs cueillette de champignons. Café de bienvenue offert. Prévoir pique-nique. A partir de 7 ans.
8€ - G pour les - 10 ans. R

Les Marraignes 06 99 43 60 08

GILHOC-SUR-ORMÈZE
Ramassez vos châtaignes sous l'arbre
• De 14h à 16h
La Ferme du Paon
30 chemin de Grange Froide
Vous aussi, essayez-vous à la chasse à la châtaigne chez un producteur typique d'Ardèche, parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes. 5€ (par kilogramme). R

La Ferme du Paon
06 77 10 75 78

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. G Événement gratuit.

LE CHEYLARD
Histoire de goût(s)
• 14h - Hall de l'ancien Office de Tourisme
Salé, sucré, amer. Venez tester vos sens et découvrir l'histoire et les secrets du goût dans un atelier ponctué de dégustations et de petits défis. A partir de 7 ans. Enfant : 10€ (tarifs dégressifs à partir de 3 personnes).
R à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-CLÉMENT
Secrets de champignons
• 14h30
Ecole du vent - Le village
Découvrez la vie du champignon, sa reproduction, son rôle dans l'équilibre de la nature. Vous apprendrez à inoculer votre mycélium dans des bûches de bois pour obtenir, plus tard, de magnifiques champignons comestibles. Chacun repart avec sa réalisation.
A partir de 8 ans. 8,50€. R

L'École du vent 04 75 30 41 01

MONTREGARD
Atelier fabrication de confiture
• De 16h à 18h
Café Simon - 1 rue du Calvaire
Atelier pour les enfants (à partir de 6 ans) pour apprendre à créer sa propre confiture en présence de Daniel Perreti producteur. Chaque enfant repartira avec son pot de confiture.
5€. R

Office de Tourisme Haut Pays du Velay 04 71 59 95 73

LES VASTRES
Traite des chèvres et dégustation
• De 17h à 19h - Bergerie du Vieux Moulin - Les Pennes
Assistez à la traite des chèvres à la main, et dégustez les bons produits fermiers !
7€ adulte et 4€ enfant. R

Bergerie du Vieux Moulin
06 47 08 25 15

JEUDI 27 OCTOBRE

LE CRESTET
Atelier pain au levain et pizza
• De 9h30 à 17h - La Gîtée du Pain - Chemin des traversiers
Vous aussi, essayez-vous au métier : pétrissage manuel, façonnage des pains, des pizzas et cuisson. Chaque participant repart avec ses pains. 70€. R

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON
Ramassez vos châtaignes sous l'arbre
• De 14h à 16h
Ferme de Nas
Partez à la découverte d'une châtaigneraie typique d'Ardèche et parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes.
5€ (par kilogramme.). R

Ferme de Nas 04 75 06 25 96

TENCE
Parenthèse sucrée
• De 15h à 17h30
Pâtisserie Chambouvet
Propositions de plusieurs variétés de thé et chocolats aux saveurs inattendues. 5€. R

Pâtisserie Chambouvet
04 71 59 82 14

VENDREDI 28 OCTOBRE

DÉSAIGNES
Balade à poney gourmande
• De 14h à 16h - Centre équestre du Vergier - Le Vergier
Partez à la découverte du Vivarais lors d'une balade à poney. Entre plaisir du partage avec l'animal, découverte de l'équitation et goûter gourmand.
De 20€ à 30€. R

Centre Équestre Le Vergier
04 75 06 61 52

TENCE
Vins et fromages bio*
• De 14h30 à 18h30
Coeur d'artichaut
22 rue de St-Agrève
Dégustation de fromages locaux et de vins bio. G

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70

SAINT-JEURE-D'ANDAURE
Les biquettes « bientôt mamans »
• 16h30 - La Chèvre d'Andaure
1015 route de Labâtie
Visite de la chèvrerie avec dégustation de produits à base de lait de chèvre de la ferme de M. Chalancon Vincent.
5€. R à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

VENDREDI 28 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Gourmandises au Cheylard… découverte des vins*

• 18h - Cave Ardèche saveurs
16 rue de la République
Découvrez le Chatus du « Domaine de Grangeon », historique et dégustation de ce cépage emblématique de l'Ardèche par Pierre Bourdier, sommelier conseil caviste, accompagnés de produits locaux. Jus de pomme pour les enfants. Adulte : 5€ - G pour les enfants. R à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

VENDREDI 28, SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID
Dégustation de vins du Forez*

• De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h - Vins Marcon
48 rue du Velay
Une dégustation à savourer en boutique le temps d'un week-end. Profitez-en ! G

Vins Marcon 04 71 59 90 64

SAMEDI 29 OCTOBRE

LAMASTRE
Dégustation commentée de chocolat crû d'Ardèche

• De 8h à 14h
Kaopa Café - 25 rue du Savel
Le temps du marché, découvrez les coulisses du chocolat cru d'Ardèche en plongeant dans ses secrets de fabrication, notamment celui à la châtaigne. G

Songes et Cacao
06 63 95 34 55

MARS
Le moyen-âge à l'honneur

• Journée - Domaine de Maleval
990 chemin du château de Flossac
Montez à bord de la machine à remonter le temps pour le moyen-âge ! Au menu marché dans la grange, ateliers de découverte de techniques moyen-âgeuses et dégustation de produits à base de foin et autres douceurs sortis des fagots de l'histoire. Conférences. Evénement proposé en partenariat avec « La Glaneuse » et « Ardèche patrimoine ». Ateliers R

Domaine de Maleval
06 63 24 07 92
La Glaneuse 06 24 29 16 05

LAMASTRE
Le chocolat dans tous ses états

• De 9h à 17h
Pâtisserie Molès
6 rue Olivier de Serres
Dégustation de grands crus de chocolat Valrhona et de gourmandises sucrées : pâtisseries, confiseries… G

Pâtisserie Molès
04 75 06 44 88

SAINT-AGRÈVE
Charcuteries aux saveurs ardéchoises

• De 9h à 12h
Boucherie charcuterie Teyssier
Place de Verdun
Dégustations d'une sélection de spécialités charcutières de la Maison Teyssier. G

Boucherie charcuterie Teyssier
04 75 30 14 22

SAINT-AGRÈVE
Rando'gourmande

• 14h - Départ devant l'OT
655 rue du Dr Tourasse
Petite balade de 8 à 10 km autour de Saint-Agrève qui se termine par un goûter à base de produits locaux. Inscription à partir de 13h30. 4€.

