

ÉDITION
#01

01 > 07
OCT. NOV.

L'Automnal
GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

ENTRE ARDÈCHE ET HAUTE-LOIRE

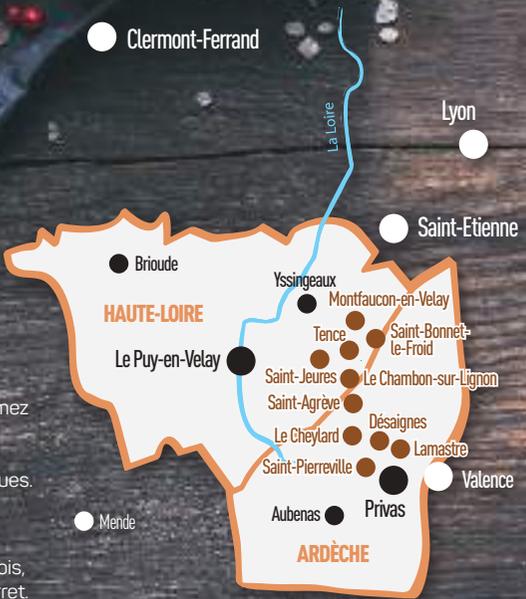
VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique. Documentation et photos non contractuelles. Sauf erreurs typographiques. Reproduction même partielle interdite.

Crédit photos : unsplash.com, Partenaires des OT, Adobe Stock, istockphoto, Luc Olivier, Fabrice Beauvois, Michel Rissoan, Ardèche Hautes Vallées, Philippe Barret





édité

Cette année, quatre territoires (Haut-Lignon, Val'Eyrieux, Pays de Lamastre et Pays de Montfaucon) se sont unis pour valoriser « le bon et le bien manger ».

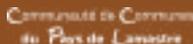
L'Automnal Gourmand est né entre Ardèche et Haute-Loire et se déroulera du 1^{er} octobre au 7 novembre 2021 pour cette première édition.

Partager, découvrir, écouter, déguster, vivre... autant de valeurs que l'Automnal gourmand s'efforce de promouvoir au quotidien à travers des fêtes gourmandes, visites, dégustations chez les producteurs, mise en avant des produits du terroir chez nos restaurateurs...

Entre le forum Mycorium, les 400 ans du marché, le salon du goût, les Castagnades des monts d'Ardèche, la semaine gourmande, la foire à la châtaigne, la fête de la courge et la foire aux champignons mais aussi des animations, des créations partagées, des conférences, des activités, des dégustations... l'Automnal gourmand s'adresse à toutes les personnes, toutes les sensibilités envieuses de découvrir le terroir et de savourer de bons produits locaux.

À travers l'Automnal gourmand nous vous invitons à savourer le terroir différemment et de vivre une expérience unique le temps d'un instant et plus : l'art des produits locaux entre Ardèche et Haute-Loire.

Jacques Marcon





01 > 03
OCTOBRE

📍 Saint-Bonnet-le-Froid
📍 Saint-André-en-Vivaraïs

FORUM *Mycorium*

DE L'ASSOCIATION COLLECTIF
MYCORHIZES

La grande vocation qui anime le Collectif mycorhize est le partage : partage pour faire découvrir, pour faire se rencontrer les curieux, les passionnés et les experts des multiples domaines où on retrouve les champignons, pour valoriser et protéger le monde fongique indispensable au maintien de la biodiversité alors qu'il est méconnu du grand public, pour parler aussi d'une autre agriculture. C'est particulièrement lors de son événement annuel, le Forum Mycorium, que tout cela se concrétise !

Au programme

PENDANT CES 3 JOURS, IL VOUS SERA PROPOSÉ :

• **12 conférences, ateliers et table ronde en lien avec les champignons**, qu'il s'agisse de cueillette, de gastronomie, d'agroécologie, de myciculture, de biodiversité, de biomatériaux, de dépollution des sols à l'aide des champignons, de champignons tropicaux etc.

• **2 sorties nature** par matinée* animées notamment par Régis Marcon (chef 3*), Marc-André Selosse (professeur au Muséum national d'histoire naturelle), Didier Borgarino (Mycologue auteur de nombreux ouvrages de référence), Hubert Voiry (ingénieur forestier, ancien responsable du réseau mycologique à l'ONF).

• Des **animations pour les enfants** le samedi et le dimanche.

• Une **exposition mycologique et pédagogique** pour permettre à tout un chacun d'apprendre les nuances entre certaines variétés et de savoir reconnaître parmi elles les bons comestibles, les médiocres et surtout les toxiques.

• Une **exposition photo**.

** Attention les sorties nature nécessitent l'adhésion à l'association et une réservation.*

CONTACT

collectifmycorhizes@gmail.com
www.collectif-mycorhizes.com



09 & 12
OCTOBRE

 Lamastre

400 ANS DU *marché*



*Pour fêter les
400 ans du marché,
la ville de Lamastre
organise des
animations festives
et conviviales.*

CONTACT

culture@lamastre.fr
www.lamastre.fr

Au programme

SAMEDI 9 OCTOBRE

· De 7h à 13h30 marché des producteurs locaux vers midi, arrivée en gare de Lamastre du train spécial « Automnal Gourmand » (billetterie à l'Office de Tourisme du Pays de Lamastre).
Accueil des voyageurs par des musiciens, jongleurs et saltimbanques costumés de la Compagnie des Etats du Velay.
Défilé jusqu'au marché place Seignobos.

· Toute la journée, campement renaissance place Montgolfier avec reconstitution d'un marché d'antan.

· Dégustation de châtaignes et d'hypocras.

· Dégustation de vins proposée par la Cave Desbos et autres découvertes de produits locaux par les professionnels du territoire.

· Les restaurants partenaires mettront à l'honneur les produits locaux dans leurs menus.

MARDI 12 OCTOBRE

· Dégustations gourmandes.
Pesée de la citrouille pour petits et grands.

· Création d'une recette avec un ou des chefs et jeux concours divers.



16
OCTOBRE

 **Le Cheylard**
La Chapelle
rue Saint-Joseph

SALON DU *goût*



12^{ème} salon du goût pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Au programme

SAMEDI 16 OCTOBRE

Dégustation-vente par les producteurs & artisans du goût.

· De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

· À 15h : démonstration d'une recette de foie gras poêlé par Séverine Latapie, productrice dans le Gers.

Concours de gâteau au chocolat.

CONTACT

04 75 29 07 10

www.ville-lecheylard.fr



16 & 17
OCTOBRE

les Monts d'Ardèche
CASTAGNADES
Les Monts d'Ardèche

 Saint-Pierreville et Gluiras

Castagnades

DES MONTS D'ARDÈCHE



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

Au programme

SAMEDI 16 OCTOBRE

- Rando gourmande en matinée à Saint-Pierreville sur réservation.
- Marché des producteurs à Gluiras.
- Repas en soirée.

DIMANCHE 17 OCTOBRE

- Marché de producteurs à Saint-Pierreville.
- Concert, animations autour de la châtaigne.
- Balade, dégustations, conférence, visites.

CONTACT

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



23 > 07
OCT. NOV.

 Haut-Lignon



LA SEMAINE *Gourmande*



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

Au programme

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

DIMANCHE 24 OCTOBRE

10h > 17h - Saint-Jeures / Salle du Bru
Lancement avec marché de producteurs : charcuteries, fromages, viande de pays, confiseries, chocolats, tisanes, confitures, bières, viticulteurs, ...

Box Menu « La table du terroir » à emporter et pass dégustation.

Menu adulte et enfant. Sur réservation.

CONTACT

Office de tourisme du Haut-Lignon

04 71 59 71 56

lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com

www.semainegourmande.fr

📍 Désaignes

FOIRE À LA CHÂTAIGNE

Castagnades

Monts d'Ardèche
CASTAGNADES
L'art de la châtaigne

24
OCTOBRE

La fête de la châtaigne fait partie du réseau des Castagnades, initié par le Parc Naturel Régional (PNR) des Monts d'Ardèche.

