

# Miam 2020 miam

Émerveillez vos papilles  
avec plus de **500**  
bonnes adresses  
et rendez-vous savoureux

**Tomme de brebis de l'Ardèche,  
coulis de fruits rouges**  
recette en page 63





CHANDOLAS, LAMASTRE,  
LAVILLEDIEU, LES VANS,  
ST ETIENNE DE FONTBELLON,  
VALLON PONT D'ARC,  
VALS-LES-BAINS

**À PARTIR  
DE 9,50 €**

**100 %  
LOCAL**

EMBALLAGES  
BIODÉGRADABLES  
OU RECYCLABLES

**Ludique**  
le pique-nique

Goûtez l'Ardèche

nous sélectionnons le meilleur\*

\* We only choose the best

Pour déguster un pique-nique 100% local :  
[www.goutezlardeche.fr/pique-nique/](http://www.goutezlardeche.fr/pique-nique/)  
+ d'infos sur Goûtez l'Ardèche® en page 54

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

**ardèche**  
LE GOÛT

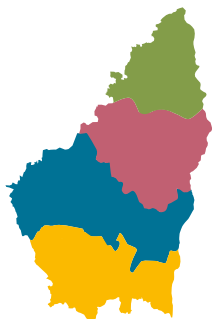
ÉMERVEILLÉS PAR  
**L'ARDÈCHE**

**ardèche**  
LE DÉPARTEMENT

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

© CD07 / Matthieu Dupont

# SOMMAIRE



**ARDÈCHE SEPTENTRIONALE**

**CENTRE ARDÈCHE**

**MONTAGNE ET PIÉMONT**

**ARDÈCHE MÉRIDIONALE**

**HORS ARDÈCHE**

- Où **manger** local et de qualité ?
- Où **acheter** des produits locaux et de qualité (vente à la ferme, artisan, magasin d'entreprise, point de vente)
- Où déguster une **glace** de qualité ?
- Où trouver une **Baguette ardéchoise** ?
- Où trouver le gâteau **Lou Pisadou** ?
- Où rencontrer des professionnels passionnés ?
  - Les **rendez-vous savoureux**
  - Les **marchés** hebdomadaires
- Les **musées** gourmands
- Comprendre les **logos**
- Découvrez le **car Foud'Ardèche**
- **Recette** des « Toqués d'Ardèche »

page	page	page	page	page
6	12	22	34	43
6	13	24	35	-
-	18	29	41	43
8	18	30	42	-
9	19	31	42	-

44

52

54

57

62

63

# LÉGENDE DES PICTOS

-  Goûtez l'Ardèche®
-  Châtaigne d'Ardèche AOP
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  Point de vente collectif
-  Exploitation HVE
-  Agriculture bio et biodynamique
-  Les étapes savoureuses d'Ardèche®
-  Bienvenue à la ferme®
-  Marque Valeurs du Parc®
-  Vignobles & Découvertes
-  CIVAM / De Ferme en Ferme®
-  Les Toqués d'Ardèche®
-  Logis® d'Ardèche
-  Bistrot de Pays®
-  Maître restaurateur®
-  Les restaurants étoilés
-  Baguette ardéchoise
-  Lou Pisadou

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, LIMITEZ LES ALIMENTS GRAS,  
SALÉS ET SUCRÉS.

## Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût

4 avenue de l'Europe Unie - 07000 Privas  
04 75 20 28 08 - [contact@ardechelegout.fr](mailto:contact@ardechelegout.fr)

Ardèche le goût accompagne les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement, valorise les productions locales et la gastronomie ardéchoise autour de projets collectifs. Cette association gère 2 marques collectives : Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses® d'Ardèche.

Document réalisé par Ardèche le goût  
en collaboration avec le Département de l'Ardèche

Bien que sérieuses et vérifiées, les informations fournies à titre indicatif dans ce document ne peuvent en aucun cas être considérées comme contractuelles. Nous vous invitons à vérifier les dates et horaires directement auprès des établissements/organismes.

Papier issu de forêts gérées durablement.

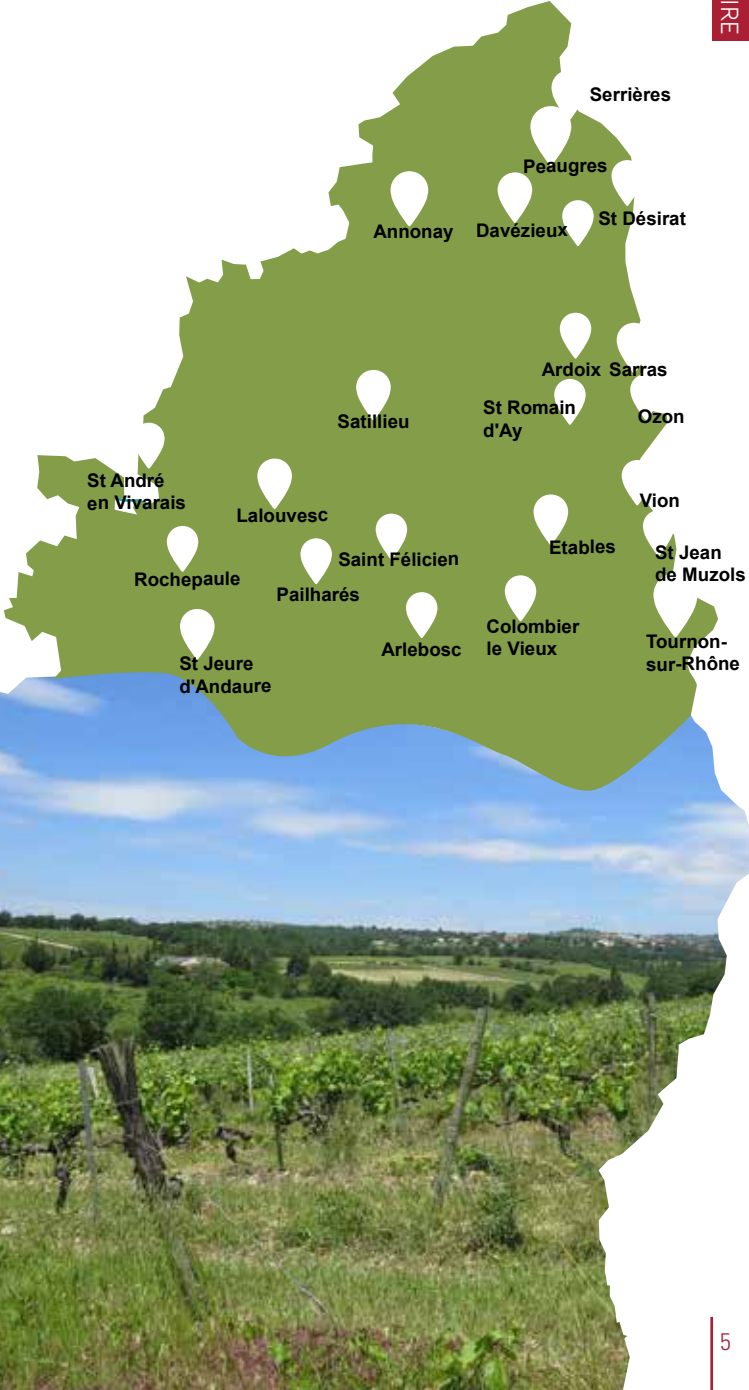
Crédits photos : Ardèche le goût, Ardelaine, Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche, Association du fin gras du Mézenc, Séverine Baur, Jean-Loup Bertheau, Castanea, CFPPA Olivier de Serres, Château de la Selve, Clos de l'Abbe Dubois, Comité interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche, Mélissa Crus, Simon Descamps, Domaine Alain Dumarcher, Domaine de Mermès, Domaine Lavandais Maison de la lavande, Domaine Notre Dame de Cousignac, Matthieu Dupont, Mathieu Dupont/OT Cévennes d'Ardèche, Ferme de Craux, Fotolia, Grotte de Saint-Marcel, Mas Daudet, Museum de l'Ardèche, Néovinum/ Aven d'Ornac, PNR des Monts d'Ardèche, Claude Prigent, Terra Cabra, truffes-ardeche.fr, Valcom, 2000 Vins d'Ardèche, CD07/Véronique Popinet, CD07/Nicolas Ansourian

Document financé par :

**ardèche**  
LE DÉPARTEMENT



# ARDÈCHE SEPTENTRIONALE



Serrières

Peaugres

St Désirat

Annonay

Davézieux

Ardoix Sarras

St Romain d'Ay

Ozon

Satillieu

St André en Vivarais

Lalouvesc

Vion

Rochepeule

Pailharés

Saint Félicien

Etables

St Jean de Muzols

St Jeure d'Andaure

Arlebosc

Colombier le Vieux

Tournon-sur-Rhône

# OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

## Restaurant Le Panoramic

Ozon

440 Le village, route des sables - 04 75 23 08 14 - *Cuisine de tradition*



## Restaurant L'Escapade

Rochepaule

Place de l'Eglise - 04 75 30 54 67 - *Cuisine de tradition*



## Hôtel Monhotel

Serrières

115, quai Jules Roche - 04 75 34 00 01



## Schaeffer

Serrières

34, quai Jules Roche - 04 75 34 00 07



## Restaurant Aux Sablettes

Tournon-sur-Rhône

187, route de Lamastre - 04 75 08 44 34



## Hôtel Restaurant Les Azalées

Tournon-sur-Rhône

6, avenue de la gare - 04 75 08 05 23



## Hôtel La Chaumière

Tournon-sur-Rhône

76, quai Farconnet - 04 75 08 07 78



# OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

## La Main Paysanne

Annonay

11, rue du 4e spahi - 04 75 32 14 00



## Volailles Roumeysi

Ardoix

75, allée des Turcs - 06 83 35 10 40 - *Volailles et foie gras*



## Ferme des Genêts

Arlebosc

Les Fauries - 04 75 06 74 56 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*



**Dinature**Colombier le Vieux

Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance)  
06 47 77 24 25 - *Biscuits*

**Ferme de Tartavel**Davézieux

368, route du Forez - 04 75 32 30 18

**Stolon Clic'Bio Nord Ardèche**Davézieux

Parc de la Lombardière - clicbio@riseup.net - Récupération des commandes le jeudi de 17h à 19h - *Produits bio alimentaires*

**Entre deux champs**Eclassan

100, Chemin de Nardy - 06 78 13 03 90 - *Confitures, sirops et nectars de fruits rouges*

**Au Pavé de Saint-Régis**Lalouvesc

04 75 32 25 28 - Ouvert de 7h à 19h (20h en juillet et août), fermé le mercredi - *Pâtisseries*

**Nectardéchois**Pailharès

290, chemin de Baud - 04 75 06 12 18 - *Jus et nectars de fruits*

**A 2 pas des champs**Peaugres

569, rue centrale - 04 75 32 30 01

**La Glaneuse**Saint-André en Vivarais

Le Basset - 06 24 29 16 05 - *Sirop, gelée de foin, tisanes*

**Charcuterie Largeron**Saint-Cyr

24, rue du vivarais - 04 75 67 47 89  
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le matin les dimanches et jours fériés - *Charcuteries*

**Distillerie Jean Gauthier**Saint-Désirat

600, route du Syrah - 04 75 34 23 11  
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et 14h à 18h, samedi de 10h à 12h et 14h à 18h30, dimanche et jours fériés de 14h à 18h30. Juillet, août de 8h à 12h et 14h à 19h, week-end et jours fériés de 10h à 12h - *Liqueurs*

**Domaine de Gouye**Saint-Jean-de-Muzols

1085, chemin de Gouye - 06 71 92 17 60  
Ouvert tous les jours sur Rdv - *Vins Saint Joseph*

**La Chèvre d'Andaure**Saint-Jeure-d'Andaure

Le Serre - 06 95 54 43 48 - Visite libre à la ferme, magasin et assistez à la traite de mars à novembre les soirs de 17h à 18h30. Fermé le dimanche - Visite guidée en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - *Fromages de chèvre*

