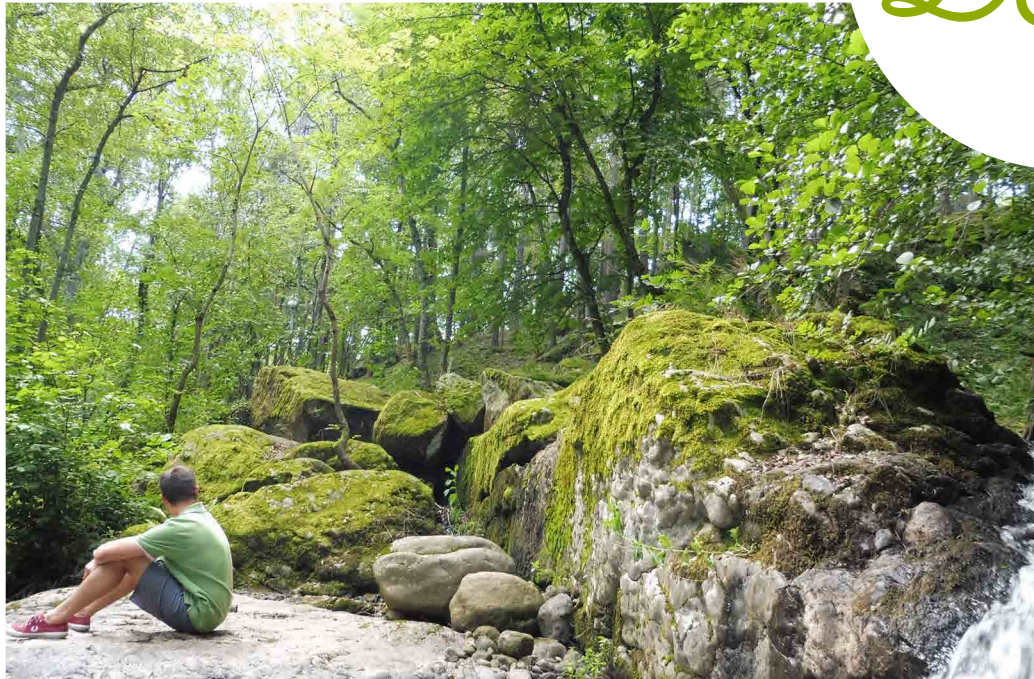




GRAND GÎTE

Les Blaches

PLEINE NATURE





Pour venir



Pour venir aux Blaches, ne mettez pas votre GPS, il vous emmènerait partout sauf chez nous !
Suivez plutôt ces indications :

- Lorsque vous quittez Vernoux-en-Vivarais sur la D2, en direction de Lamastre et le Cheylard, vous allez sortir du village, passer un grand virage puis une épingle à cheveux.
- Continuez de descendre pendant 500 mètres et prenez la première à gauche. C'est une petite route avec des panneaux à l'entrée : « interdiction aux plus de 10 tonnes », « Les Blaches », « gîte, camping, chambres d'hôtes ».
- Au bout de 800 mètres dans la forêt, vous y êtes !

En bus : de la gare routière de Valence, en face de la gare SNCF jusqu'à Vernoux : <https://start.vrd-mobilites.fr/fr/horaires/CITEA/Bus/ligne/46/direction/OUTWARD/CITEA:46>



Infos pratiques sur place

- Si les bouteilles de gaz sont vides, n'hésitez pas à venir nous en demander de rechange !
- Il y a une réserve de bois pour les poêles à gauche quand vous êtes sous l'auvent, entre les cyprès.
- Les cafetières sont à filtres, elles ont des filtres permanents, donc ce n'est pas la peine d'en apporter.
- Il y a un barbecue sur place qui fonctionne au charbon, c'est à vous de le prévoir.



Le Wifi

Le réseau Wi-fi «**Les Blaches**» est disponible **sans mot de passe**,
ne pas toucher le répéteur.

Il n'y a quasiment pas de réseau téléphonique, vous captez un peu là où
finit la route goudronnée. Une ligne téléphonique est à votre disposition le
temps de votre séjour, c'est le **09 86 76 09 64**.

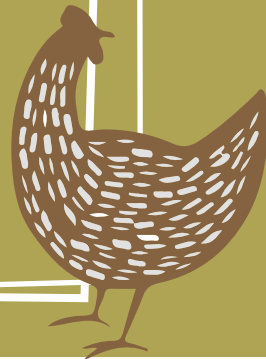



N'hésitez pas à le transmettre au groupe avant votre séjour.

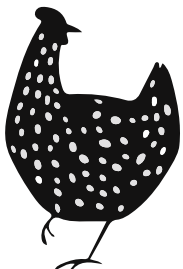
Vous pouvez aussi vous en servir pour joindre Mathilde au **04 75 61 72 13**.



Les restes alimentaires à donner aux poules



- 1 Remplissez le **seau jaune** de tous les **restes alimentaires** (sauf marc de café, coquilles d'oeufs, peaux de banane et d'agrumes)
- 2 Déposez-le sur le **banc à droite de la porte en bas de l'escalier** qui mène à la cuisine pro (suivez les poules! )
- 3 Là, vous attendez **un deuxième seau jaune**, vide, que vous pouvez remonter dans le gîte et le **reremplir à nouveau** !