Il s'agit de l'événement d'automne le plus marquant de notre territoire ; il attire toujours de nombreux visiteurs de toute la Région Auvergne-Rhône-Alpes et au-delà.

Au programme

CETTE FÊTE TIENT EN UNE ALCHEMIE QUI CONJUGUE :

- Un marché de producteurs et d'artisans très vivant ;
- Le cadre médiéval d'un village de caractère ;
- Un repas à midi qui propose un plat typique (bombine ardéchoise) ;
- Une rôtie de châtaignes ;
- Un concours gastronomique ainsi que des démonstrations culinaires réalisées par des chefs renommés (notamment M. Jacques Marcon) ;
- Des animations musicales et culturelles de qualité pour tous : concerts, expositions, fil rouge du PNR, animations de rue et manèges... ;
- L'implication de tout un village à travers ses associations et la municipalité.

CONTACT

04 75 06 61 49 (mairie)

www.castagnades.fr/evenements/castagnades-de-desaignes-2/



31
OCTOBRE

📍 Saint-Agrève

FÊTE DE LA *courge*

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

Au programme

SAMEDI 30 OCTOBRE

• **« Rando de la courge »** : petite balade de 8 à 10 km. À la fin de la rando, casse-croûte à base de... courge ! Départ de la rando à 9h30, devant l'office de tourisme (inscription sur place à partir de 9h) organisée par l'association « Rando Saint-Agrévoise ».
5 € / personne (gratuit pour les moins de 12 ans).

DIMANCHE 31 OCTOBRE

- **Découvrir**
Marché d'artisans et de producteurs : vente de cucurbitacées, châtaignes, pommes...
Mise en scène de cucurbitacées, par l'association « Bon air, bon art » devant la mairie.
- **Se régaler**
Vente de douce spéciale fête de la courge et de confitures sur le stand d'ACTE à partir de 11h.
Clin d'œil à l'Automnal gourmand : concours culinaire !
- **Se divertir**
Animation de rue, déambulation au cœur de la fête.
Présence de Miss Saint-Agrève.
Organisé par l'association ACTE.

CONTACT

04 75 64 80 97



06 & 07
NOVEMBRE

📍 Saint-Bonnet-le-Froid

FOIRE AUX *champignons*

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

Au programme

À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DU WEEK-END

- Marché aux champignons secs le matin,
- Marché du terroir avec des producteurs et des artisans locaux,
- Exposition mycologique,
- Démonstrations de cuisine par différents chefs,
- Dégustations des produits,
- Tarte géante à la châtaigne,
- Fête du vin à la Cave Marcon,
- + de 200 exposants dans les rues...
- Dégustation de la « champicup » (soupe aux champignons / 4 €) tout au long de la journée,
- Vin chaud, animations musicales, concours artistique pour les enfants, et concours de soupes pour les adultes,
- Repas CHAMPIGOURMAND, confectionné par les chefs

du village avec au menu :

- Gâteau de carottes et pickles de champignons,
- Paleron de bœuf braisé aux myrtilles, gratin de pommes de terre aux cèpes
- Fromage
- Forêt Noire aux « Perles du Velay »

Tarif : 23 € sur réservation à compter du 15 juillet par téléphone ou mail.

CONTACT

Comité d'animation
04 71 65 64 41
contact@saintbonnetlefr oid.fr
www.saintbonnetlefr oid.fr

AGENDA gourmand

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

R Pensez à
réserver lorsque
vous voyez ce
symbole.

G Gratuit.

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



LES MARDIS

Visite Torréfaction

• De 10h à 12h

Lamastre - Kaopa Café

Possibilité de voir l'atelier et le
fonctionnement de torréfaction.

Dégustation du café du jour. **G**

Laurent Gros 06 33 39 33 15

Visite du fournil et du four à pain

• De 17h à 19h

Le Crestet - La Cité du pain

Explications de la fabrication et
du fonctionnement du four à
pain et dégustation de pain. **G**

*La Cité du Pain
06 82 92 22 97*



DU MERCREDI AU DIMANCHE

Initiation au brassage

• De 13h à 17h

Montfaucon-en-Velay

La Knett Maltée

Brassez votre propre bière grâce
à Thierry. À 2, brassez 20 litres
de bière la votre: blonde, brune
ou ambrée. 4 semaines plus tard
récupérez votre bière soit 10
bouteilles de 75 cl. Atelier +de 18
ans. Min 2 personnes. 110 €*. **R**

La Knett Maltée 09 85 16 40 40



LES JEUDIS

Visite des séchoirs des Salaisons Teyssier

• 14h30

Départ Office de Tourisme
Ardèche Hautes Vallées

Antenne de Saint-Agrève

Visite des séchoirs, dégustation
au magasin. Entreprise du
Patrimoine Vivant, savoir-faire
rare et d'excellence, attaché à
un territoire : l'Ardèche. 3 €.

G - de 15 ans. **R**

*Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97*

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



LES VENDREDIS

Gourmandises au Cheylard... tartinades bavardes

• De 14h à 19h

Le Cheylard - Epiceyrieux

Dégustation, rencontre avec des transformateurs de tartinades végétariennes ou carnées, en terrasse. Tout public.

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

Gourmandises au Cheylard... la châtaigne

• De 15h30 à 19h

Le Cheylard - Chocolaterie Riou

Dégustation de produits à base de châtaignes.

Chocolaterie Riou
04 75 29 90 80

Les biquettes « bientôt mamans »

• 16h30 - Saint-Jeure d'Andaure

La Chèvre d'Andaure

Visite de la chèvrerie avec dégustation de produits à base de lait de chèvre de la ferme de M. Chalancon Vincent. 5 €.

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

Visite du fournil et du four à pain

• De 17h à 19h

Le Crestet - La Gîtée du pain

Explications de la fabrication et du fonctionnement du four à pain et dégustation de pain.

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97



LES SAMEDIS

Visite Torréfaction

• De 10h à 12h

Lamastre - Kaopa Café

Possibilité de voir l'atelier et le fonctionnement de torréfaction. Dégustation du café du jour.

Laurent Gros 06 33 39 33 15

Gourmandises au Cheylard... la châtaigne

• De 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h - Le Cheylard

Chocolaterie Riou

Dégustation de produits à base de châtaignes.

Chocolaterie Riou
04 75 29 90 80



LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Randonnée plaisirs d'automne, flâner par monts et vallées

• De 8h30 à 17h30

Saint-André-en-Vivaraïs

Accueil Ferme de Brameloup

Accueil paysan au « Pêché de gourmandise » (Fougère)

Accueil café, randonnée libre (chemin balisé) en direction de Fougère. Repas paysan au Pêché de gourmandise. Retour à la ferme par nouvel itinéraire. Visite libre du sentier nature dédié à la biodiversité et goûter paysan. Adulte : 38 €, enfant (- de 16 ans) : 23 €.

Les Amis de Brameloup et
Pêché de gourmandise
04 75 65 72 62

Visite pédagogique Biodiversité avec dégustation de produits locaux

• De 9h30 à 18h

Saint-André-en-Vivaraïs

À travers 2 parcours (les abeilles et les lichens/champignons), venez découvrir la biodiversité offerte par la nature et finir par une dégustation d'escargots/miel. 11 €.

Association Les Amis de
Brameloup 06 63 52 82 36



TOUS LES JOURS

Balade à cheval du terroir

• En semaine à 15h30 et le week-end à 10h et à 15h30
Désaignes - Centre équestre du Vergier

Partez à la découverte du Haut-Vivaraïs lors d'une balade à cheval avec dégustation de produits du terroir sucrés ou salés. Minimum 2 personnes. 2 personnes : 85 €.

