ardèche
LE GOÛT

Miam miam 2019

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

www.lesetapessavoureuses.fr

ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE

Goûtez l'Ardèche

Nous sélectionnons le meilleur*

NOUVEAUTÉ ! PIQUE-NIQUE

Plus d'infos page 47

36 restaurants
4 traiteurs

20 points de vente

plus de 400 produits

Photo non contractuelle - ©Sonia Dascalotis/Ardèche Image
* A base des produits ardéchois et des produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche

* We only choose the best

www.goutezlardeche.fr
goutezlardeche

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

ardèche LE GOÛT
ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE
ardèche LE DÉPARTEMENT
La Région Auvergne-Rhône-Alpes

SOMMAIRE

ARDÈCHE SEPTENTRIONALE

CENTRE ARDÈCHE

MONTAGNE ET PIÉMONT

ARDÈCHE MÉRIDIONALE

HORS ARDÈCHE

	page	page	page	page	page
• Où **manger** local et de qualité ?	6	10	18	28	36
• Où **acheter** des produits locaux et de qualité (vente à la ferme, artisan, magasin d'entreprise, point de vente)	6	11	20	29	-
• Où déguster une **glace** artisanale ?	-	15	24	34	36
• Où trouver une **Baguette ardéchoise** ?	8	16	25	35	-
• Où trouver le gâteau **Lou Pisadou** ?	8	16	26	35	-

• Où rencontrer des professionels passionnés ?

- Les **rendez-vous savoureux** 38
- Les **marchés** hebdomadaires 43

• Les **musées** gourmands 45

• Identifiez les **logos** 47

• Découvrez le **car Foud'Ardèche** 50

• **Recette** des « Toqués d'Ardèche » 51

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 Ardèche®
- Bienvenue à la ferme®
- Marque Valeurs du Parc®
- Vignobles & découvertes
- Civam
- Les Toqués d'Ardèche®
- Logis® d'Ardèche
- Bistrot de Pays®
- Maître restaurateur®
- Les restaurants étoilés

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

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/organisateurs.

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 Fin Gras du Mézenc, Séverine Baur, Jean-Loup Bertheau, Castanea, Château de la Selve, Clos de l'Abbé Dubois, Simon Descamps, Domaine Alain Dumarcher, Domaine Notre Dame de Cousignac, Fromaniac, Mas Daudet, Mathieu Dupont/Montagne Ardéchoise, Mathieu Dupont/OT Cévennes d'Ardèche, Claude Fougeirol, Philippe Fournier, Grotte de Saint-Marcel, Domaine Lavandaïs Maison de la lavande, Muséum de l'Ardèche, Thomas O'Brien, PNR des Monts d'Ardèche, Claude Prigent, Terra Cabra, truffes-ardeche.fr, Valcom

Document financé par : ardèche LE DEPARTEMENT

ARDÈCHE SEPTENTRIONALE

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Restaurant Le Panoramic
Ozon
Le village - 04 75 23 08 14 - *Cuisine de tradition*

Restaurant L'Escapade
Rochepaule
Place de l'Eglise - 04 75 30 54 67 - *Cuisine de tradition*

La Désirade
Saint-Désirat
245, route de la Syrah - 04 75 34 21 88 - *Ouvert aux clients de l'hôtel*

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*

Ferme de Tartavel
Davézieux
368, route du Forez - 04 75 32 30 18

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
Le calvaire - 290, chemin de Baud - 04 75 06 12 18 - Vente à l'atelier le 1er samedi du mois de 9h à 13h - *Jus et nectars de fruits*

A 2 pas des champs
Peaugres
569, rue centrale - 04 75 32 30 01

Les Délices du Maraîcher
Peaugres
04 75 32 50 05 - Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® -
Soupes, conserves et coulis de légumes

La Glaneuse
Saint-André en Vivarais
Le Basset - 06 24 29 16 05 - *Sirop et gelée de foin*

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 Blanche
Satillieu
La Garenne - 04 75 34 94 82 - Ouvert tous les jours de 8h à 10h et de 17h à 19h. Fermé du 15 octobre au 15 février - *Fromages de chèvre*

La Source au Miel
Vion
Les grandes vignes - 04 75 08 26 46 - Sur Rdv uniquement - *Miels*

OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie l'Epi Fanny
Etables
265, rue du Château - 04 75 06 80 12

Boulangerie Brias
Peaugres
Le village - 04 75 34 83 26

Boulangerie Pain
Roiffieux
5, place du 19 mars 1962 - 07 87 07 56 75

Boulangerie Regnier
Saint-Félicien
Place Chanteroux - 04 75 06 21 69

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 Olagnon
Annonay
Les platanes - 04 75 33 43 04

Boulangerie l'Epi Fanny
Etables
265, 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

CENTRE ARDÈCHE

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

L'Ormeau
Chalencon
Rue Royale - 04 75 59 99 57 - *Cuisine de tradition*

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*

Restaurant La Bòria
Privas
3, cours du Palais - 04 75 64 48 48
Cuisine gastronomique et traiteur

Bistrot Resto Chez Lulu
Privas
Place du Foiral - 04 75 64 63 80 - *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

Adrien Feougier
Ajoux

Blaizac - 06 84 55 00 97 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

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

Hyper U
Alissas

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

Point de vente

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*

Gaec de Labrot
Chalencon

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

Lucile Forot
Désaignes

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

Fromagerie du Vivarais
Désaignes

Les Pélissons - 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*

Olivier Lantoine
Gourdon
Les Groussons - 06 65 12 10 96 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

Ferme Boulon
Jaunac
300, route de la grange - 04 75 29 38 59
Ouvert toute l'année sur Rdv - *Fromages de vache et de chèvre, produits à base de châtaigne*

Boulangerie Pâtisserie Schuler
Lamastre
18, place Montgolfier - 04 75 06 42 46
Ouvert tous les jours sauf le mercredi - *Biscuits*

Earl de Pragrand
Lamastre
Pragrand - 04 75 06 33 02 - Sur Rdv - *Fruis frais et châtaignes fraîches*

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. 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*

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*

Edouard Charmette
Les Nonières
La Jalatte - 04 75 29 21 12 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

Boucherie Saulignac
Privas
3, rue Hélène Durand et Zone du Lac - 04 75 64 20 17 - Ouvert tous les jours sauf les lundis et dimanches - *Charcuterie*

Clément Faugier
Privas

Le 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*

Traiteur La Bòria
Privas

3, Cours du Palais - 04 75 64 48 48

Traiteur spécialités ardéchoises, produits locaux

L'Echoppe Paysanne
Privas

Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40

Les Caves de l'Helvie
Privas

3, 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 de 9h à 12h - *Point de vente*

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
Rochessauve

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

Fromages

Firmin Brivet-Naudot
Rompon

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

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 le samedi de 15h à 19h et ponctuellement le vendredi soir (concert). En juillet août, ouvert tous les jours de 16h à 20h. Fermé en janvier et février - Visite guidée en juillet et août (inscription 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 et produits transformés

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 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*

La Grange
Saint-Péray

129 avenue du Gross Umstad - 04 75 57 49 66

Michel Gamon Traiteur
Saint-Péray

Rue des entreprenants - Zone Pole 2000 - 04 75 40 55 11- Ouvert du mardi au samedi 8h30 à 12h30 et 16h à 19h

Traiteur, spécialités ardéchoises

Pâtisserie Mounier
Saint-Péray
85, rue de la République - 04 75 40 30 10
Ouvert tous les jours de 7h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h, sauf dimanche après-midi et lundi - *Pâtisserie et Copeaux de Malavieille®*

Benjamin Folliot
Saint-Pierreville
Le paradis - Tauzuc - 06 71 11 00 14 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

Aux sources
Saint-Sauveur-de-Montagut
Grande rue - 09 51 59 64 52 - *Epicerie bio et locale*

Ferme de Mirepoix
Saint-Sauveur-de-Montagut
Route de Saint-Pierreville - 04 75 30 38 55 - *Châtaignes fraîches*

Medhi Dewez
Silhac
Barry - 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-Vivarais
8, 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*

Gaec des Accacias
Vernoux-en-Vivarais
Les Acacias - 06 89 12 29 81 - Vente le mardi et le vendredi à partir de 17h sur commande - *Conserves de légumes*

L'arbre à Pain
Vernoux-en-Vivarais
Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37

OÙ DÉGUSTER UNE GLACE ARTISANALE ?