**Spiruline des Monts d'Ardèche**Saint-Jeure-d'Andaure

Mazabrard - 04 75 08 05 76 - *Spiruline*

**La Chèvre Blanche**Satillieu

La Garenne - 04 75 34 94 82 - Ouvert tous les jours de 17h à 19h ou sur Rdv, dégustation payante. Fermé du 01/11 au 15/02

*Fromages de chèvre*

**Vival**Satillieu

Rue Centrale Quai Vinson - 04 75 34 95 52 - *Point de vente*

**La Source au Miel**Vion

Les grandes vignes - 04 75 08 26 46 - Sur Rdv uniquement - *Miels*



## OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

**Boulangerie La Croûte en'OR**Etables

255, rue du Château - 04 75 06 80 12

**Au Pavé de Saint Régis**Lalouesc

2, rue des Cévennes - 04 75 32 25 28

**Boulangerie Brias**Peaugres

Le village - 04 75 34 83 26

**Le Fournil Félicien**Saint-Félicien

Place Chanteroux - 04 75 06 21 69

**Le Fournil Sarrassois**Sarras

7, Place Bochirol - 04 75 23 08 79

**Boulangerie Saint-Sorny**Tournon-sur-Rhône

63, avenue du 8 mai 1945 - 04 75 08 08 42



# OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

**Pâtisserie Chenevier**



Annonay

7, place des Cordeliers - 04 75 33 40 55

**Pâtisserie Oglanon**



Annonay

Les platanes - 04 75 33 43 04

**Boulangerie La Croûte en'OR**



Etables

255, rue du Château - 04 75 06 80 12

**Boulangerie Brias**



Peaugres

Le village - 04 75 34 83 26

**Le Fournil Sarrassois**



Sarras

7, place Bochirol - 04 75 23 08 79

**La Croût'Ardéchoise**



Tournon-sur-Rhône

Route de Lamastre - 04 75 08 85 07





# L'ESPRIT LIBRE

Voyage dans un monde gourmand  
autour d'Annonay



[ardechegrandair.com](http://ardechegrandair.com)





# CENTRE ARDÈCHE



St Agrève

Désaignes

Lamastre

St Prix

Guilhaud  
Granges

Jaunac

Le Cheylard

St Jean  
Chambre

Chateauneuf  
de Vernoux Boffres

Alboussière

St Péray

Accons

St Barthélémy  
le Meil

Chalencon  
Beauvène

Silhac

Vernoux

Soyons  
Charmes  
sur Rhône

St Genest  
Lachamp

St Sauveur  
de Montagut

St Fortunat  
sur Eyrieux

Beauchastel

St Pierreville

St Etienne  
de Serre

La Voulte  
sur Rhône

Pranles

Rompon

Privas

Le Pouzin

Veyras

Alissas  
Chomérac

Rochessaive

# OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

## Le Carré d'Alethius

### Charmes-sur-Rhône

4, rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 - *Cuisine gastronomique*



## Ferme auberge de Jameysse

### Désaignes

Jameysse - 04 75 06 62 94 - *Cuisine de tradition*



## Hôtel L'Escapade

### Lamastre

Le Groubon - 04 75 06 33 90



## La Mère tranquille

### Lamastre

1, place de la République - 04 75 06 48 52 - *Cuisine de bistrot*



## Le Petit Resto

### Privas

18, rue de la République - 04 75 64 61 39 - *Cuisine de bistrot*



## Auberge des Cévennes

### Saint-Agrève

10, place de la République - 04 75 30 10 22



## La Cerise sur l'Agneau

### Saint-Pierreville

Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 - *Cuisine de tradition*



## Restaurant les Marronniers

### Saint-Sauveur-de-Montagut

1, grand rue - 04 75 65 46 90 - *Cuisine de bistrot*



## Hôtel le Cèdre de Soyons

### Soyons

670, Route de Nîmes - 04 75 60 83 55



# OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

## Miellerie de Boissy

[Accons](#)

Boissy - 485, route de Chaussinand - 04 75 29 30 66

*Miel et produits de la ruche*



## Domaine des Accoles

[Alissas](#)

593, route des Blaches - 06 85 19 57 46 - Ouvert mardi, jeudi, vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, samedi matin et sur Rdv

*Vins IGP Ardèche, vins de France et jus de raisin*



## Super U

[Alissas](#)

La clé du sac - 04 75 66 96 69 - Ouvert tous les jours sauf le dimanche

*Point de vente*



## Nolwenn Roesch

[Beauvène](#)

Avertoux - 04 75 30 64 20 - *Châtaignes fraîches*



## Céline Vuitton

[Beauvène](#)

Avertoux - 06 52 20 50 10 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*



## Ferme du Chaléat

[Boffres](#)

Le Chaléat - 06 84 09 40 54 ou 06 22 58 47 09

*Châtaignes fraîches et produits transformés, fruits rouges, Sorbet Paysan®, confiture, coulis et sirop*



## L'Ormeau

[Chalencon](#)

Rue Royale - 04 75 59 99 57 - En été, ouvert tous les jours sauf lundi et jeudi soir. Le reste de l'année : nous consulter - *Plats cuisinés et charcuteries, traiteur*



## Gaec de Labrot

[Chalencon](#)

Labrot - 04 75 29 14 25 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*



## Jules Courtial

[Châteauneuf de Vernoux](#)

372, chemin de Riol - 04 75 58 02 33 - *Charcuteries et salaisons - IGP Ardèche*

**Stolon du Vernas**[Chomérac](#)

Ferme du Vernas - stolonduvernas@gmail.com - Récupération des commandes le mardi de 17h30 à 19h - *Produits bio alimentaires*

**La mûre gourmande**[Désaignes](#)

La Roche - 06 50 19 40 03 - *Confitures et pâtes de fruits rouges*

**Lucile Forot**[Désaignes](#)

Charpelière - 06 33 02 45 11 - *Châtaignes fraîches*

**Fromagerie du Vivarais**[Désaignes](#)

Les Péliçons - 04 75 06 62 71 - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h (16h le vendredi) - *Fromages*

**David Loupiac**[Désaignes](#)

Bonnefond - 04 75 06 64 59 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Jean Ripaud**[Désaignes](#)

Le Buisson - 04 75 06 56 12 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Ferme Boulon**[Jaunac](#)

300, route de la grange - 04 75 64 24 31

Ouvert toute l'année sur Rdv - *Fromages de vache et de chèvre, produits à base de châtaigne*

**Boulangerie Pâtisserie Le Pain d'Antan**[Lamastre](#)

18, place Montgolfier - 04 75 06 42 46

Ouvert tous les jours sauf le mercredi - *Biscuits*

**La Ferme du Châtaignier**[Lamastre](#)

Le Roux - 04 75 06 30 19

Ouvert le mercredi et samedi de 15h à 18h de Pâques à la Toussaint.

En juillet et août, ouvert tous les jours de 11h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi. Sur Rdv en dehors de ces horaires  
*Châtaignes fraîches et produits transformés, confitures*

**Magique Ardèche**[Lamastre](#)

11, place Seignobos - 06 79 95 69 40 - Ouvert tous les jours.

Nocturne en juillet-août - *Point de vente, pique-nique*

**Super U**Lamastre

Zone Industrielle - 04 75 06 59 59

Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente***L'Escale Paysanne**La Voulte-sur-Rhône

5, route de Beauchastel - 04 75 64 41 86

**Super U**Le Cheylard

ZI La Palisse - 04 75 29 74 44

Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente***Musée du Vivarais protestant**Pranles555, route du Bouschet - 06 33 02 39 52 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***Boucherie Saulignac**PrivasZone du Lac - 04 75 64 20 17 - Ouvert tous les jours sauf les lundis et dimanches - *Charcuterie***Clément Faugier**PrivasLe logis du Roy - 04 75 64 07 11 - Ouvert du lundi au jeudi de 8h15 à 11h45 et de 13h30 à 17h15, 16h15 le vendredi - *Spécialités à base de châtaigne***L'Echoppe Paysanne**Privas

Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40

**Les Caves de l'Helvie**Privas3, place du Foiral - 04 75 64 61 60 - Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h, le dimanche 9h à 12h - *Vins et alcools, point de vente***Stolon de Privas**Privas10, Place de l'Hôtel de ville - privas@stolons.org - Récupération des commandes le jeudi de 17h30 à 19h - *Produits bio alimentaires***Une histoire de goût**Privas

Place du jeu de ballon - 04 75 64 53 94

Ouvert du mardi au samedi sauf le jeudi après-midi. Juillet-août, ouvert du lundi après-midi au samedi - *Point de vente*

**La Caprovine**[Rochessaue](#)

Ferme Basset - Périchon - 04 75 65 81 97 - Vente uniquement sur le marché de Privas le mercredi et le samedi de mars à octobre

*Picodon, œufs bio, viande d'agneau Label Rouge*

**Ferme de Tallans**[Rompon](#)

Tallans - 06 51 61 81 26 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Stolon de Rompon**[Rompon](#)

236, Route des fonts du Pouzin - silesvachesavaientdesailes@gmail.com

Récupération des commandes le jeudi de 16h30 à 19h - *Produits bio alimentaires*

**Carrefour contact**[Saint-Agrève](#)

Près de Coussac - 04 75 30 24 64 - *Point de vente*

**L'Agrivoise**[Saint-Agrève](#)

Quartier de la gare - 04 75 30 70 76 - Ouvert de septembre à juin, le samedi de 15h à 19h et ponctuellement le vendredi soir (concert) de 17h à 21h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 16h à 20h. Fermé en janvier et février - sauf les dimanches de juillet. Visite guidée les lundis en juillet et août à 17h (réservation à l'Office de tourisme 04 75 64 80 97) - *Bières*

**Salaisons Teyssier**[Saint-Agrève](#)

Place de Verdun - 04 75 30 14 22 - Entreprise du Patrimoine Vivant  
Visites du site de production en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - *Charcuteries*

**Gaec de la châtaigneraie**[Saint-Barthélémy-Grozon](#)

La Châtaigneraie des Hières - 04 75 06 58 17 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Thomas Gallix**[Saint-Barthélémy-Grozon](#)

Nas - 04 75 06 25 96 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**La Ferme de Pisse Renard**[Saint-Etienne-de-Serre](#)

Tauzuc - 04 75 64 54 88 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Helix Eyrieux**[Saint-Fortunat-sur-Eyrieux](#)

Pont Pierre - 04 75 65 21 80 - Ouvert toute l'année sur Rdv  
*Escargots*



**Ferme des Ducs**[Saint-Genest-Lachamp](#)

Les Ducs Jouanvins - 04 75 30 20 86 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**La Ferme de Grimaudier**[Saint-Jean-Chambre](#)

Les Rabarines - 09 64 47 28 96 - Ouvert tous les jours sur Rdv  
*Châtaignes fraîches, produits transformés et confitures*

**La Forêt du Puy**[Saint-Jean-Chambre](#)

04 75 58 09 96 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Gaec de Samarie**[Saint-Jean-Chambre](#)

Le Perrier - 04 75 55 41 05 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**EARL Pouchon**[Saint-Jean-Chambre](#)

Pouchon - 04 75 58 02 95 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Jules Dreumont**[Saint-Jean-Chambre](#)

Gamard - 09 60 44 54 19 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**La Grange**[Saint-Péray](#)

129 avenue du Gross Umstad - 04 75 57 49 66

**Michel Gamon Traiteur**[Saint-Péray](#)

Rue des entrepreneurs - Zone Pole 2000 - 04 75 40 55 11- Ouvert du  
mardi au samedi 8h30 à 12h30 et 16h à 19h  
*Traiteur, spécialités ardéchoises*

**Benjamin Folliot**[Saint-Pierreville](#)

Le paradis - Tautuc - 06 71 11 00 14 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Michel Chavanier**[Saint-Prix](#)