Sylvie et Didier Basello
04 75 06 61 52



SAMEDI 2 OCTOBRE

Découverte des vins de l'Ardèche et de la Vallée du Rhône Nord

• De 10h30 à 12h
 Lamastre - Caves Desbos
 Découverte des vins de l'Ardèche et de la Vallée du Rhône Nord.* **G R**

Mme Marielle Plantier
 04 75 06 42 62

Dessiner autour du potiron !

• De 10h30 à 12h
 Le Cheylard - Salle symphonie (Maison de Pays)
 Atelier dessin-peinture (enfants) sur le thème du potiron avec un goûter de produits locaux.
 10 € pour les enfants de 4 ans 1/2 à 10 ans. **R**

Mine de Couleurs
 06 71 97 20 13

Dégustation Loire volcanique

• De 11h à 12h30 - Saint-Bonnet-le-Froid - Vins Marcon
 À travers la dégustation de 5 à 6 vins découvrez le formidable potentiel de cette région en pleine révolution viticole. Laissez-vous guider pour découvrir les appellations méconnues qui composent cette région : côtes Roannais, côtes du Forez, Saint Pourçain...*
 Adulte : 15 €. **R**

Vins Marcon 04 71 59 90 64

Les délices d'un brun gourmand

• De 14h à 18h - Saint-Romain-Lachalm - Un brun gourmand - 392 Chemin de la Suchère
 Visite animée du laboratoire suivie d'une dégustation de nos créations : caramels au beurre salé et confitures artisanales à partir de fruits de saison, en direct producteur. **G R**

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



VENDREDI 1^{ER} OCTOBRE

Autour du potiron !

• De 9h45 à 12h - Le Cheylard
 Salle du Genêt d'Or
 Atelier dessin-peinture (adultes) sur le thème du potiron avec un goûter de produits locaux.
 10 €. **R**

• De 18h à 19h30 - Le Cheylard
 Salle symphonie (Maison de Pays)
 Atelier dessin-peinture (adolescents) sur le thème du potiron avec un goûter de produits locaux.
 10 €. **R**

Mine de Couleurs 06 71 97 20 13



DU VENDREDI 1^{ER} AU DIMANCHE 3 OCTOBRE

Forum Mycorium de l'association Collectif Mycorhizes à Saint-Bonnet-le-Froid

Conférences, ateliers, table ronde, sorties nature, animations pour les enfants...

Pour plus d'informations reportez vous à la page 4



Visite historique et gourmande

• À 15h - Désaignes

Château médiéval

Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67

Atelier vin et dégustation

• À 20h

Lamastre - Caves Desbos

Découverte et dégustation des vins de l'Ardèche et de la Vallée du Rhône Nord.*

Adulte : 25 €. 

Mme Marielle Plantier
04 75 06 42 62



SAMEDI 2

ET DIMANCHE 3 OCTOBRE

De la terre à l'assiette

• 10h30 - 14h et 16h - Saint-

André-en-Vivarais - Sentier

nature Ferme de Brameloup

Balade commentée sur les plantes sauvages bienfaitantes et le travail de récolte de la cueillette avec dégustation. Balade avec Monique

Lempereur sur le sentier nature, dégustation de miel, produits à base de foin. Un petit cadeau pour les participants. Projection de vidéo et diaporama sur les plantes. Adulte : 10 €. Pas accessible en poussette.

La Glaneuse 06 24 29 16 05

Saint-Bonnet-le-Froid

• Restaurant Les Genêts d'Or

Menu préparé avec des produits issus des producteurs locaux notamment ceux du sentier de sensibilisation à la nature de Brameloup (foin, miel, escargots). Possibilité de repas à emporter. Menu à déguster samedi midi et soir et dimanche midi. Adulte : de 20 à 25 €. 

Restaurant Les Genêts d'Or
04 71 59 93 57



DIMANCHE 3 OCTOBRE

Découverte et dégustation de plantes alimentaires

• De 14h30 à 17h

Riotord - Clavas

Après une balade à la découverte des plantes alimentaires sauvages, dégustation de boissons et de desserts confectionnés par les Clavari et Amis.

À partir de 12 ans. 15 €. 

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

Visite historique et gourmande

• À 15h - Désaignes

Château médiéval

Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67



MERCREDI 6 OCTOBRE

Atelier pain au levain

• De 9h30 à 17h

Le Crestet - La Gîtée du pain
Pétrissage manuel, façonnage des pains et cuisson. Repas tiré du sac. Chaque participant repart avec ses pains. À partir de 16 ans : 70 €. Minimum 3 personnes. 

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97



VENDREDI 8 OCTOBRE

Atelier pâté en croûte

• De 14h à 16h

Lamastre - Maison Mougey

Au sein d'une maison renommée, venez vous essayer à la confection d'un pâté en croûte de standing mondial et repartez avec une tranche de plaisir.  

Charcuterie Mougey
04 75 06 62 79

Découverte du Slow-Food

• De 14h30 à 18h30

Tence - Cœur d'artichaut

Avec « du soleil et des graines »
Des graines, une torréfaction solaire, venez déguster de délicieux petits plaisirs qui craquent sous la dent. 

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70



SAMEDI 9 OCTOBRE

400 ans du marché de Lamastre

• De 7h à 13h30 marché des producteurs locaux - Train spécial « Automnal Gourmand »
Reconstitution d'un marché d'antan. Dégustation de châtaignes et d'hyprocras...

Pour plus d'informations repartez vous à la page 5.

Gourmandises au Cheylard... dégustation des produits du terroir

• De 10h à 12h30 - Le Cheylard
Boucherie Terroir et tradition
Venez découvrir et déguster des caillettes aux blettes, de la terrine aux châtaignes et du saucisson sec maison.

*Boucherie Terroir et tradition
04 75 29 90 30*

Découverte des vins de l'Ardèche et du Nord de la Vallée du Rhône

• De 10h30 à 12h
Lamastre - Caves Desbos
Découverte des vins de l'Ardèche et de la Vallée du Rhône Nord.*

*Mme Marielle Plantier
04 75 06 42 62*

Vignoble Ardéchois

• De 11h à 12h30
Saint-Bonnet-le-Froid
Vins Marcon
Nous vous emmenons pour une balade le temps d'une dégustation des pentes de Saint Joseph à l'Ardèche méridionale. Découvrez à travers 5 à 6 vins coups de cœur le vignoble du Nord au Sud.* Adulte : 15 €.

Vins Marcon 04 71 59 90 64

Visite commentée du jardin

• De 14h à 15h30
Montfaucon-en-Velay
Jardin Mirandou
Visite d'un jardin original de 8 000 m². Explications des pratiques agricoles variées, découvertes botaniques. Dégustation de plantes sauvages ou cultivées présentes dans le jardin. Participation libre.

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

Visite historique et gourmande

• À 15h - Désaignes
Château médiéval
Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

*Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67*

Atelier vin et dégustation

• À 20h
Lamastre - Caves Desbos
Découverte et dégustation des vins de l'Ardèche et de la Vallée du Rhône Nord.*
Adulte : 25 €.

*Mme Marielle Plantier
04 75 06 42 62*



DIMANCHE 10 OCTOBRE

Saveurs d'ailleurs

• Saint-Julien-Molhesabate
Auberge comme chez Swan
Karen vous invite à découvrir de nouvelles saveurs: repas à midi et le soir à base de spécialités réunionnaises et présentation des produits. 14,90 €.

*Auberge comme chez Swan
04 71 58 08 00*

Visite historique et gourmande

• À 15h - Désaignes
Château médiéval
Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

*Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67*



MARDI 12 OCTOBRE

400 ans du marché de Lamastre

Dégustations gourmandes. Pesée de la citrouille pour petits et grands. Création d'une recette avec un ou des chefs et jeux concours divers.