Rando Saint-Agrévoise
La rando, c'est le pied
06 80 51 75 85

LAMASTRE
Grand prix de la châtaigne « Urban Trail »

• 14h30 - Centre-ville - O'Gradins
Urban Trail en semi-nocturne et diverses courses de jeunes. Rôtie de châtaignes géante gratuite et ouverte à tous. Animations diverses.

Service des Sports de Lamastre
06 78 99 84 24

LE CHAMBON-SUR-LIGNON
La mémoire familiale à travers la cuisine

• A 17h - Maison des Bretchs
Rencontre avec Zazie Tavitian, autrice du podcast et de la bande dessinée « A la recherche de Jeanne ». La journaliste évoquera la découverte d'un livre tenu par son arrière grand-mère. Dans la famille tout le monde sait qui est Jeanne mais personne ne parle d'elle. Jeanne a été déportée à Sobibor. G R

Lieu de mémoire 04 71 56 56 65

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. G Événement gratuit.

SAINT-AGRÈVE
Dégustation de vin en présence du vigneron producteur*
• De 18h à 23h
Bar à vin, restaurant L'Epicéa
15 place de la République
L'équipe de l'Epicéa propose un moment d'échange et de partage autour d'une dégustation de vin en présence du vigneron ardéchois, le Domaine du Bréchon. G

Bar à vin, restaurant L'Epicéa
07 63 73 30 07
06 60 25 58 57

LE CHEYLARD
Découvrez les saveurs de la viande au fumoir
• A 19h
Restaurant Le Provençal
17 avenue de la Gare
Le restaurant Le Provençal vous propose de découvrir les saveurs d'une viande cuite au fumoir. 28€.

Hôtel Restaurant Le Provençal
04 75 29 02 08

SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 OCTOBRE

LE CHEYLARD
Découvrez les produits terroir*
• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue
245 route de Valence
Dégustations de fromages de chèvre et de brebis des fermes Boulon, La brebis heureuse, La chèvre d'Andaure, la Ferme du Roule accompagnés de vin de la cave Simon Roche. G

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAMEDI 29, DIMANCHE 30 ET LUNDI 31 OCTOBRE

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Visite à la ferme de Chante-Frache
• De 15h à 16h30
4 Route de la Frache
Polyculture élevage s'inspirant largement des principes de la permaculture : maraîchage, élevage vaches Highlands, moutons, sylviculture durable. Visite promenade commentée. A partir de 10 ans. 5€. P

Gilles Cibert 06 14 53 83 54

DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... des gourmandises
• De 6h à 12h
Boulangerie-pâtisserie Au petit atelier - Place de la République
Saveurs automnales, découvrez et dégustez les spécialités à la courge. G

Boulangerie-pâtisserie Au petit atelier 09 83 71 91 31

SAINT-AGRÈVE
Fête de la courge 17ème édition
• De 9h à 18h - Le village
Pour plus d'informations reportez-vous à la page 10.

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... des gourmandises
• De 8h30 à 17h
Le Petit primeur
Place de la République
Dégustations des produits d'automne, les noix et clémentines pour réveiller vos papilles ! G

Le Petit primeur
06 89 66 30 23

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... des gourmandises
• De 9h à 12h
Boulangerie-pâtisserie L'Art des choix - Place de la République
Dégustations de pains à la châtaigne et à la courge. G

Boulangerie-pâtisserie L'Art des choix 09 51 28 51 43

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... des gourmandises
• De 9h à 12h
Boucherie de l'Eyrieux
Place de la République
Venez savourer les spécialités proposées par l'équipe de la boucherie de l'Eyrieux. G

Boucherie de l'Eyrieux
04 26 53 00 98

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... des gourmandises
• De 9h à 12h
Boulangerie-pâtisserie Barde
716 rue du Dr Tourasse
Venez déguster les spécialités à base de courge réalisées par le boulanger. G

Boulangerie Barde
04 75 30 10 50

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge.... charcuteries aux saveurs ardéchoises
• De 9h à 12h
Boucherie charcuterie Teyssier
Place de Verdun
Dégustations d'une sélection de spécialités charcutières de la Maison Teyssier. G

Boucherie charcuterie Teyssier
04 75 30 14 22

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE
Autour de la fête de la courge... découverte des vins primeurs ardéchois*
• De 10h à 17h
Cave Picq-Farre - Grand rue
Retrouvez les vins Primeurs ardéchois autour d'une dégustation. G

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

SAINT-AGRÈVE
Festa Cocorda
• A partir de 15h
Brasserie L'Agrivoise
15 chemin de Pontardieu
La brasserie L'Agrivoise vous accueille pour L'After Courge, entre régalade et musique.

