

ÉDITION
#02

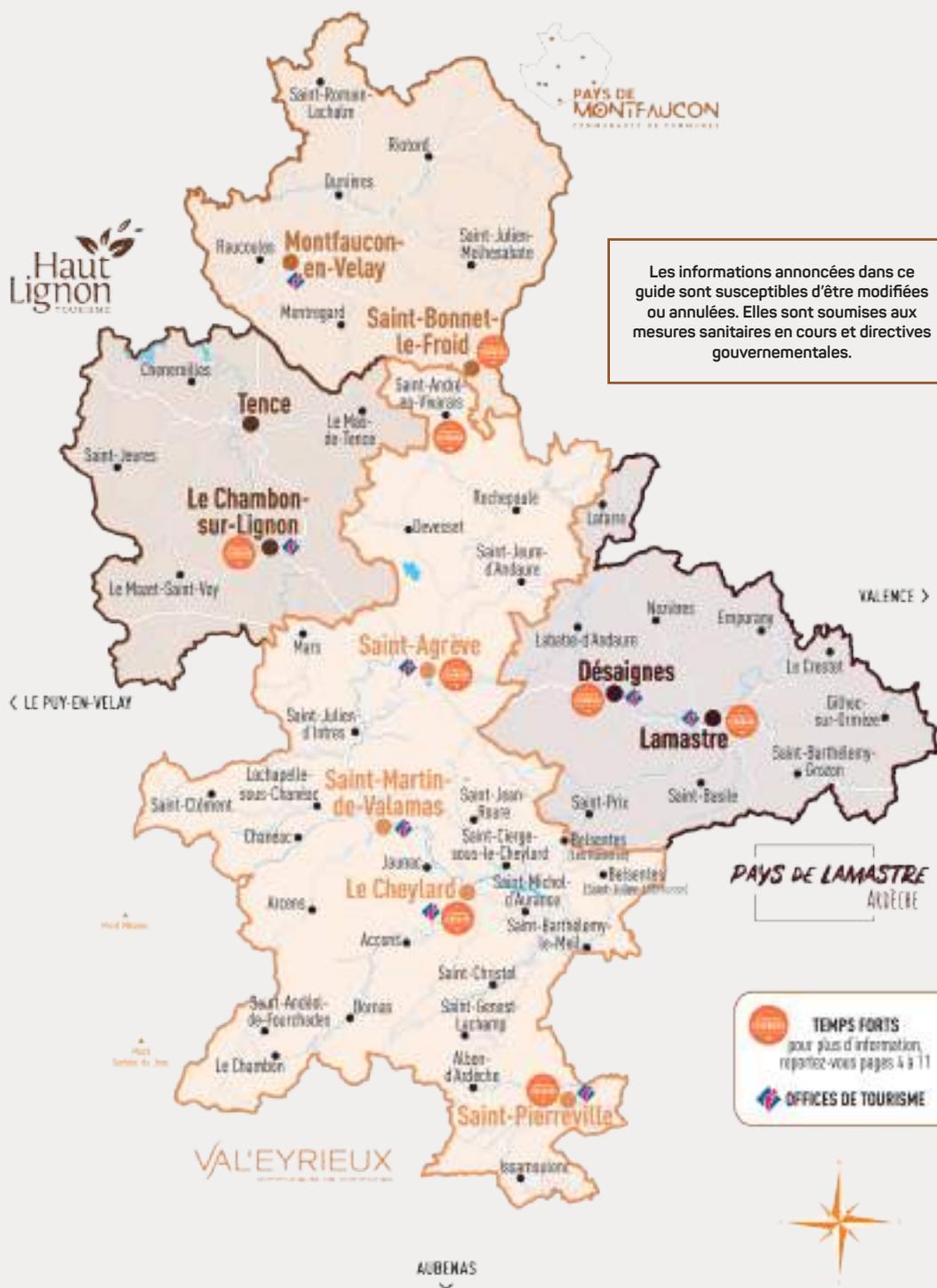
01 > 06
OCT. NOV.

L'Automnal
GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

ENTRE ARDÈCHE ET HAUTE-LOIRE

VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS



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

PAYS DE LAMASTRE
ARÈCHE

 **TEMPS FORTS**
pour plus d'information,
reportez-vous pages 4 à 11

 **OFFICES DE TOURISME**

VAL'ÉYRIEUX



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

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



édition

L'Automnal gourmand, pour sa deuxième édition, unit les quatre territoires Haut-Lignon, Val'Eyrieux, Pays de Lamastre et Pays de Montfaucon pour valoriser « le bon et le bien manger ».

La châtaigne, les champignons et la courge sont mis à l'honneur.

Découvrir, déguster, partager les produits locaux de l'Ardèche et de la Haute-Loire, savourer notre terroir... Vivez une expérience unique le temps d'un instant.

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

Vos papilles seront en éveil grâce à nos restaurateurs et leur sélection de produits à savourer dans un cadre chaleureux et convivial.

L'Automnal gourmand vous souhaite de belles découvertes aux saveurs locales !

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



07 > 09
OCTOBRE

📍 **Saint-André-en-Vivarris**

Espace Louis Pize
Salles communales

📍 **Saint-Bonnet-le-Froid**

FORUM *Mycélium*

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

Au programme

VENDREDI 7 OCTOBRE : « MYCICULTURE PROFESSIONNELLE ET CUEILLETTE RESPONSABLE »

- 9h30-18h : Exposition mycologique gratuite
- 13h30 à 18h : tables ronde et discussions* autour des champignons (récolte et production) avec les ramasseurs et les récoltants professionnels.

SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 OCTOBRE

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

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

- 10h à 12h : tables ronde et discussions* autour des champignons
- 14h à 16h : Balade mycologique* (prévoir paniers et vêtements/chaussures de pluie en fonction de la météo)
- 16h30 à 17h30 : tables ronde et discussions* "mycologie virtuelle"

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

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

- 9h30 à 10h30 : Présentation* de l'Institut Mondial de Mycologie
- 11h à 12h : Présentation* de l'Association SPORA et du projet « BAP 2022 »
- 14h à 16h : Balade mycologique* (prévoir paniers et vêtements/chaussures de pluie en fonction de la météo)
- 16h30 à 17h30 : Présentation* du projet artistique de Stella Lee Prowse et Miriam Josi.
- 18h : projection « THE MUSHROOM SPEAK » de Marion Neumann en présence de la réalisatrice

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

CONTACT

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

08
OCTOBRE

📍 Lamastre

LA FÊTE DES *saveurs d'automne*

VOS PAPILLES VONT ADORER

5

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

CONTACT

culture@lamastre.fr
www.lamastre.fr

Au programme

SAMEDI 8 OCTOBRE

- Marché de producteurs locaux jusqu'à 13h30
- Train des saveurs au départ de Tournon-Saint-Jean à 10h15
- Toute la journée :
 - Animations avec les producteurs de châtaigne
 - Dégustations de spécialités locales
 - Animations diverses



08
OCTOBRE



6

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

SALON DU *goût*

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

Au programme

SAMEDI 8 OCTOBRE

• 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût

• 14h30 et 16h

Démonstration de recettes gourmandes

• 18h

Remise des prix du concours de gâteau au chocolat

Gratuit.

CONTACT

04 75 29 07 10

www.ville-lecheylard.fr



15 & 16
OCTOBRE

• Monts d'Ardèche
CASTAGNADES 2022

📍 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 15 OCTOBRE

- **Rando gourmande** en matinée à Saint-Pierreville sur réservation
- A partir de 15h, **marché des producteurs, démonstration de métiers anciens** à Gluiras
- **Repas en soirée**

DIMANCHE 16 OCTOBRE

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

CONTACT

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



22 > 06
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, dégustations, visites, et animations autour de la gourmandise pendant les vacances de Toussaint...

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

CONTACT

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

📍 Désaignes

FOIRE À LA CHÂTAIGNE

Castagnades

• Monts d'Ardèche
CASTAGNADES 2022

23
OCTOBRE

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

Au programme

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

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

Cette fête tient en une alchimie qui conjugue :

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

CONTACT

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



 Saint-Agrève

30
OCTOBRE

FÊTE DE LA *courge*

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

Au programme

SAMEDI 29 OCTOBRE

• Rando'gourmande

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

Inscription à partir de 13h30. Tarif : 4 €

DIMANCHE 30 OCTOBRE

Journée organisée par l'association ACTE

• Découvrir

Marché d'artisans et de producteurs : vente de
cucurbitacées, châtaignes, pommes...