Pour plus d'informations repartez vous à la page 5.



MERCREDI 13 OCTOBRE

Se nourrir sur le plateau pendant la seconde guerre mondiale

• De 10h30 à 12h
Le Chambon-sur-Lignon
Lieu de Mémoire
Rencontre avec un médiateur pour découvrir l'histoire locale sous l'angle de l'alimentation, avec quelques recettes traditionnelles.
5 €, tarif réduit 3 €.

*Mémorial de la Shoah (Paris)
04 71 56 56 65*



VENDREDI 15 OCTOBRE

Visite du jardin des Maisons Marcon

• 14h - Saint-Bonnet-le-Froid
Jardin des Maisons Marcon
En compagnie de Carine notre maraîchère, partez à la découverte du jardin de Jacques Marcon. 5 €.

j-marcon@regismarcon.fr



Vins de fruits

• De 14h30 à 18h30
Tence - Cœur d'artichaut
Découverte des « couleurs d'en haut » : vins de fruits bio, fabrication artisanale et locale (Chaudeyrolles), boisson naturellement fermentée à base de fruits autre que le raisin.* 
Public adulte.

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70



SAMEDI 16 OCTOBRE

Salon du goût

• De 10h à 12h30 et 13h30 à 18h30 - Le Cheylard - Salle de La Chapelle Rue Saint Joseph
La ville du Cheylard vous invite à la 12^e édition du salon du goût : dégustation-vente par les producteurs/artisans du goût.

*Pour plus d'informations
repartez vous à la page 6.*

Autour du salon du goût...

• De 8h30 à 12h30 et 14h30 à 19h - Le Cheylard - La Maison bleue
Dégustation de crème de marron et confitures de la ferme de Bouchardin (Beauvène). 

La Maison bleue
06 80 26 45 25

Autour du salon du goût...

• De 10h à 12h et 15h30 à 19h
Le Cheylard - Chocolaterie Dominique Riou
Dégustation de produits à base de châtaignes. 

Chocolaterie Dominique Riou
04 75 29 90 80

Dégustation Loire volcanique

• De 11h à 12h30

Saint-Bonnet-le-Froid
Vins Marcon

À travers la dégustation de 5 à 6 vins découvrez le formidable potentiel de cette région en pleine révolution viticole. Laissez-vous guider pour découvrir les appellations méconnues qui composent cette région, côtes Roannais, côtes du Forez, Saint Pourçain...
Adulte : 15 €. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

Marche gourmande

• À 13h30

Lamastre - Les Oisillons

Marche autour de Lamastre qui se termine autour des Oisillons. Un goûter gourmand local viendra conclure l'activité. Possibilité d'achats sur place.
Adulte : 7 €, enfant : 3 €. 

AEBE les Oisillons
07 69 08 07 79

Les délices d'un brun gourmand

• De 14h à 18h

Saint-Romain-Lachalm

Un brun gourmand

392 Chemin de la Suchère
Visite animée du laboratoire suivie d'une dégustation de nos créations : caramels au beurre salé et confitures artisanales à partir de fruits de saison, en direct producteur.  

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

Visite historique et gourmande

• À 15h

Désaignes - Château médiéval

Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67



DU SAMEDI 16 AU DIMANCHE 17 OCTOBRE

Castagnades à Saint Pierreville Gluiras

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

Pour plus d'informations reportez vous à la page 7.



Prodigieuse Castagne

• À 15h
Désaignes - La Castagne Mémé Castagne propose une visite tout en humour de la châtaigneraie. Dégustation des produits de la ferme et de châtaignes sont aussi au programme. Participation libre.

*Collectif tout terrain
06 17 82 32 99*



DIMANCHE 17 OCTOBRE

Découverte de la Lentille Verte du Puy

• De 8h30 à 19h
Saint-Bonnet-le-Froid
La Maison de l'Ail

Animation proposée autour de la Lentille Verte du Puy, stand Eric Bay producteur de Lentilles et dégustation d'un velouté de lentilles.

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

Transhumance

• Saint-Julien-Molhesabate
Le Village
Accompagner Mireille et ses brebis pour la transhumance. Départ des Sétoux (Riotord) à 9h30 pour une balade de 3h pour rejoindre le village de Saint-Julien-Molhesabate.

Mireille Bousquet 06 16 18 20 62

• 12h : repas
(20€) agneau d'automne.

04 71 58 08 00



MERCREDI 20 OCTOBRE

Atelier Mosaïque Les Mosaïques d'Isabelle

• De 9h30 à 12h
Lamastre - Office de tourisme
Mise en œuvre d'un atelier de mosaïque auprès d'un public intergénérationnel. Modèles préparés sur la thématique de l'Automne.

15 € (Tarif / personne pour plusieurs participants de la même famille. Pour un participant seul 20€).

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

Dégustation gourmande

• 15h30 - 18h
Mazet-Saint-Voy
Halle Fermière du Haut-Lignon
Dégustation de gaufres avec pâte à tartiner et confitures maison.

Halle Fermière 04 71 59 71 56



JEUDI 21 OCTOBRE

Soirée vigneron

• 19h30
Saint-Bonnet-le-Froid
Bar de Païs
2 vigneron à l'honneur, avec dégustation de cuvées suivie d'une soirée accords mets et vins, repas 3 plats (entrée, plats, fromage et dessert)*
60 €.

Maisons Marcon 04 71 59 93 72



VENDREDI 22 OCTOBRE

L'Ardèche couleur châtaigne !

• De 10h - Saint-Pierreville
La Maison du Châtaignier
Visite guidée de La Maison du Châtaignier, découvrez l'univers de la châtaigne d'Ardèche avec dégustation des produits locaux.
Adulte : 7,50 €, enfant : 3,50 € (moins de 18 ans). **R**

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

Masque à la patate douce

• De 15h30 à 16h30
Tence - Cœur d'artichaut
Découvrez et testez les bienfaits d'un masque à la patate douce. Participation libre.

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70



SAMEDI 23 OCTOBRE

Atelier pain au levain

• De 9h30 à 17h
Le Crestet - La Gîtée du pain
Pétrissage manuel, façonnage des pains et cuisson. Repas tiré du sac. Chaque participant repart avec ses pains.
Adulte : 70 €. **R**

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

Vignoble ardéchois

• De 11h à 12h30
Saint-Bonnet-le-Froid
Vins Marcon
Nous vous emmenons pour une balade le temps d'une dégustation des pentes de Saint Joseph à l'Ardèche méridionale. Découvrez à travers 5 à 6 vins coups de cœur le vignoble du Nord au Sud.* Adulte : 15 €. **R**

Vins Marcon 04 71 59 90 64

Atelier Mosaïque

Les Mosaïques d'Isabelle
• De 14h à 16h30
Désaignes
Mise en œuvre d'un atelier de mosaïque auprès d'un public intergénérationnel. Modèles préparés sur la thématique de l'Automne.
15 € (Tarif / personne pour plusieurs participants de la même famille. Pour un participant seul 20€). **R**

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

Prodigieuse Castagne

• À 15h
Désaignes - La Castagne
Mémé Castagne propose une visite tout en humour de la châtaigneraie. Dégustation des produits de la ferme et de châtaignes sont aussi au programme. Participation libre.

Collectif tout terrain
06 17 82 32 99

Visite historique et gourmande

• À 15h
Désaignes - Château médiéval
Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67

Soirée « Châtaignes et Chansons »

• De 19h à 21h30
Empurany - Salle polyvalente
Henry Laroux
Soirée de chants traditionnels avec châtaignes et tomme en salade. **b**

Comité des fêtes
04 75 08 88 09



**DU SAMEDI 23 OCTOBRE
AU DIMANCHE 7 NOVEMBRE**

**La Semaine Gourmande
du Haut-Lignon**

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

*Pour plus d'informations
repartez vous à la page 8.*

Archéologie de la gourmandise

• À 15h - Le Cheylard

Atelier de découverte des aliments et des arts de la table en Ardèche de la Préhistoire à la Renaissance. Réalisation d'une céramique à la mode préhistorique et goûter « façon Moyen Age ». À partir de 6 ans. Adulte : 12 €, enfant (- de 12 ans) : 9 €.

*Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97*

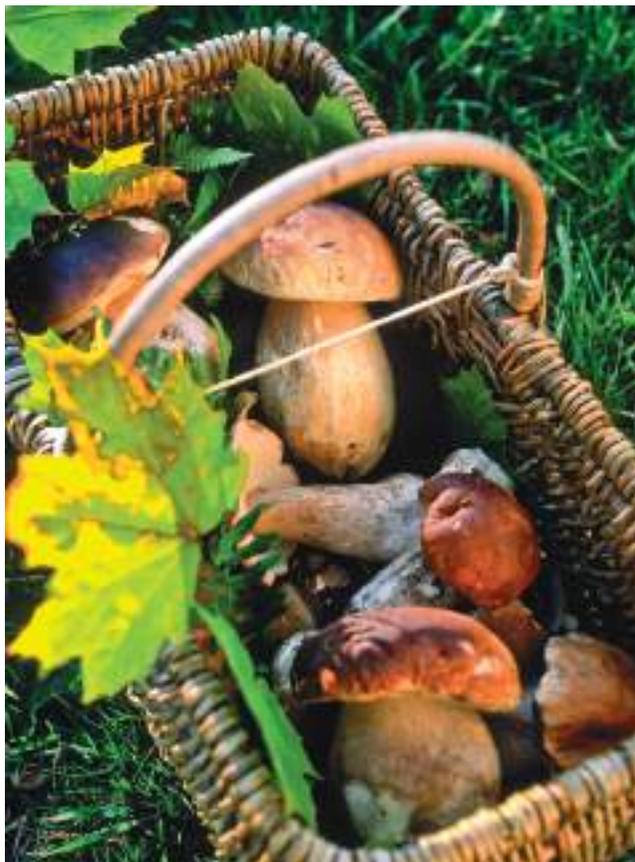


DIMANCHE 24 OCTOBRE

Foire à la châtaigne à Désaignes

Marché de producteurs et d'artisans ; un repas à midi (bombine ardéchoise) ; une rôtie de châtaignes ; un concours gastronomique ainsi que des démonstrations culinaires réalisées par des chefs renommés ; des animations musicales et culturelles : concerts, expositions, fil rouge du PNR, animations de rue et manèges...

*Pour plus d'informations
repartez vous à la page 9.*



Visite historique et gourmande

• À 11h et 15h - Désaignes

Visite guidée du château médiéval ou du village de Désaignes suivie d'une dégustation de jus de fruit d'un producteur. Adulte : 4,50 €.

*Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 07 77 67*

Concert Gourmand

• 19h - Désaignes

Bar artistique La Source
Concert musical suivi d'un repas gourmand - Burger à la châtaigne. Adulte : 20 €.

*Bar artistique La Source
04 75 08 59 06*



MARDI 26 OCTOBRE

Graine d'artiste

**• De 13h30 à 14h30
Montfaucon-en-Velay
L'Atelier d'Aurel**

Viens réaliser une couronne d'automne grâce aux conseils d'Aurélié. Atelier pour les enfants de 4 à 9 ans (-de 6 ans accompagné d'un adulte). 14 €.

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



MERCREDI 27 OCTOBRE

Apprenti pâtissier

• De 14h à 16h

Dunières - Pâtisserie les Gourmands Disent

Réalisez une tarte à la châtaigne (façon Mont Blanc) grâce aux conseils avisés de Cécile. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 8 ans. 25 €.

Pâtisserie les Gourmands Disent
04 71 56 38 51

Sculpteur en herbe

• De 14h30 à 16h30

Saint-Julien-Molhesabate
Mairie

Laisser libre cours à votre imagination: création imaginaire en argile d'un fruit et d'un légume en forme de visage. Récupération de votre œuvre après cuisson 3 semaines plus tard. Atelier sculpture pour les enfants de 6 à 12 ans. 10 €.

Mme Bertholon 06 21 08 54 42



JEUDI 28 OCTOBRE

Visite à la ferme

• 15h30 - 17h30

Raucoules - Ferme Petit Nice
Denise vous attend pour vous faire découvrir son exploitation : élevage de vaches limousines et le séchage en grange. La visite se terminera par la visite du labo et une dégustation de terrines. 2 €.

pour les moins de 5 ans.

Denise Souvignet
06 88 80 96 11



VENREDI 29 OCTOBRE

Sortie Champignons

• De 9h à 13h

Saint-Bonnet-le-Froid
Sortie champignons avec Damien Duverger, spécialiste de la mycologie culinaire. Immersion en forêt et dégustation sur place des différentes espèces. 15 €.

j.marcon@regismarcon.fr

L'Ardèche couleur châtaigne !

• 10h - Saint-Pierreville

La Maison du Châtaignier
Visite guidée de La Maison du Châtaignier, découvrez l'univers de la châtaigne d'Ardèche avec dégustation des produits locaux. Adulte : 7,50 €, enfant : 3,50 € (moins de 18 ans).

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

Gourmandises au Cheylard... dégustation des vins d'Ardèche

• 18h - Le Cheylard

Cave Ardèche saveurs

Découverte des vins avec explication d'une dégustation par Pierre Bourdier : le chatus du « Domaine de Grangeon » et le syrah. Jus de pomme d'Ardèche du « Champs d'Aubignas » pour les enfants ! 2 €. pour les enfants.

Cave Ardèche saveurs
04 75 30 45 14



SAMEDI 30 OCTOBRE

Rando courge !

• 9h30 départ devant l'Office de

Tourisme - Saint-Agrève

Petite balade de 8 à 10 km. À la fin de la rando, casse-croûte à base de... courge ! Inscription sur place à partir de 9h. 5 €.

pour les moins de 12 ans.

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

Découverte des ânesses

• 10h

Tence - Savonnerie du Velay
Démonstration de la traite des ânesses suivie d'une petite dégustation.

5€/adulte ; 3.50€/enfant.

Savonnerie du Velay
06 37 91 03 15

Spiruline l'aliment santé et gourmand

14h - Saint-Jeure-d'Andaure
Spiruline des Monts d'Ardèche
Visite de la serre - Nutrition

/ dégustation de crêpes à la spiruline. Adulte : 5 €. pour les enfants.

Spiruline des monts d'Ardèche
04 75 08 05 76



SAMEDI 30 OCTOBRE (SUITE)

Grand Prix de la Châtaigne

• 14h30

Lamastre - Centre-ville

Urban Trail en semi-nocturne et diverses courses des

Jeunes. Rôtie de châtaignes

géante gratuite. Animations

diverses : Harmonie-fanfara et démonstration d'escrime.

*Service des Sports de Lamastre
04 75 06 41 92*

Création automnale en argile

• 14h30 - 17h30

Saint-Julien-Molhesabate
Mairie

Atelier sculpture pour adulte sur le thème des fruits et légumes d'automne. Création d'un visage en bas relief en s'inspirant de l'artiste Arcimboldo.

Récupération de votre œuvre après cuisson 3 semaines plus tard. Adulte : 10 €.

Mme Bertholon 06 21 08 54 42

Dégustation de vin en présence du vigneron producteur

• 18h - 23h

Saint-Agrève - L'épicéa bar à vin Échange et partage autour d'une dégustation de vin avec un vigneron Ardéchois (Domaine du Bréchon*).

L'épicéa 07 63 73 30 07



SAMEDI 30 ET DIMANCHE 31 OCTOBRE

Autour de la fête de la courge...