Boutonac - 06 95 32 07 83 - *Produits transformés*

**Aux sources**[Saint-Sauveur-de-Montagut](#)

Grande rue - 09 51 59 64 52 - *Epicerie bio et locale*

**Laurent Felix**SilhacLe Haut Villard - 06 86 95 49 55 - *Produits transformés***Les Jardins de Cèdres**SilhacQuartier Ponsoly - 06 76 96 47 18 - *Produits transformés***Medhi Dewez**SilhacBarry - 06 13 61 75 98 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***La Cagette**Veyras

635, avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20

**Boulangerie Pâtisserie Baudouin**Vernoux-en-Vivarais8, place de l'église - 04 75 58 14 80 - Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h et le dimanche matin. Ouvert le lundi en juillet et août - *Délice Ardéchois® - Spécialités à la châtaigne***L'arbre à Pain**Vernoux-en-Vivarais

Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37



## OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

**Terre adélice**Saint-Sauveur-de-MontagutLe Moulinon - 495A Route de l'Eyrieux - 04 75 65 43 00  
En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 14h à 19h et le dimanche de 15h à 19h. Le reste de l'année, ouvert du lundi au jeudi de 14h à 17h - *Glaces et sorbets*

## OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

**Boulangerie Brunière**Alboussière

Résidence Beauséjour - 04 75 58 31 35

**Boulangerie Jocteur**Beauchastel

31, Basse ville - 04 75 62 21 42



**Boulangerie Nebois**Chomérac

Rue de la République - 04 75 30 18 99

**Les Granges Croustillantes**Guilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 06 59 68 66 22

**Boulangerie Schuler**Lamastre

18, place Montgolfier - 04 75 06 42 46

**Les Gourmands Disent**Le Cheylard

ZI La Palisse - 06 76 03 56 30

**Le Fournil de l'Ouvèze**Le Pouzin

5, Rue Marcel Nicolas - 06 51 48 90 49

**Boulangerie Ardéchoise**Privas

1, place de la République - 04 75 64 38 52

**La Châtaigneraie**Saint-Sauveur-de-Montagut

8, grande rue - 04 75 65 42 75



## OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

**Les Granges Croustillantes**Guilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 06 59 68 66 22

**Pâtisserie Molès**Lamastre

Rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88

**Pâtisserie Carl Rechu**Privas

11, Rue Hélène Durand - 04 75 64 27 18

**Pâtisserie Mounier**Saint-Péray

85, rue de la République - 04 75 40 30 10

**La Châtaigneraie**Saint-Sauveur-de-Montagut

8, grande rue - 04 75 65 42 75



# Vos rdv œno-gourmands DE CORNAS EN SAINT-PÉRAY

16  
oct

17  
oct

18  
oct

**RHÔNE  
CRUSSOL  
TOURISME**  
Destination vignobles et pleine nature

RhôneCrussol  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Infos et réservations indispensables  
Office de tourisme Rhône Crussol  
04 75 40 46 75 - [tourisme@rhone-crussol.fr](mailto:tourisme@rhone-crussol.fr)  
[www.rhone-crussol-tourisme.com](http://www.rhone-crussol-tourisme.com)

  @rhonecrussol @saintperay @cornas

# MONTAGNE ET PIÉMONT



- Borée
- St Martial
- Le Béage
- Le Lac d'Issarlès
- Ste Eulalie
- Sagnes et Goudoulet
- St Cirgues en Montagne
- Usclades et Rieutord
- Vallées d'Antraigues Asperjoc
- Lanarce
- Montpezat sous Bauzon
- Juvinas
- Aizac
- Genestelle
- Meyras
- Chirols
- St André de Vals
- Thueyts
- Pont de Labeaume
- Vals les Bains
- Darbres
- Jaujac
- Lalevade
- Aubenas
- Vesseaux
- Borne
- Ucel
- St Privat
- Lussas
- St Martin sur Lavezon
- Meysses
- Saint Laurent les Bains
- Laval d'Aurelle
- Rocher
- St Etienne de Fontbellon
- St Didier sous Aubenas
- Mirabel
- St Pons le Centenier
- Lachapelle s/Aubenas
- Lavilledieu
- Villeneuve de Berg
- Vinezac
- St Germain
- Lanas
- Le Teil
- Valvignères
- St Maurice d'Isle

# OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

## Le Bistrot de Manon

Aubenas

Maître artisan cuisinier

8, place de la République - 04 75 35 28 42 - *Cuisine de bistrot*



## Notes de Saveurs

Aubenas

16, rue nationale - 04 75 93 94 46



## Hôtel restaurant Beauséjour

Le Béage

Route du Lac - 04 75 38 85 02 - *Cuisine de tradition*



## Auberge du Bez

Borne

RD 19, hameau du Bez - 04 66 46 60 54 - *Cuisine de tradition*



## Le Panoramic

Le Lac d'Issarlès

Le lac - 04 66 46 21 65



## Hôtel des Sapins

Lanarce

Route du Puy - 04 66 69 46 08



## Hôtel Spa Restaurant Le Provence

Lanarce

Le village - 04 66 69 46 06



## Auberge du Vieux Lanas

Lanas

2 place du village - 04 75 37 77 09



## Boucherie Thierry

Le Teil

Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 - Ouvert tous les midis - Fermé le dimanche - *Cuisine de bistrot*



## Restaurant Retour aux sources

Meyras

Le Gua - 04 75 94 47 29 - *Cuisine de tradition*



## Hôtel du Levant - Restaurant Brioude

Meyras

Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07 - *Cuisine gastronomique*





**Le Marmitroll**

Meysse

1, place du Champ de Mars - 04 75 01 53 88 - *Cuisine de bistrot*



**Hôtel restaurant Le Chêne Vert**

Rocher

Le village - 04 75 88 34 02 - *Cuisine de tradition*



**Auberge Chanéac - La Table du Terroir**

Sagnes-et-Goudoulet

Le village - 04 75 38 80 88 - *Cuisine de tradition et traiteur*



**Hôtel restaurant Les Cévennes**

Saint Cirgues en Montagne

Rue cousines - 04 75 38 93 73



**Auberge de Montfleury**

Saint-Germain

200, route des cépages - 04 75 94 74 13 - *Cuisine gastronomique*



**Chez Marti**

Saint-Germain

60, route des cépages - 04 75 94 88 83

*Cuisine de tradition*



**Hôtel Le Mas de Mon Père**

Saint-Jean-le-Centenier

Quartier Argence RN 102 - 04 75 36 71 23



**Restaurant Au Levant**

Saint-Maurice-d'Ibie

310 rue des puits-fontaines - 04 75 94 70 89 - *Cuisine de tradition*



**Hôtel la Mère Biquette**

Saint-Pons

Les Allignols - 04 75 36 72 61



**Les Marronniers**

Thueyts

18 place du Champ de Mars - 04 75 36 40 16



**Les Platanes**

Thueyts

30, avenue du Val d'Ardèche - 04 75 93 78 66



**Ferme de la Besse**

Usclades et Rieutord

La Besse Rieutord - 04 75 38 80 64 - *Cuisine de tradition*



**Hôtel l'Helvie - Restaurant Le Vivarais**Vals-les-Bains5, avenue Claude Expilly - 04 75 94 65 85 - *Cuisine gastronomique***Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades**Vals-les-Bains11, avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 43 70 - *Cuisine de tradition*

## OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN  
D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

**ES Vinaigrierie**Aizac

Le Col - 04 75 88 34 23 - Ouvert sur Rdv

*Vinaigres, condiments et limonade***Ets Sabaton**AubenasLa Plaine - 04 75 87 83 83 - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30  
et 13h30 à 18h30 et le samedi en décembre*Confitures, spécialités à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Intermarché Hyper**AubenasZone du Moulon - 04 75 35 87 50 - *Point de vente***La Musette**Aubenas

4, place de l'Airette - 04 75 35 21 73

**Le Village des Producteurs**AubenasChemin de la jardinerie - 04 75 36 65 68 - *Produits transformés***Marrons Imbert**AubenasChemin du Lac - 04 75 35 13 39 - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à  
12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi en décembre*Crème de châtaigne***Stolon d'Aubenas**AubenasLa Halle Chaussabel - 32, Chemin de Roqua - aubenas@stolons.org -  
Récupération des commandes le mercredi de 17h à 18h30 - *Produits**bio alimentaires*

**Producteurs de Violine de Borée**Borée

Echamps - vente par correspondance  
violinedeboree@gmail.com

*Spécialités à base de pomme de terre*

**Magali Gleize**Borne

Le Village - 04 66 46 65 11 - *Produits transformés*

**Les Champs d'Aubignas**Chirols

Chemin des Champs d'Aubignas - 07 82 85 93 48  
*Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Ardelyne**Darbres

Quartier La violle - 07 77 94 55 38  
*Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Gaec Roux**Genestelle

L'Abeillaud - 04 74 88 28 16 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**La ferme de Craux**Genestelle

Château de Craux - 06 72 18 20 81 - *Glaces, fromage de chèvre, produits transformés à base de châtaigne, boutique à la ferme*

**Rémi Bailet**Genestelle

Le Village - 04 75 90 14 - *produits transformés*

**Sarl Petite châtaigne**Genestelle

Bise - 04 75 38 74 47 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**La Biasso**Jaujac

175, rue Jean Moulin - 09 83 42 53 66

**Le Fournil du Tanargue**Jaujac

20 ,rue Paillette - 04 75 93 28 23 - *Point de vente*

**Maison Dumercier - Jaujac Biscuit**Jaujac

Rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - *Biscuits*

**Jérémie Omont**Juvinas

Ainac - 06 03 06 17 71 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

**Loutriol - Interlude Ardéchois**[Lachapelle-sous-Aubenas](#)230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 - *Jus de fruits, nectars, confitures***Mellifera**[Lalevade d'Ardèche](#)10, rue des Planas - 06 52 63 94 25 - *Miels et nougats***La Chavade**[Lanarce](#)

Col de la Chavade - RN 102 - Astet - 04 75 37 51 06

**Charcuterie Puzzi**[Lanarce](#)RN 102 - 04 66 69 44 79 - Ouvert tous les jours. Fermeture annuelle du 15/01 au 01/03 - *Charcuteries***Fromager Les Hautes Terres**[Lanarce](#)RN 102 - 04 66 46 42 18 - *Point de vente***Boucherie Thierry**[Le Teil](#)Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 - Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h, le dimanche de 7h à 12h - *Charcuteries***Sarl de Lamothe**[Lussas](#)Lamothe - 04 75 94 21 86 - Ouvert sur Rdv uniquement - *Jus de fruits***Domaine Olivier de Serres**[Mirabel](#)Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57 - Ouvert de mai à octobre (toute l'année pour les groupes), les mardis, jeudis, vendredis de 13h15 à 17h. Du mardi au vendredi de 15h à 19h en juillet et août - *Vins, picodon, jus de fruits, biscuits***La Messicole - Anne Lacour**[Montpezat-sous-Bauzon](#)237, chemin de Ravagnac - 09 54 29 69 42 - *Produits transformés à base de châtaigne***Le Safran de Romégier**[Pont de Labeaume](#)110, chemin des Crampes - 06 86 61 48 11 - *Safran***Julien de la Rocca**[Rocher](#)06 63 06 06 38 - *Produits transformés à base de châtaigne***Ferme de Bourlatier**[Sagnes-et-Goudoulet](#)Ouvert des vacances de printemps aux vacances d'automne et 7/7 jours en juillet et août - 04 75 38 84 90 - *Point de vente*

**Yohann Cabourg**Saint Andéol de ValsLa Jouendeyre - 06 61 04 11 51 - *Produits transformés***Gaec des Monts de L'Oize**Saint-Andéol-de-Vals

Le Bénéfice - 06 71 76 75 40 ou 06 73 02 74 50

*Châtaignes fraîches et produits transformés***La Tradition ardéchoise**Saint-Cirgues-en-MontagneRoute du Tunnel - 06 65 51 81 37 - *Charcuteries, salaisons***Le Petit St Cirguois**Saint-Cirgues-en-MontagnePlace du Breuil - 06 33 31 16 65 - *Champignons***Caveau des Vignerons Ardéchois**Saint-Didier-sous-Aubenas