Mise en scène de cucurbitacées, par l'association
« Bon air, bon art » devant la mairie.

• Se régaler

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

• Se divertir

Animation de rue, déambulation au coeur de la fête

CONTACT

Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97



05 & 06
NOVEMBRE

📍 Saint-Bonnet-le-Froid

FOIRE AUX *champignons*

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

Au programme

À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DU WEEK-END

- Marché aux champignons secs,
- Marché du terroir avec des producteurs et des artisans locaux,
- Exposition mycologique,
- Démonstrations de cuisine avec les Chefs de la Région,
- Dégustations des produits,
- Tarte géante à la châtaigne,
- Fête du vin à la Cave Marcon,

• + de 200 exposants dans les rues du village...

- Dégustation de la « champicup » (soupe aux champignons) tout au long de la journée,
- Vin Chaud,
- Animations musicales,
- Sculpteur sur bois,
- Conférence avec la Confrérie du champignon Sauvage et le Collège Culinaire

• Repas gourmand

confectionné par les chefs du village (24€) sur **réserveur uniquement en ligne** : <https://saintbonnetlefruid.fr/foire-aux-champignons>

Le menu gourmand :

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

CONTACT

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

AGENDA gourmand

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

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

12

Au fil de L'Automnal gourmand

**DU VENDREDI 30 SEPT.
AU SAMEDI 29 OCTOBRE**

SAINT-AGRÈVE

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

Exposition artistique fourmis, champignons, matières végétales

Exposition de Sylvain Lacombe
qui se sert des arbres habités
par les fourmis pour révéler
leurs univers incroyables.
Peintures de Moko Vey Nature :
champignons hallucinogènes.

Créations graphiques,
photographiques : matières
végétales d'Anne Henry.

Exposition Lichens, nature et paysages

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

Association l'Art Sème
09 84 32 15 04

**DU SAMEDI 1^{ER}
AU MARDI 18 OCTOBRE**

SAINT-AGRÈVE

Vitrine et sélection de livres

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

Médiathèque Saint-Agrève
04 75 30 20 10

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

DU 1^{ER} AU 30 OCTOBRE

📍 SAINT-PIERREVILLE

L'Ardèche couleur châtaigne !

• Vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h, dimanche de 9h à 12h30

Maison du châtaignier

Découvrez l'univers de la châtaigne d'Ardèche sur 2 niveaux d'exposition en visite libre. Laissez-vous séduire parmi les produits gourmands de la boutique. 📍

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

DU SAMEDI 1^{ER} OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

📍 SAINT-PIERREVILLE

Ramassage de châtaignes dans la châtaigneraie

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

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

📍 SAINT-CHRISTOL

Des produits locaux à déguster

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

*Au bord du Talaron
06 70 62 69 72*

DU DIMANCHE 16 OCTOBRE AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

📍 ALBON-D'ARDÈCHE

Balade au pays des châtaigniers

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

*Les Escapades d'Artemis
06 07 32 29 17*

DU SAMEDI 1^{ER} AU DIMANCHE 6 NOVEMBRE

📍 NOZIÈRES

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

• Epicerie multi-services
Le village

Les agriculteurs dans toute leur splendeur. Aux champs, apiculture, traite de vaches et chèvres, fruits, châtaignes, brasserie, fromagerie.

Accès libre.

*Epicerie multi-services
04 75 08 09 63*





Les événements hebdomadaires

LES MARDIS

📍 LAMASTRE

Découverte de la Torréfaction

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

Kaopa Café 06 33 39 33 15

📍 LE CRESTET

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

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

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

LES MERCREDIS

📍 LE CHEYLARD

La terrasse gourmande

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

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

📍 LAMASTRE

Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie

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

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19

LES JEUDIS

📍 SAINT-AGRÈVE

Visite des séchoirs des Salaisons Teyssier

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

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97



< Composition champignons
en chocolat - Dominique Riou

LES VENDREDIS

LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard...
chocolat et châtaigne

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

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

LE CRESTET

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

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

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LES SAMEDIS

LAMASTRE

Découverte de la Torréfaction

• De 9h à 12h (sauf 5 novembre)
Kaopa Café

Découvrez le monde du café, la torréfaction du café en grain, en somme : toute la complexité et la beauté de l'or noir.
Participation libre.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard...
chocolat et châtaigne

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

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

LAMASTRE

Visite commentée et
gourmande d'une châtaigneraie

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

 pour les moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19

LES SAMEDIS & DIMANCHES

SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS

Entre succs d'Auvergne et monts
d'Ardèche

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

Le Pêché de paresse
04 75 65 72 62

15



Au jour le jour

SAMEDI 1^{ER} OCTOBRE

LAMASTRE

Dégustation à la pâtisserie

Molès : « Lou Pisadou »

• De 9h à 12h - Pâtisserie Molès

6 rue Olivier de Serres

Le temps du marché, profitez d'une dégustation de la spécialité ardéchoise à base de châtaigne : «Lou Pisadou». 

Pâtisserie Molès 04 75 06 44 88

16

LAMASTRE

Au cœur des senteurs et des saveurs

• De 9h à 17h - 245 rue de

l'ancienne école à Monteil

Découverte des huiles essentielles : voyage sensoriel, médiations olfactives, expériences gustatives, gourmandes, respiratoires... 100€. 

Jutta Lenze 06 72 19 37 53

LAMASTRE

Dégustation de châtaignes grillées

• 9h - La Belle Epoque

2 place Rampon

Le temps du marché, La Belle Epoque vous convie à découvrir sa collection d'automne au gré d'une dégustation de châtaignes grillées. 

La Belle Epoque 04 75 06 32 19

LAMASTRE

A la découverte de l'apiculture

• De 10h à 12h - Marché du

terroir - Place Seignobos

Christophe Feuillet vous fera une dégustation commentée sur le marché du terroir. A l'aide d'une ruche vitrée, il expliquera le rôle de la reine, du couvain... Vente de miel en vrac, pensez à votre contenant ! 

Christophe Feuillet
06 43 81 38 49

SAINT-AGRÈVE

Confection et dégustation de la soupe au pistou au jardin

• De 13h30 à 16h30 - Jardin

partagé - Quartier Sénécلاuze

Les participants apprendront à préparer une véritable soupe au pistou, en plein air, avec les jardiniers et les légumes du jardin partagé.

L'activité se terminera par une dégustation gourmande. 4€. 

Centre socioculturel l'Odysée
04 75 30 26 60

EMPURANY

Randonnée d'automne

• 14h à 17h30 - Place de l'église

Randonnée d'environ 12 km, dans la campagne d'Empurany, accessible à tous avec de bonnes chaussures. Dégustation de jus de fruits locaux. Participation libre.

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

DIMANCHE 2 OCTOBRE

LAMASTRE

Train de la Gourmandise

• 9h30 - 12h15 - Gare

Démarrez la journée au gré d'un petit déjeuner gourmand, puis voyagez dans un train d'avant guerre. Retour à bord de la mythique machine à vapeur. 20€ adulte et 12€ enfant. 3€ pour les moins de 10 ans. 

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

LAMASTRE

Marche gourmande

• De 15h à 17h

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

AEBE les Oisillons
07 69 08 07 79

MERCREDI 5 OCTOBRE

DUNIÈRES

Apprenti pâtissier

• De 14h15 à 16h

Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 Rue de Ville
Réalisez 4 gâteaux individuels à base de fruits rouges et de vanille. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 6 ans. 25€. 

Pâtisserie les Gourmands Disent
04 71 56 38 51

SAMEDI 8 OCTOBRE



LAMASTRE

« La fête des saveurs d'automne » Vos papilles vont adorer !

• A partir de 8h - Centre-ville
Pour plus d'informations, reportez-vous page 5.