Le compost

- 1 **Remplissez le seau noir** avec : marc de café, coquilles d'œufs, peaux de banane et d'agrumes.
- 2 **Videz-le** dans le bac situé derrière l'angle du bâtiment, à gauche quand vous sortez sous l'auvent.





Le tri sélectif

Il y a plusieurs bacs :

1

verre



2



papier, emballages plastiques,

boites de conserves, carton ...

Les jeter devant intermarché ou devant le cimetière.

Les Blanches



Poubelle des déchets ménagers

Pour ce qui n'est pas des restes alimentaires  ou du tri ,
la poubelle se jette au bout de la petite route, à gauche.





Le chauffage


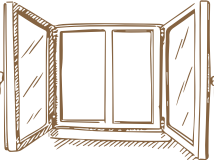
Le bâtiment est chauffé au **bois déchiqueté**,
merci pour eux d'être **modéré** dans le réglage des radiateurs !





Les Blaches

Cette maison est la vôtre, le temps d'un séjour, alors faites comme chez vous !

Pensez à éteindre les lumières  la nuit ou en sortant d'une pièce,
à ne pas aérer  toute la journée en plein hiver avec le chauffage
qui tourne, etc ...



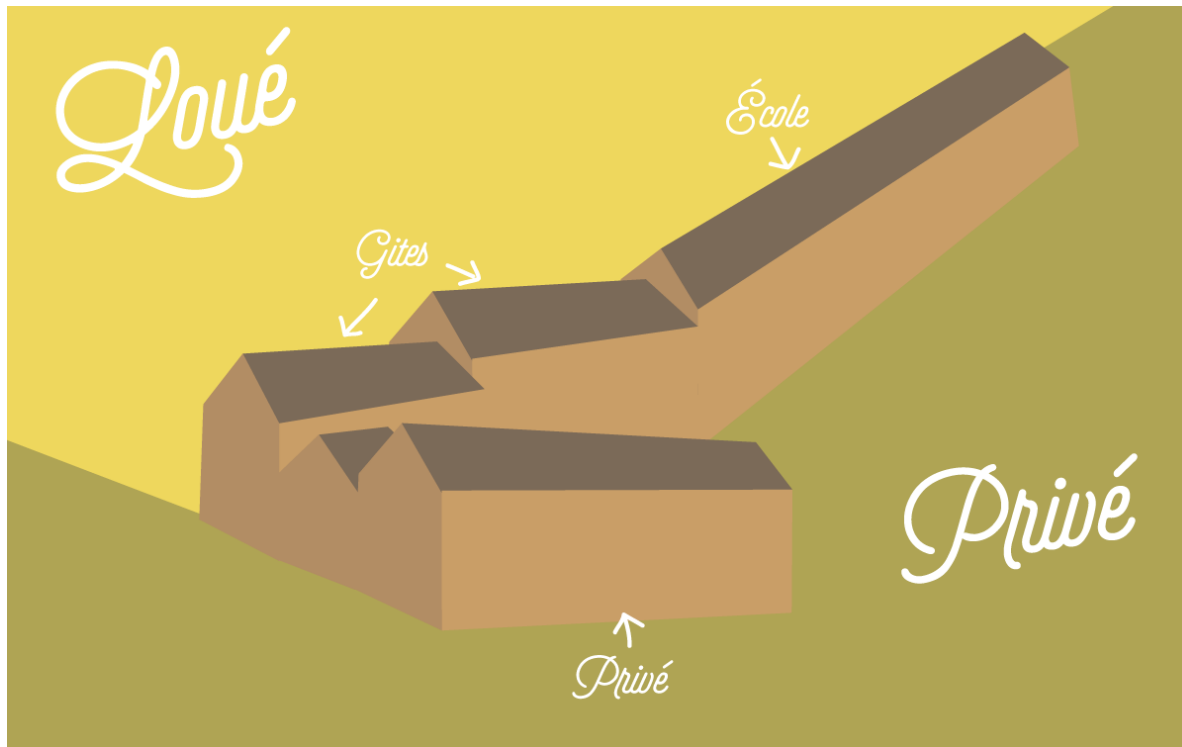
Le linge

À la fin de votre séjour, déposez votre **taie d'oreiller** et votre **drap housse** (tout en laissant sous-taie d'oreiller et alèse en place), sur le palier de l'escalier qui descend à la cuisine pro.





Loué / pas loué



Nous vous remercions de rester dans la partie louée et de ne pas venir dans la partie privée des Blaches. Nous déclinons toute responsabilité si certains des locataires passent outre nos recommandations.



Pour se ravitailler à Vernoux-en-Vivarais

- Marché le jeudi matin, marché des producteurs le dimanche matin en juillet et août.
- Magasin des producteurs, l'arbre à pain (04 75 84 66 37) ouvert mardi, jeudi et samedi matin ainsi que vendredi soir.
- La boîte à merveille (09 83 40 96 71) primeur, frais et épicerie fine
- Intermarché, du lundi au samedi, de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h 30

• **DU PAIN** : au magasin des producteurs, confectionné par des paysans boulangers bio.