374, route de Montélimar - 04 75 35 58 19

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Vins AOP**Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et IGP Ardèche***Boucherie Charcuterie Moulin**Saint-Etienne-de-Fontbellon

Les Champs - 04 75 93 33 93 - Ouvert du mardi au samedi de 8h à

12h30 et de 14h30 à 19h30 et le lundi matin

*Charcuteries et maêche, pique-nique***Earl du Cluzel**Saint-Jean-le-Centenier

Le village - 04 75 36 70 36 - Ouvert tous les jours

*Jus de fruits et confitures***Gérard Delenne**Saint Laurent les Bains-Laval d'AurelleHubac - 04 66 46 09 44 - *Miels et châtaignes fraîches***La Ferme de Peyrou**Saint Laurent les Bains-Laval d'AurelleLe village - 04 66 46 12 60 - *Châtaignes fraîches et produits**transformés***Salaisons Marion - SAS Saflor**Saint-Martial

Le village - 04 75 29 13 34 - Du 25/04 au 30/09, ouvert de 9h à 12h

et de 14h à 18h du lundi au jeudi, de 10h à 12h et de 15h à 18h le

vendredi et samedi, de 10h à 12h le dimanche. Du 01/10 au 07/04,


ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Charcuteries***Philippe Chaze**Saint-Martin-sur-LavezonLe Moulin - 06 98 31 31 28 - *Produits transformés*

**Gaec de la Selve**Saint-PonsLa Selve - 04 75 36 75 06 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***Charcuterie Rome**Sainte-Eulalie

04 75 38 83 60 - Ouvert en juillet et août, du lundi de 8h à 12h15 et de 14h30 à 19h au dimanche midi. Le reste de l'année de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h. Fermé le mercredi et le dimanche après-midi

*Charcuteries***Confrérie de la Maôche**Sainte-Eulalie

Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur

 Confrérie de la Maôche - 06 59 84 16 34**La Ferme de la source de la Loire**Sainte-Eulalie

Mont Gerbier-de-Jonc - 04 75 38 81 76 - Ouvert du 01/03 au 31/10

**Olivier Aymard**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Pont de l'huile - 04 75 94 67 24 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***La Petite Agricole**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Clos - 06 64 79 43 35 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***Corinne Lefort**Vallées d'Antraigues-AsperjocHameau Chanteloube - 06 31 90 67 14 - *Châtaignes fraîches et produits transformés***Reine des Basaltes**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Raccourci - 04 75 38 71 91 - Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - *Eaux minérales***Fabien Saussac**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Bouchet - 06 61 08 44 35 - *Produits transformés à base de châtaignes***Boucherie Charcuterie Moulin**Vals-les-bains

Avenue Paul Ribeyre - 04 75 93 33 93

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h30, fermé le dimanche et lundi matin - *Charcuteries, maôches et pique-nique*



**Brasserie Bourganel**Vals-les-Bains

7, avenue Claude Expilly - 04 75 94 03 16 - Ouvert du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Visites sur Rdv. Du 01/07 au 31/08 du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Visites à 15h, 16h, 17h et 18h - *Bières*

**Laiterie Carrier**Vals les Bains

04 75 37 40 20 - Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - *Produits laitiers*

**Cave Coopérative de Valvignères**Valvignères

Quartier Auvergne - 04 75 52 60 60 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Vins IGP Ardèche*

**Mas d'Intras**Valvignères

3080, route d'Intras - 04 75 52 75 36 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30. Visite guidée sur Rdv - *Vins IGP Ardèche*

**L'Atelier Royal - Michel Ardail**Vesseaux

Chemin des douces - 06 86 16 66 13 - *Miel*

**La chèvre et le chou**Villeneuve-de-Berg

Voie de Lansas - 04 75 88 75 34

**Mas de Bagnols**Vinezac

1357 route d'Alès - 04 75 36 51 99 - Ouvert du 01/05 au 01/10 du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*



## OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

**Pierre Chauvet**Aubenas

42, boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 - Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à 19h. En juillet-août, ouvert le lundi après-midi et sans interruption en semaine - *Chocolats, pâtisseries, glaces*

**La ferme de Craux**Genestelle

Château de Craux - 06 72 18 20 81 - *Glaces*



## Les Glaces de l'Ardèche



### Ucel

ZA Chamboulas - 04 75 37 69 69 - Ouvert en mai et septembre du mardi au dimanche de 14h à 19h. En juin, tous les jours de 14h à 19h (23h le WE). En juillet et août tous les jours de 14h à 23h. Hors saison, point de vente du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 - *Glaces*

### **Béatrix**

#### Vals-les-Bains

3, avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90 - Entreprise du Patrimoine Vivant - Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit - *Glaces*



## OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

### **Boulangerie Louis Martin**

#### Aubenas

12, rue Auguste Bouchet - 04 75 35 05 28



### **Boulangerie Bastide**

#### Le Béage

Le Village - 04 75 38 79 54



### **Boulangerie Boissin**

#### Jaujac

Place St Bonnet - 04 75 93 22 03



### **La Belle Farinière**

#### Lavilledieu

Place du Barry - 04 75 38 94 41 - *pique nique*



### **Boulangerie Couderc**

#### Pont-de-Labeaume

RN 102 - 04 75 37 92 16



### **Le Relais de la Roche Noire**

#### Rochemaure

881, bd de la Roche Noire - 06 60 80 59 02



### **Boulangerie Roumanet**

#### Saint-Etienne-de-Fontbellon

La Chapelette - 04 75 35 16 04



### **L'épi-cerie**

#### Saint-Martin-sur-Lavezon

06 51 95 77 18



### **Le Pain de Sucre**

#### Saint-Privat

2, rue de Luol - 04 75 58 30



**Boulangerie Lesinsky**Vals-les-Bains

6, faubourg d'Antraigues - 07 67 49 96 19

**Boulangerie Alonso**Villeneuve-de-Berg

Route Nationale - 04 75 94 81 55

## OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

**SARL Eurysace**Aubenas

6, boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93

**La Belle Farinière**LavilledieuPlace du Barry - 04 75 38 94 41 - *Pique-nique***Pâtisserie Reynaud**Sainte-Eulalie

Quartier Jallades - 09 67 79 28 25

**Pâtisserie Viallet**Le Teil

Entre Pont et Rhône - 04 75 49 10 64

**Pâtisserie Laurent**Vals-les-Bains

1, faubourg d'Antraigues - 04 75 37 43 39

**Pâtisserie Alonso**Villeneuve-de-Berg

Route nationale - 04 75 94 81 55



L'Office de tourisme vous propose

# Les visites du goût

*Visites guidées du centre ancien,  
ponctuées de pauses gourmandes,  
à Aubenas et Vals-les-Bains..*

## Ça coûte combien ?

Adultes : 7€  
- de 15 ans : 5€  
- de 5 ans : gratuit



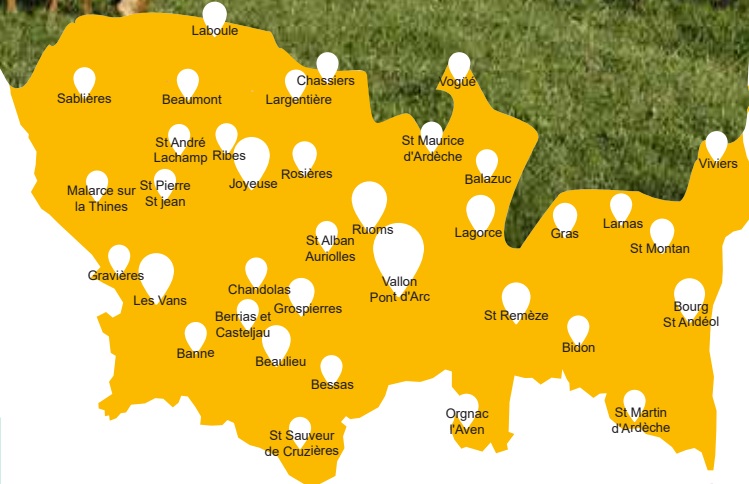
## Où et quand ?

À Vals-les-Bains  
les mardis du  
16 juin au  
8 septembre

■  
À Aubenas  
les mercredis du  
17 juin au  
9 septembre

Réservation obligatoire à  
l'Office de tourisme  
04 75 89 02 03 ou sur  
[www.aubenas-vals.com](http://www.aubenas-vals.com)

# ARDÈCHE MÉRIDIONALE



# OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

## La gare aux saveurs

### Beaulieu

La Gare - 04 75 93 61 06 - *Cuisine de bistrot*



## Restaurant Carabasse

### Beaulieu

Pléoux - 06 17 89 73 58 - *Cuisine de tradition*



## Auberge la Farigoule

### Bidon

Le village - 04 75 04 02 60



## Hôtel Le Clos des Oliviers

### Bourg-Saint-Andéol

Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12



## Hôtel le Prieuré

### Bourg-Saint-Andéol

1, quai Fabry - 04 75 54 62 99



## Auberge Les Murets

### Chandolas

Lengarnayre - 04 75 39 08 32 - *Cuisine de tradition, pique-nique*



## La Bastide du Vebron

### Grospierres

Quartier de Bournet - 04 75 39 08 35 - *Cuisine de tradition*



## La Maison de Nany

### Joyeuse

6, rue de la Recluse - 06 26 59 53 37 - *Cuisine de tradition*



## Restaurant Hôtel Les Cèdres

### Joyeuse

164, avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 - *Cuisine de tradition*



## Les Tilleuls

### Lagorce

Place du 4 juillet - 04 75 37 72 12 - *Cuisine de tradition*



## Le Mas de la Madeleine

### Largentière

Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - *Cuisine de tradition*



## La Cigale et la Fourchette

### Larnas

Le village - 04 69 26 54 25 - *Cuisine de bistrot*



**Hôtel Théodore**

[Ruoms](#)



119, rue Nationale - 04 75 39 61 06

**Le Bellevue**

[Saint-Martin-d'Ardèche](#)



Rue du Candelas - 04 75 04 66 72

**L'Escarbille**

[Saint-Martin-d'Ardèche](#)



Rue Andronne - 04 75 04 64 37

**Auberge du Pont d'Arc**

[Vallon Pont d'Arc](#)



Domaine du Pont d'Arc - 04 75 88 01 57

04 75 37 16 76 (réservation groupes) - *Cuisine de tradition, pique-nique*

**Hôtel le Clos Charmant**

[Vallon Pont d'Arc](#)



66, boulevard Peschaire Alizon - 04 75 88 13 36

**Les Galapian**



[Vallon Pont d'Arc](#)

24, Avenue Jean Jaurès - 06 38 22 55 84 - *Cuisine de bistrot*

**Auberge de Chanailleilles**

[Les Vans](#)



335 Le Château, Chassagnes Bas - 04 75 94 96 01 - *Cuisine de tradition*



**Le Relais du Vivarais**

[Viviers](#)



31, faubourg Les Sautelles - RD 86 - 04 75 52 60 41

## OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

**Muséum de l'Ardèche**

[Balazuc](#)



La Croisette - 04 28 40 00 35 - Ouvert tous les jours d'avril à octobre

*Point de vente*

**Château des Lèbres**

[Banne](#)



04 75 36 34 14 - *Vins IGP Ardèche*



**Domaine de Peyre Brune**Beaulieu

Ouvert du lundi au samedi de 17h à 19h durant l'année. Juillet et août de 10h à 13h et de 15h à 19h - *Vins IGP Ardèche*

**La ferme des Divols**Beaulieu

Les Divols - 06 08 67 12 36

Ouvert tous les jours du 15 mars au 31 décembre de 8h30 à 11h30 et de 17h à 19h - Visite guidée sur Rdv - *Fromages de chèvre*

**Jacques Mathieu**Beaumont

La roche - 04 75 39 90 04 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Domaine du Cassagnole**Berrias et Casteljau