LAMASTRE

Dégustation de vins Ardéchois avec accords*

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

Desbos boissons
04 75 06 42 62



LE CHEYLARD

Salon du goût - 13^{ème} édition

• De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 - Salle de la Chapelle
Pour plus d'informations reportez-vous à la page 6.



LE CHEYLARD

Autour du salon du goût...
chocolat et châtaigne

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

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80



LES VASTRES

Traite des chèvres et dégustation

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

Bergerie du Vieux Moulin
06 47 08 25 15



TENCE

La Vertueuse*

• A 18h - Cave de la Sérigoule
19 rue des Ecuries
Dégustation de spiritueux et bières de la Vertueuse.

Cave de la Sérigoule
06 81 73 74 99

JEUDI 6 OCTOBRE



LE CRESTET

Atelier pain au levain et pizza

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

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

VENDREDI 7 OCTOBRE



SAINT-AGRÈVE

Journée découverte et dégustation

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

Association l'Art Sème
09 84 32 15 04



LE CHEYLARD

Visite de la Brasserie et dégustation vente*

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

à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97



DÉSAINES

Concert de musiques traditionnelles

• De 19h à 22h - Auberge de la Fontaine - Place de la fontaine Barbière

En marge de ses produits sélectionnés, l'Auberge de la Fontaine propose un concert de musiques traditionnelles.
Participation libre.

Auberge de La Fontaine
04 75 07 17 94

DU VENDREDI 7 AU DIMANCHE 9 OCTOBRE



SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS ET SAINT-BONNET-LE-FROID

Forum Mycélium, journées dédiées à la mycologie

• Espace Louis Pize, salles communales à Saint-André-en-Vivaraais
Pour plus d'informations, reportez-vous à la page 4.

SAMEDI 8 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Autour du salon du goût...

découvrez les produits terroir

• De 9h à 12h30 et de 15h à 19h
La Maison Bleue
245 route de Valence.

Pâté, velouté aux cèpes et bière locale au programme des dégustations avec les produits « Je Fée des saveurs », « Trésor d'ovalie », « ferme de Gourgounel » et de la brasserie L'Art des chopos. 

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-AGRÈVE

KILITOU, histoires très gourmandes pour les tout-petits

• A 10h - Médiathèque 685 rue du Docteur Tourasse.

Un moment d'échanges et de régalaude autour du livre pour les 0-4 ans et leurs familles. 

Médiathèque Saint-Agrève
04 75 30 20 10

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation de vins :
Tour de France*

• De 11h à 12h30

Vins Marcon - 48 rue du Velay
Nous vous proposons un petit tour des régions viticoles françaises. Chaque vin vous fera découvrir la diversité des terroirs et explorer les traditions et saveurs à travers la France !
20€. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

RIOTORD

Découverte et dégustation de plantes alimentaires

• De 14h30 à 17h - Clavas

Après une balade à la découverte des plantes alimentaires sauvages, dégustation de boissons et de desserts confectionnés par les Clavari et Amis. A partir de 12 ans. 15€. 

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

DUNIÈRES

Cours de cuisine « soupes et veloutés »

• De 15h à 18h30 - Restaurant la Tour - Route du Fraisse

Venez partager les trucs du chef Gilles Roux. 50€. 

Hôtel-restaurant la Tour
04 71 66 86 66

LE MAZET SAINT-VOY

Atelier mini-crêpes

• De 15h à 18h - Halle Fermière
Route du Chambon

Atelier mini-crêpes avec Cyrille des Douceurs du Lignon, et dégustation accompagnée de pâte à tartiner maison ou de confitures fermières. 

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

LAMASTRE

Dégustation commentée
et gourmande du terroir

• De 18h30 à 19h - La Fromagerie
du Mastrou - 15 place Rampon

En marge de ses produits sélectionnés, la Fromagerie du Mastrou vous convie pour un instant de dégustation des produits phares du territoire.
4€. 

La fromagerie du Mastrou
06 67 13 70 63

DIMANCHE 9 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Découvrez les produits terroir*

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

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

Transhumance

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

Mireille Bousquet
06 16 18 20 62

• 12h : repas agneau d'automne
20€. 

Auberge comme chez Swan
04 71 58 08 00

DÉSAINES

Visite commentée
& gourmande du Château
Médiéval

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

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21

MERCREDI 12 OCTOBRE

TENCE

Visite de la ferme

• De 14h à 16h

GAEC Vach'Mont Bio

Démonstration de chiens de troupeaux et dégustation de produits laitiers.

2€,  - de 3 ans. 

GAEC Vach'Mont Bio
06 63 80 83 04

JEUDI 13 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

Visite du jardin des Maisons Marcon

• De 14h à 16h30

Maisons Marcon - Le village

Visite du jardin avec Carine qui cultive des légumes pour les 2 restaurants du village. Prévoir des chaussures de marche.

5€, 

carine.davier@yahoo.fr

SAMEDI 15 OCTOBRE

BELSENTES LES NONIÈRES

Dégustation de liqueur de châtaigne*

• De 8h à 18h

Spiritueux 10 Tilet

42 route de Saint-Agrève

Venez découvrir et échanger

sur l'art de la distillation et

les produits obtenus, suivi

d'une dégustation de produits

confectionnés sur place, à

partir de produits locaux, dont la châtaigne. 

EIRL Spiritueux 10 Tilet
07 72 43 69 77

SAINT-BARTHÉLEMY- GROZON

Parenthèse gourmande du terroir

• De 10h à 13h - Place de la Mairie

Parenthèse gustative avec

un programme complet :

démonstration liée, dégustation

avec accords de vins ardéchois

et vente du produit. Simon

Julien, ostréiculteur originaire

d'Ardèche, viendra vous faire

goûter ses produits lors de cette

matinée.

Mairie 06 74 79 50 37

LAMASTRE

Dégustation commentée par un maître charcutier

• De 10h à 11h - Maison Mougey
12 place Seignobos

Le temps du marché, profitez

d'une parenthèse gourmande au

sein d'une maison renommée : la

Maison Mougey. 

Charcuterie Mougey
04 75 06 62 79

TENCE

Pleins feux sur Plein Champ

• De 10h à 12h - Boutique Plein

Champ - 4 rue de Luzy

Dégustation de conserves

de fruits cuits et de terrines

préparées par les producteurs

locaux. 

Boutique Plein Champ
06 06 94 58 84

LAMASTRE

Dégustation commentée par une boucherie traditionnelle d'Ardèche

• De 11h à 12h - Boucherie de

l'Eyrieux - 8 place Seignobos

Le temps du marché, profitez

d'une parenthèse gourmande

chez un boucher traditionnel

ardéchois. 

Boucherie de l'Eyrieux
04 75 06 42 78

SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la confiture!

• De 14h à 18h - Un Brun

Gourmand- 392 ch. de la Suchère

Visite animée et gourmande de

notre laboratoire suivie d'une

dégustation de nos créations :

caramels au beurre salé et

confitures artisanales à partir

de fruits de saison, en direct

producteur. Visite à 14h, 15h,

16h et 17h.  

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

SAMEDI 15 ET DIMANCHE 16 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Découvrez les produits terroir

• Samedi de 9h à 12h30 et de

15h à 19h. Dimanche de 9h30 à

12h30 - La Maison Bleue

245 route de Valence

Dégustations de confitures,

miel, chocolat et café des

producteurs : « Ferme de

Bouchardin », « Songes

et cacao », « Kaopa café »,

« histoire d'abeilles » et « Ferme

de Pimprenelle » au programme

de ce week-end gourmand ! 

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-BONNET-LE-FROID

Menu spécial Automnal gourmand

• Restaurant les Genêts d'Or
5 Place Jean Béal

Menu préparé à base de produits

issus des producteurs locaux :

spécialités à base de foin,

escargots (St-André-en-Vivaraïs),

viande de bœuf (St-Bonnet-le-

Froid). Repas samedi midi et soir,

dimanche repas le midi. 25€. 