Brasserie L'Agrivoise 04 75 30 70 76

LAMASTRE
Le chocolat dans tous ses états
• De 9h à 15h
Pâtisserie Molès
6 rue Olivier de Serres
Dégustation de grands crus de chocolat Valrhona et de gourmandises sucrées : pâtisseries, confiseries... G

Pâtisserie Molès 04 75 06 44 88

NOZIÈRES
Dégustation de châtaignes cuites sur la braise
• De 17h à 19h - La Gagère
Ramassez des châtaignes, cuisez-les accompagnées de pommes de terre et agrémentez le tout de noix fraîches et d'un vin. 2€. R

La Gagère 07 78 11 13 98

MERCREDI 2 NOVEMBRE

SAINT-JEURE D'ANDAURE
Journée balade de groupe avec les ânes bâtés des Marraignes
• Départ à 10h - Les Marraignes - 685 chemin des Maisonnettes
Au cours de la balade sur les chemins d'Ardèche, ramassage de châtaignes, noix et pour les connaisseurs cueillette de champignons. Café de bienvenue offert. Prévoir pique-nique.
A partir de 7 ans.
8€ - G pour les - 10 ans. R

Les Marraignes 06 99 43 60 08

LE CHAMBON-SUR-LIGNON
Produits faits maison
• De 10h à 11h - La Nouvelle Charcuterie - 1, route de Tence
Dégustation de produits locaux faits maison. G

La Nouvelle Charcuterie-Fromagerie 04 71 65 85 05

TENCE
Traite des ânesses
• De 10h à 12h - Savonnerie du Velay - Mascourtet
Découverte des ânesses, démonstration de la traite suivie d'une petite dégustation.
5€ adulte ; 3.50€ enfant. R

Savonnerie du Velay 06 37 91 03 15

LE CHEYLARD
Histoire de goût(s)
• A 14h - Hall de l'ancien Office de Tourisme
Salé, sucré, amer. Venez tester vos sens et découvrir l'histoire et les secrets du goût dans un atelier ponctué de dégustations et de petits défis.
A partir de 7 ans. Enfant : 10€ (tarifs dégressifs à partir de 3 personnes). R à l'Office de Tourisme (minimum 5 inscrits).

Office de Tourisme 04 75 64 80 97

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Atelier créatif sur le thème de l'automne
• De 14h à 18h
Médiathèque - Le Village
Réalisation d'un tableau décoratif sur le thème des fruits et des légumes d'automne avec la technique de collage de serviettes en papier avec montage en 3D. Peinture du tableau en craquelé. A partir de 14 ans. De 15 à 20€. R

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

SAINT-CLÉMENT
Plantes et potions diaboliquement sauvages et parfumées
• A 14h30
L'Ecole du vent - Le village
Tout au long d'une balade, découvrez des potions et tisanes diaboliquement sauvages préparées à partir de la cueillette du jour. Vous pourrez ensuite les déguster en écoutant les histoires du pays : contes, légendes et vraies histoires de sorcellerie !
Adulte : 8,50€, enfant : 5,50€ (à partir de 6 ans). R

L'École du vent 04 75 30 41 01

LE CHAMBON-SUR-LIGNON
Chez le confiseur !
• De 15h à 15h30
Confiseur de Cheyne - Cheyne
Découverte de l'atelier du confiseur et dégustation de guimauves et chocolats. G

Confiseur de Cheyne 04 71 65 89 64

R *Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole.* G *Événement gratuit.*

DÉSAIGNES
Découverte commentée et gourmande d'une châtaigneraie et de son sentier
• De 15h à 16h30
GAEC Bogue & Châtaignes
Bonnefond
Tentez de percer les secrets d'une châtaigneraie emblématique des Monts d'Ardèche avec une visite authentique. Dégustation. 3€.

GAEC Bogue & Châtaigne
06 33 98 88 96

JEUDI 3 NOVEMBRE

SAINT-CLÉMENT
Oiseaux des jardins d'hiver
• A 14h30
L'École du vent - Le Village
Que font les oiseaux en hiver, que mangent-ils, comment les protéger ? Découvrez les conseils et astuces pour prendre soin des oiseaux des jardins en hiver. Nous fabriquerons ensemble des boules de graisse à emporter chez soi pour les nourrir au mieux. Enfant : 8,50€ (à partir de 6 ans).

L'École du vent 04 75 30 41 01

RAUCOULES
Visite à la ferme avec un séchage en grange
• De 15h à 17h
Ferme Petit Nice - Salettes
Denise vous attend pour vous faire découvrir son exploitation: élevage de vaches limousines et le séchage en grange. La visite se terminera par une dégustation de terrines de bœuf autour du verre de l'amitié. 2€. pour les moins de 5 ans et si achat au magasin.

Denise Souvignet
06 88 80 96 11

VENDREDI 4 NOVEMBRE

DÉSAIGNES
Balade à poney gourmande
• De 14h à 16h
Centre équestre du Vergier
Le Vergier
Partez à la découverte du Vivarais lors d'une balade à poney. Entre plaisir du partage avec l'animal, découverte de l'équitation et goûter gourmand. De 20 à 30€.

Centre Équestre Le Vergier
04 75 06 61 52

TENCE
Dégustations apéritives
• De 14h30 à 18h30
Coeur d'Artichaut
22 rue de St-Agrève
Dégustation de tartinades apéritives.

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70.

SAINT-JEURE-D'ANDAURE
Les biquettes « bientôt mamans »
• A 16h30
La Chèvre d'Andaure
1015 route de Labâtie
Visite de la chèvrerie avec dégustation de produits à base de lait de chèvre de la ferme de M. Chalancon Vincent.
5€. à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Atelier créatif sur le thème de l'automne
• De 17h à 21h
Médiathèque - le Village
Se référer à l'animation du 2 novembre.

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

DÉSAIGNES
Concert de musiques traditionnelles
• De 19h à 22h
Auberge de la Fontaine
Place de la fontaine Barbière
En marge de ses produits sélectionnés, l'Auberge de la Fontaine vous propose un concert de musiques traditionnelles.
Participation libre.

Auberge de La Fontaine
04 75 07 17 94

SAMEDI 5 NOVEMBRE

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE
Atelier créatif sur le thème de l'automne
• De 14h à 18h
Médiathèque - Le village
Se référer à l'animation du 2 novembre.

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 NOVEMBRE

LE CHEYLARD
Découvrez les produits terroir*
• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue - 245 route de Valence
Dégustations des produits des conserveries d'Ardèche : «La Saccaratoise», «Je Fée des saveurs», accompagnés des bières de la Brasserie L'Agrivoise.