Les Toumaires - 04 75 39 04 05 - *Vins IGP Ardèche*

**Ferme de Peyraube**Bessas

Bois de Peyraube - 06 03 64 70 82 - *Fromages de chèvre*

**Domaine Notre Dame de Cousignac**Bourg-Saint-Andéol

Cousignac - 04 75 54 61 41 - Ouvert tous les jours durant l'été de 9h à 19h. Le reste de l'année : lundi au samedi de 9h à 19h. Hors période : sur Rdv - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Village Saint-Andéol, cuvées rebelles, bio et nature. Restauration bio le soir*

**Domaine des Mûres**Bourg-Saint-Andéol

Les Mûres - 04 75 54 71 05 - Ouvert les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Céréales, farines, huiles*

**Lou Mouli d'Oli**Bourg-Saint-Andéol

Domaine de la Souteyranne - 04 75 54 70 54

Magasin ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, fermé pendant les vacances de Noël. Moulin ouvert de mi-octobre à fin décembre du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h - *Huile d'olive, tapenade, purée d'olive, savon et produits du terroir*

**Epicerie de Chassiers**Chassiers

10, rue Chalendar - 04 75 36 27 76 - Ouvert toute l'année  
*Point de vente*

**Domaine Alain Dumarcher**Gras

Le Clos de Prime - 04 75 04 31 82 / 06 32 36 5119

Ouvert tous les jours de 10h à 19h, sauf le mercredi, sur Rdv le dimanche. En juillet/août, ouvert tous les jours - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche, Huile essentielle de Lavandin*





## Domaine de Mermès

### Gras

Mermès - 04 75 04 37 79 ou 06 26 29 50 61 - Ouvert tous les jours de 9h à 20h, visite du vignoble les mardis et jeudis en juillet et août à 18h. Gratuit - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*



## Les Vergers du Lac

### Gravières

Les Rochettes - Folcheran - 04 75 88 52 34 - *Produits transformés à base de châtaigne*



## Château de la Selve

### Grospierres

La Selve - 04 75 93 02 55 - Ouvert du 01/10 au 30/04 du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. 01/05 au 30/09 du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche - *Vins IGP Ardèche*



## Domaine de Bournet

### Grospierres

D111 - 04 75 39 68 20 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30 - *Vins IGP Ardèche*



## Les Bourrons Couchus

### Joyeuse

Place de la gare - 04 75 39 92 21



## Castanea

### Joyeuse

Parvis de l'Église - 04 75 39 90 66 - Ouvert en avril du mardi au vendredi. De mai à octobre du mardi au dimanche. Tous les jours en juillet et août - *Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche - Point de vente*



## Maison Charaix

### Joyeuse

Avenue François Boissel - 04 75 39 66 70 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 (18h le lundi) et le dimanche de 9h30 à 12h30 - *Macarons*



## Conserverie artisanale Marc Sandevor

### Joyeuse

79, route nationale - 04 69 22 18 45 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et jusqu'à 20h en été - *Conserves salées et sucrées*



## Romain Lamontagne

### Joyeuse

140 Chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 - *Produits transformés*



## Marron Châtaigne EARL

### Laboule

Le Fabre - 04 75 37 12 83 - Ouvert toute l'année, les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h (sinon sur Rdv) - *Spécialités à base de châtaignes*



**Olivier Peytaud**LabouleValos - 04 75 88 95 40 - *Produits transformés à base de châtaigne***Domaine de Vigier**Lagorce

Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18 - Ouvert d'octobre à mars, du lundi au vendredi, de 9h à 12h et 14h à 18h, samedi sur Rdv. Et d'avril à septembre, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30

*Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche***Domaine oleicole et Moulin de Pontet-Fronzèle**Lagorce340 chemin de l'oliveraie - Les Riailles - 04 75 37 19 98 - Magasin et bar à huiles ouverts de 11h à 12h tous les jours sauf le dimanche et de 15 à 18h sauf samedi et dimanche. Visite du moulin et de l'oliveraie (juillet-août), visite intime de l'oliveraie (sur rdv). Détails sur le site internet - *Huile d'olive, olives, pâtes d'olive***Les Ruchers de l'Ibie**Lagorce390, chemin de Laccessas, Gourguet - 06 86 72 45 11 - *Miels***Domaine du Bois de Belle**Malarce-sur-la-ThinesLe Nozier - Thines - 04 75 36 94 85 - Produits disponibles sur commande et sur le marché des Vans - *Spécialités à base de châtaignes et sirops***Alain Testut**Orgnac-l'Aven

Massargues - 06 16 05 20 07 - Ouvert sur Rdv

*Huile d'olive, confitures***Autour de l'Aven**Orgnac-l'Aven

Site de l'Aven d'Orgnac - 04 75 37 78 83

**Elevage du Serre**RibesLe serre - 07 83 46 81 99 - Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 11h. Fermé le mardi. Boutique ouverte tous les matins du mercredi au lundi de 9h à 11h. En juillet et août, ouvert tous les jours sauf le week-end de 18h à 19h - *Picodon AOP***Brasserie de l'Ardèche méridionale**Rosières115 Traverse des Vernades - 04 75 93 46 08 - Ouvert en juillet/août, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Hors-saison, ouvert du mardi au samedi - *Bières*

**Stolon de Rosières**[Rosières](#)

Domaine de Mercoire - jehanroye@gmail.com - Récupération des commandes le vendredi de 17h30 à 19h - *Produits bio alimentaires*

**Traiteur Au Fin Gourmet**[Ruoms](#)

quartier Bévennes - 04 75 93 99 40 - *Traiteur, spécialités ardéchoises*

**Néovinum Vignerons Ardéchois**[Ruoms](#)

Boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 98 08  
Ouvert du 01/10 au 31/03, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 01/04 au 30/09, tous les jours, de 9h à 13h et de 14h30 à 19h, dimanche et jours fériés de 9h30 à 13h, sauf 1<sup>er</sup> mai. En juillet et août ouverture non-stop de 9h à 19h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et IGP Ardèche*

**Jocelyn Gelly**[Sablières](#)

Le Chambon - 04 75 35 89 03 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Mas Daudet - Musée et parc**[Saint-Alban-Auriolles](#)

710, Montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07 - Ouvert du 01/04 au 04/11. Fermé le lundi hors saison - *Point de vente*

**Gaston Jambois**[Saint André Lachamp](#)

Le Vernet - 06 87 37 00 83 - *Produits transformés*

**Domaine de la Croix Blanche**[Saint-Martin-d'Ardèche](#)

Chemin Neuf - 04 75 04 65 07 - Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h (19h d'avril à septembre) - *Vins AOP Côtes du Rhône, IGP Ardèche*

**Domaine Marius Pradal**[Saint-Montan](#)

Le Petit Champagne - 04 75 52 60 30 - Sur Rdv  
*Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, IGP Ardèche*

**Pierre-Yves Berrier**[Saint-Montan](#)

Quartier Baurache - 06 08 76 08 38 - *Produits transformés à base de châtaigne*

**Alain Feynerol**[Saint-Pierre-Saint-Jean](#)

Alrasset - 04 75 39 46 39 - *Produits transformés à base de châtaigne*



**Clos de l'Abbé Dubois**[Saint-Remèze](#)

Le village - 04 75 98 98 44 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. En juillet et août, ouvert tous les jours de 9h à 19h.

Visite de la cave tous les jeudis à 18h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*

**Domaine de Briange**[Saint-Remèze](#)

1890, route des Gras - 04 75 04 14 43 / 06 22 10 45 72

Ouvert du 05/04 au 11/11 - *Point de vente*

**Escargot des Restanques**[Saint-Remèze](#)

1328, Chemin du Moulin à Vent (D4) - 06 07 16 06 42 - Ouvert toute l'année. Visites d'avril à septembre tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h, dimanche sur Rdv - *Escargots*

**Domaine Lavandaïs - Maison de la lavande**[Saint-Remèze](#)

Route des Gorges - RD 490 - 04 75 04 37 26

Ouvert tous les jours du 31/03 au 30/09 et pendant les vacances de la Toussaint - *Point de vente*

**Moulin Vezon**[Saint-Sauveur-de-Cruzières](#)

04 75 39 30 61 - *Moulin à huile, huile d'olives*

**Domaine du Colombier**[Vallon Pont d'Arc](#)

Le Colombier - Route de Ruoms - 04 75 88 01 70 - Visites et dégustations au caveau, activités œnotouristiques - Ouvert tous les jours en juillet-août, du lundi au samedi et sur Rdv le dimanche du 01/09 au 30/06 - *Vins IGP Ardèche*

**Domaine Le Grand Jardin**[Vallon Pont d'Arc](#)

Quartier Grand Jardin face au stade - 04 75 37 72 08

Ouvert tous les jours - *Point de vente*

**Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche**[Vallon Pont d'Arc](#)

Route de Ruoms - 04 75 39 61 27 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Juillet et août, tous les jours de 9h à 19h30

*Vins IGP Ardèche*

**Nougaterie du Pont d'Arc**[Vallon Pont d'Arc](#)

Rond point route de Salavas - 04 75 38 46 97 - Boutique, visite et dégustation gratuites : consulter notre site internet pour les horaires.

Ouvert du lundi au samedi. Fermé en janvier - *Nougat et autres confiseries*



**Aux Fermes des Rayols**[Les Vans](#)

Route de Villefort - 04 75 94 00 93

**Le petit âne bleu**[Les Vans](#)Route de Malbosc - 04 75 37 27 98 - *Produits transformés à base de châtaigne***Le Genêt d'Or**[Vogüé](#)

Gare - 04 75 93 16 91 - Ouvert tous les jours de 9h à 12h et 14h à 19h (sauf dimanche après-midi). En juillet et août, ouvert sans interruption

*Nougat*

## OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

**Glacier Le Pralin - Aigon Thierry**[Ruoms](#)28, route nationale - 04 75 93 29 26 - Ouvert du 01/04 au 31/10, tous les jours - *Glaces et sorbets***Les Glaces de Léon**[Ruoms](#)

50, rue Nationale - 04 75 39 96 48 - Ouvert du 01/04 au 30/09

*Glaces***Aigon Thierry Maître Glacier**[Vallon Pont d'Arc](#)8, rue Jean Jaurès - 04 75 38 02 76 - Ouvert en avril, mai, juin et septembre tous les jours de 13h à 19h, samedi et jours fériés de 13h à 22h. En juillet août, tous les jours de 11 h à 23h - *Glaces et sorbets***Aigon Thierry Maître Glacier****« Aux Glaces de mon père »**[Vallon Pont d'Arc](#)Route de Ruoms - Rond point des sources - 04 75 88 14 02  
Ouvert en avril, mai, juin et septembre du mardi au dimanche de 13h à 19h, samedi et jours fériés 13h à 22h. En juillet-août tous les jours de 13h à 22h - Visite libre et gratuite du laboratoire de fabrication et du musée de la glace, visite guidée sur RDV - *Glaces et sorbets***Le Petit Béatrix**[Vallon Pont d'Arc](#)

10, place Armand Puaux - 04 75 37 52 90 - Entreprise du Patrimoine Vivant - Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit

*Glaces*

**Les Glaces de l'Ardèche**Vallon Pont d'Arc

16, rue Roger Salengro - 06 70 93 51 85 - Ouvert en juillet-août tous les jours à partir de 10h - *Glaces*

**Les Glaces de Léon**Vallon Pont d'Arc

26, rue Roger Salengro - 04 75 38 44 56 - Ouvert du 01/04 au 30/09

*Glaces*

## OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

**Boulangerie Michel**Saint-Maurice d'Ardèche

Le Village - 04 75 37 70 66

**Boulangerie Constant**Ruoms

92, route Nationale - 04 75 39 63 39

**Boulangerie Saud**Vallon Pont d'Arc

48, boulevard Peschaire Alizon - 04 75 88 05 53

**Boulangerie Alexandra**Les Vans

Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73 - *Pique-nique*

**Le marché des Gourmandises**Les Vans

14, Rue du Marché - 04 75 37 21 34

## OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

**Pâtisserie Constant**Ruoms

92, route Nationale - 04 75 39 63 39

**La duchesse d'Arc**Vallon Pont d'Arc

Bd Peschaire Alizon - 04 75 88 04 13

**Pâtisserie Alexandra**

Les Vans

Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73



**Le Marché des Gourmandises**

Les Vans

14, place du Marché - 04 75 37 21 34



## HORS ARDÈCHE



### OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

**Auberge Monnet**

La Roche de Glun (Drôme)