Restaurant les Genêts d'Or
04 71 59 93 57

**SAMEDI 15
ET DIMANCHE 16 OCTOBRE**

**SAINT-PIERREVILLE -
GLUIRAS**

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

DIMANCHE 16 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

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

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

MONTFAUCON-EN-VELAY

**20 Fleurs comestibles dans jardin
gourmand**

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

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

LE MAZET-ST-VOY

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

La Halle fermière 04 71 59 71 56

SAINT-PIERREVILLE

**Visite d'une conserverie avec
dégustation**

• A 10h30 et 14h30
Le Bateleur
363A route de Tazuc
Visite de la conserverie, atelier
de transformation et ses
machines, présentation des
principes de la transformation
alimentaire, suivie d'une
dégustation de nos produits
(tartinades, salades, condiments,
confitures...). 8€.

R à l'Office de Tourisme

*Office de Tourisme
04 75 64 80 97*

SAINT-AGRÈVE

**Les champignons : balade-
cueillette et exposé**

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

G R

*Centre socioculturel l'Odysée
04 75 30 26 60*

DÉSAIGNES

**Visite commentée &
gourmande du village de
caractère de Désaignes**

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

*Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21*

MARDI 18 OCTOBRE

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

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

Cyrille Bernard 06 24 97 00 43

MERCREDI 19 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Histoire de goût(s)
• 14h - Hall de l'ancien Office de
Tourisme

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

*Office de Tourisme
04 75 64 80 97*

JEUDI 20 OCTOBRE

LE CRESTET

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

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

SAINT-BONNET-LE-FROID

**Soirée découverte avec les
vignerons***

• Dès 19h30
Bar de Pais - 1 Rue du Vivarais
Le Bar de Pais sera privatisé
pour une soirée dégustation
avec des vignerons sélectionnés
par Thierry. 60€. **R**

t.bouit@lesmaisonsmarcon.fr

VENDREDI 21 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

Sortie Champignons

• De 9h à 12h

Maisons Marcon - Le village
Sortie champignons animée
par Jérôme Legros, mycologue
et partenaire des Maisons
Marcon. Immersion en forêt
et découverte des différentes
espèces. 10€. 

legrosjerome@hotmail.fr

VENDREDI 21, SAMEDI 22 ET DIMANCHE 23 OCTOBRE

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

Saveurs d'ailleurs

• Auberge Comme chez Swan
5 rue de l'Étang

Karen vous invite à découvrir
de nouvelles saveurs: repas à
base de spécialités de l'île de la
Réunion.

17,90€. Repas vendredi et
dimanche le midi, samedi midi
et soir. 

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

SAMEDI 22 OCTOBRE

SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la confiture!

• De 9h à 18h

Un Brun Gourmand

392 Chemin de la Suchère
Visite animée et gourmande de
notre laboratoire, suivie d'une
dégustation de nos créations:
caramels au beurre salé et
confitures artisanales à partir
de fruits de saison, en direct
producteur. Visite à 9h, 10h, 11h,
14h, 15h, 16h et 17h.  

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

LE CHEYLARD

Visite curieuse et gourmande du centre ancien du Cheylard

• 10h - Départ Place Saléon
Terras - Devant l'église
Cultiver, moudre, préparer,
stocker, découvrez à travers
une visite curieuse ponctuée
d'anecdotes et de quiz la
vie quotidienne, les habitudes
alimentaires des habitants du
Cheylard au Moyen Âge et à la
Renaissance. Dégustation en fin
de balade.

Adulte : 8€, enfant : 7€ (moins
de 14 ans).  pour les moins de
8 ans.  à l'Office de Tourisme

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation de vins : balade en Loire volcanique*

• De 11h à 12h30

Vins Marcon - 48 rue du Velay
Partez à la découverte de cette
région en pleine révolution
viticole. Des Côtes d'Auvergne
aux Côtes Roannaises, vous
pourrez déguster nos dernières
trouvailles ! 20€. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

DÉSAIGNES

Dégustation et démonstration gourmande

• De 12h à 15h

L'Âne Têtu

80 place de la Fontaine Barbière
En marge de ses produits
sélectionnés, le restaurant L'Âne
Têtu et des producteurs vous
proposent des dégustation et la
vente de produits. 

L'Âne Têtu 04 75 09 30 43

DÉSAIGNES

Balade Gourmande sur le thème de la châtaigne

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

Comité de Faire 04 75 06 61 49

NOZIÈRES

Dégustation de châtaignes cuites sur la braise

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

La Gagère 07 78 11 13 98

LAMASTRE

Dégustation commentée et gourmande du terroir

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

La Fromagerie du Mastrou
06 67 13 70 63

EMPURANY

Soirée Châtaignes et Chansons

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

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

**SAMEDI 22
ET DIMANCHE 23 OCTOBRE**

LE CHEYLARD

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

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

DÉSAIGNES

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

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21

**DU 22 OCTOBRE
AU 6 NOVEMBRE**

HAUT-LIGNON

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

DIMANCHE 23 OCTOBRE

DÉSAIGNES

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

DÉSAIGNES

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

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

MARS

Il y a de la forêt sur Mars
Rando-repas de ferme en ferme

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

Association Planète rouge
06 62 74 86 84

LUNDI 24 OCTOBRE

GILHOC-SUR-ORMÈZE

Ramassez vos châtaignes sous l'arbre

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

La Ferme du Paon
06 77 10 75 78

MARDI 25 OCTOBRE

RAUCOULES

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

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

MERCREDI 26 OCTOBRE

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Journée balade de groupe avec les ânes bâtés des Marraignes

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

Les Marraignes 06 99 43 60 08

GILHOC-SUR-ORMÈZE

Ramassez vos châtaignes sous l'arbre

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

La Ferme du Paon
06 77 10 75 78

LE CHEYLARD

Histoire de goût(s)

• 14h - Hall de l'ancien Office de Tourisme

Salé, sucré, amer. Venez tester vos sens et découvrir l'histoire et les secrets du goût dans un atelier ponctué de dégustations et de petits défis. A partir de 7 ans. Enfant : 10€ (tarifs dégressifs à partir de 3 personnes).

 à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-CLÉMENT

Secrets de champignons

• 14h30

Ecole du vent - Le village
Découvrez la vie du champignon, sa reproduction, son rôle dans l'équilibre de la nature. Vous apprendrez à inoculer votre mycélium dans des bûches de bois pour obtenir, plus tard, de magnifiques champignons comestibles. Chacun repart avec sa réalisation.

A partir de 8 ans. 8,50€. 

L'École du vent 04 75 30 41 01

MONTREGARD

Atelier fabrication de confiture

• De 16h à 18h

Café Simon - 1 rue du Calvaire
Atelier pour les enfants (à partir de 6 ans) pour apprendre à créer sa propre confiture en présence de Daniel Perreti producteur. Chaque enfant repartira avec son pot de confiture.

5€. 

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

LES VASTRES

Traite des chèvres et dégustation

• De 17h à 19h - Bergerie du Vieux Moulin - Les Pennes
Assistez à la traite des chèvres à la main, et dégustez les bons produits fermiers !

7€ adulte et 4€ enfant. 

Bergerie du Vieux Moulin
06 47 08 25 15

JEUDI 27 OCTOBRE

LE CRESTET

Atelier pain au levain et pizza

• De 9h30 à 17h - La Gîtée du Pain - Chemin des traversiers

Vous aussi, essayez-vous au métier : pétrissage manuel, façonnage des pains, des pizzas et cuisson. Chaque participant repart avec ses pains. 70€. 

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Ramassez vos châtaignes sous l'arbre

• De 14h à 16h

Ferme de Nas

Partez à la découverte d'une châtaigneraie typique d'Ardèche et parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes. 5€ (par kilogramme.). 

Ferme de Nas 04 75 06 25 96

TENCE

Parenthèse sucrée

• De 15h à 17h30

Pâtisserie Chambouvet

Propositions de plusieurs variétés de thé et chocolats aux saveurs inattendues. 5€. 

Pâtisserie Chambouvet
04 71 59 82 14



VENDREDI 28 OCTOBRE

DÉSAIGNES

Balade à poney gourmande

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

Centre Équestre Le Vergier
04 75 06 61 52

TENCE

Vins et fromages bio*

• De 14h30 à 18h30

Cœur d'artichaut

22 rue de St-Agrève

Dégustation de fromages locaux et de vins bio. 