Terre adélice
Saint-Sauveur-de-Montagut
Le 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

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

Aux délices de Sam
Le Cheylard
1, rue du 5 Juillet 1944 - 06 63 05 83 11

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

MONTAGNE ET PIÉMONT

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Les Coloquintes
Aubenas
Quai de l'Ardèche - 04 75 93 58 33 - *Cuisine de tradition*

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

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*

Auberge Chanéac - La Table du Terroir
Sagnes-et-Goudoulet
Le village - 04 75 38 80 88 - *Cuisine de tradition*

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 RN 102 - 04 75 36 71 23

Restaurant Au Levant
Saint-Maurice-d'Ibie
Le village - 04 75 94 70 89 - *Cuisine de tradition*

Hôtel la Mère Biquette
Saint-Pons
Les Allignols - 04 75 36 72 61

Les Marronniers
Thueyts
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-Bains
5, avenue Claude Expilly - 04 75 94 65 85 - *Cuisine gastronomique*

Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades
Vals-les-Bains
11, 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 Vinaigrerie
Aizac
Le Col - 04 75 88 34 23 - Ouvert sur Rdv
Vinaigres, condiments et limonade

Olivier Aymard
Antraigues-sur-Volane
Le Pont de l'huile - 04 75 94 67 24 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

La Petite Agricole
Antraigues-sur-Volane
Le Clos - 06 64 79 43 35 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

Fabien Saussac
Antraigues-sur-Volane
Le Bouchet - 06 61 08 44 35 - *Produits transformés à base de châtaignes*

Reine des Basaltes
Asperjoc
Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - *Eaux minérales*

Ets Sabaton
Aubenas
La 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
Aubenas
Zone du Moulon - 04 75 35 87 50 - *Point de vente*

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

Marrons Imbert
Aubenas
Chemin 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

Producteurs de Violine de Borée
Borée
Echamps - vente par correspondance
violinedeboree@gmail.com
Spécialités à base de pomme de terre

Aurélie Braesch
Genestelle
Château de Craux - 06 72 18 20 81 - *Produits transformés à base de châtaigne*

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
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*

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*

Gérard Delenne
Laval-d'Aurelle
Hubac - 04 66 46 09 44 - *Miels et châtaignes fraîches*

La Ferme de Peyrou
Laval-d'Aurelle
Le village - 04 66 46 12 60 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

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, picodons, 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

Au bord de la RD122 entre Lachamp-Raphaël et Sainte-Eulalie (à 3 km du Mont Gerbier-de-Jonc) - 04 75 38 84 90 - Ouvert du 13/04 au 01/11 et 7/7 en juillet et août - *Point de vente*

Gaec des Monts de L'Oize
Saint-Andéol-de-Vals

Le Bénéfice - 04 75 37 55 67 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

La Tradition ardéchoise
Saint-Cirgues-en-Montagne

Route du Tunnel - 06 65 51 81 37 - *Charcuteries, salaisons*

Le Petit St Cirguois
Saint-Cirgues-en-Montagne

Place 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 8h30 à 12h et de 14h à 19h

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 maôche

Earl du Cluzel
Saint-Jean-le-Centenier

Le village - 04 75 36 70 36 - Ouvert tous les jours
Jus de fruits et confitures

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*

Gaec de la Selve

Saint-Pons

La Selve - 04 75 36 75 06 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

Vivacoop

Saint-Sernin

91, chemin des fruitiers - 04 75 87 80 00 - *Fruits frais, spiritueux, châtaignes fraîches et spécialités à base de châtaignes*

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 Mâoche

Sainte-Eulalie

Retrouver toutes les adresses des fabricants sur
f Confrérie de la Mâoche - 06 59 84 16 31

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

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*

Le Petit Primeur

Le Teil

1 bis, bd Stalingrad - 06 86 90 86 60
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h30 et le dimanche matin

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 et maôche*

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 les vendredis et samedis à 15h et à 16h30. Du 01/07 au 31/08 du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Visites du lundi au samedi à 10h30,15h,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*

Raoul Schneider
Vals-les-Bains

Hameau de l'Oubreyts - Fond de l'Arie - 06 99 06 18 11 - *Châtaignes fraîches et produits transformés*

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*

Michel Ardail
Vesseaux

Mas Boyer - Les Douces - 06 86 16 66 13 - *Miel*

Domaine du Serre
Villeneuve-de-Berg

Le Serre - 04 75 94 74 20 - Sur commande - *Viande de bœuf et de veau*

La chèvre et le chou
Villeneuve-de-Berg

Voie de Lansas - 04 75 88 75 34

Mas de Bagnols
Vinezac

Les Côtes - 04 75 36 83 10 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, visites sur Rdv - *Vins AOP Côtes du Rhône, IGP Ardèche*

OÙ DÉGUSTER UNE GLACE ARTISANALE ?