3, place du petit puit - 04 75 84 57 80 - *Cuisine de bistrot*



### OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

**Salon glacier Terre adélice**

Grenoble (Isère)

3, rue d'Agier - 04 76 54 86 50 - *Glaces et sorbets*



**Salon glacier Terre adélice**

Lyon 5<sup>e</sup> (Rhône)

1, place de la baleine - 04 78 03 51 84 - *Glaces et sorbets*



**Pierre Chauvet**

Valence (Drôme)

3, place des Clercs - 04 75 55 47 78 - *Chocolats, pâtisseries, glaces*



# OÙ RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?



## LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX

PRINTEMPS		
de mars à octobre	 Néovinum à l'Aven d'Ornac	Ornac-l'Aven - 1 visite par mois
19 mars	 Soirée œnophile « Notre terroir Ardéchois »	Néovinum, Ruoms
du 20 au 22 mars	Bouteilles en Bretelles	Bourg-Saint-Andéol
21 mars	 Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	Le Béage
26 mars	 Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	Les Etables (43)
du 27 au 29 mars	19 <sup>e</sup> Salon des vins de France	Charmes-sur-Rhône
d'avril à septembre	 <b>Viti-sophrologie</b> Tous les mardis à 17h30, marche sensorielle au cœur d'un domaine viticole bio, une sophrologue diplômée vous guide à la rencontre de vos sens et vous prépare à la dégustation de vins bios et naturels.	Domaine de Cousignac, Bourg-Saint-Andéol 06 89 64 49 67 <a href="http://www.domainedecousignac.fr">www.domainedecousignac.fr</a>
Avril/mai/juillet/août	  <b>La visite épicurienne</b> Après la découverte de la grotte, dégustez les vins des vignerons dans un espace exceptionnel à 45m sous terre ! Tous les jeudis à 11h pendant les vacances scolaires (Pâques, été, Toussaint) et les samedis 2 mai, 9 mai, 23 mai et 30 mai.	Grotte Saint-Marcel, Bidon 04 75 04 38 07 <a href="http://www.grotte-ardeche.com">www.grotte-ardeche.com</a>
4 avril après-midi et 5 avril	Salon du chocolat et autres gourmandises	Ucel
10 avril	La bio dans les étoiles	Annonay
11 avril	Pâques en vins blancs	Caveau la Cévenole, Rosières
23 avril	 Soirée œnophile « Fleurs et vins »	Néovinum, Ruoms



<p>25 et 26 avril</p> 	<p><b>L'Ardèche De Ferme en Ferme®</b></p> <p>En cette 21<sup>e</sup> édition, 61 fermes vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir une agriculture durable, de qualité et de proximité. Visites guidées, dégustations et échanges avec les agriculteurs seront à l'honneur mais laissez-vous surprendre !</p>	<p>sur tout le département  <a href="mailto:contact@civamardeche.org">contact@civamardeche.org</a>  <a href="http://www.civamardeche.org">www.civamardeche.org</a></p>
<p>29 avril</p> 	<p><b>Visite de ferme chez un éleveur Fin Gras</b></p>	<p>Chaudeyrolles (43)</p>
<p>du 15 mai au 10 juillet</p> 	<p><b>Marché de la truffe d'été</b></p>	<p>Ruoms</p>
<p>18 mai</p> 	<p><b>Soirée œnophile « Les vins sur la plancha »</b></p>	<p>Néovinum, Ruoms</p>
<p>23 mai</p>  	<p><b>Fête de la vigne et du vin</b></p> <p>Une journée placée sous le signe de la convivialité, la bonne humeur et l'amitié. Dégustation gratuite de vins, avec saucissons et picodons d'Ardèche. Animations diverses pour jouer autour de la vigne et du vin, surprises et cadeaux à gagner</p>	<p>Clos de l'Abbé Dubois, Saint-Remèze  04 75 98 98 44  <a href="http://www.closdelabbedubois.com">www.closdelabbedubois.com</a></p>
<p>30, 31 mai et 1<sup>er</sup> juin</p>	<p><b>Pique-nique chez le Vigneron indépendant®</b></p> <p>Dans les domaines participants</p>	<p><a href="http://www.vigneron-independent.com">www.vigneron-independent.com</a></p>
<p>31 mai</p>  	<p><b>Fête de la tonte</b></p> <p>Chaque année, les moutons ont besoin d'être déshabillés : Venez découvrir le fabuleux savoir-faire de nos tondeurs qui, au printemps, sillonnent l'Ardèche et tondent près de 25000 brebis ! Ateliers créatifs, visites, musique et spectacles pour toute la famille.</p>	<p>Ardelaine, Saint-Pierreville  04 75 66 63 08  <a href="http://www.ardelaine.fr">www.ardelaine.fr</a></p>
<p>3 juin</p>  	<p><b>Les mercredis de la Selve</b></p> <p>Tous les mercredis à 18h, le Château de la Selve vous accueille pour une visite du domaine et une dégustation de ses vins en biodynamie autour de produits du terroir. Gratuit et sans réservation.</p>	<p>Grospierrres  04 75 93 02 55  <a href="http://www.laselve.com">www.laselve.com</a></p>

<p>6 et 7 juin</p>  <p>©JL Bertheau</p>	<p><b>Fête du Fin Gras du Mézenc</b></p> <p>6 juin à 12h à Chaudeyrolles (43) : en ouverture de la fête, cuisson de bœuf Fin Gras à la broche, animations. 7 juin dès 9h et toute la journée à Saint-Front(43) : marché de producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses.</p>	<p>Saint-Front (43) 04 71 56 17 67 <a href="http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com">www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com</a></p>
<p>7 juin</p>	<p>Fête de la Cerise</p>	<p>Saint-Privat</p>
<p>8 juin</p>	<p><b>Soirée œnophile « Le Fin Gras du Mézenc »</b></p>	<p>Néovinum, Ruoms</p>
<p>14 juin</p>	<p>Fête de la transhumance</p>	<p>Jaujac</p>
<p>du 16 juin au 9 septembre</p>  <p>©Mélissa Crus</p>	<p><b>Visite du goût tous les mardis</b></p> <p>Visites guidées du centre ancien de Vals-les-Bains ponctuées de pauses gourmandes chez les commerçants et restaurateurs, en compagnie de Nicolas, guide passionné, qui vous raconte le patrimoine et milles et une anecdotes.</p>	<p>Vals-les-Bains 04 75 89 02 03 <a href="http://www.aubenas-vals.com">www.aubenas-vals.com</a></p>
<p>du 17 juin au 9 septembre</p>  <p>©Mélissa Crus</p>	<p><b>Visite du goût tous les mercredis</b></p> <p>Visites guidées du centre ancien d'Aubenas ponctuées de pauses gourmandes chez les commerçants et restaurateurs, en compagnie de Nicolas, guide passionné, qui vous raconte le patrimoine et milles et une anecdotes.</p>	<p>Aubenas 04 75 89 02 03 <a href="http://www.aubenas-vals.com">www.aubenas-vals.com</a></p>
<p>19 juin</p>	<p><b>Fête de la Truffe blanche d'été</b></p>	<p>Ruoms</p>

## ÉTÉ

<p>26 juin</p>	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p>St Etienne de Lugdarès</p>
<p>Les jeudis en juillet et août</p>	<p><b>Dégustation</b> à Castanea à 11h</p>	<p>Castanea Joyeuse</p>

<p>Les vendredis en juillet et août</p>  	<p><b>Visite gourmande</b></p> <p>Visite d'une chèvrerie, découverte du travail des abeilles et de la fabrication du vinaigre sur un site d'exception ! Chaque vendredi de 10h à 12h, à partir de 10 personnes, sur inscription, 3€/personne (+ de 5 ans), dégustation incluse.</p>	<p>Château de Craux, Genestelle 04 75 37 21 66 fermedecraux07@gmail.com</p>
<p>En juillet et août</p>	<p>Les Estivales</p>	<p>Ardèche Hautes Vallées</p>
<p>En juillet et août</p>  	<p><b>Apéritif chez le vigneron</b></p> <p>Au Domaine Alain Dumarcher, tous les lundis et vendredis à 18h, venez partager un agréable moment de convivialité autour de la dégustation de nos vins et de produits locaux. Sans réservation, participation libre.</p>	<p>Caveau Le clos de Prime, Gras 04 75 04 31 82 <a href="http://domaine.alain.dumarcher.chez-alice.fr">http://domaine.alain.dumarcher.chez-alice.fr</a></p>
<p>En juillet et août</p>  	<p><b>Visite du vignoble</b></p> <p>Au Domaine de Mermès, tous les mardis et jeudis à 18h, venez découvrir tous les secrets de la vigne à la bouteille et de notre passion de vignerons autour de nos vins et de produits du terroir. Gratuit.</p>	<p>Domaine de Mermès, Gras 04 75 04 37 79  <a href="http://www.facebook.com/DOMAINEDEMERMES/">www.facebook.com/DOMAINEDEMERMES/</a></p>
<p>En juillet et août</p>	<p>Les lundis du terroir</p>	<p>Burzet</p>
<p>1<sup>er</sup> juillet</p>	<p>Marché de producteurs estival</p>	<p>Vinezac</p>
<p>du 2 juillet au 27 août</p>  	<p><b>Néovinum à l'Aven d'Orgnac</b></p> <p>A 50 mètres sous terre, dégustez les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois élevées dans la cave millénaire la plus spectaculaire d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac chaque jeudi à 18h30.</p>	<p>Grotte de l'Aven d'Orgnac, Orgnac l'Aven 04 75 39 98 08 <a href="http://www.neovinum.fr">www.neovinum.fr</a></p>
<p>Les vendredis en juillet et août</p> 	<p><b>Soirée Jazz et dégustation de Vin</b></p> <p>Auberge de Chanaleilles</p>	<p>Chassagnes Bas, Les Vans</p>
<p>10 juillet</p>	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p>St Etienne de Lugdarès</p>
<p>19 juillet</p>	<p>Fête de l'olivier</p>	<p>Les Vans</p>

<p>17, 22 et 24 juillet</p> 	<p><b>In vino verijazz</b></p> <p>Soirées d'exception, bars éphémères, produits du terroir, concerts de Jazz le vendredi 17 juillet à Alboussière, le mardi 21 juillet à Cornas et le vendredi 24 juillet au Château de Crussol à Saint-Péray.</p>	<p>Château de Crussol, Saint-Péray 04 75 40 46 75 rhone-crussol-tourisme.com</p>
<p>24 juillet</p>	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p>St Etienne de Lugdars</p>
<p>25 juillet</p>  <p>©Renaud Vezin</p>	<p><b>Fête des vins</b></p> <p>Au cœur du village de Charnas, au nord des vignobles du Saint-Joseph, venez déguster des vins de producteurs locaux (Saint-Joseph, Condrieu, Viognier, Côtes du Rhône, vins de pays...) dans une ambiance festive et champêtre.</p>	<p>Charnas 04 75 34 06 90</p>
<p>26 juillet</p>	<p>Fête de la myrtille</p>	<p>Péreyres</p>
<p>29 juillet</p> 	<p><b>Visite de ferme chez un éleveur Fin Gras</b></p>	<p>Chaudeyrolles (43)</p>
<p>1<sup>er</sup> août</p>  <p>©fotolia</p>	<p><b>Marché de la myrtille</b></p> <p>Marché gourmand de 10h à 18h et spécialités aux myrtilles sauvages d'Ardèche : petite baie violette et doucement acidulée qui ravira vos papilles. Randonnées, animations et jeux pour enfants.</p>	<p>Mézilhac 04 75 89 02 03 www.myrtilles.ardèche.com</p>
<p>2 août</p>	<p>Fête des chevaux de trait</p>	<p>Mirabel</p>
<p>6 août</p> 	<p><b>Fête de la laine</b></p>	<p>Ardelaine, Saint-Pierreville</p>
<p>7 août</p>	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p>St Etienne de Lugdars</p>
<p>8 août</p>	<p>Bombine ardéchoise</p>	<p>Gilhoc-sur-Ormèze 04 75 06 48 99</p>
<p>14 août</p>	<p>Traditionnelle foire de l'agriculture et vide-grenier</p>	<p>St Etienne de Lugdars</p>
<p>14 août</p>  <p>©2000 vins</p>	<p><b>Vin dans la ville</b></p> <p>Salon des vins en plein air sur la place du chateau à Aubenas à partir de 17h. Les dégustations et la vente des vins des producteurs du territoire sont accompagnées de différents produits locaux. Ambiance garantie par une animation musicale !</p>	<p>Aubenas 04 75 89 04 86 www.lesvinsdardeche.com</p>