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Les biquettes « bientôt mamans »

• 16h30 - La Chèvre d'Andaure
1015 route de Labâtie
Visite de la chèvrerie avec dégustation de produits à base de lait de chèvre de la ferme de M. Chalancon Vincent. 5€.  à l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

VENDREDI 28 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard...
découverte des vins*

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

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

VENDREDI 28, SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

Dégustation de vins du Forez*
• De 9h30 à 12h30 et de 14h30
à 19h - Vins Marcon
48 rue du Velay

Une dégustation à savourer en
boutique le temps d'un week-
end. Profitez-en ! 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

SAMEDI 29 OCTOBRE

LAMASTRE

Dégustation commentée de
chocolat cru d'Ardèche

• De 8h à 14h

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


Sanges et Cacao
06 63 95 34 55



MARS

Le moyen-âge à l'honneur

• Journée - Domaine de Maleval
990 chemin du château de
Flossac

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

Domaine de Maleval
06 63 24 07 92

La Glaneuse 06 24 29 16 05

LAMASTRE

Le chocolat dans tous ses états

• De 9h à 17h
Pâtisserie Molès

6 rue Olivier de Serres
Dégustation de grands crus
de chocolat Valrhona et de
gourmandises sucrées :
pâtisseries, confiseries... 

Pâtisserie Molès
04 75 06 44 88

SAINT-AGRÈVE

Charcuteries aux saveurs
ardéchoises

• De 9h à 12h

Boucherie charcuterie Teyssier
Place de Verdun

Dégustations d'une sélection
de spécialités charcutières de la
Maison Teyssier. 

Boucherie charcuterie Teyssier
04 75 30 14 22

SAINT-AGRÈVE

Rando'gourmande

• 14h - Départ devant l'OT

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

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

LAMASTRE

Grand prix de la châtaigne
« Urban Trail »

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

Service des Sports de Lamastre
06 78 99 84 24

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

La mémoire familiale à travers
la cuisine

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

Lieu de mémoire 04 71 56 56 65

SAINT-AGRÈVE

Dégustation de vin en présence du vigneron producteur*

• De 18h à 23h

Bar à vin, restaurant L'Épicéa
15 place de la République
L'équipe de l'Épicéa propose un moment d'échange et de partage autour d'une dégustation de vin en présence du vigneron ardéchois, le Domaine du Bréchon. 

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

LE CHEYLARD

Découvrez les saveurs de la viande au fumoir

• A 19h

Restaurant Le Provençal
17 avenue de la Gare
Le restaurant Le Provençal vous propose de découvrir les saveurs d'une viande cuite au fumoir. 28€.

*Hôtel Restaurant Le Provençal
04 75 29 02 08*

SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Découvrez les produits terroir*

• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue
245 route de Valence

Dégustations de fromages de chèvre et de brebis des fermes Boulon, La brebis heureuse, La chèvre d'Andaure, la Ferme du Roule accompagnés de vin de la cave Simon Roche. 

*La Maison Bleue
06 50 62 72 33*

SAMEDI 29, DIMANCHE 30 ET LUNDI 31 OCTOBRE

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

Visite à la ferme de Chante-Frache

• De 15h à 16h30

4 Route de la Frache

Polyculture élevage s'inspirant largement des principes de la permaculture : maraîchage, élevage vaches Highlands, moutons, sylviculture durable. Visite promenade commentée. A partir de 10 ans. 5€. 

Gilles Cibert 06 14 53 83 54

DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
des gourmandises

• De 6h à 12h

Boulangerie-pâtisserie Au petit atelier - Place de la République
Saveurs automnales, découvrez et dégustez les spécialités à la courge. 

Boulangerie-pâtisserie Au petit atelier 09 83 71 91 31

SAINT-AGRÈVE

Fête de la courge
17^{ème} édition

• De 9h à 18h - Le village

Pour plus d'informations reportez-vous à la page 10.

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
des gourmandises

• De 8h30 à 17h

Le Petit primeur
Place de la République
Dégustations des produits d'automne, les noix et clémentines pour réveiller vos papilles ! 

*Le Petit primeur
06 89 66 30 23*

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

des gourmandises

• De 9h à 12h

Boulangerie-pâtisserie L'Art des choix - Place de la République
Dégustations de pains à la châtaigne et à la courge. 

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

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
des gourmandises

• De 9h à 12h

Boucherie de l'Eyrieux
Place de la République
Venez savourer les spécialités proposées par l'équipe de la boucherie de l'Eyrieux. 

*Boucherie de l'Eyrieux
04 26 53 00 98*

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
des gourmandises

• De 9h à 12h

Boulangerie-pâtisserie Barde
716 rue du Dr Tourasse
Venez déguster les spécialités à base de courge réalisées par le boulangier. 

*Boulangerie Barde
04 75 30 10 50*

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
charcuteries aux saveurs ardéchoises

• De 9h à 12h

Boucherie charcuterie Teyssier
Place de Verdun
Dégustations d'une sélection de spécialités charcutières de la Maison Teyssier. 

*Boucherie charcuterie Teyssier
04 75 30 14 22*

DIMANCHE 30 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...
découverte des vins primeurs
ardéchois*

• De 10h à 17h

Cave Picq-Farre - Grand rue

Retrouvez les vins Primeurs
ardéchois autour d'une
dégustation. 

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

SAINT-AGRÈVE

Festa Cocorda

• A partir de 15h

Brasserie L'Agrivoise

15 chemin de Pontardieu

La brasserie L'Agrivoise vous
accueille pour L'After Courge,
entre régalaade et musique.

Brasserie L'Agrivoise

04 75 30 70 76

26

LAMASTRE

Le chocolat dans tous ses états

• De 9h à 15h

Pâtisserie Molès

6 rue Olivier de Serres

Dégustation de grands crus
de chocolat Valrhona et de
gourmandises sucrées :
pâtisseries, confiseries... 

Pâtisserie Molès

04 75 06 44 88

NOZIÈRES

**Dégustation de châtaignes
cuites sur la braise**

• De 17h à 19h - La Gagère

Ramassez des châtaignes,
cuissez-les accompagnées de
pommes de terre et agrémentez
le tout de noix fraîches et d'un
vin. 2€. 

La Gagère 07 78 11 13 98

MERCREDI 2 NOVEMBRE

SAINT-JEURE D'ANDAURE

**Journée balade de groupe avec
les ânes bâtés des Marraignes**

• Départ à 10h - Les Marraignes
- 685 chemin des Maisonnettes

Au cours de la balade sur les
chemins d'Ardèche, ramassage
de châtaignes, noix et pour
les connaisseurs cueillette de
champignons. Café de bienvenue
offert. Prévoir pique-nique.
A partir de 7 ans.

8€ -  pour les - 10 ans. 

Les Marraignes 06 99 43 60 08

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Produits faits maison

• De 10h à 11h - La Nouvelle
Charcuterie - 1, route de Tence
Dégustation de produits locaux
faits maison. 

La Nouvelle Charcuterie-

Fromagerie 04 71 65 85 05

TENCE

Traite des ânesses

• De 10h à 12h - Savonnerie du
Velay - Mascourtet

Découverte des ânesses,
démonstration de la traite suivie
d'une petite dégustation.
5€ adulte ; 3,50€ enfant. 

Savonnerie du Velay

06 37 91 03 15

LE CHEYLARD

Histoire de goût(s)

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

Office de Tourisme

04 75 64 80 97

SAINT-JULIEN-

MOLHESABATE

**Atelier créatif sur le thème de
l'automne**

• De 14h à 18h

Médiathèque - Le Village

Réalisation d'un tableau
décoratif sur le thème des fruits
et des légumes d'automne
avec la technique de collage
de serviettes en papier avec
montage en 3D. Peinture du
tableau en craquelé. A partir de
14 ans. De 15 à 20€. 

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

SAINT-CLÉMENT

**Plantes et potions
diaboliquement sauvages
et parfumées**

• A 14h30

L'École du vent - Le village

Tout au long d'une balade,
découvrez des potions et
tisanes diaboliquement
sauvages préparées à partir
de la cueillette du jour. Vous
pourrez ensuite les déguster
en écoutant les histoires du
pays : contes, légendes et vraies
histoires de sorcellerie !
Adulte : 8,50€, enfant : 5,50€
(à partir de 6 ans). 