Charcuteries aux saveurs ardéchoises

• De 9h à 12h - Saint-Agrève

Boucherie charcuterie Teyssier

L'équipe de la Maison Teyssier propose la dégustation d'une sélection de spécialités charcutières : saucisson de campagne - petit bridé - 1871 - pâte de campagne.

*Charcuterie boucherie Teyssier
04 75 30 14 22*

Archéologie de la gourmandise

• À 15h - Le Cheylard

Atelier de découverte des aliments et des arts de la table en Ardèche de la Préhistoire à la Renaissance. Réalisation d'une céramique à la mode préhistorique et goûter façon Moyen Age. À partir de 6 ans. Adulte : 12 €, enfant (- de 12 ans) : 9 €.

*Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97*



DIMANCHE 31 OCTOBRE

Fête de la courge

15^{ème} édition

• De 9h à 18h - Saint-Agrève

Marché de producteurs artisans, vente de courges, châtaignes, pommes... Conférences.

Tombola, repas chez les restaurateurs. Animation musicale.

*Pour plus d'informations
repartez vous à la page 10.*

Autour de la fête de la courge...

• 9h à 12h30 et 13h30 à 17h

Saint-Agrève - Plaisir bio

Dégustation de crème de marrons (la Ferme du Châtaignier Lamastre) avec du pain de la Boulange d'Escoussenas (Saint Prix) accompagné d'un vin Bio Mas D'Intras (Ardèche).

Plaisir Bio 07 62 21 42 28

Autour de la fête de la courge...

• De 9h à 12h

Saint-Agrève

Boulangerie Barde

Venez déguster les produits à base de courge réalisés par le boulanger.

*Boulangerie Barde
04 75 30 10 50*

Autour de la fête de la courge...

• De 10h à 12h - Saint-Agrève
Boulangerie L'Art des choix
Dégustation de spécialités pain
à la courge et à la châtaigne
accompagné de fromage local. 

*Boulangerie L'Art des choix
09 51 28 51 43*

Autour de la fête de la courge...

• De 10h à 17h
Saint-Agrève - Cave Picq-Farre
Retrouvez les vins Primeurs
ardéchois, autour d'une
dégustation. 

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

Autour de la fête de la courge... Festa Cocorda

• Dès 14h - Saint-Agrève
Brasserie L'Agrivoise
Dégustations, accords Mets et
bières avec un apéro concert.

*Brasserie L'Agrivoise
04 75 30 70 76*

Balade gourmande

• À 10h
Saint-Barthélemy-Grozon
Place de la Poste
Randonnée le long du « chemin
des bogues » avec animation
gourmande à l'arrivée. Un livret
d'interprétation sera fourni.
5 €. 

*Amusaté é Boujaté
06 74 54 52 60 (Yves Julien)*

Fermes en folie

• 10h - 17h - Saint-Julien-
Molhesabate - Le Village
4 fermes vous ouvrent leurs
portes. Les agriculteurs vous
feront découvrir leurs savoir-
faire et leurs activités: élevages
de bovins, d'ovins, production
de fruits rouges... 

Repas à midi: ragoût de brebis
sur réservation 04 71 58 08 00
(14,90 €).

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



MARDI 2 NOVEMBRE

Création florale au couleur de l'automne

• De 13h30 à 14h30
Montfaucon-en-Velay
L'Atelier d'Aurel
Création d'un centre de table
sur le thème des champignons
grâce aux conseils d'Aurélië.
Atelier pour les adultes.
19 €. 

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



MERCREDI 3 NOVEMBRE

Le roi de la pâtisserie

• De 14h30 à 16h30
Dunières - Pâtisserie La Duneira
Atelier pâtisserie enfant (à
partir de 6 ans), venez créer des
cupcakes. 10 €. 

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

Atelier argile enfants

• De 14h30 à 16h30
Raucoules - Atelier de Myriam
Boncompain - les Balayes
Activité de modelage argile.
Réalisation d'une coupe remplie
de champignons, courges,
châtaignes... Après cuisson
et émailage les pièces seront
récupérées 3 semaines plus
tard. Enfants de 6 à 12 ans.
15 €. 

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

Découvrez la spiruline

• 14h - Saint-Jeure-d'Andaure
Spiruline des Monts d'Ardèche
Visite de la serre avec
dégustation de « tartinade à la
spiruline ». 

*Spiruline des Monts d'Ardèche
04 75 08 05 76*



SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 NOVEMBRE

Foire aux champignons à Saint-Bonnet-le-Froid

Marché aux champignons secs,
marché du terroir avec des
producteurs et des artisans
locaux, expo mycologique,
démonstrations de cuisine par
les chefs, dégustation, repas
Champigourmand, tarte géante,
fête du vin, + de 200 exposants
dans les rues...

*Pour plus d'informations
reportez vous à la page 11.*

Archéologie de la gourmandise

• À 15h - Le Cheylard
Atelier de découverte des
aliments et des arts de la table
en Ardèche de la Préhistoire
à la Renaissance. Réalisation
d'une céramique à la mode
préhistorique et goûter « façon
Moyen Âge ». À partir de 6 ans.
Adulte : 12 €, enfant (- de 12 ans) :
9 €. 

*Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97*

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



Menus GOURMANDS



Vos papilles en éveil

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



**RESTAURANT
LA TOUR**

7 ter Rue Fraïsse
43220 Dunières
04 71 66 86 66

Produits travaillés

Escargots

Escargots d'Yssi
43200 Yssingeaux

Fromages bio

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Veau

GAEC Minival
43620 Saint Romain
Lachalm

Tarifs

Menu :
de 19€ à 60€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au samedi

Service midi :
le dimanche

Jours de fermeture :
dimanche soir et lundi



L'INSOUCIANT

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

Produits travaillés

Charcuterie

Boucherie Dantony
43220 Dunières

Fromages bio

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Vins

Vins Marcon
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu :
de 13€ à 24€
Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi et soir :
du mercredi au samedi

Service midi :
le dimanche

Jours de fermeture :
dimanche soir,
lundi et mardi



LA LOKO

Avenue de la Gare
43220 Dunières
04 71 58 02 08

Produits travaillés

Charcuterie

Salaisons Pichon
43290 Raucoules

Fromages bio

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Liqueur

Verveine
La Vertueuse
43200 Yssingeaux

Tarifs

Menu :
de 10€ à 18€
Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi et soir :
tous les jours



L'IPSÉITÉ

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



LA SOURCE

1 Rue des Grands Fossés
43290 Montfaucon-
en-Velay
04 71 59 90 20 **R**



LES PLATANES

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



LA KNETT

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

Produits travaillés

Côte de cochon Bougnat

Cave du Boucher
43700 Saint Germain
Laprade

Pomme de terre Lily Rose

La Ferme des Abeilles
Paysannes
07240 Vernoux en
Vivarais

Légumes Bio

Ferme du Tilleul Agnés
et Cédric Jouve
43200 Lapte

Tarifs

Menu :

de 16.50€ à 30€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Service midi :

du jeudi au lundi midi

Service soir :

du jeudi au dimanche

Jours de fermeture :

mardi et mercredi

Produits travaillés

Veau

Ferme du Petit Nice
43290 Raucoules

Fromages de chèvre chèvrerie du Plateau

43290 Montregard

Fruits rouges (groseilles)

Pascal Fournel
43220 Dunières

Tarifs

Menu :

de 17€ à 25€
Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Menu proposé
uniquement sur
réservation
les week-ends