23 août			<b>Fête de l'agriculture de l'Ardèche</b> Les jeunes agriculteurs ont à cœur de vous faire découvrir leur métier au travers d'animations tout public : concours de labour, présentation d'animaux, repas et marché du terroir	Champis Renseignements, date & lieu : <b>f</b> <a href="http://www.facebook.com/ja07ardeche/">www.facebook.com/ja07ardeche/</a>
29 août			71 <sup>e</sup> Foire aux oignons	Tournon-sur-Rhône
29 et 30 août			Fête des Vins et du Jumelage	Saint-Péray
29 et 30 août			35 <sup>e</sup> Marché aux vins	Saint-Péray
12 et 13 septembre			Fromaniac	Saint-Agrève
17 septembre			<b>Soirée œnophile « Cuisine du Monde et vins ardéchois »</b>	Néovinum, Ruoms
19 septembre			Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès

## AUTOMNE

début octobre			<b>« L'Ardèche s'invite au menu »</b> Dans les restaurants du territoire Ardèche Rhône Coiron, les restaurateurs participants vous invitent à manger local pendant la Semaine du goût.	Ardèche Rhône Coiron <a href="http://www.lesetapessavoureuses.fr/">www.lesetapessavoureuses.fr/</a>
En octobre et novembre			<b>Castagnades des Monts d'Ardèche</b> Jaujac 10/10 ; Saint Pierreville, Gluiras 10-11/10 ; Saint André Lachamp 11/10 ; Privas 16-17-18/10 ; Joyeuse, Désaignes 17-18/10 ; Vallées d'Antraigues-Asperjoc 24-25/10 ; Chalenccon 25/10 ; Saint Laurent les Bains-Laval d'Aurelle du 28 au 31/10 ; Vesseeaux 31/10 et 01/11 ; Joannas 07-08/11	04 75 36 38 60 <a href="http://www.castagnades.fr">www.castagnades.fr</a>
10 octobre			<b>Repas Maôche d'octobre à Pâques</b>	Auberge Chanéac La table du terroir, Sagnes et Goudoulet
11 octobre			Foire aux champignons, chevaux et produits du terroir	Saint-Cirgues-en-Montagne
du 12 au 17 octobre			Animations pendant la Semaine du goût	Val d'Ay

15 octobre  ©2000 vins	<b>Fascinant Week-end</b> Venez découvrir la destination Vignobles Sud Ardèche. Notre ambition : le temps d'un week-end, dans une ambiance conviviale, vous immerger dans notre vignoble entouré par un paysage naturel grandiose. Des activités pour toute la famille vous attendent !	Sud Ardèche 04 75 89 04 86 www.lesvinsdardeche.com
15 octobre	Sortie des vins primeurs	Rosières, Lablachère, Jalès
17 et 18 octobre  	<b>Salon gourmand et artisanal</b> Dans le cadre des Castagnades : week-end festif, gourmand et culturel : producteurs, artisans et créateurs locaux. Entrée libre et gratuite à Castanea, espace découverte de la châtaigne. Animations, concerts, repas, dégustations...	Joyeuse 04 75 37 24 48  Salon-Gourmand-Et-Artisanal-De-Joyeuse
du 17 octobre au 1 <sup>er</sup> novembre	La Semaine Gourmande	Saint-Agrève, Le Chambon-sur-Lignon, Tence
25 octobre 	<b>Repas d'automne à l'occasion de la rentrée des bœufs à l'étable</b>	Chaudeyrolles (43)
25 octobre	Fête de la pomme	Prades
fin octobre	<b>Salon du chocolat et de la gourmandise</b>	Vals-les-Bains
13 novembre	Salon Vins & Bières des Gourmandises d'Ardèche	Annonay
14 et 15 novembre	Les Gourmandises d'Ardèche	Annonay
21 novembre	Marché aux arbres	Pailharès
4 au 6 décembre	Marché aux vins	Cornas
13 décembre	Foire bio de l'Ardèche Verte	Vernosc-les-Annonay
14 décembre 	<b>Soirée œnophile spéciale « Fêtes de fin d'année »</b>	Néovinum, Ruoms
20 décembre  	<b>Fête de la truffe d'hiver</b> Vente directe de truffes par les producteurs, démonstration de cavage, vente de chênes mycorrhizés certifiés...	Ruoms 06 16 79 58 83 www.truffes-ardeche.fr/

## HIVER 2020-2021

14 février 2021 	<b>Fête et repas truffe Saint Valentin</b>	Ruoms
--	--	-------



# PÊCHEZ L'ARDÈCHE

WWW.PECHE-ARDECHE.COM



## LE LAC DE VERON À SAINT AGRÈVE RÉSERVOIR TRUITE - OUVERTURE 2020



ÉMERVEILLÉS PAR  
L'ARDÈCHE

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



ardèche  
LE DÉPARTEMENT

## LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	Mont Gerbier-de-Jonc (de mi-avril à fin octobre de 9h à 18h selon météo)
Lundi	Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune <b>En saison estivale (le soir) :</b> Banne, Berrias-et-Casteljau, Pradons   Le Cheylard (mi-juin à septembre)
Mardi	Vallées d'Antraigues-Asperjoc (mi-mai à mi-septembre), Beauchastel, Borée (14h-16h), Cruas (marché bio), Jaujac, Lamastre, Largentière, Larnas (juillet-août), Les Ollières-sur-Eyrieux, Rochemaure, Saint-Martial, Sampzon (juillet-août), Satillieu, Veyras (16h-18h30), Viviers <b>En saison estivale (le soir) :</b> Le Lac d'Issarlès, Les Vans, Saint-Remèze, Thueyts, Privas (du 07/07 au 18/08), Rochemaure, Vallon Pont d'Arc   Rochemaure (fin-mai à mi-septembre)
Mercredi	Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Joyeuse, Le Cheylard, Le Pouzin, Privas, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Martin-d'Ardèche (juin-septembre), Saint-Péray, Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg <b>En saison estivale (le soir) :</b> Ailhon, Ruoms, Valgorge, Vinezac
Jeudi	Albon-d'Ardèche (juin-septembre), Berrias-et-Casteljau, Chomérac, Cruas (marché bio), Lachamp-Raphaël (avril-octobre), Lalouvesc, Laurac-en-Vivaraïs, Le Teil, Loubaresse (juillet-août, 14h30-17h), Montpezat-sous-Bauzon, Peyraud (16h-19h), Quintenas, Saint-Alban-d'Ay, Sainte-Eulalie, Saint-Julien-en-Saint-Alban (16h-19h), Saint-Laurent-les-Bains (avril-novembre 1 <sup>er</sup> , 3 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> jeudi), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Thomé (après-midi), Sarras, Vals-les-Bains (petit marché primeur), Vallon Pont d'Arc, Vernoux-en-Vivaraïs <b>En saison estivale (le soir) :</b> Rosières, Sablières
Vendredi	Cruas, Davézieux (après-midi), Guilhaud-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Larnas (juillet-août), Lussas, Ruoms, Saint-Félicien, Saint-Paul-le-Jeune, Serrières, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Thueyts, Villevoçance, Vion, Voçance (16h30-19h30) <b>En saison estivale (le soir) :</b> Chirols (mai-octobre), Laboule, Largentière, Saint-Martin-d'Ardèche   Le Cheylard (mi-juin à septembre), Le Teil (mai à octobre)
Samedi	Andance, Annonay, Aubenas, Baix, Cros-de-Géorand, Lamastre, Le Béage (juin-octobre), Les Vans, Peaugres, Privas, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône



Dimanche

Alba-la-Romaine, Beaulieu, Boulieu-lès-Annonay, Burzet (mai à septembre), Charmes-sur-Rhône, Coux (juin-octobre), Devesset (mai-septembre), Lablachère, Lachapelle-Grailhouse (1<sup>er</sup> de chaque mois, avril-octobre), Meysse, Payzac (juillet-août), Quintenas, Rocles (juillet-août), Ruoms (avril-sept), Saint-Cierge-sous-le-Cheylard (juillet-août de 9h à 13h), Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Félicien, Saint-Martin-d'Ardèche (mi-juin à mi-septembre), Saint-Mélany (avril-octobre), Saint Pierre sur Doux (juillet et août), Saint-Pierreville (juillet-août), Saint-Privat, Saint-Vincent-de-Barrès, Salavas (juin-septembre), Sanilhac (juin-septembre), Vals-les-Bains, Valgorge (mars-novembre), Vernoux-en-Vivarais (juillet-août), Vesseaux

**En saison estivale (le soir) :** Beaumont, Joyeuse, Lanas, Saint- Maurice-d'Ibie



Privas (le 17/10 toute la journée)

Source : Apidae, Offices de Tourisme

**PLUS D'INFOS SUR** [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)  
[www.ardeche-guide.com](http://www.ardeche-guide.com)  
[www.ardeche-tourisme.com](http://www.ardeche-tourisme.com)  
[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)  
 et les Offices de tourisme



# LES MUSÉES GOURMANDS



Dans un musée sélectionné « Les étapes savoureuses d'Ardèche® » découvrez des savoir-faire et des richesses alimentaires emblématiques de l'Ardèche, dégustez des produits locaux en lien avec leur territoire. Ces sites sont ouverts minimum 7 mois dans l'année et vous garantissent une découverte inédite et un accueil de qualité. Certains musées proposent une boutique de produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®



## L'Arche des Métiers

### Le Cheylard

Place des Tanneurs - 04 75 20 24 56

*Découvrez l'exposition « Terre d'Ardèche, produits du monde » : Transformez-vous en expert des aliments présents dans notre quotidien et appréhendez la manière dont la science a transfiguré notre alimentation. Visite guidée et dégustation les 02/03, 06/07, 10/08, 26/10 et animation « bar à eaux » les mercredis entre le 15/07 et le 12/08/2020.*



## Ferme Olivier de Serres

### Mirabel

Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57

*Découvrez l'agriculture d'hier à aujourd'hui à travers le traité d'Olivier de Serres et grâce à une visite gourmande de la ferme. Dégustation fromage et vin incluse.*



## Muséum de l'Ardèche PaléOdécouvertes

### Balazuc

La Croisette - 04 28 40 00 35

*Découvrez les origines du terroir ardéchois. Celles de nos sols sur 500 millions d'années et de notre biodiversité, dont la plus ancienne châtaigne d'Ardèche et les premières vignes conservées à l'état fossile. Ici, le goût de nos fruits s'affine depuis 8 millions d'années ! Guide de visite dédié sur l'histoire géologique des terroirs d'Ardèche à la demande et durant les vacances, panier dégustation terroir (25€ pour 4 pers.)*





## Grotte de Saint Marcel

Bidon

2759, route des gorges - 04 75 04 38 07

*Visites thématiques « spéléologie® » : après la découverte de la grotte, dégustez les vins des vigneron dans un espace exceptionnel à 45 m sous terre ! Une expérience sensorielle unique...*