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-BONNET-LE-FROID
Foire aux Champignons
Pour plus d'informations reportez vous à la page 11.

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Menus GOURMANDS

© Philippe Barret

Vos papilles en éveil

Nos chefs vous proposent de découvrir différentes saveurs d'automne autour d'une sélection de trois produits phares d'Ardèche et de Haute-Loire. Apprêtez vous à découvrir des mets sublimés.

Crique sarassou aux herbes - Maisons Marcon

RESTAURANT LA TOUR

7 ter route du Fraisse
43220 Dunières
04 71 66 86 66 (R)

Produits travaillés

Escargots
Escargots d'Yssi
43200 Yssingeaux

Truite
La Clavarine
43220 Riotord

Oeufs bio
GAEC du Canal
43190 Chenereilles

Tarifs

Menu :
de 35€ à 50€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au samedi

Service midi :
le dimanche

Jours de fermeture :
dimanche soir et lundi

L'INSOUCIANT

42 Rue du
11 Novembre
43220 Dunières
04 71 65 97 30

Produits travaillés

Charcuterie de Pays
(jambon, jambonnette, saucisson)
Salaisons Pichon
43290 Raucoules

Chèvre chaud aux noisettes
Ferme des Blanchardons
43220 Dunières

Viande
Maison Giry
43220 Dunières

Tarifs

Menu :
25€
Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
vendredi, samedi et dimanche

Jours de fermeture :
du lundi au jeudi soir

L'IPSÉITÉ

11 Avenue de la Gare
43290 Montfaucon-en-Velay
09 71 23 20 98 (R)

Produits travaillés

Viande
Cave du Boucher
43700 St-Germain-Laprade

Pomme de terre Lily Rose
Ferme des Abeilles Paysannes
07240 Vernoux-en-Vivarais

Légumes Bio
Ferme du Tilleul Agnés et Cédric Jouve
43200 Lapte

Tarifs

Menu :
de 16.50 à 44€

Ouverture

Service :
du jeudi soir au lundi midi et du vendredi soir au dimanche soir

Jours de fermeture :
mardi, mercredi et jeudi midi

LES PLATANES

21 av. des Maisonnettes
43290 Montfaucon-en-Velay
04 71 59 92 44 (R)

Produits travaillés

Charcuterie de Pays
(jambonnette, saucisson, jambon)
Boucherie Dantony
43220 Dunières

Truite
La Clavarine
43220 Riotord

Fromage blanc
GAEC Délices des Champs
43290 Raucoules

Tarifs

Menu : 25€
Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service :
du lundi au vendredi soir samedi et dimanche midi et soir

Jours de fermeture :
du lundi au vendredi à midi

LA KNETT
4 Bis av. du 19 Mars 1962
43290 Montfaucon-en-Velay
09 85 16 40 40 R

Produits travaillés
Echine de porc
Ferme de Martine, Mounier Martine
43200 Le Brus de Verne - Lapte

Miel
Vivat Cyril
43200 Lapte

Fruits rouges
Fournel Pascal
43220 Dunières

Tarifs
Menu :
de 10€ à 17€
Menu enfant : 9€

Ouverture
Service :
mardi, mercredi et jeudi midi, vendredi, samedi et dimanche midi et soir

Jour de fermeture :
le lundi

BISTROT LA RIBOULE
24 Chemin de Genève
Les Sétoux - 43220 Riotord
04 71 75 38 49 R

Produits travaillés
Pleurotes
La Ferme aux Champignons
07520 Saint-Pierre-sur-Doux

Poulet fermier
Paysan Mounitaire
07690 Le Monestier

Cuvée Ferdinand IGP Ardèche
Mas d'Intras
07400 Valvignères

Tarifs
Menu :
de 15€ à 20€
Menu enfant jusqu'à 11 ans : 11€

Ouverture
Service midi :
du jeudi au dimanche

Jours de fermeture :
du lundi au mercredi

L'ACTE 2
7 pl. aux Champignons
43290 St-Bonnet-le-Froid
04 71 75 85 93 R

Produits travaillés
Champignons
La Ferme aux Champignons
07520 Saint-Pierre-sur-Doux

Volaille Bio
Patrice Cordier
07690 Le Monestier

Vin blanc et vin rouge
Vigneron
Nicolas Badel
07430 Vernosc-lès-Annonay

Tarifs
Menu :
de 35€ à 60€
Menu enfant : 12€

Ouverture
Service :
du mercredi au samedi midi et soir, dimanche midi

Jours de fermeture :
dimanche soir, lundi et mardi

BISTROT LA COULEMELLE

Le Village
43290 St-Bonnet-le-Froid
04 71 59 93 72 R

Produits travaillés

Petit Épeautre de Haute-Loire
Sabarot, Antoine Wassner
43320 Plateau de Loudes

Violine de Borée
Les Maisons Marcon
43290 St-Bonnet-le-Froid

Châtaignes
Benjamin Vignal
07570 Désaignes

Tarifs

Menu :
de 35€ à 50€
Menu enfant : 14€

Ouverture

Service :
du jeudi au lundi

Jours de fermeture :
le mardi et mercredi

HOB FORT DU PRÉ

100, Rue du Velay
43290 Saint-Bonnet-le-Froid
04 71 59 91 83 R

Produits travaillés

Escargot
Escargots d'Yssi
43200 Yssingeaux

Champignons
La Ferme aux Champignons
07520 Saint-Pierre-sur-Doux

Fruits rouges
Ferme Douceurs de Fruits rouges
43220 St-Julien-Molhesabate

Tarifs

Menu : 39€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service :
du mercredi au samedi midi et soir, mardi soir et dimanche midi

Jours de fermeture :
dimanche soir, lundi et mardi midi

AUBERGE DES MYRTILLES

Les Gorses - 43290 St-Bonnet-le-Froid
04 71 59 96 60 R

Produits travaillés

Viande Aubrac
David Lardon
43290 St-Bonnet-le-Froid

Fromage Blanc
La Galoche
43190 Tence

Fruits rouges
David Lardon
43290 St-Bonnet-le-Froid

Tarifs

Menu : 22€
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service :
du lundi au dimanche soir, dimanche midi