Pierre Chauvet
Aubenas

42, boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 - Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à19h. En juillet-août, ouvert le lundi après-midi et sans interruption en semaine - *Chocolats, pâtisseries, 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

Boulangerie Couderc
Pont-de-Labeaume
RN 102 - 04 75 37 92 16

Le Fournil du Château
Rochemaure
Place des Brassières - 04 75 49 95 84

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
Lavilledieu
Place du Barry - 04 75 38 94 41

Pâtisserie Reynaud
Sainte-Eulalie
Quartier Jallades - 04 75 38 80 51

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

ARDÈCHE MÉRIDIONALE

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

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*

Le Relais de la Vignasse
Chandolas
4, chemin Maisonneuve - 04 75 39 31 91

La Bastide du Vedron
Grospierres
Quartier de Bournet - 04 75 39 08 35 - *Cuisine de tradition*

Hôtel Restaurant Les Cèdres
Joyeuse
164, avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 - *Cuisine de tradition*

La Maison de Nany
Joyeuse
6, place de la Peyre - 06 26 59 53 37 - *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*

Restaurant Le Chêne Vert
Largentière
Le village - 04 75 88 34 02

La Cigale et la Fourchette
Larnas
Le village - 04 69 26 54 25 - *Cuisine de bistrot*

La Maison de Chagnol
Rochecolombe
85, route de la Tour - 04 75 37 01 63

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*

Bistrot Cayou
Vallon Pont d'Arc
Route de Salavas - 04 75 88 13 09 - *Cuisine de bistrot*

Hôtel le Clos Charmant
Vallon Pont d'Arc
66, boulevard Peschaire Alizon - 04 75 88 13 36

Auberge de Chanaleilles
Les Vans
Chassagnes - 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

Domaine de Peyre Brune
Beaulieu
Pléoux - 04 75 39 29 01 - Ouvert du lundi au samedi de 17h à 19h, toute la journée en juillet et août de 10h à 13h et de 14h30 à 19h
Vins IGP Ardèche

La ferme des Divols

Beaulieu

Les Divols - 04 75 89 98 72

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*

Cécile Terme

Beaumont

La Garingal - 04 75 39 44 32 - *Châtaignes fraîches*

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 Villages, vin vieilli à 80 m de profondeur dans la Grotte de Saint-Marcel-d'Ardèche, cuvées rebelles*

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 52 08

Magasin ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h, fermé pendant les vacances de février. Moulin ouvert de mi-octobre à fin décembre du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Huile d'olive*

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 de septembre à mars. Apéritif chez le vigneron les lundis et vendredis à 18h en juillet et août - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*

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 31/03 du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h, le samedi à partir de 9h et du 01/04 au 30/09 du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h
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 Sandevoir
Joyeuse

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

Marron Châtaigne EARL
Laboule

Le Fabre - 04 75 37 12 83 - Ouvert du 12/04 au 30/09, mercredi et vendredi de 14h à 18h en avril, mai et septembre et de 14h à 20h de juin à août (sur rdv les autres jours) - *Spécialités à base de châtaignes*

Olivier Peytaud
Laboule

Valos - 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 de Pontet-Fronzèle
Lagorce

Les Rialles - 04 75 37 19 98 - Ouvert toute l'année, tous les jours de 14h à 18h - *Huile d'olive*

Les Ruchers de Bizac
Lagorce

Quartier Gourguet - 04 75 35 05 31 - ouvert toute l'année, nous contacter - *Miels*

Domaine du Bois de Belle
Malarce-sur-la-Thines

Le 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

Brasserie de l'Ardèche méridionale
Rosières

Quartier les Vernades - 04 75 93 46 08 - Ouvert en juillet/août du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Hors-saison, ouvert du mardi au samedi - *Bières*