En plus classique, la boulangerie L'atelier du délice de Vernoux est très bien, leurs pâtisseries délicieuses (04 75 58 14 80), il y a aussi la boulangerie Courtial dans le village qui est bien.

• **DE LA VIANDE** : Le boucher du village est très bien, vous pouvez commander au 04 75 58 10 89. Il fait aussi traiteur pour un très bon rapport qualité/prix. Sinon, le magasin des producteurs en vend aussi.

Le Gaec de Douzet, sur le marché de Vernoux le jeudi ou sur commande, élève des porcs, des volailles et des bovins de race Salers. Vente de charcuteries, poulets et pintades prêts à cuire et viande bovine sur commande au 04 75 09 07 22

• **DES LÉGUMES** : vous avez le GAEC des acacias à 5 mn en voiture, vous pouvez commander par mail et aller chercher sur place les mardi et vendredi (gaecdesaccacias@gmail.com ou Sophie au 06 89 12 29 81).

Vous pouvez aussi demander à la Ferme du Bouveironnet à Saint Jean Chambre, Yannick et Marion sont joignables au 06 83 96 65 68 ou lafermedubouveironnet@gmail.com

• **DES SPÉCIALITÉS LOCALES** : tout ce qui tourne autour de la châtaigne, notamment le délice ardéchois, un gâteau que vous trouverez à la boulangerie L'atelier du délice et les charcuteries chez les bouchers.

• **DU FROMAGE** : De succulentes tommes de brebis et fromages frais de brebis de la ferme du Trouillet, commande et livraison possible en appelant Fred au 06 62 49 12 79.

Il y a un large choix de fromages locaux en vente au magasin des producteurs.

En printemps et été seulement : d'excellentes glaces sont en vente dans la boutique Cuto à Alboussière (07 89 07 99 17).



Bière locale

Nous avons une tireuse, que nous pouvons mettre à votre disposition et des fûts d'une bière bio, locale et blonde :

la P'tite Mère de l'Agrivoise.

80 € le fût de 20l et 120 € le fût de 30l.

N'hésitez pas à nous passer commande avant votre séjour.



Vente à emporter à Vernoux-en-Vivarais

- **Camion pizzas L'Ardéchois**, Arnaud au 06 08 73 34 26, mardi soir à Boffres, mercredi soir à Alboussière, jeudi soir à Silhac, vendredi et samedi soir à Vernoux-en-Vivarais, route de Chateauneuf.
- **Camion pizzas chez Scarlou** au 07 81 37 31 18, mercredi soirs à Chateauneuf-de-Vernoux et du jeudi au dimanche soir à Vernoux-en-Vivarais, devant chez Cros Motoculture, à partir de 18h30.
- **Ça mange pad'pain** : burgers et salades au 06 63 61 87 03
- **Restaurant le Relais des arts** : pizzas et burgers au 04 75 58 12 05
- **Traiteur arménien** au 07 83 43 48 64 ou 09 88 35 26 04



Service traiteurs locaux

- **La boucherie Vélit** (cuisine traditionnelle) <https://www.boucherie-vernoux.fr/> et 04 75 58 10 89
- **En voiture Simone** (essentiellement des buffets) <https://www.simonecuisine.com/> et 06 50 81 48 91
- **La ronde d'Echamps** (paysan cuisinier, propose un stand de crêpes à partir de sa production)
<https://larondeschamps.jimdofree.com/> et 06 88 41 20 82
- **La cocina del mundo** (food truck spécialités sud-américaines mais ils s'adaptent !)
<https://www.cocinadelmundo.fr/> et 06 25 22 19 37
- **Ivan Cruz, traiteur Quetzal** (spécialités mexicaines et cuisine du monde)
06 66 32 19 12 et chef.ivancr@hotmail.com
- **Jérôme Tricoir** (cuisinier à domicile, spécialités du monde à adapter selon vos envies)
06 19 09 57 75 et regalchap42@gmail.com
- **La P'tite déj** (food truck burgers et autres bouchées salées ou sucrées) Sandra Desjames 06 95 75 01 08
- **Le chant des plantes** (cuisine du jardin et de cueillette sauvage)
Virginie Monbrun lechantdesplantes@gmail.com ou 06 20 89 28 04



Animations musicales

- **Raphaël Volle, DJ**, anime vos soirées à partir de 200 €.
Il est joignable au 06 38 02 57 84 ou rvolle.007@gmail.com
- **Sarah Masyel, guitariste classique**
<https://www.sarahmasyel.fr/> et 06 81 50 40 08
- **Julien Drive, pianiste et autres claviers**
<https://juliendrive.com/>
- **Le groupe Lidelair**, le duo qui fait swinguer la chanson populaire !
À la recherche d'un son bien trempé et unique, d'une esthétique déjantée et chorégraphique, Lidelair invente un nouveau concept : LE DUO LOW COST.
Deux musiciens assez gonflés pour assurer le show seulement à deux et faire autant de bruit qu'un groupe de rock.