Jours de fermeture :
du lundi au samedi midi

COMME CHEZ SWAN

5 Rue de l'Etang
43220 St-Julien-Molhesabate
04 71 58 08 00 R

Produits travaillés

Agneau
La Génie des Alpages, Bousquet Mireille
43220 St-Julien-Molhesabate

Fruits rouges
Ferme Douceurs de Fruits Rouges
43220 St-Julien-Molhesabate

Fromage Le Blanc Chardon
Ferme des Blanchardons
43220 Dunières

Tarifs

Menu :
de 14.90 à 24.90€
Menu enfant : 10.90€

Ouverture

Service :
du mardi au dimanche midi, samedi soir sur réservation

Jour de fermeture :
le lundi

LA TRIFOLA
4, route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 77 20 (R)

Produits travaillés
Truite
Les Truites d'Andaure
07570 Labatie d'Andaure

Lentilles
Gaec du Nid
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Rhubarbe
Annie et Fred Poichot
La Ferme du Breuil

Tarifs
Menu : 28€
Menu enfant : 12€

Ouverture
Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
dimanche soir,
lundi toute la journée
et mardi soir

LA TABLE DES 2L
4, Place du Marché
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 58 40 86 (R)

Produits travaillés
Escargots de Mars
Ferme Hélicicole des Hauts Plateaux
07320 Mars

Fromage
Fromagerie Crouzet
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Fruits rouges
G.i.E. des producteurs de fruits rouges des Monts du Velay
43200 Saint-Jeures

Tarifs
Menu : de 23€ à 33€

Ouverture
Service :
du jeudi au lundi
midi et soir

Jours de fermeture :
les mardis et mercredis

FERME AUBERGE LA CABRIOLE
Paulhachon
43190 Tence
04 71 65 05 22 R

Produits travaillés
Fromage de chèvre
Catherine Grangeon
43190 Tence

Charcuterie de porc
Catherine Grangeon
43190 Tence

Agneau Noir du Velay
Max Grangeon
43190 Tence

Tarifs
Menu : 25€
Menu enfant : 14€

Ouverture
Service midi :
samedi et dimanche

RESTAURANT DE LA POSTE
12 Rue de Saint-Agrève
43190 Tence
04 71 56 39 25 R

Produits travaillés
Le Saint-Agur
Fromagerie
43590 Beauzac

La volaille
Vey
43000 Polignac

La charcuterie
Charcuterie Pichon
43290 Raucoules

Tarifs
Menu :
de 14€ à 38€
Menu enfant : 10€

Ouverture
Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
dimanche soir
et lundi

LE THYMALLUS
50, Route de Saint-Agrève
43190 Tence
04 71 59 89 08
06 74 62 29 50 R

Produits travaillés
Œufs bio
Gaec du Canal
43190 Chenereilles

Miel
Cyril Vivat
43200 Lapte

Champignons
La Ferme aux Champignons
07520 Saint Pierre sur Doux

Tarifs
Menu : de 25€ à 32€
Menu enfant : 15€

Ouverture
Service :
vendredi, samedi, dimanche midi et soir

PIZZ'INTENCE
2, Place du Chatiague
43190 Tence
04 71 56 34 00
R

Produits travaillés
Pleurotes
Des Plants à gogo
Culture de champignons bio
43200 Saint-Jeures

Châtaignes d'Ardèche AOP
GAEC Bogues et Châtaignes
07570 Desaignes

Caillettes
Charcuterie Souvignet
43190 Tence

Tarifs
Pizza :
de 14€ à 16€

Ouverture
Service :
du mercredi au dimanche soir
(horaires à consulter sur la page Facebook et sur Google)

LA MAISON DU CHAMBON
2, rt. de St-Agrève
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 70 05 R

Produits travaillés
Viande
Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Fromage
Fromageries Crouzet –Gérentes
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Légumes
Mme et M. Dessus
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Tarifs
Menu :
de 16€ à 26€
Menu enfant : 12€

Ouverture
Service midi :
du lundi au dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

Fermeture :
mercredi

L'OURS MAÇON
2048 Route de Crouzilhac
Le Mazel - 43190 Tence
04 71 65 49 99 R

Produits travaillés
Fromage de Brebis
Jean-Régis Charreyre
43190 Tence

Miel
Sébastien Galan
GAEC Les Ruchers Tençois
43190 Tence

Cochon et charcuterie
Salaison Artisanale du Lignon
43190 Tence

Tarifs
Menu :
de 24€ à 30€
Menu enfant : 12,50 €
(jusqu'à 12 ans)

Ouverture
Service midi :
samedi et dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

L'ARBRE VAGABOND
Cheyne - 43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 22 00 R

Produits travaillés
Oeufs
Marc Marion, Ferme de Pierre Haut
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Crème de marrons
Virgile Feroussier
07270 Labatie d'Andaure

Veau
Ferme du Petit Nice
Lionel Souvignet
43290 Raucoules

Tarifs
Menu/carte :
de 8,50€ à 21€

Ouverture
Service midi et soir :
du vendredi au lundi

LA MANDARINE
2 route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 79 40 R