L'École du vent 04 75 30 41 01

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Chez le confiseur !

• De 15h à 15h30

Confiseur de Cheyne - Cheyne

Découverte de l'atelier du
confiseur et dégustation de
guimauves et chocolats. 

Confiseur de Cheyne

04 71 65 89 64

DÉSAIGNES

Découverte commentée et gourmande d'une châtaigneraie et de son sentier

• De 15h à 16h30

GAEC Bogue & Châtaignes Bonnefond

Tentez de percer les secrets d'une châtaigneraie emblématique des Monts d'Ardèche avec une visite authentique. Dégustation.

3€. 

GAEC Bogue & Châtaigne
06 33 98 88 96

JEUDI 3 NOVEMBRE

SAINT-CLÉMENT

Oiseaux des jardins d'hiver

• A 14h30

L'École du vent - Le Village

Que font les oiseaux en hiver, que mangent-ils, comment les protéger ? Découvrez les conseils et astuces pour prendre soin des oiseaux des jardins en hiver. Nous fabriquerons ensemble des boules de graisse à emporter chez soi pour les nourrir au mieux. Enfant : 8,50€ (à partir de 6 ans). 

L'École du vent 04 75 30 41 01

RAUCOULES

Visite à la ferme avec un séchage en grange

• De 15h à 17h

Ferme Petit Nice - Salettes

Denise vous attend pour vous faire découvrir son exploitation: élevage de vaches limousines et le séchage en grange. La visite se terminera par une dégustation de terrines de bœuf autour du verre de l'amitié.

2€.  pour les moins de 5 ans et si achat au magasin. 

Denise Souvignet
06 88 80 96 11

VENDREDI 4 NOVEMBRE

DÉSAIGNES

Balade à poney gourmande

• De 14h à 16h

Centre Équestre du Vergier
Le Vergier

Partez à la découverte du Vivarais lors d'une balade à poney. Entre plaisir du partage avec l'animal, découverte de l'équitation et goûter gourmand. De 20 à 30€. 

Centre Équestre Le Vergier
04 75 06 61 52

TENCE

Dégustations apéritives

• De 14h30 à 18h30

Coeur d'Artichaut

22 rue de St-Agrève

Dégustation de tartinades apéritives. 

Cœur d'artichaut
09 81 95 63 70.

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Les biquettes « bientôt mamans »

• A 16h30

La Chèvre d'Andaure

1015 route de Labâtie

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

Office de Tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-JULIEN-

MOLHESABATE

Atelier créatif sur le thème de l'automne

• De 17h à 21h

Médiathèque - le Village

Se référer à l'animation

du 2 novembre. 

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

DÉSAIGNES

Concert de musiques traditionnelles

• De 19h à 22h

Auberge de la Fontaine

Place de la fontaine Barbière

En marge de ses produits sélectionnés, l'Auberge de la Fontaine vous propose un concert de musiques traditionnelles.

Participation libre. 

Auberge de La Fontaine
04 75 07 17 94

SAMEDI 5 NOVEMBRE

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

Atelier créatif sur le thème de l'automne

• De 14h à 18h

Médiathèque - Le village

Se référer à l'animation

du 2 novembre. 

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 NOVEMBRE

LE CHEYLARD

Découvrez les produits terroir*

• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 9h30 à 12h30 - La Maison Bleue - 245 route de Valence

Dégustations des produits des conserveries d'Ardèche : «La Saccaratoise», «Je Fée des saveurs», accompagnés des bières de la Brasserie L'Agrivoise. 

La Maison Bleue
06 50 62 72 33

SAINT-BONNET-LE-FROID

Foire aux Champignons

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

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.

Crique sarassou aux herbes - Maisons Marcon





**RESTAURANT
LA TOUR**
7 ter route du Fraisse
43220 Dunières
04 71 66 86 66 **R**



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



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



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

Produits travaillés

Escargots

Escargots d'Yssi
43200 Yssingaux

Truite

La Clavarine
43220 Riotord

Oeufs bio

GAEC du Canal
43190 Chenereilles

Tarifs

Menu :

de 35€ à 50€

Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au samedi

Service midi :

le dimanche

Jours de fermeture :
dimanche soir et lundi

Produits travaillés

Charcuterie de Pays

(jambon, jambonnette,
saucisson)
Salaisons Pichon
43290 Raucoules

**Chèvre chaud
aux noisettes**

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Viande

Maison Giry
43220 Dunières

Tarifs

Menu :

25€

Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
vendredi, samedi
et dimanche

Jours de fermeture :
du lundi au jeudi soir

Produits travaillés

Viande

Cave du Boucher
43700 St-Germain-
Laprade

Pomme de terre

Lily Rose
Ferme des Abeilles
Paysannes
07240 Vernoux-
en-Vivaraïs

Légumes Bio

Ferme du Tilleul Agnès
et Cédric Jouve
43200 Lapte

Tarifs

Menu :

de 16.50 à 44€

Ouverture

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

Jours de fermeture :
mardi, mercredi
et jeudi midi

Produits travaillés

Charcuterie de Pays

(jambonnette,
saucisson, jambon)
Boucherie Dantony
43220 Dunières

Truite

La Clavarine
43220 Riotord

Fromage blanc

GAEC Délices
des Champs
43290 Raucoules

Tarifs

Menu : 25€

Menu enfant : 9.50€

Ouverture

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

Jours de fermeture :
du lundi au vendredi
à midi



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



**BISTROT
LA RIBOULE**
24 Chemin de Genève
Les Sétoux - 4320 Riotord
04 71 75 38 49 **R**



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

Produits travaillés

Echine de porc
Ferme de Martine,
Moulier Martine
43200 Le Brus de
Verne - Lapte

Miel
Vivat Cyril
43200 Lapte

Fruits rouges
Fournel Pascal
43220 Dunières

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

—
Ouverture
Service :
mardi, mercredi et
jeudi midi, vendredi,
samedi et dimanche
midi et soir
Jour de fermeture :
le lundi

Produits travaillés

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

Poulet fermier
Paysan Mounitaire
07690 Le Monestier

**Cuvée Ferdinand IGP
Ardèche**
Mas d'Intras
07400 Valvignères

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

—
Ouverture
Service midi :
du jeudi au dimanche
Jours de fermeture :
du lundi au mercredi

Produits travaillés

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

Volaille Bio
Patrice Cordier
07690 Le Monestier

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

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

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



**BISTROT LA
COULEMELLE**
Le Village
43290 St-Bonnet-le-Froid
04 71 59 93 72 **R**



HOB FORT DU PRÉ
100, Rue du Velay
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid
04 71 59 91 83 **R**



**AUBERGE DES
MYRTILLES**
Les Gorses - 43290 St-
Bonnet-le-Froid
04 71 59 96 60 **R**



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

Produits travaillés

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

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

Châtaignes
Benjamin Vignal
07570 Désaignes

Tarifs

Menu :
de 35€ à 50€
Menu enfant : 14€

Ouverture

Service :
du jeudi au lundi

Jours de fermeture :
le mardi et mercredi

Produits travaillés

Escargot
Escargots d'Yssi
43200 Yssingaux

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

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

Tarifs

Menu : 39€
Menu enfant : 15€

Ouverture

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

Jours de fermeture :
dimanche soir, lundi
et mardi midi

Produits travaillés

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

Fromage Blanc
La Galoche
43190 Tence

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

Tarifs

Menu : 22€
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service :
du lundi au dimanche
soir, dimanche midi

Jours de fermeture :
du lundi au samedi
midi

Produits travaillés

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

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

**Fromage
Le Blanc Chardon**
Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Tarifs

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

Ouverture

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

Jour de fermeture :
le lundi



LA TRIFOLIA
4, route de Tence
43400 Le Chambon-
sur-Lignon
04 71 59 77 20 



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

Produits travaillés

Truite

Les Truites d'Andaure
07570 Labatie
d'Andaure

Les lentilles

Gaec du Nid
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Rhubarbe

Annie et Fred Poichot
La Ferme du Breuil

Tarifs

Menu : 28€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service :
tous les jours

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

Produits travaillés

Escargots de Mars

Ferme Hélicole des
Hauts Plateaux
07320 Mars

Fromage

Fromagerie Crouzet
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Fruits rouges