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 1er 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*

Domaine de la Croix Blanche
Saint-Martin-d'Ardèche

Quartier Fouguet - 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

Quartier Charbonnières - 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 19h, 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*

Cigales et Fourmis
Vallon Pont d'Arc

32, boulevard Peschaire Alizon

Domaine du Colombier
Vallon Pont d'Arc

Le Colombier - Route de Ruoms - 04 75 88 01 70 - Visites et dégustations au caveau - Ouvert d'avril à octobre, tous les jours de 9h30 à 13h et de 15h à 19h, le dimanche jusqu'à 17h30, de novembre à mars, du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Dimanche sur Rdv - *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
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 - Ouvert du 05/03 au 30/04 et du 01/10 au 31/12 de 10h à 12h15 et de 15h à 18h30, fermé le dimanche. Du 01/05 au 30/06 et du 01/09 au 30/09, de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h, fermé dimanche après-midi. Du 01/07 au 31/08 de 9h à 20h, fermé dimanche après-midi - *Nougat*

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*

Truffes des bois jolis
Viviers

06 09 71 75 83 - Sur Rdv uniquement - *Truffes*

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 ARTISANALE ?

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 38 44 56 - 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, jeudi de 10h à 19h, samedi de 13h à 22h, dimanche de 11h à 19h. les 21/04, 22/04, 30/04, du 1 au 4/05, 29 au 31/05, 9/06 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 le mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 13h à 19h, le vendredi et samedi et 21/04, 22/04, 29/04, 30/04, du 1er au 6/05, du 29 au 31/05, 9 et 10/06 de 13h à 22h. En juillet août tous les jours de 11h 22h30 - Visite libre et gratuite du laboratoire de fabrication et du musée de la glace, visite guidée sur réservation - *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 - 06 12 94 22 45 - 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 Alexsandra
Les Vans
Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73

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 Alexsandra
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 ARTISANALE ?

Salon glacier Terre adélice
Grenoble (Isère)
3, rue d'Agier - 04 76 54 86 50 - *Glaces et sorbets*

Salon glacier Terre adélice
Lyon 5e (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*

Mutualia

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

Mutualia Alliance Santé, mutuelle régie par le livre II du code de la Mutualité. SIREN n° 403 596 265 - Photos : DR

OÙ RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?

LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX

PRINTEMPS		
25 mars	**Cours de cuisine avec un chef étoilé** Richard Rocle, chef étoilé de l'Auberge de Montfleury vous propose une expérience culinaire d'exception (cours dans une cuisine professionnelle et repas partagé). **L'Ardèche au menu** : des produits emblématiques revisités. De 18h30 à 22h, 90€/pers.	Bourg-Saint-Andéol 04 75 28 00 08 www.lesetapessa-voureuses.fr (rubrique « Rdv savoureux »)
30 mars	**Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras**	Le Béage
30 mars	**Les Rencontres Culinaires de l'Hôtel de la Villeon** Un dîner inédit à 4 mains orchestré par Richard Rocle (chef étoilé, Goûtez l'Ardèche® et Toqué d'Ardèche) et de Guillaume Gomez (chef du Palais de l'Elysée) autour des produits du terroir - Tarif: 180 € TTC/pers - 20h - Réservation obligatoire	Hôtel de la Villeon 04 75 06 97 50 www.hoteldelavilleon.com
4 avril	**Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras**	Les Estables (43)
5 avril	La bio dans les étoiles	Annonay
13 avril	Salon du chocolat et des gourmandises	Ucel
14 avril	Nature et Biodiversité Muséum de l'Ardèche	Balazuc
15 avril	**Cours de cuisine avec un chef étoilé** Richard Rocle, chef étoilé de l'Auberge de Montfleury vous propose une expérience culinaire d'exception (cours dans une cuisine professionnelle et repas partagé). **De l'entrée au dessert...**. Le légume et rien que le légume ! De 18h30 à 22h, 90€/pers.	Bourg-Saint-Andéol 04 75 28 00 08 www.lesetapessa-voureuses.fr (rubrique « Rdv savoureux »)