Produits travaillés
Escargot
L'escargot d'Yssi
43200 Yssingeaux

Truites
Pisciculture Vourzac des eaux de Vourzac
43320 Sanssac l'Église

Oeufs label Rouge
Gaec du Clarel
43200 Araules

Tarifs
Menu :
entrées et dessert de 3.50€ à 11€
Plats de 7€ à 15€

Ouverture
Service midi et soir :
du mardi au dimanche

Fermeture :
lundi et samedi midi

LE CHATIAGUE
Place du Chatiague
43190 Tence
04 71 59 82 82 R

Produits travaillés
Fromagerie
Catherine Grangeon
43190 Tence

Coulis et confiture
43190 Tence

Truite
Truite de Mezenc
43430 Fay-sur-Lignon

Tarifs
Menu :
de 14€ à 27€
Menu enfant : 8.50€

Ouverture
Service midi :
du lundi au dimanche

Ô X VINS
5 square Carrefour
43400 Le Chambon-sur- Lignon
04 63 75 00 09 R

Produits travaillés
Miel
Au rucher de St Voy
43520 Mazet Saint Voy

Champignons
La Maison de l'ail
43290 Saint Bonnet le Froid

Porc de Haute-Loire
Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Tarifs
Menu :
le midi de 13€ à 24€
le soir de 9€ à 17€
Menu enfant : 10€

Ouverture
Service midi et soir :
tous les jours

Fermeture :
jeudi

LA TABLE DU GOLF
La Pierre de Lune
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 23 17 R

Produits travaillés
Filet Mignon de Porc séché
Salaison Pichon
43290 Raucoules

Sorbets-Glaces
Maison Riu
07160 Le Cheylard

Pain Campagne
La Petite Boulangerie
43400 Le Chambon-sur-Lignon

Tarifs
Menu : 24€
Menu enfant : 12€

Ouverture
Service midi :
tous les jours

LE MONTAGNARD

5 route de Saint-Martin-de-Valamas
07310 Arcens
04 75 29 20 59 R

Produits travaillés

Charcuterie
Salaisons Vincent Marion
07310 Saint-Martial

Picodon
Ferme de l'Oppidium
07160 Saint-Andéol de Fourchade

Miel
Ruchers du Sucs
07160 Le Cheylard

Boeuf
Nathalie et Didier Pizot Le Raffay
07310 Borée

Tarifs

Menu : 25€
carte à partir de 15€
Menu enfant : 1/2 tarif

Ouverture

Service : mardi midi du mercredi au samedi : midi et soir - dimanche midi

Jours de fermeture : dimanche soir, le lundi et le mardi soir

L'ART DES CHEMINS

5 chemin de l'abreuvoir
Les Nonières
07160 Belsentes
04 75 30 34 07
06 62 25 51 32 R

Produits travaillés

Fromage de chèvre
La Chèvre d'Andaure
07320 Saint-Jeure d'Andaure

Viande de producteurs
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Crème de marron
Ferme de Bouchardin
07190 Beauvène

Tarifs

Menu :
de 12.90€ à 29€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Service :
lundi, mardi et jeudi à samedi

Jours de fermeture :
mercredi et dimanche

LOU GOURMANDOU

30 rue du Mézenc
07310 Lachapelle-sous-Chanéac
04 26 53 33 41 R

Produits travaillés

Châtaignes
Léo Bouet
07310 Saint-Clément

Confit figues miel échalotes
Cécile Gergaud
07310 Lachapelle-sous-Chanéac

Echine de porc
GAEC Orcimont
43120 Monistrol-sur-Loire

Tarifs

Menu :
de 24€ à 28€

Ouverture

Service :
samedi soir et dimanche midi.

Fermeture :
pour congés du 19/09 au 03/10

L'O À LA BOUCHE

416 route d'Eyrium
07160 Le Cheylard
04 75 29 76 98 R

Produits travaillés

Miel
Laffont
07310 Saint-Martin-de-Valamas

Crottin de chèvre
Alain Laurent
07160 Jaunac

Cèpes
Faure
07310 Saint-Julien-Boutières

Tarifs

Menu :
de 15.90€ à 29€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service :
du mardi au dimanche (service midi) et du mercredi au samedi (service soir)

RESTAURANT LE PROVENÇAL
17 avenue de la gare
07160 Le Cheylard
04 75 55 83 81
06 14 36 13 88

Produits travaillés
Echine de porc
Stevenson
43510 Le Bouchet Saint-Nicolas

Boeuf Aubrac
Sarl Agrain
43510 Le Bouchet Saint-Nicolas

Fromage de chèvre « picodon »
Chèvrerie Laurent
07160 Jaunac

Tarifs
Menu :
de 24€ à 28€
Menu enfant : 14€

Ouverture
Service :
vendredi soir, samedi soir, mardi, mercredi, jeudi, vendredi midi

Jour de fermeture :
le dimanche

L'ATELIER DU PONT DE MARS
Le village
07320 Mars
09 62 53 00 15

Produits travaillés
Potimarron
La ferme du Breuil
07320 Mars

Viande de Veau Bio
Francis Munier
07320 Mars

Crème de marron
Faugier
07000 Privas

Tarifs
Menu : 15€
Menu enfant : 11€

Ouverture
Service :
tous les jours

RESTAURANT LE 1050
150 place de la gare
07320 Saint-Agrève
04 75 30 10 12

Produits travaillés
Les crosnes
Gaec Cornut (Antoine et Gisèle),
43200 Yssingeaux

Les escargots
Escargots de Mars
07320 Mars

La châtaigne
Joel et Karine Production
07160 Saint Christol

Tarifs
Menu :
de 15€ à 40€
Menu enfant :
de 9€ à 13€

Ouverture
Service :
du jeudi au dimanche.