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

Tarifs

Menu : de 23€ à 33€

Ouverture

Service :
du jeudi au lundi
midi et soir

Jours de fermeture :
les mardis et mercredis



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



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



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



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

Produits travaillés

Fromage de chèvre
Catherine Grangeon
43190 Tence

Charcuterie de porc
Catherine Grangeon
43190 Tence

Agneau Noir du Velay
Max Grangeon
43190 Tence

Tarifs

Menu : 25€
Menu enfant : 14€

Ouverture

Service midi :
samedi et dimanche

Produits travaillés

Le Saint-Agur
Fromagerie
43590 Beauzac

La volaille
Vey
43000 Polignac

La charcuterie
Charcuterie Pichon
43290 Raucoules

Tarifs

Menu :
de 14€ à 38€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
dimanche soir
et lundi

Produits travaillés

Œufs bio
Gaec du Canal
43190 Chenereilles

Miel
Cyril Vivat
43200 Lapte

Champignons
La Ferme aux
Champignons
07520 Saint Pierre
sur Doux

Tarifs

Menu : de 25€ à 32€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service :
vendredi, samedi,
dimanche midi et soir

Produits travaillés

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

**Châtaignes
d'Ardèche AOP**
GAEC Bogues
et Châtaignes
07570 Desaignes

Caillettes
Charcuterie Souvignet
43190 Tence

Tarifs

Pizza :
de 14€ à 16€

Ouverture

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



**LA MAISON DU
CHAMBON**

2, rt. de St-Agrève
43400 Le Chambon-
sur-Lignon
04 71 59 70 05 



L'OURS MAÇON

2048 Route de
Crouzilhac
Le Mazel - 43190 Tence
04 71 65 49 99 



**L'ARBRE
VAGABOND**

Cheyne - 43400 Le
Chambon-sur-Lignon
04 71 59 22 00 

Produits travaillés

Viande

Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Fromage

Fromageries
Crouzet - Gêrentes
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Légumes

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

Tarifs

Menu :
de 16€ à 26€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :
du lundi au dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

Fermeture :
mercredi

Produits travaillés

Fromage de Brebis

Jean-Régis Charreyre
43190 Tence

Miel

Sébastien Galan
GAEC Les Ruchers
Tençois
43190 Tence

Cochon et charcuterie

Salaison Artisanale
du Lignon
43190 Tence

Tarifs

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

Ouverture

Service midi :
samedi et dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

Produits travaillés

Oeufs

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

Crème de marrons

Virgile Feroussier
07270 Labatie
d'Andaure

Veau

Ferme du Petit Nice
Lionel Souvignet
43290 Raucoules

Tarifs

Menu/carte :
de 8,50€ à 21€

Ouverture

Service midi et soir :
du vendredi au lundi



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



LE CHATIAGUE
Place du Chatiaque
43190 Tence
04 71 59 82 82



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



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

Produits travaillés

Escargot

L'escargot d'Yssi
43200 Yssingeaux

Trites

Pisciculture Vourzac
des eaux de Vourzac
33790 Soussac l'Eglise

Oeufs label Rouge

Gaec du Clarel
43200 Araules

Tarifs

Menu :

entrées et dessert
de 8.50€ à 12.5€
Plats de 18€ à 21€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au dimanche

Fermeture :

lundi

Produits travaillés

Fromagerie

Catherine Grangeon
43190 Tence

Coulis et confiture

43190 Tence

Truite

Truite de Mezenc
43430 Fay-sur-Lignon

Tarifs

Menu :

de 14€ à 27€

Menu enfant : 8.50€

Ouverture

Service midi :

du lundi au dimanche

Produits travaillés

Miel

Au rucher de St Voy
43520 Mazet Saint
Voy

Champignons

La Maison de l'ail
43290 Saint Bonnet
le Froid

Porc de Haute-Loire

Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Tarifs

Menu :

le midi de 13€ à 24€

le soir de 9€ à 17€

Menu enfant : 10€

Ouverture

Service midi et soir :

tous les jours

Fermeture :

jeudi

Produits travaillés

Filet Mignon

de Porc séché
Salaison Pichon
43290 Raucoules

Sorbets-Glaces

Maison Riu
07160 Le Cheylard

Pain Campagne

La Petite Boulangerie
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Tarifs

Menu : 24€

Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :

tous les jours



LE MONTAGNARD

5 route de Saint-
Martin-de-Valamas
07310 Arcens

04 75 29 20 59 **R**



L'ART DES CHEMINS

5 chemin de
l'abreuvoir
Les Nonières
07160 Belsentes

04 75 30 34 07

06 62 25 51 32 **R**



LOU GOURMANDOU

30 rue du Mézenc
07310 Lachapelle-
sous-Chanéac

04 26 53 33 41 **R**



L'O À LA BOUCHE

416 route d'Eyrium
07160 Le Cheylard

04 75 29 76 98 **R**

Produits travaillés

Charcuterie

Salaisons Vincent
Marion

07310 Saint-Martial

Produits travaillés

Fromage de chèvre

La Chèvre d'Andaure

07320 Saint-Jeure

d'Andaure

Produits travaillés

Châtaignes

Léo Bouet

07310 Saint-Clément

Produits travaillés

Miel

Laffont

07310 Saint-Martin-

de-Valamas

36

Picodon

Ferme de l'Oppidium

07160 Saint-Andéol

de Fourchade

Viande de producteurs

Boucherie de l'Eyrieux

07270 Lamastre

Confit figes miel

échalotes

Cécile Gergaud

07310 Lachapelle-

sous-Chanéac

Crottin de chèvre

Alain Laurent

07160 Jaunac

Miel

Ruchers du Sucs

07160 Le Cheylard

Crème de marron

Ferme de Bouchardin

07190 Beauvène

Echine de porc

GAEC Orcimont

43120 Monistrol-sur-

Loire

Cèpes

Faure

07310 Saint-Julien-

Boutières

Boeuf

Nathalie et Didier

Pizot Le Raffay

07310 Borée

Tarifs

Menu :

de 12.90€ à 29€

Menu enfant : 9€

Tarifs

Menu :

de 24€ à 28€

Tarifs

Menu :

de 15.90€ à 29€

Menu enfant : 12€

Tarifs

Menu : 25€

carte à partir de 15€

Menu enfant : 1/2 tarif

Ouverture

Service :

lundi, mardi

et jeudi à samedi

Ouverture

Service :

samedi soir et

dimanche midi.

Ouverture

Service :

du mardi au dimanche

(service midi)

et du mercredi au

samedi (service soir)

Jours de fermeture :

mercredi

et dimanche

Fermeture :

pour congés

du 19/09 au 03/10

Ouverture

Service : mardi midi

du mercredi au

samedi : midi et soir -

dimanche midi

Jours de fermeture :

dimanche soir, le lundi

et le mardi soir



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



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



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



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

Produits travaillés

Echine de porc
Stevenson
43510 Le Bouchet
Saint-Nicolas

Boeuf Aubrac
Sarl Agrain
43510 Le Bouchet
Saint-Nicolas

**Fromage de chèvre
« picodon »**
Chèvrerie Laurent
07160 Jaunac

Tarifs

Menu :
de 24€ à 28€
Menu enfant : 14€

Ouverture

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

Jour de fermeture :
le dimanche

Produits travaillés

Potimarron
La ferme du Breuil
07320 Mars

Viande de Veau Bio
Francis Munier
07320 Mars

Crème de marron
Faugier
07000 Privas

Tarifs

Menu : 15€
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service :
tous les jours

Produits travaillés

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

Les escargots
Escargots de Mars
07320 Mars

La châtaigne
Joel et Karine
Production
07160 Saint Christol

Tarifs

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

Ouverture

Service :
du jeudi au dimanche.