## Castanea – Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche

Joyeuse

Parvis de l'église - 04 75 39 90 66

*La châtaigne a une longue et belle histoire présentée et mise en scène à Castanea. Écoutez, regardez, sentez... Vous ne dégusterez plus jamais ce fruit de la même manière ! Parcours de visite ludique et varié, livret jeux enfants et ados. Un tube de crème de châtaignes offert avec chaque entrée payante. Dégustation chaque jeudi à 11h en juillet et août.*



## Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon

Planzolles

Atelier d'affinage Peytot - Quartier de l'Eglise  
04 75 39 92 31

*Vingt producteurs fermiers et affineurs de fromage de chèvre et Picodon AOP vous ouvrent les portes sur leur savoir-faire, de l'herbe à l'assiette.*



## Néovinum, musée de la vigne et du vin

Ruoms

Boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 98 08

*Entrez dans l'univers des vins d'Ardèche ! Découvrez un parcours ludique et interactif de la vigne au verre. Dégustez, initiez-vous à l'œnologie et aux accords mets-vins. Une expérience unique à partager entre amis ou en famille !*



## Mas Daudet - musée et parc

### Saint-Alban-Auriolles

710, montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07

*Dans cet authentique mas ardéchois, maison familiale d'Alphonse Daudet, revivez à travers des gestes et les savoir-faire la vie d'autrefois autour de l'alimentation et découvrez la vie et l'œuvre de l'auteur de la Chèvre de M. Seguin. Sentier de découverte du domaine agricole au 19<sup>e</sup>, jardin des figuiers, enquêtes pour les enfants pendant la visite, un verre de sirop de figue offert.*



## Domaine Lavandaïs Maison de la lavande

### Saint-Remèze

Route des Gorges D490 - 04 75 04 37 26

*Sensibilisation à la bienveillance des abeilles dans l'environnement et dans l'alimentation, avec la pollinisation des diverses variétés de fleurs (dont la lavande), la fabrication du miel et de ces dérivés... l'utilisation des fleurs de lavande, dans l'alimentation.*

# HORS ARDÈCHE



## Maison du Fin Gras du Mézenc

### Chaudeyrolles (Haute-Loire)

Le bourg - 04 71 56 17 67

*Sur le massif du Mézenc, au cœur du village de Chaudeyrolles, le musée de la Maison du Fin Gras vous délivre les secrets d'un élevage unique, le bœuf AOP Fin Gras du Mézenc. La Maison du Fin Gras propose une dégustation à chaque visite d'un produit en lien avec le Mézenc, dispose d'une boutique de produits locaux et organise chaque saison des animations festives.*

# COMPRENDRE LES LOGOS



## DÉMARCHES LOCALES



[www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr)

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 440 produits, 38 restaurants, 3 traiteurs et 21 points de vente. Suivez ce logo pour trouver les produits, plats, menus et pique-niques Goûtez l'Ardèche®

### Goûtez l'Ardèche®

#### Nous sélectionnons le meilleur !

La marque collective **Goûtez l'Ardèche®** est une référence pour les consommateurs en attente de qualité et vous permet de faire le meilleur choix les yeux fermés, avec :

- des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale
- des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois
- des pique-niques garantissant des produits locaux de qualité
- des points de vente proposant une gamme variée de produits locaux
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe.



**Baguette ardéchoise®** : le pain fidèle à son terroir (farine de blé, seigle et châtaigne).



**Lou Pisadou®** : spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois.



**Syndicat des bouchers, charcutiers, traiteurs de l'Ardèche :** Le Syndicat des bouchers participe activement à la formation des apprentis bouchers. Retrouvez leur savoir-faire dans les boucheries ardéchoises.

# LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



**Agriculture biologique** : 9<sup>e</sup> département de France en nombre de producteurs



**Stolons** : sur [Stolons.org](http://Stolons.org), commandez chaque semaine, au gré de vos besoins, des produits 100% certifiés Bio ou Nature et Progrès, direct producteurs, produits à moins de 50km de chez vous, et venez récupérer votre cagette préparée sur le lieu de livraison de votre Stolon !



**4 IGP vins** : IGP Ardèche, IGP Collines Rhodaniennes, IGP Méditerranée et IGP Comtés Rhodaniens.

**10 IGP produits** : Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, Porc d'Auvergne, Agneau de Lozère\*, Poulet ou chapon des Cévennes\*, Poulet ou chapon de l'Ardèche\*, Pintade de l'Ardèche, Volailles de la Drôme, du Languedoc, d'Auvergne\*, Miel des Cévennes\* et Thym de Provence\*.

\*certaines communes ardéchoises font partie du territoire de production



**7 AOP vins** : Comas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

**3 AOP produits** : Picodon, Châtaigne d'Ardèche et bœuf Fin Gras du Mézenc.



LA REINE DES CHÂTAIGNES

**La Châtaigne d'Ardèche** a obtenu, en 2014, la reconnaissance en Appellation d'origine protégée pour trois produits : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaignes.

L'AOP garantit aux consommateurs la réalisation de toutes les étapes d'élaboration en Ardèche, selon des méthodes traditionnelles, compilées dans un cahier des charges régulièrement contrôlé. De nombreux produits transformés sont réalisés à partir de « Châtaigne d'Ardèche AOP » garantissant l'origine de la matière première employée.

[www.chataigne-ardeche.com](http://www.chataigne-ardeche.com)

La participation de la Châtaigne d'Ardèche à ce document est financée par :



**8 Labels Rouges** : volailles (chapon, poulet, pintade, dinde), Agneau de l'Adret, Le Vedelou-Veau du Velay, abricot et pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme).

# LES LOGOS LIÉS AU TOURISME GOURMAND



## Les étapes savoureuses® d'Ardèche

Elles vous ouvrent les portes d'un tourisme expérientiel. Découvrez l'histoire, le patrimoine et la culture ardéchoise en rencontrant des producteurs et des restaurateurs, en visitant des entreprises et des musées gourmands et en participant à des rendez-vous savoureux.

[www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr)



## Mangez, vivez fermier avec Bienvenue à la Ferme® en Ardèche !

Ambassadeurs des circuits de proximité et de l'accueil à la ferme, nous sommes des agriculteurs fiers de notre métier et de nos produits. Nous vous proposons une offre riche et diversifiée pour manger fermier toute l'année et pour prolonger l'expérience à la ferme avec les fermes auberges, casse-croustes, campings, gîtes et chambres d'hôtes, visites d'exploitations, fermes équestres. Nous sommes heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre passion, nos produits et notre métier.

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche)



## Marchés des Producteurs de Pays®

Ils garantissent des produits en direct du producteur et artisan au consommateur, avec en prime la convivialité et l'échange !

Réguliers, saisonniers ou événementiels, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent ainsi d'acheter les meilleurs produits locaux « à la source ». Ils sont sélectionnés Les Etapes savoureuses Ardèche® (liste page 43).

[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)







## Association CIVAM Ardèche (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural)

Lieu ressource de rencontres, d'expression, de valorisation des circuits de proximité, de professionnalisation des paysans et des acteurs ruraux, les CIVAM œuvrent pour des campagnes vivantes et solidaires, en ouvrant les portes des fermes respectueuses du vivant et de l'environnement. De Ferme en Ferme®, De Fermes en Fêtes, En vie de Fermes, ADMM... les projets et les occasions de rencontre et de partage ne manquent pas, venez voir !

[www.civamardeche.org](http://www.civamardeche.org) et  CIVAM07



## Restaurants Logis d'Ardèche

Organisez votre prochain séjour en Ardèche et découvrez les hôtels Logis ! Quelles que soient vos envies, en été ou en hiver, nous vous offrons la possibilité de réserver vos vacances dans un hébergement de qualité et de profiter d'instant de détente intenses dans une ambiance toujours très conviviale. Et pour tous les gourmands, Logis peut se transformer en une étape gourmande à la rencontre des terroirs et des cuisines authentiques de nos régions.

[www.logishotels.com](http://www.logishotels.com)



## Les Toqués d'Ardèche

Véritables ambassadeurs de l'Ardèche, dix chefs ardéchois un peu toqués, proposent des démonstrations autour de leur métier, tout en valorisant leur département et ses saveurs.

[www.lestoquesdardeche.fr](http://www.lestoquesdardeche.fr)



## Découvrez, dégustez et savourez le jambon et le saucisson de l'Ardèche IGP les yeux fermés !

L'indication géographique protégée (IGP), signe officiel de qualité, réserve la dénomination « Ardèche » aux entreprises respectant un cahier des charges rigoureux et valorisant :

- l'environnement naturel de l'Ardèche, propice à l'affinage de charcuteries de tradition
- la qualité des matières premières et ingrédients utilisés
- le savoir-faire ancestral et les tours de main garants d'une typicité ardéchoise.

**Suivez ces logos en toute confiance**





*Entre nous, c'est humain*

**Complémentaire Santé & Prévoyance**  
Pour les particuliers, professionnels et entreprises



- ▶ Une **mutuelle pour tous**
- ▶ Des **garanties adaptées** à chacun
- ▶ Des renforts en **optique et en dentaire**
- ▶ Prise en charge des **médecines douces**\*

**Vos agences de proximité en Ardèche :**  
Privas, Aubenas, Guilherand-Granges et Davézieux

**Tél. 04 75 64 63 63**

**Découvrez également nos solutions prévoyance :**  
maintien de revenus, garantie hospitalière, garantie obsèques

\* Voir conditions en agence

[www.mutualia.fr](http://www.mutualia.fr)

# DÉCOUVREZ LE CAR FOU D'ARDÈCHE !



A l'initiative d'Ardèche le goût, il contribue à l'éducation alimentaire et valorise le patrimoine alimentaire ardéchois. Découvrez, à travers les savoir-faire et les métiers, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire.

Le car Foud'Ardèche propose un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions, en petits groupes, avec 3 ateliers à parcourir en autonomie et au choix :

- **La place de marché** : découverte des produits agroalimentaires ardéchois emblématiques, autour des 5 sens, en réalisant la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche (atelier en extérieur).
- **L'atelier des métiers** : jeu interactif et collaboratif avec des étapes, des épreuves et des kilomètres à parcourir sur la route des savoir-faire en Ardèche.
- **Le voyage virtuel** : immersion dans les paysages productifs ardéchois pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons et des productions, grâce à un film.
- **La chasse au gaspillage alimentaire** : deux épreuves pour comprendre que chaque geste compte, pour gaspiller le moins possible, réutiliser et mieux consommer (atelier en extérieur).

**Information / réservation sur  
[www.lecarfoudardeche.fr](http://www.lecarfoudardeche.fr)**



**Pour 4 personnes :**

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

200 g de faisselle (de brebis, de chèvre ou de vache)

400 g de myrtilles

50 g de muesli ou de gâteaux secs émiettés

sucre

le jus d'½ citron

quelques fruits rouges frais

## TOMME DE BREBIS DE L'ARDÈCHE, COULIS DE FRUITS ROUGES

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux les myrtilles avec un peu de sucre et une pointe de jus de citron. Laisser refroidir.

Déposer ce coulis dans des coupelles et incorporer la faisselle au centre.

Disposer harmonieusement le muesli et les fruits frais.



*Vous pouvez aussi ajouter un peu de matière végétale, par exemple du pourpier ou des feuilles de menthe.*

*Recette issue du livre « Les Toqués d'Ardèche - L'été en 20 recettes », éditions Sud ouest, en vente 10€ en librairie. Le prochain livre sur l'automne sera en vente en octobre 2020.  
© Claude Prigent - [www.les-toquesdardèche.fr](http://www.les-toquesdardèche.fr)*



## Plus de 190 visites et activités gourmandes

Découvrir, partager, s'initier, déguster

- Visitez des entreprises et des musées gourmands
- Découvrez de délicieux restaurants
- Participez à des rendez-vous savoureux

Des chartes qualité garantissent  
l'accueil et les productions.

Partez en  
balade  
gourmande  
sur les routes  
ardéchoises



*The savory points of interest: discover, share, stroll, learn.  
The best agricultural, food and culinary addresses of the Ardèche.*

[www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr)

 [lesetapessavoureuses](https://www.facebook.com/lesetapessavoureuses)