Jours de fermeture :
mardi et mercredi

L'ÉPICÉA
15 place de la République
07320 Saint-Agrève
07 63 73 30 07

Produits travaillés
Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07320 Saint-Agrève

Fromage de chèvre « picodon »
La Chèvre d'Andaure
07320 Saint-Jeure d'Andaure

Crème de marron
Ferme de Bouchardin
07190 Beauvène

Tarifs
Menu/carte :
de 10€ à 25€

Ouverture
Service :
tous les jours

BISTROT PAS PIRE
770 rue du Docteur Tourasse
07320 Saint-Agrève
07 74 92 45 93 R

Produits travaillés

Caillette, saucisson, jambonnette
Salaisons Teyssier
07320 Saint-Agrève

Fromage de Chèvre
La Chèvre d'Andaure
07320 Saint-Jeure d'Andaure

Crème de marron
Clément Faugier
07000 Privas

Tarifs

Menu :
de 15€ à 20€
Menu enfant :
de 8€ à 10€

Ouverture

Service :
tous les jours, midi et soir

AU RELAIS SAINT-ANDRÉ
Le village
07690 Saint-André-en-Vivarais
04 75 30 03 72
07 86 35 47 87 R

Produits travaillés

Viande de boeuf
(steak hâché frais d'Aubrac)
Fournel Mickaël
07690 Saint-André-en-Vivarais

Fromage frais de brebis
La brebis heureuse
07520 Saint-Pierre-sur-Doux

Foin alimentaire
Infusion et alcool de foin
La glaneuse 07690 Saint-André-en-Vivarais

Tarifs

Menu : 18€

Ouverture

Service :
tous les jours

Jour de fermeture :
le lundi

TABLE PAYSANNE LE PÉCHÉ DE GOURMANDISE
604, chemin de fougère
07690 Saint-André-en-Vivarais
04 75 65 72 62 R

Produits travaillés

Escargots
Le Péché de Gourmandise
07690 Saint-André-en-Vivarais

Fruits rouges
(framboises, fraises BIO)
GAEC des Fayes, Famille Fouvet
07690 Saint-André-en-Vivarais

Miel
La Ferme de Brameloup
Aymeric Quiblier
07690 Saint-André-en-Vivarais

Tarifs

Menu complet : 26€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service :
vendredi soir, samedi midi et soir, dimanche midi

AU BORD DU TALARON
1235 route de Mézilhac
07160 Saint-Christol
06 70 62 69 72 R

Produits travaillés

Saucisson
Bachasson
07235 Sainte-Eulalie

Crème de châtaigne
Lou Codou
07160 Saint-Christol

Délices de châtaignes
Ferme des ducs
07160 Saint-Genest-Lachamp

Tarifs

Menu :
de 12€ à 20€
Menu enfant : 8€

Ouverture

Service :
lundi de 12h à 22h, mardi et du jeudi au dimanche de 7h30 à 22h

Jour de fermeture :
le mercredi

LA TABLE D'ÉOLE

26 rue de la place
07310 Saint-Clément
04 75 64 08 19 R

Produits travaillés

Châtaigne et verveine
Les Marmottes
43430 Fay-sur-Lignon

Fromage de chèvre
Ferme d'Orcelas
43430 Les Vastres

Veau
Olivier Coulardeau
43430 Les Vastres

Tarifs

Menu :
de 14€ à 26€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Service :
tous les jours

LES HURLE VENTS

Le village
07320 Saint-Jeure d'Andaure
04 75 30 61 90 R

Produits travaillés

Truite
Les truites d'Andaure
07 Labâtie d'Andaure

Fromage
Les chèvres de Bellevue et La Chèvre d'Andaure
07320 Saint-Jeure d'Andaure

Escargots
Les escargots de Saint-Félicien
07 Saint-Félicien

Tarifs

Menu :
de 14€ à 35€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service :
du mercredi au lundi

Jour de fermeture :
le mardi

AUBERGE DES VOYAGEURS

Place des Comballes
07190 Saint-Pierreville
04 75 66 60 08 R

Produits travaillés

Viande de porc de Pays
Tartare de truite
La Truite d'Andaure
07570 Labâtie d'Andaure

Viande de porc et châtaignes
Porc Ferme des carmes Tournon/Rhône et châtaignes
Descours
07160 Saint-Barthélemy-le-Meil

Viande d'agneau
Goûtez L'Ardèche
Audigier
07200 Aubenas

Tarifs

Menu : 32€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Service :
du mardi au dimanche

LA CERISE SUR L'AGNEAU

363 A route de Tauzuc
07190 Saint-Pierreville
04 75 66 62 66 R

Produits travaillés

Agneau
Eleveur du Coiron
SOVISAL
07200 Saint-Privat

Châtaignes
Ferme de Pisse-Renard
07190 Saint-Etienne de Serre

Truite
Pisciculture de l'Ardèche
07330 Mayres

Tarifs

Menu :
de 18€ à 35€
Menu enfant :
entre 16€ et 21€

Ouverture

Service :
du mardi au dimanche
tous les midis
et tous les samedis soirs

FERME AUBERGE DE JAMEYSSE
640 route de jameysse
07570 Désaignes
04 75 06 62 94 R

Produits travaillés

Assortiment de charcuteries
Ferme Auberge de Jameysse
07570 Désaignes

Crème de châtaigne Bio
La ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Farine de châtaigne
Nature & progrès (Label)
GAEC le champ des Amoureux
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte : 26€

Menu enfant : 12.50€

Ouverture

Service :
du lundi midi au dimanche midi

L'ÂNE TÊTU
80 Place de la Fontaine Barbière
07570 Désaignes
04 75 09 30 43 R

Produits travaillés

Champignon Shiitake
La Ferme aux Champignons
07520 Saint-Pierre-Du-Doux

Châtaignes
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Maraîchages divers
La Mauvaise herbe
07270 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 27€ à 35€

Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi :
samedi et dimanche

Service soir :
du jeudi au samedi

LA MÈRE TRANQUILLE
1 Place de la République
07270 Lamastre
04 75 06 48 52 R

Produits travaillés

Châtaignes
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Champignon Shiitake
La Ferme aux Champignons
07520 Saint-Pierre-Du-Doux

Echine de porc
La Ferme des Bauds
07270 lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 25€ à 30€

Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi :
jeudi et dimanche

Service midi et soir :
le mardi, vendredi et samedi

AUBERGE DE LA FONTAINE

Place de la Fontaine
Barbière
07570 Désaignes
04 75 07 17 94 R

Produits travaillés

Caillette
Maison Mougey
07270 Lamastre

Bière à la châtaigne
Kokine Bières
07570 Désaignes

Picodon
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 15€ à 25€

Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le mercredi

Service midi et soir :
le lundi et du jeudi
au dimanche

RESTAURANT DES NÉGOCIANTS

14 Place Rampon
07270 Lamastre
04 75 06 12 20

Produits travaillés

Truite
Les Truites d'Andaure
07570 Labatie-d'Andaure

Caillette
Boucherie Brun
07270 Lamastre

Fromage Blanc à la châtaigne
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 20€ à 27€