Jours de fermeture :
mardi et mercredi

Produits travaillés

Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07320 Saint-Agrève

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

Crème de marron
Ferme de Bouchardin
07190 Beauvène

Tarifs

Menu/carte :
de 10€ à 25€

Ouverture

Service :
tous les jours



BISTROT PAS PIRE

770 rue du Docteur
Tourasse
07320 Saint-Agrève
07 74 92 45 93 **R**



AU RELAIS SAINT-ANDRÉ

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



TABLE PAYSANNE LE PÉCHÉ DE COURMANDISE

604, chemin de fougère
07690 Saint-André-en-
Vivarais
04 75 65 72 62 **R**



AU BORD DU TALARON

1235 route de Mézilhac
07160 Saint-Christol
06 70 62 69 72 **R**

38

Produits travaillés

**Caillette, saucisson,
jambonnette**
Salaisons Teyssier
07320 Saint-Agrève

Fromage de Chèvre

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

Crème de marron

Clément Faugier
07000 Privas

Tarifs

Menu :

de 15€ à 20€

Menu enfant :

de 8€ à 10€

Ouverture

Service :

tous les jours,
midi et soir

Produits travaillés

Viande de bœuf
(steak hâché frais
d'Aubrac)

Fournel Mickaël
07690 Saint-André-
en-Vivarais

Fromage frais de brebis

La brebis heureuse
07520 Saint-Pierre-
sur-Doux

Foin alimentaire

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

Tarifs

Menu : 18€

Ouverture

Service :

tous les jours

Jour de fermeture :

le lundi

Produits travaillés

Escargots

Le Pêché de
Gourmandise
07690 Saint-André-
en-Vivarais

Fruits rouges

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

Miel

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

Tarifs

Menu complet : 26€

Menu enfant : 15€

Ouverture

Service :

vendredi soir,
samedi midi et soir,
dimanche midi

Produits travaillés

Saucisson

Bachasson
07235 Sainte-Eulalie

Crème de châtaigne

Lou Codou
07160 Saint-Christol

Délices de châtaignes

Ferme des ducs
07160 Saint-Genest-
Lachamp

Tarifs

Menu :

de 12€ à 20€

Menu enfant : 8€

Ouverture

Service :

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

Jour de fermeture :

le mercredi



**LA TABLE
D'ÉOLE**

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



**LES HURLE
VENTS**

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



**AUBERGE DES
VOYAGEURS**

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



**LA CERISE SUR
L'AGNEAU**

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

Produits travaillés
Châtaigne et verveine
Les Marmottes
43430 Fay-sur-Lignon

Fromage de chèvre
Ferme d'Orcelas
43430 Les Vastres

Veau
Olivier Coulardeau
43430 Les Vastres

—
Tarifs
Menu :
de 14€ à 26€
Menu enfant : 10€

—
Ouverture
Service :
tous les jours

Produits travaillés
Truite
Les truites d'Andaure
07 Labâtie d'Andaure

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

Escargots
Les escargots de Saint-
Félicien
07 Saint-Félicien

—
Tarifs
Menu :
de 14€ à 35€
Menu enfant : 12€

—
Ouverture
Service :
du mercredi au lundi

Jour de fermeture :
le mardi

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

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

Viande d'agneau
Goûtez L'Ardèche
Audigier
07200 Aubenas

—
Tarifs
Menu : 32€
Menu enfant : 10€

—
Ouverture
Service :
du mardi au dimanche

Produits travaillés
Agneau
Eleveur du Coiron
SOVISAL
07200 Saint-Privat

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

Truite
Pisciculture de
l'Ardèche
07330 Mayres

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

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



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



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



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

Produits travaillés

**Assortiment de
charcuteries**
Ferme Auberge de
Jameysse
07570 Désaignes

**Crème de châtaigne
Bio**
La ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

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

Tarifs

Menu/carte : 26€
Menu enfant : 12.50€

Ouverture

Service :
du lundi midi au
dimanche midi

Produits travaillés

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

Châtaignes
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Maraîchages divers
La Mauvaise herbe
07270 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 27€ à 35€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi :
samedi et dimanche

Service soir :
du jeudi au samedi

Produits travaillés

Châtaignes
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

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

Echine de porc
La Ferme des Bauds
07270 lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 25€ à 30€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi :
jeudi et dimanche

Service midi et soir :
le mardi, vendredi
et samedi



**AUBERGE
DE LA FONTAINE**
Place de la Fontaine
Barbière
07570 Désaignes
04 75 07 17 94 **R**



**RESTAURANT DES
NÉGOCIANTS**
14 Place Rampon
07270 Lamastre
04 75 06 12 20



**LA FROMAGERIE
DU MASTROU**
15 Place Rampon
07270 Lamastre
06 67 13 70 63 **R**



**RESTAURANT
L'ESCAPADE**
Le Groupon
07270 Le Crestet
04 75 06 33 90 **R**

Produits travaillés
Caillette

Maison Mougey
07270 Lamastre

Bière à la châtaigne
Kokine Bières
07570 Désaignes

Picodon
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 15€ à 25€

Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le mercredi

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

Produits travaillés
Truite

Les Truites d'Andaure
07570 Labatie-d'Andaure

Caillette
Boucherie Brun
07270 Lamastre

**Fromage Blanc à la
châtaigne**
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 20€ à 27€

Menu enfant
moins de 12 ans : 9€

Ouverture

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

Service soir :
du mardi au samedi

Produits travaillés
Picodon

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

**Confiture de
châtaignes**
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Caillette à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
13.99€

Menu enfant :
8.99€

Ouverture

Service midi :
du mardi au dimanche

Produits travaillés
Caillette

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

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

Cake à la châtaigne
La Ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 18€ à 30€

Menu enfant :
12€

Ouverture

Service midi :
du jeudi au dimanche

Service soir :
du jeudi au samedi



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



CHEZ SYLVAIN
Le village
07270 Nozières
04 75 08 09 63 



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



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

42

Produits travaillés
Crème de Châtaignes
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Maraîchage divers
EARL d'Esteysses
07270 Saint-Prix

Bière Ambrée
Brasserie l'Agrivoise
07320 Saint-Agrève

Tarifs
Menu/carte :
26.90€
Menu enfant :
8.90€

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

Produits travaillés
Miel
Le Rucher de la combe
07270 Nozières

Oignon
Christian Coste
07270 Nozières

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

Tarifs
Menu/carte :
8.50€ à 12€
Ouverture
Service soir :
vendredi et samedi

Produits travaillés
Rillettes
Le Fer à Cheval
07270 Lamastre

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

Gratton
Baurice Rouche
07160 Belsentes

Tarifs
Menu/carte :
de 16€ à 25€
Menu enfant :
8€

Ouverture
Service midi :
tous les midis,
sauf le vendredi

Produits travaillés
Pélissone
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Maraîchage Bio
La Ferme du Mont
07270 Empurany

Châtaignes
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs
Menu/carte :
de 13€ à 20€
Menu enfant :
8€50

Ouverture
**Du 1^{er} octobre
au 30 octobre :**
Service midi :
du mardi au dimanche
Service soir :
vendredi et samedi



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



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



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



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

Produits travaillés

Caillette

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Chèvre chaud
Ferme Boulon
07160 Jaunac

Châtaignes
Bogue & Châtaigne
07270 Désaignes

—
Tarifs

Menu/carte :
de 17€ à 25€

Menu enfant :
12€

—
Ouverture

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

Produits travaillés

**Bière rouge fumée
et tourbée**

Brasserie Longue Vie
07410 Saint-Victor

Caillette à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

**Boule de glace au
coulis de vin maison**
Bron
07270 Lamastre

—
Tarifs

Menu/carte :
17€

Menu enfant :
6,50€

—
Ouverture

**Du 1^{er} octobre
au 30 octobre :**
du lundi au dimanche
midi

Produits travaillés

Caillette

Boucherie Brun
07270 Lamastre

Picodon
La Ferme des Presles
07570 Désaignes

Miel
Domaine de
Pra-Chazal
07270 Saint-Prix

—
Tarifs

Menu/carte :
de 18€ à 24€

—
Ouverture
Service midi et soir :
tous les jours

Produits travaillés

Caillette

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Crique
Vareille
07270 Lamastre

**Moelleux à la
châtaigne**
La Ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

—
Tarifs

Menu/carte :
20€

Menu enfant :
10€

—
Ouverture

Service midi :
dous les midis,
sauf le samedi

Infos PRATIQUES

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



Ne pas jeter sur la voie publique.

S3 Conception : www.studio03.fr



Retrouvez-nous sur
www.automnal-gourmand.fr