20 avril	Pâques en vins blancs	Caveau la Cévenole, Rosières
27 avril	**Portes ouvertes** découverte de l'héliciculture	Escargot des Restanques, Saint-Remèze
27 et 28 avril 	**L'Ardèche De ferme en ferme** Venez fêter les 20 ans ! 58 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, pour un week-end haut en couleur !	sur tout le département 04 75 36 77 64 www.civam ardeche.org
11 mai dès 11h 	**Fête de la tonte** Chaque année, les moutons ont besoin d'être déshabillés : venez découvrir le fabuleux savoir-faire de nos tondeurs, qui au printemps, parcourent l'Ardèche et tondent près de 25 000 brebis. Ateliers, visites, musique et spectacles pour toute la famille	Saint-Pierreville www.ardelaine.fr
26 mai 	**Développons durable !** Découvrez 8 ateliers jeune public autour du développement durable et des sciences de l'environnement, abordant de manière ludique et didactique : la nature, la gestion des écosystèmes, la préservation des ressources, l'alimentation et la santé... Gratuit	Muséum de l'Ardèche Balazuc 04 28 40 00 35 www.museumardeche.fr
1er juin 	**Fête de la vigne et du vin** 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	Clos de l'Abbé Dubois, Saint-Remèze 04 75 98 98 44 www.closdelabbe-dubois.com
1er et 2 juin 	**Fête du Fin Gras du Mézenc** Samedi 1er juin à 12h à Chaudeyrolles (43) : en ouverture de la Fête du Fin Gras, barbecue de Fin Gras, animations. Dimanche 2 juin dès 9h et toute la journée au Béage (07) : marché de producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses.	Le Béage 04 71 56 17 67 www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

7 juin	**Les vIndredis du vigneron Bio** Les vendredis de juin à août, apéritif vigneron champêtre et exploration du terroir dans 3 lieux de visites. Dégustation de 6 vins bio et accord mets et vins autour de produits du terroir labellisés « Goûtez l'Ardèche® », 18 €/adulte, 6€/enfant -18 ans	Domaine Notre Dame de Cousignac 04 75 54 61 41 www.ndcousi-gnacvillegiature.fr
8 juin	Pique-nique chez le Vigneron indépendant® Dans les domaines participants	www.vigneron-independant.com

ÉTÉ

Juin, juillet, août	**Les mercredis de la Selve** Tous les mercredis à 18h, le Château de la Selve vous accueille pour une visite du domaine et une dégustation autour de produits du terroir. Gratuit et sans réservation	Grospierres 04 75 93 02 55 www.chateau-de-la-selve.fr
du 18 juin au 17 septembre	Visite du goût tous les mardis	Vals les Bains
du 19 juin au 18 septembre	Visite du goût tous les mercredis	Aubenas
21 juin	**Fête de la truffe d'été**	Ruoms
24 juin	**Cours de cuisine avec un chef étoilé** Richard Rocle, chef étoilé de l'Auberge de Montfleury vous propose une expérience culinaire d'exception (cours dans une cuisine professionnelle et repas partagé). Thème : **Du poisson et des produits locaux.** De 18h30 à 22h, 90€/pers.	Bourg-Saint-Andéol 04 75 28 00 08 www.lesetapessa-voureuses.fr (rubrique « Rdv savoureux »)
En juillet et août	Les estivales	en Ardèche Hautes Vallées
En juillet et août	**Apéritif chez le vigneron** Domaine Alain Dumarcher, tous les lundis et vendredis à 18h, venez découvrir nos vins autour d'un apéritif chez le Vigneron.	Gras - Caveau Le clos de Prime 04 75 04 31 82 http://domaine.alain.dumarcher.chez-alice.fr
5 juillet	**Soirée Jazz et dégustation de Vin** Auberge de Chanaleilles	Chassagnes Bas, Les Vans

12 juillet	Marché du Terroir et bal itinérant	Colombier le Vieux
21 juillet	Fête de l'olivier	Les Vans
24 juillet	**Visite de ferme chez un éleveur Fin Gras**	Chaudeyrolles (43)
27 juillet	Fête des vins	Charnas
28 juillet	Fête de la myrtille	Péreyres
3 août	Marché de la myrtille	Mézilhac
8 août	Fête de la laine	Saint-Pierreville, Ardelaine
22 août	**Balade gourmande sur les sentiers du Mézenc**	Chaudeyrolles (43)
25 août	**Fête de l'agriculture de l'Ardèche** Les jeunes agriculteurs de la montagne ardéchoise 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	La montagne ardéchoise Renseignements, date & lieu : www.facebook.com/ja07ardeche/
31 août et 1er septembre	35e Marché aux vins	Saint-Péray
7 et 8 septembre	**Fromaniac** S'articulant autour du 3e concours des fromages de France (parrainé par Christian Janier, MOF fromager) et de la Fête de la gastronomie avec marché des producteurs, animations pour toute la famille. Accès et parking gratuit. Repas et buvette sur place	Saint-Agrève www.fromaniac.fr