Produits travaillés

Légumes bio

Les Jardins du
Trifoulou
43190 Tence

Mozzarella

La ferme du brin
d'Auvergne
43200 Lapte

Truite

La Clavarine
43220 Riotord

Tarifs

Menu : 25€

Menu enfant : 9.25€

Ouverture

Service midi :

du mardi au dimanche

Service soir :

du mardi au samedi

Jours de fermeture :

dimanche soir
et le lundi

Produits travaillés

Fromage Blanc

Délices des Champs
43290 Raucoules

Poulet

Benoit Mondon
43200 Araules

Fruits rouges

Fournel Pascal
43220 Dunières

Tarifs

Menu : 17€

Pas de menu enfant

Ouverture

Du mercredi
au dimanche

Menu à emporter midi
et soir sur commande



**BISTROT
LA RIBOULE**

24 Chemin de Genève
Les Sétoux - 43220 Riotord
04 71 75 38 49 



CHAMPISNACK

1 Montée de la Cistre
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid
04 71 56 59 92



LE FORT DU PRÉ

43290 Saint-Bonnet-
le-Froid
04 71 59 91 83 



**BISTROT LA
COULEMELLE**

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

Produits travaillés

Pleurotes

La Ferme aux
Champignons

07520 Saint Pierre sur
Doux

Poulet fermier bio

Paysan Mounitaire
07690 Le Monestier

**Cuvée Ferdinand IGP
Ardèche**

Mas d'Intras
07400 Valvignères



Tarifs

Menu :

de 15€ à 20€

**Menu enfant jusqu'à
12 ans : 11€**



Ouverture

Service midi :

du jeudi au dimanche

Service soir :

sur commande pour
8 personnes minimum

Produits travaillés

Viande de boeuf

GAEC Pays des Sucs
43200 Yssingaux

Lentilles du Puy

Véronique et Stéphane
Roux

43 510 Seneujols

Caillette Ardéchoise

Je fée de saveurs
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu :

de 5€ à 15€

Menu enfant : 6.50€

Ouverture

Service midi et soir :

du mercredi
au dimanche

Produits travaillés

Escargot de Mars

Sylvain Rouchon
07320 Mars

Champignons

La Ferme aux
Champignons
07520 Saint Pierre sur
Doux

Lentilles vertes du Puy

Gaec des Bleuets
43370 Bains

Tarifs

Menu :

de 32€ à 74€

Menu enfant : 15€

Ouverture

Jours de fermeture :

dimanche soir,
lundi et mardi midi

Produits travaillés

Lentilles vertes du Puy

Robert Chouvier
43320 Saint Rémy
Vergezac

Champignons

La Ferme aux
Champignons
07520 Saint Pierre sur
Doux

Châtaignes

La Castagne
Loupiac David
07570 Desaignes

Tarifs

Menu :

de 38€ à 50€

**Menu enfant jusqu'à
10 ans : 12€**

Ouverture

Jour de fermeture :

le mardi

Haute-Loire
HAUT-LIGNON



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



LE THYMALLUS
50, Route de Saint-
Agrève
43190 Tence
04 71 59 89 08 **R**

Produits travaillés

Champignons

La Ferme aux
champignons
07520 Saint Pierre
sur Doux

Courges

Les jardins du Trifoulou
43190 Tence

Châtaignes

Boutique
Coeur d'Artichaut
43190 Tence

Tarifs

Menu :

de 15€ à 27.50€

Menu enfant : 12.50€

Ouverture

Service midi :

du mardi au vendredi

Service midi et soir :

le week-end

Jour de fermeture :

le lundi

Produits travaillés

Miel

Cyril VIVAT
43200 Lapte

Beurre au foin

Julien et Aline
DELABRE
43190 Tence

Crème

Julien et Aline
DELABRE
43190 Tence

Tarifs

Menu : de 25€ à 32€

Pas de menu enfant

Ouverture

Service midi :

lundi, jeudi et
dimanche

Service midi et soir :

vendredi et samedi



L'AUTRE PAR
La Pierre de Lune
43400 Le Chambon-
sur-Lignon
04 71 59 23 17



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



**L'ESTAMINET
DE LA FONTAINE**
5, Rue des quatre saisons
43400 Le Chambon-
sur-Lignon
09 53 59 55 87



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

Produits travaillés
Châtaignes
Marché local

Boeuf local
La pièce du boucher
Pascal DOMINGUEZ
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Fromage
Fromagerie Crouzet
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

—
Tarifs
Menu : 24€
Menu enfant : 12€

—
Ouverture
7 jours/7

Produits travaillés
Le Saint-Agur
Fromagerie
43590 Beauzac

La volaille
Vey
43000 Polignac

La charcuterie
Charcuterie Pichon
43290 Raucoules

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

—
Ouverture
Du mardi midi au
dimanche midi

Jours de fermeture :
dimanche soir et lundi

Produits travaillés
Boeuf SALERS
GAEC Salers
et Bol d'air
Lise et Nicolas
RUSSIER
43520 Le Mazet-Saint-
Voy

**Filet mignon de porc
fermier au bleu du
Lizieux**
GAEC de la famille
SOUVIGNET
43240 Saint Just-
Malmont

Fromage de chèvre
Famille GRANGEON
La Cabriole
43190 Tence

—
Tarifs
Menu :
de 20€ et 25€
Menu enfant : 10€

—
Ouverture
Service midi et soir :
vendredi, samedi,
dimanche et lundi

Produits travaillés
**L'agneau Noire du
Velay**
Max GRANGEON
43190 Tence

Fromage de chèvre
Catherine
GRANGEON
Ferme La Cabriole
43190 Tence

Framboises
Catherine
GRANGEON
Ferme La Cabriole
43190 Tence

—
Tarifs
Menu : 25€
Menu enfant : 14€

—
Ouverture
Service midi :
samedi et dimanche

**L'ART DES CHEMINS**

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

Produits travaillés

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

Charcuterie

Boucherie de l'Eyrieux
07320 Saint-Agrève

Cuvée des Patriarches

Chatus
07260 Rosières

Tarifs

Menu :
de 19€ à 27€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Lundi, mardi
et jeudi à samedi

Jours de fermeture :

le mercredi et
dimanche

**L'O À LA BOUCHE**

4/6 route d'Eyrium
07160 Le Cheylard
04 75 29 76 98 

Produits travaillés

Fromage de chèvre
Alain Laurent
07160 Jaunac

Miel

Frédéric Eymard
07310 Arcens

Viande de boeuf

Benjamin Chary
07310 Saint-Martial

Tarifs

Menu :
de 15€ à 45€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Du mardi au dimanche

**RESTAURANT
LE PROVENÇAL**

17 avenue de la gare
07160 Le Cheylard
04 75 55 83 81 

Produits travaillés

Truite
Les truites d'Andaure
07570 Labâtie
d'Andaure

Porc

Stevenson
43510 Le Bouchet
Saint-Nicolas

Veau

Sarl Agrain
43510 Le Bouchet
Saint-Nicolas

Tarifs

Menu :
de 15€ à 30€.
Menu enfant : 12€

Ouverture

Du lundi au samedi

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



**L'ATELIER
DU PONT
DE MARS**

Le village
07320 Mars
09 62 53 00 15 



L'ÉPICÉA

626 rue du Docteur
Toussaint
07320 Saint-Agrève
07 63 73 30 07 



BISTROT PAS PIRE

770 rue du Docteur
Toussaint
07320 Saint-Agrève
04 75 30 13 31 



**AU RELAIS
SAINT-ANDRÉ**

Le village
07690 Saint-André-
en-Vivarais
04 75 30 03 72
07 86 35 47 87 

Produits travaillés

Potimarron

La ferme du Breuil
07320 Mars

Rôti de veau

Francis Munier
07320 Mars

Miel

Les Fées cévenoles
07320 Mars

Tarifs

Menu : 20€

Menu enfant : 12€

Ouverture

Du lundi au dimanche

Produits travaillés

Vin

Domaine du Bréchon
07700 Gras

Charcuterie

Salaisons Teyssier
07320 Saint-Agrève

Pâtisserie

Le petit Atelier
07320 Saint-Agrève

Tarifs

Menu/carte :
de 5€ à 20€

Ouverture

Ouvert tous les jours

Produits travaillés

Charcuterie

Salaisons Teyssier
07320 Saint-Agrève

Fromage de Chèvre

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

Crème de marron

Clément Faugier
07000 Privas

Tarifs

Menu :