Menu enfant moins de 12 ans : 9€

Ouverture

Service midi :
Mardi, mercredi, jeudi,
vendredi et dimanche

Service soir :
du mardi au samedi

LA FROMAGERIE DU MASTROU

15 Place Rampon
07270 Lamastre
06 67 13 70 63 R

Produits travaillés

Picodon
La Ferme des Presles
La Ferme du Chant du Riou
07570 Désaignes

Confiture de châtaignes
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Caillette à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
13.99€

Menu enfant :
8.99€

Ouverture

Service midi :
du mardi au dimanche

RESTAURANT L'ESCAPADE

Le Groupon
07270 Le Crestet
04 75 06 33 90 R

Produits travaillés

Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Terrine à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
La Ferme du châtaignier
07270 Lamastre

Cake à la châtaigne
La Ferme du châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 18€ à 30€

Menu enfant :
12€

Ouverture

Service midi :
du jeudi au dimanche

Service soir :
du jeudi au samedi

CHEZ MAG
7 & 9 Place Seignobos
07270 Lamastre
04 75 06 76 43 R

Produits travaillés
Crème de Châtaignes
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Maraîchage divers
EARL d'Esteysses
07270 Saint-Prix

Bière Ambrée
Brasserie l'Agrivoise
07320 Saint-Agrève

Tarifs
Menu/carte :
26.90€

Menu enfant :
8.90€

Ouverture
Service midi et soir :
lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

CHEZ SYLVAIN
Le village
07270 Nozières
04 75 08 09 63 R

Produits travaillés
Miel
Le Rucher de la combe
07270 Nozières

Oignon
Christian Coste
07270 Nozières

Fromage de Chèvre
La Chèvre d'Andaure
07320 Saint-Jeure-d'Andaure

Tarifs
Menu/carte :
8.50€ à 12€

Ouverture
Service soir :
vendredi et samedi

LE SAINT-BARTHÉLEMY
Place de la Poste
07270 Saint-Barthélemy-Grozon
04 75 07 69 19 R

Produits travaillés
Rillette
Le Fer à Cheval
07270 Lamastre

Crème de châtaignes
Ferme de Nas
07270 Saint-Barthélemy-Grozon

Gratton
Baurice Rouche
07160 Belsentes

Tarifs
Menu/carte :
de 16€ à 25€

Menu enfant :
8€

Ouverture
Service midi :
tous les midis, sauf le vendredi

LE CHÂTAIGNIER
14 place seignobos
07270 Lamastre
04 75 06 30 96
06 70 07 52 86

Produits travaillés
Pélisonne
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Maraîchage Bio
La Ferme du Mont
07270 Empurany

Châtaignes
La Ferme du Châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs
Menu/carte :
de 13€ à 20€

Menu enfant :
8€50

Ouverture
Du 1er octobre au 30 octobre :

Service midi :
du mardi au dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

MARIE-CAFÉ
1275 Lapras
07270 Saint-Basile
04 75 08 16 76 R

Produits travaillés
Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Chèvre chaud
Ferme Boulon
07160 Jaunac

Châtaignes
Bogue & Châtaigne
07270 Désaignes

Tarifs
Menu/carte :
de 17€ à 25€
Menu enfant :
12€

Ouverture
Service midi et soir :
lundi et mardi
et du jeudi au
dimanche

LA TERRASSE
1 Place Seignobos
07270 Lamastre
04 75 06 44 84 R

Produits travaillés
Bière rouge fumée
et tourbée
Brasserie Longue Vie
07410 Saint-Victor

Caillette à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Boule de glace au
coulis de vin maison
Bron
07270 Lamastre

Tarifs
Menu/carte :
17€
Menu enfant :
6.50€

Ouverture
Du 1er octobre
au 30 octobre :
du lundi au dimanche
midi

LE BISTRO
DU COUVENT
580 Route du village
07270 Saint-Prix
04 75 29 63 12 R

Produits travaillés
Caillette
Boucherie Brun
07270 Lamastre

Picodon
La Ferme des Presles
07570 Désaignes

Miel
Domaine de
Pra-Chazal
07270 Saint-Prix

Tarifs
Menu/carte :
de 18€ à 24€

Ouverture
Service midi et soir :
tous les jours

CHEZ GERMAINE
31 rue de Macheville
07270 Lamastre
04 75 06 41 26 R

Produits travaillés
Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Crique
Vareille
07270 Lamastre

Moelleux à la
châtaigne
La Ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs
Menu/carte :
20€
Menu enfant :
10€

Ouverture
Service midi :
dous les midis,
sauf le samedi

Infos PRATIQUES

L'Automnal GOURMAND
L'ART DES PRODUITS LOCAUX

OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY
Antenne de Montfaucon-en-Velay
www.hautpaysduvelay-tourisme.fr
04 71 59 95 73
tourisme@paysdemontfaucon.fr

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON
Le Chambon-sur-Lignon - Tence
www.ot-hautlignon.com
04 71 59 71 56
lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com

OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE HAUTES VALLÉES
4 antennes :
· Le Cheylard
· Saint-Agrève
· Saint-Martin-de-Valamas
· Saint-Pierreville
www.ardeche-hautes-vallees.fr
04 75 64 80 97
accueil@ardeche-hautes-vallees.fr

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LAMASTRE
2 antennes :
· Lamastre
· Désaignes
www.pays-lamastre-tourisme.com
04 75 06 48 99
accueil@paysdelamastre.fr

Retrouvez-nous sur
www.automnal-gourmand.fr

S3 Conception : www.studiol3.fr
Ne pas jeter sur la voie publique.