AUTOMNE

28 septembre	**Foire aux choux**	Usclades et Rieutord - village de Rieutord
Octobre novembre	**Castagnades des Monts d'Ardèche - 20 ans** Saint-André-Lachamp 6/10 ; Saint-Pierreville 12-13/10 ; Meyras 13/10 ; Privas 18 au 20/10 ; Joyeuse 19-20/10, Desaignes 20/10 ; Saint-Laurent-Les-Bains 24 au 26/10 ; Antraïgues 26-27/10 ; Chalencon 27/10 ; Vesseaux 2-3/11 ; Joannas 9-10/11	Parc naturel régional des Monts d'Ardèche 04 75 36 38 60 www.castagnades.fr
5 octobre	**Fête de la Maôche** Concours amateurs et professionnels de la Maôche, Marché de producteurs, buvette, tombola, tapas ardéchois. Animations musicales	Le Béage 06 59 84 16 34 confrerie.maoche@gmail.com

17 octobre	Sortie des vins primeurs	A Rosières, Lablachère, Jalès, Berrias et Casteljau
17 au 20 octobre	**Fascinant week-end** Le temps d'un week-end, découvrez la destination « Vignoble Sud Ardèche » sous un angle gourmand, historique et artistique. Du 17 au 20 octobre dans les 10 vignobles labellisées Vignobles & Découvertes de la Région Auvergne-Rhône-Alpes	Ardèche méridionale www.lesvinsdardeche.com
19 et 20 octobre	**Salon Gourmand & Artisanal** 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 f Salon-Gourmand-Et-Artisanal-De-Joyeuse
20 octobre	**Fête de la Châtaigne**	Désaignes village
27 octobre	**Repas d'automne à l'occasion de la rentrée des bœufs à l'étable**	Chaudeyrolles (43)
2 et 3 novembre	**Salon de l'artisanat et du commerce** Sur plus de 800 m², un rendez-vous exceptionnel où se mêlent rencontres, démonstrations, prix attractifs et espaces d'échanges avec les professionnels de la communauté des communes de Lamastre. Savoir-faire, sens du service et la bonne humeur sont au rdv.	Lamastre (gymnase) 06 79 95 69 40 f UPECL Lamastre
9 au 11 novembre	Les Gourmandises d'Ardèche	Annonay
11 novembre	Fête de la patate	Thueyts
16 novembre	Foire au boudin	Saint-Barthélemy-Grozon
30 novembre	Marché de Noël	Peyraud

HIVER 2019-2020

22 décembre	**Fête de la truffe d'hiver** Vente directe de truffes par les producteurs, démonstration de cavage, vente de chênes mycorrhizés certifiés,...	Ruoms 06 16 79 58 83 http://www.truffes-ardeche.fr/
9 février 2020	**Fête et repas truffe Saint Valentin**	Ruoms

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	Mont Gerbier-de-Jonc (de mi-juin à mi-septembre de 9h à 18h selon météo)
Lundi	Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune **En saison estivale (le soir) :** Banne, Berrias-et-Casteljau, Pradons Le Cheylard (mi-juin à septembre)
Mardi	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 **En saison estivale (le soir) :** Le Lac d'Issarlès, Les Vans, Saint-Remèze, Thueyts, Vallon Pont d'Arc Rochemaure (juin 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 **En saison estivale (le soir) :** Ruoms, Valgorge
Jeudi	Albon-d'Ardèche (juin-septembre), Berrias-et-Casteljau, Chomérac, Lachamp-Raphaël (avril-octobre), Lalouvesc, Laurac-en-Vivarais, Le Teil, Loubaresse (juillet-août, 14h30 à 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 1er et 3e jeudi), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Thomé (après-midi), Sarras, Vals-les-Bains, Vallon Pont d'Arc, Vernoux-en-Vivarais **En saison estivale (le soir) :** Rosières, Sablières