de 15€ à 20€

Ouverture

Service midi et soir :
tous les jours

Produits travaillés

Viande de boeuf

GAEC du Vivarais
07690 Saint-André-
en-Vivarais

Fromage de chèvre

La chèvre de Charlène
07320 Rochepeule

Champignons

La ferme des
champignons
07520 Saint-Pierre-
sur-Doux

Tarifs

Menu :

de 16€ à 24€

Ouverture

Ouvert tous les jours



**TABLE PAYSANNE
LE PÉCHÉ DE
GOURMANDISE**

604, chemin de fougère
07690 Saint-André-en-
Vivaraïs

04 75 65 72 62 

Produits travaillés

**Escargots de notre
ferme**

Le Pêché de
gourmandise
07690 Saint-André-
en-Vivaraïs

**Potimarron de notre
ferme**

Le Pêché de
gourmandise
07690 Saint-André-
en-Vivaraïs

**Champignons des bois
issus de nos cueillettes**

07690 Saint-André-
en-Vivaraïs

Tarifs

Menu complet : 22€
Accords mets/vin : 8€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Du 2/10 au 7/11
vendredi, samedi midi
et soir.
Dimanche midi



**RESTAURANT
LES HURLE VENTS**

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



**L'ÉTAPE
GOURMANDE**

5 place d'Aurance
07160 Saint-Michel
d'Aurance
07 77 33 36 09 



**AUBERGE DES
VOYAGEURS**

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



**LA CERISE SUR
L'AGNEAU**

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

Produits travaillés

Fromage

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

Boeuf du Mézenc

Boucherie Teyssier
07320 Saint-Agrève

Escargots de Malleval

07320 Devesset

Tarifs

Menu :

de 13€ à 30€

Menu enfant : 10€

Produits travaillés

Charcuterie

Roulé Ardéchois
07310 Saint-Martial

Pomme de terre

Maraîchage
07160 Saint-
Barthélemy-le-Meil

Crème de marrons

Roger Descours
07160 Saint-
Barthélemy-le-Meil

Tarifs

Menu :

de 18€ à 25€

Menu enfant : 8,90€

Produits travaillés

**Viande de porc
de Pays**

Boucherie Moins
Savenier
07190 Saint-Sauveur
de Montagut

Truite

Les truites d'Andaure
07570 Labâtie
d'Andaure

Glaces

Chocolaterie Riou
07 Arcens
et Le Cheylard

Tarifs

Menu :

de 18,50€ à 38€

Produits travaillés

Agneau

Eleveur du Coiron
SOVISAL
07200 Saint-Privat

Châtaignes

Ferme de Pisse-Renard
07190 Saint-Etienne
de Serre

Truite

Pisciculture de
l'Ardèche
07330 Mayres

Tarifs

Menu : 29€

Menu enfant : 15€
plat + dessert ou
entrée + plat

Ouverture

Du mercredi au lundi

Jour de fermeture :

le mardi

Ouverture

Du jeudi au mardi

Jour de fermeture :

le mercredi

Ouverture

Du mardi au dimanche



Ouverture

Du 01/10 au 08/11 :
Service midi : tous les
jours
Service soir : le samedi

Jour de fermeture :
lundi (sauf vacances de
Toussaint)

Ardeche
PAYS DE LAMASTRE



LE CHÂTAIGNIER

14 place Seignobos
07270 Lamastre
04 75 06 30 96 **R**



MARIE CAFÉ

1275 Lapras
départementale 578
07270 Saint-Basile
04 75 08 16 76 **R**



**FERME - AUBERGE
DE JAMEYSSE**

640 route de jameysse
07570 Désaignes
04 75 06 62 94 **R**

Produits travaillés

Châtaignes

La ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Picodons

Fromagerie du vivarais
07570 Désaignes

**Courges et
champignons**

La ferme du mont
07270 Empurany

Tarifs

Menu :
14€ à 25€

Menu enfant :
7,5€

Ouverture

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

Service soir :
vendredi et samedi

Jour de fermeture :
lundi

Produits travaillés

Châtaignes

David Loupiac
07570 Désaignes

Pommes de terre

Théo Dorne
07270 Lamastre

Viande de porc

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
17€ à 25€

Menu enfant :
10€

Ouverture

Service midi : mardi,
jeudi, vendredi, samedi
et dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

Jours de fermeture :
lundi et mercredi

Produits travaillés

Charcuterie

La ferme auberge de
Jameysse
07570 Désaignes

Farine de châtaignes

GAEC du champs des
amoureux
07570 Désaignes

Châtaignes

La ferme du châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
25,50€

Menu enfant :
12,50€

Ouverture

Service midi :
toute la semaine

Service soir :
du lundi au samedi

Jour de fermeture :
dimanche soir





CHEZ MAG
7 place Seignobos
07270 Lamastre
06 79 95 69 40



**SIMONE
& JEAN-PAUL**
11 avenue Vincent d'indy
07270 Lamastre
04 75 09 31 03 



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



CHEZ SCHULER
18 place Montgolfier
07270 Lamastre
04 75 06 42 46

Produits travaillés
Fromage de chèvre
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

**Courges et
champignons**
Maraîchage
Cyril Dode
07270 Lamastre

Châtaignes
La ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

—
Tarifs
Menu/carte :
26,90€

—
Ouverture
Service midi :
du mardi au dimanche
Service soir :
du mardi au dimanche
Jour de fermeture :
lundi

Produits travaillés
Maraîchage
Roselyne Dornes
07270 Lamastre

Viande
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Huile d'olives
Lou Molui d'Oli
07700 Saint-Remèze

—
Tarifs
Menu/carte :
25€
Menu enfant :
10€

—
Ouverture
Service midi et soir :
toute la semaine

Produits travaillés
Fromage de chèvre
GAEC de Bellevue
07249 Saint Jeure
d'Andaure

Produits Maraîchers
La mauvaise Herbe
07570 Désaignes

Châtaignes
Ferme du Fraysse
07570 Désaignes

—
Tarifs
Menu/carte :
28€

—
Ouverture
Service midi et soir :
du mercredi
au dimanche
Jours de fermeture :
lundi et mardi

Produits travaillés
Farine
Moulin Rieubon
07272 Saint Maurice
d'Ardèche

Farine de châtaigne
La ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Framboise
Ferme Rochebloine
07570 Désaignes

—
Tarifs
Menu/carte :
à partir de 4,20€

—
Ouverture
Service midi : lundi,
mardi, jeudi, vendredi,
samedi et dimanche
Jours de fermeture :
mercredi et dimanche
après-midi

Infos PRATIQUES

OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY

Antenne de Montfaucon-en-Velay
www.hautpaysduvelay-tourisme.fr
04 71 59 95 73
tourisme@paysdemontfaucon.fr

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON



Le Chambon-sur-Lignon - Tence
www.ot-hautlignon.com
04 71 59 71 56
lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com

OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE HAUTES VALLÉES

4 antennes :

- Le Cheylard
- Saint-Agrève
- Saint-Martin-de-Valamas
- Saint-Pierreville

www.ardeche-hautes-vallees.fr
04 75 64 80 97
accueil@ardeche-hautes-vallees.fr

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LAMASTRE

2 antennes :

- Lamastre
- Désaignes

www.pays-lamastre-tourisme.com
04 75 06 48 99
accueil@paysdelamastre.fr

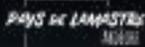
L'Automnal GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX



Ne pas jeter sur la voie publique.

53 Conception : www.studioN3.fr



Retrouvez-nous sur
www.automnal-gourmand.fr