Vendredi	Cruas, Davézieux (après-midi), Guilherand-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Larnas (juillet-août), Lussas, Ruoms, Saint-Félicien, Saint-Paul-le-Jeune, Serrières, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Thueyts, Villevocance, Vion, Vocance (16h30-19h30) **En saison estivale (le soir) :** 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-Graillouse (1er de chaque mois, avril-octobre), Meysse, Payzac (juillet-août), Quintenas, Rocles (juillet-août), 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-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, Saint-Maurice-d'Ibie Privas (le 20/10 toute la journée)

Source : Apidae

PLUS D'INFOS SUR www.ardechelegout.fr
www.ardeche-guide.com
www.ardeche-tourisme.com
www.marches-producteurs.com
et les Offices de tourisme

LES MUSÉES GOURMANDS

Dans un musée sélectionné « Les étapes savoureuses 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.

Ferme Olivier de Serres

Mirabel

Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57

Découvrez l'agriculture du XVIe siècle au fil des saisons à partir des écrits d'Olivier de Serres, figure emblématique de l'agronomie moderne.

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 !

Grotte de Saint Marcel

Bidon

2759, route des gorges - 04 75 04 38 07

Visites thématiques « spéléœnologie® » : visite de la grotte et dégustation de vins avec un guide spécialisé en œnologie.

Castanea – espace découverte de la châtaigne d'Ardèche

Joyeuse

Parvis de l'église - 04 75 39 90 66

Castanea vous accueille pour tout découvrir de la châtaigne; le fruit emblématique de l'Ardèche. De l'histoire à la transformation actuelle de ce fruit, vous ne dégusterez plus jamais la châtaigne de la même manière !

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 !

Goûtez l'Ardèche

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 19e, jardin des figuiers, enquêtes pour les enfants pendant la visite.

Goûtez l'Ardèche

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

Maison thématique autour de l'élevage AOP Fin Gras du Mézenc. 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 dispose également d'une boutique de produits locaux pour savourer le Mézenc et organise chaque saison des animations festives.

IDENTIFIEZ LES LOGOS

LES LOGOS LIÉS AUX PRODUITS

www.goutezlardeche.fr

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 400 produits, 36 restaurants, 4 traiteurs et 20 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.

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

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

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

Agriculture biologique : 5e département de France en nombre de producteurs

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

7 IGP produits : Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, Miel des Cévennes, Agneau de Lozère (produit aussi en Ardèche), Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes, Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche et Thym de Provence.

7 AOP vins : Cornas, 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 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

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).

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

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

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-croutes, 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

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

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 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'instants 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

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

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 :

- **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 - Nouveauté 2019 :** 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

Sur une oeuvre de Gwladys Lopez, céramiste

Pour 4 personnes :
Préparation : 10 min
Cuisson : 50 min

200 g de truite fumée
20 g d'oeufs de truite
4 aubergines
2 cl de vinaigre de calamondin
6 cl d'huile d'olive fruitée
sel, poivre

AUBERGINE CONFITE, TRUITE FUMÉE, ŒUFS DE TRUITE ET VINAIGRETTE AU CALAMONDIN

Laver puis couper les aubergines en deux sur la longueur. Les déposer sur la face coupée sur une plaque de cuisson. Les cuire au four 50 min à 160 °C. Réserver à température ambiante.
Mélanger le vinaigre, une pincée de sel et l'huile d'olive.
Une fois les aubergines cuites, les tailler, les saler et les poivrer.
Les déposer dans des assiettes creuses. Verser de la vinaigrette.
Ajouter des tranches de truite fumée, puis une cuillère à café d'oeuf de truite fumée.

Vous pouvez dresser avec de fines tranches de radis roses, des feuilles de capucines et des jeunes pousses. Remplacer si besoin, le vinaigre de calamondin par un vinaigre de pomme ou de cidre.

LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

Recette issue du livre « Les Toqués d'Ardèche - Le printemps en 20 recettes », éditions sud ouest, en vente 10 € en librairie
© Claude Prigent - www.lestoquesdardeche.fr

Plus de 120 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

lesetapessavoureuses

ardèche LE GOÛT

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

ardèche LE DÉPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes