

ÉDITION
#03

30 > 05
SEP. NOV.

L'Automnal
GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

ENTRE ARDÈCHE ET HAUTE-LOIRE

VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS





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, Parc des Monts d'Ardèche-V. Nicod, Annette Lechiffard, Freepik, © David Méchin, © Ardèche Hautes Vallées, © La Cerise sur l'agneau.



édito

Avec l'automne arrivent dans nos assiettes les courges, champignons, châtaignes... Arpentez les étals des marchés dans nos villages, plongez dans l'ambiance de nos fêtes gourmandes ou allez à la rencontre de nos producteurs, artisans, commerçants pour découvrir leurs produits d'exception.

L'agenda gourmand fourmille d'idées de sorties en familles ou entre amis, le temps d'une journée ou d'un week-end en automne. Profitez de cette belle période pour vous balader dans nos forêts et découvrez le plaisir de la cueillette des champignons, des châtaignes. Explorez nos sous-bois, parcourez nos châtaigneraies, dégustez les spécialités locales auprès des producteurs et artisans des métiers de bouche.

Nos restaurateurs font vivre également l'Automnal gourmand et vous proposent de savourer de délicieux plats élaborés à partir de produits locaux sélectionnés pour vous. Vos papilles seront en éveil !

Partez à la découverte des richesses de notre destination entre Ardèche et Haute-Loire, de plateau en vallées, profitez pleinement de cette troisième édition de L'Automnal gourmand.

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



07 & 08
OCTOBRE

📍 **Saint-André-en-Vivarais**

Espace Louis Pize / Salles communales

📍 **Saint-Bonnet-le-Froid**

L'AUTOMNAL DU *champignon*

*Journées dédiées aux champignons en partenariat
avec Saint-Bonnet-le-Froid (Maisons Marcon)*

4

Au programme

SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 OCTOBRE

• **De 9h à 18h** : exposition mycologique permanente à l'Espace Louis Pize.

• **À 9h30** : départ de la balade guidée « Découverte des champignons du plateau ». Réservation obligatoire par mail : legrosjerome@hotmail.fr
10€ / pers. Retour vers 12h.

• **À 14h** : départ de la balade guidée « Découverte des champignons du plateau ». Réservation obligatoire par mail : legrosjerome@hotmail.fr
10 € / pers. Retour vers 16h.

• **À 16h** : atelier pratique de dégustation avec le chef Jacques MARCON (salle d'exposition mycologique)

• **De 16h à 18h** : Discussion/animation « cueillette respectueuse et engagée » autour des récoltes du jour et de la cueillette des champignons en général avec le Chef Jacques MARCON, les ramasseurs et les mycologues animateurs de l'Automnal du champignon (salle Louis Pize).

• Exposition, atelier et discussion/animation : accès libre.

• Balade guidée « découverte de champignons du plateau ».
10€ - Gratuit (moins de 16 ans).

📧 legrosjerome@hotmail.fr

• Menus gourmands chez les restaurateurs à Saint-André-en-Vivarais et à Saint-Bonnet-le froid (pages 36-37 et 44).

CONTACT

Référent / Animateur principal

Jérôme Legros

legrosjerome@hotmail.fr - 07 53 27 23 56



14
OCTOBRE

 Lamastre

LA FÊTE DES *saveurs locales*



La Fête des Saveurs Locales est un événement incontournable qui éveillera vos papilles. Venez profiter d'une journée animée dédiée au goût et aux produits locaux dans une ambiance musicale.

CONTACT

culture@lamastre.fr
www.lamastre.fr

Au programme

- **De 8h30 à 13h30** : Marché des producteurs sur la place Seignobos. Découvrez une variété de produits frais et locaux directement des mains des agriculteurs passionnés de la région.
 - **De 9h30 à 14h30** : Espace gourmand dans le Triangle O'Gradins. Rejoignez-nous pour des démonstrations culinaires mettant en valeur les châtaignes, en collaboration avec les producteurs locaux et la Confrérie de la Châtaigne.
- Laissez-vous tenter par des recettes savoureuses et traditionnelles.
- **À partir de 10h30** : Dégustations de spécialités régionales. Ne manquez pas l'occasion de déguster des criques, des caillettes, des châtaignes, des fromages (avec la présence du Syndicat du Caillé Doux et la Fromagerie du Vivarais), des pains, des desserts et des boissons. Un véritable festin pour les sens !
- L'animation musicale sera assurée par la Pena el Paso.

14
OCTOBRE

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

SALON DU *goût*

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

Au programme

SAMEDI 14 OCTOBRE

- **De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30**
Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût
- **À 14h30 et 16h**
Démonstration d'une recette de tarte à la châtaigne par Dominique Riou, chocolatier
- **18h**
Remise des prix du concours de gâteau à la châtaigne

Gratuit.

CONTACT

04 75 29 07 10
www.ville-lecheylard.fr





14 & 15
OCTOBRE



Les fêtes de la châtaigne
CASTAGNADES
Les fêtes de la châtaigne

📍 Saint-Pierreville et Gluiras

Castagnades DES MONTS D'ARDÈCHE

CASTAGNADES 2023

Fêtez la châtaigne dans
11 villages du Parc naturel
régional des Monts d'Ardèche.
Un évènement incontournable
au cœur de l'automne dans les
hautes vallées de l'Ardèche,
piquant et gourmand, entre
tradition et folklore.
Prenez le temps de vivre
un week-end de fêtes,
d'animations, de balades, de
gastronomie, d'art et de culture
au pays de la châtaigne.

Au programme

SAMEDI 14 OCTOBRE

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

DIMANCHE 15 OCTOBRE

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

CONTACT

Parc des Monts d'Ardèche :
04 75 36 38 60
Office de tourisme :
04 75 64 80 97
www.castagnades.fr



21 > 05
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, ce sont les viandes du terroir et la nature sauvage qui seront mis à l'honneur par les restaurateurs au travers des menus gourmands...

Dimanche 22 octobre, les Ripailleurs, champions du monde de barbecue vous proposent un déjeuner « barbecue » à 12h à la Lionchère à Tence. Pensez à réserver !

CONTACT

Office de tourisme du Haut-Lignon
04 71 59 71 56
www.semainedegourmande.fr

📍 Désaignes

FOIRE À LA CHÂTAIGNE

Castagnades

Le Parc d'Ardenne
CASTAGNADES

22
OCTOBRE

A.O.P.
Comballe

CASTAGNADES 2023

Fêtez la châtaigne dans 11 villages du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

Au programme

Au détour des ruelles du village médiéval, Désaignes vous propose une ambiance festive et authentique pour célébrer le fruit du terroir : de la rôtie aux joutes gastronomiques, en passant par le marché de producteurs et les animations...

La fête de la châtaigne de Désaignes, un évènement qui ne manque pas de piquant !

• **À 10h15** : Au départ du train de l'Ardèche, voyage à bord de la mythique machine à vapeur, dans les Gorges du Doux et le Haut Vivarais, avec navette et pique-nique intégrés pour profiter de la fête de la châtaigne du village Médiéval de Désaignes classé « village de caractère ».

Sur réservation au préalable.

CONTACT

Parc des Monts d'Ardèche : 04 75 36 38 60

www.castagnades.fr

mairie@desaignes.fr / accueil@paysdelamastre.fr

Office de Tourisme : 04 75 06 48 99





📍 Saint-Agrève

FÊTE DE LA *courge*

28 & 29
OCTOBRE

Marché aux saveurs d'automne avec producteurs et artisans. Courges, châtaignes, pommes sont à l'honneur. Concours de gâteaux d'automne, bar à soupe, tombola. Animation musicale.

Au programme

SAMEDI 28 OCTOBRE

• Rando gourmande

14h - Inscriptions et départ devant l'Office de Tourisme Balade de 10 km environ 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 : 5 €.

DIMANCHE 29 OCTOBRE

Journée organisée par l'association ACTE

• Découvrir

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

• 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 : bar à soupe à base de différentes courges et concours de gâteaux d'automne, proposés par l'association « Bon air, bon art ».

Dégustations de spécialités chez les artisans commerçants, boulangers, pâtisseries, bouchers-charcutiers, primeur et cavistes de Saint-Agrève.

Menus gourmands chez les restaurateurs (page 44).

• Se divertir

Animation de rue, déambulation au cœur de la fête

CONTACT

Office de Tourisme
Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97



04 & 05
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,
- Conférence avec la Confrérie du champignon Sauvage et le Collège Culinaire

• Repas gourmand

confectionné par les chefs du village (25€) sur **réserveurion uniquement en ligne** : <https://saintbonnetlefruid.fr/foire-aux-champignons>

Le menu gourmand :

- Salade de lentilles, Mesclun
- Jambon cuit en croûte de foin, gratin de pommes de terre aux cèpes
- Fromages
- Dessert chocolat/orange

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 SAMEDI 30 SEPTEMBRE
AU SAMEDI 4 NOVEMBRE**

NOZIÈRES

Exposition paysanne

• Lundi et dimanche de 8h à 12h,
du mardi au samedi de 8h à 19h
Épicerie Multi-services,
le village

Les agriculteurs dans toute leur
splendeur. Aux champs, dans
les ruches, traite des vaches et
des chèvres, fruits, châtaignes,
brasserie, fromagerie. 

Épicerie Multi-services
04 75 08 09 63

SAINT-JEAN-ROURE

Reliure à la chinoise avec
goûter dégustation de
confitures

• Du lundi au vendredi
de 15h à 16h - Les Ateliers de
Zhou 250, chemin de La Coste
Visite d'un atelier de reliure à la
chinoise perché sur une terrasse
ardéchoise où sont réalisés
des carnets avec douceur et
bienveillance. La visite sera
suivie d'une dégustation
de confitures biologiques
maison ou gelées de fruits ou
plantes. Les préparations sont
majoritairement issues des
jardins en terrasses. 
Libre participation

Les Ateliers de Zhou
06 60 22 69 81

**DU SAMEDI 30 SEPTEMBRE
AU DIMANCHE 5 NOVEMBRE**

SAINT-AGRÈVE

Vitrine et sélection de livres

• Médiathèque
685 rue du Docteur Tourasse
Venez découvrir les secrets de
cuisiniers et plaisirs gourmands
à travers une sélection
d'ouvrages. 

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 DIMANCHE 1^{ER}
AU VENDREDI 13 OCTOBRE**

SAINT-AGRÈVE

Exposition sur les Cantines du Monde

• Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et 14h à 18h
Centre socioculturel
235 rue J. Dondoux
L'Association Partage Avec les Enfants du Monde présente une exposition sur le thème des cantines du monde. 

*Association Partage
Avec les Enfants du Monde
06 77 48 27 43*



**DU DIMANCHE 1^{ER}
AU MARDI 31 OCTOBRE**

SAINT-PIERREVILLE

Ramassage de châtaignes dans la châtaigneraie

• De 9h30 à 17h
133 le Cros de Leyral

Le temps suspendu
Venez récolter 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 ou restauration.  Places limitées.
Adulte : 5 € (à partir de 10 ans),
Enfant : 2 € (de 6 à 12 ans).
 - de 6 ans).

*Mr Sagnole et Mme Triollier
Le temps suspendu
06 10 32 24 35*

**DU MERCREDI 18
AU SAMEDI 28 OCTOBRE**

LAMASTRE

Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie - 15h30

La Ferme du Châtaignier
Découvrez l'univers de la châtaigne le temps d'une immersion le long d'un sentier et de la visite guidée de l'atelier. Dégustez les produits gourmands.
A partir de 3,50 €,  pour les moins de 18 ans.

*La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19*

**DU SAMEDI 14 OCTOBRE
AU DIMANCHE 5 NOVEMBRE**

LABATIE-D'ANDAURE

Jeu de piste au parc des Truites d'Andaure

• Du 14 au 31/10 de 9h à 19h
et du 1 au 5/11 de 9h à 17h
Les Truites d'Andaure
Partez à l'aventure dans une pisciculture encrée dans un écrin de verdure. Un jeu de piste sur la truite vous y attend. 

*Les Truites d'Andaure
04 75 06 08 89*

**DU 20 OCTOBRE
AU 27 OCTOBRE**

SAINT-AGRÈVE

Semaine du bien-être "Naturellement Soi"

• **La Recyclerie du PlatO**
« Naturellement Soi » aura lieu à Saint-Agrève (La Recyclerie du PlatO), Le Chambon sur Lignon (Les 3 Plumes et L'Instant Chouette), Tence (La Maison Chatiague) : dégustations et découvertes de produits locaux naturels : huiles essentielles, miel, plantes, herbes médicinales. Rencontres avec les intervenants, stands, exposition, ateliers. Dégustation à la découverte d'un producteur local. Entrée libre. Dégustation en libre participation.

*La Recyclerie du PlatO
06 84 21 75 89*

**DU 21 OCTOBRE
AU 5 NOVEMBRE**

HAUT-LIGNON

La Semaine gourmande
Pour plus d'information
reportez-vous à la page 8.

Office de Tourisme
04 71 59 71 56

**LE CHAMBON-SUR-
LIGNON**

**Exposition « Viandes AOP
françaises »**

• Du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h30 à 17h30

Office de tourisme
2 route de Tence

Office de Tourisme
04 71 59 71 56

**DU VENDREDI 27
AU DIMANCHE 29 OCTOBRE**

ROCHEPAULE

**Stage de cuisine & diététique
végétarienne ayurvédique**

• **Chambre d'hôte Le Triskèle**

Apprenez les bases d'une
alimentation végétale saine
selon les principes de l'ayurvéda
dans le cadre reposant
du Triskèle en Ardèche.

Débutants ou passionnés
de cuisine, repartez avec les
connaissances et des recettes
à base de châtaigne, courge
et champignons, les produits
locaux de L'Automnal gourmand,
à appliquer dans votre quotidien.
A partir de 370€ en chambre
partagée.

Cook me green
06 30 37 21 41
06 68 34 01 89

Les événements hebdomadaires

LES MARDIS

LAMASTRE

**Gourmandise à la châtaigne
& café**

• De 8h à 14h - **Kaopa Café**
Dégustez une madeleine à la
châtaigne d'une biscuiterie
artisanale. L'Espresso qui
l'accompagne est spécialement
élaboré pour l'événement.
2,60 €.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CRESTET

Découverte d'un fournil à pain

• De 17h à 20h

La Gîtée du Pain

Partez à la découverte d'un
authentique four à pain
dans une boulangerie bio.
Le boulanger vous livrera les
secrets de son artisanat.
Accès libre.

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

LES MERCREDIS

LAMASTRE

**Gourmandise à la châtaigne
& café**

• De 8h à 14h - **Kaopa Café**
Dégustez une madeleine à la
châtaigne d'une biscuiterie
artisanale. L'Espresso qui
l'accompagne est spécialement
élaboré pour l'événement.
2,60 €.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CHEYLARD

La terrasse gourmande

• De 9h à 12h

Epiceyrieux

17 place Saléon Terras

Rencontrez les producteurs et
transformateurs des Boutières
et dégustez leurs produits.
Accès libre.

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

LES VASTRES

**Traite des chèvres
et dégustation**

• Le 18/10, 25/10 et 1^{er}/11 de
17h à 18h30

**Bergerie du Vieux Moulin
Les Pennes**

Assistez à la traite des chèvres
à la main, et dégustez les bons
produits fermiers !

6€ (dès 2 ans) **P**

Bergerie du Vieux Moulin
06 47 08 25 15

LES JEUDIS

SAINT-AGRÈVE

**Visite des séchoirs des
Saisons Teyssier**

• A 14h30

Départ : Office de Tourisme
Saint-Agrève (consignes de
départ)

Entreprise du Patrimoine Vivant,
savoir-faire rare et d'excellence,
attachée à un territoire :
l'Ardèche. En fin de visite,
dégustation au magasin.

(102 marches aller-retour, kit de
protection, prévoir une petite
veste). 3 €. **B** pour les moins de
15 ans. **P**

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

LES VENDREDIS

LAMASTRE

Gourmandise à la châtaigne & café

• De 8h à 14h - Kaopa Café
Dégustez une madeleine à la châtaigne d'une biscuiterie artisanale. L'Espresso qui l'accompagne est spécialement élaboré pour l'événement. 2,60 €.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard... châtaigne et chocolat

• De 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h - Chocolatier Dominique Riou - 22 rue de la République
Dégustez les produits aux saveurs ardéchoises « châtaigne et chocolat » du chocolatier. 

*Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80*

LE CRESTET

Découverte d'un fournil à pain

• De 17h à 20h
La Gîtée du Pain
Partez à la découverte d'un authentique four à pain dans une boulangerie bio. Le boulanger vous livrera les secrets de son artisanat. Accès libre.

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LES SAMEDIS

LAMASTRE

Gourmandise à la châtaigne & café

• De 8h à 14h - Kaopa Café
Dégustez une madeleine à la châtaigne d'une biscuiterie artisanale. L'Espresso qui l'accompagne est spécialement élaboré pour l'événement. 2,60 €.

Kaopa Café 06 33 39 33 15



LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard... châtaigne et chocolat

• De 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h - Chocolatier Dominique Riou 22 rue de la République
Dégustez les produits aux saveurs ardéchoises « châtaigne et chocolat » du chocolatier. 

A l'occasion du Salon du goût (page 6), régaliez-vous avec la tarte à la châtaigne.

*Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80*

LES SAMEDIS & DIMANCHES

LE CHEYLARD

Dégustation de produits du terroir

• Samedi : 9h à 18h
Dimanche : 9h à 12h
La Maison Bleue
245 route de Valence
Découvrez une sélection de produits locaux à déguster en compagnie des producteurs. A l'occasion du Salon du goût (page 6), régaliez-vous avec les produits « Je Fée des saveurs ». 

*La Maison Bleue des producteurs et créateurs
04 75 64 78 61*

Les marchés

- **Lundi** : Saint-Agrève
- **Mardi** : Lamastre, Tence
- **Mercredi** : Le Cheylard-Montfaucon-en-Velay
- **Jeudi** : Saint-Martin-de-Valamas
- **Vendredi** : Dunières et Riotord, Désaignes (sauf 3/11)
- **Samedi** : Raucoules, Lamastre (marché du terroir) Le Chambon-sur-Lignon
- **Dimanche** : Gilhoc-sur-Ormèze (marché de producteur)

15

CONSEIL DES CHEFS

Sur les marchés, n'hésitez à échanger avec les producteurs, leur demander conseil pour la préparation... Il est très intéressant de connaître la façon de cultiver, de transformer, cela est un bon indicateur de la qualité des produits que vous allez acheter



Au jour le jour

**SAMEDI 30 SEPTEMBRE
ET DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE**

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 : miel de Pays, escargots
(St-André-en-Vivarais), tête de
veau (Boucherie des Sources
Saint-Bonnet-le-Froid).
Menu à déguster samedi midi et
soir et dimanche midi. 25 €. **R**

Restaurant les Genêts d'Or
04 71 59 93 57

SAMEDI 30 SEPTEMBRE

LAMASTRE

Grande foire d'automne

• De 8h à 18h - Centre-ville
La grande foire d'automne de
Lamastre, c'est l'occasion de
passer une journée festive au
gré des ruelles du village qui
s'animent. Animation et marché
de producteurs et d'artisans
etc... **G**

Mairie 04 75 06 41 92

SAINT-MICHEL- D'AURANCE

Fête des St Michel avec randonnée gourmande

• Randonnée gourmande à
partir de 10h30, marché à partir
de 14h, feu d'artifice 21h30 et
concert à 22h - Le village
Randonnée gourmande (trois
circuits proposés). **R**
Marché, jeux pour enfants, feu
d'artifice et concert.
Randonnée gourmande : 14 €.

Aurance s'ambiance
06 60 08 78 01

MARS

Fête médiévale, voyage gourmand

• Toute la journée dès 10h45
19h30 : banquet médiéval
Domaine de Maleval
Château de Flossac
Surprises médiévales et grand
banquet. Marché, scènes de
vie, démonstrations de métiers
- filage, tissage, soufflage de
verre, hauberge - , combats
médiévaux, art divinatoire,
théâtre, danse, musique,
conférences. Atelier pâtisserie
en famille et banquet en soirée
avec intermèdes musicaux et
théâtre **R** à l'Office de tourisme.
Atelier pâtisserie : 5 € (à partir
de 5 ans). Banquet : 25 €

Comme un air de granit
06 34 48 55 61
Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97

LAMASTRE

Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie

• 15h30 - La Ferme du Châtaignier
Découvrez l'univers de la
châtaigne le temps d'une
immersion le long d'un sentier
et de la visite guidée de l'atelier,
puis dégustez les produits
gourmands.
A partir de 3,50 €, **G** pour les
moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17

DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE

EMPURANY

Randonnée gourmande

• 14h - Place de l'église
Randonnée dans la campagne
d'Empurany. Une dégustation
viendra agrémenter la
découverte des paysages.
Participation libre.

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

RIOTORD

Découverte et dégustation des herbes sauvages alimentaires

• De 14h30 à 17h - Clavas
Promenade de découverte des
herbes sauvages alimentaires
dans les environs de l'abbaye
et dans son jardin, dégustation
de boissons et de desserts
aux herbes confectionnés par
les Clavari et Amis. A partir de
12 ans. 15 €. **R**

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

LAMASTRE

Train de la Gourmandise

• 9h - Gare de Lamastre
Vous voyagez, vos papilles aussi ! Démarrez la journée au gré d'un savoureux petit-déjeuner en gare de Lamastre, puis embarquez dans un authentique train d'avant-guerre à la découverte de la vallée du Doux. Rentrez à bord de la mythique locomotive à vapeur. 21 € adulte et 13 € 10/13 ans. 4 € pour les moins de 10 ans.

 obligatoire.

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

MARDI 3 OCTOBRE

LAMASTRE

À la découverte des fromages d'Ardèche

• De 11h à 12h - Marché de Lamastre - Fontaine
Emerveillez vos papilles en découvrant, lors d'une dégustation variée, la ribambelle de fromages qui font la renommée de l'Ardèche. 

Fromagerie Morlanche

MERCREDI 4 OCTOBRE

DUNIÈRES

Apprenti pâtissier

• De 9h30 à 11h - Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 Rue de Ville

Réalisation de macarons aux fruits rouges (pâte, crème vanille et décoration avec des framboises) grâce aux conseils avisés de Cécile. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 7 ans. 35 €. 

Pâtisserie les Gourmands Disent
04 71 56 38 51

LAMASTRE

Visite commentée et gourmande d'une châtaigneraie

• 15h30 - La Ferme du Châtaignier
Découvrez l'univers de la châtaigne le temps d'une immersion le long d'un sentier et de la visite guidée de l'atelier, puis dégustez les produits gourmands. A partir de 3,50 €,  pour les moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17

VENDREDI 6 OCTOBRE

DÉSAIGNES

Concert de musiques traditionnelles & repas gourmand

• De 20h à 22h
Bar Artistique La Source
Concert de musiques traditionnelles d'inspirations diverses en compagnie d'un burger gourmand. Accès libre.

Bar artistique La Source
04 75 08 59 06

SAINT-AGRÈVE

Soirée bière*

• A partir de 18h - L'épicéa
Place de la République
Venez déguster la bière de la brasserie « L'Art des chopes », bière à la pression. Payant.

L'épicéa 07 63 73 30 07

SAINT-AGRÈVE

Concert et produits locaux*

• 20h30
La Taverne de l'Agrivoise
15 chemin de Pontardieu
Concert avec Rodéo Z (trio punk-rock français), food-truck à base de produits locaux à partir de 19h et bières artisanales. Ouverture du bar et de la vente à emporter dès 15h. Participation libre.

Brasserie L'Agrivoise
04 75 30 70 76

DU VENDREDI 6 AU DIMANCHE 8 OCTOBRE

SAINT-SAUVEUR DE MONTAGUT

A la découverte de la glace

• De 14h à 18h - Glacier Terre adélice - Le Moulinon
495 A route de l'Eyrieux
Découvrons l'histoire de Terre adélice et de la fabrication de la glace. 

Terre adélice 04 75 65 43 00

SAMEDI 7 OCTOBRE

LAMASTRE

Dégustation d'un moelleux à la châtaigne

• 9h à 12h et de 13h30 à 19h
La Belle Epoque
Dégustez un moelleux à la châtaigne du restaurant le châtaignier. 

La Belle Epoque 04 75 06 32 19

LAMASTRE

Dégustation gourmande

• De 9h30 à 14h
Nature & chanvre
Dégustez une infusion à la myrtille qui sera associée à un gâteau au chanvre. 2 €. 

Nature & Chanvre
06 49 68 48 36

MARIAC

Cuisine arménienne

• De 10h à 14h
Ancienne salle des fêtes
Pont de Fromentières
Au menu : Su böregi, dolma et baklava. Préparation repas et dégustation sur place. Prévoir un tablier et des boîtes (pour emporter les mets).  à l'Office de Tourisme. Adulte : 15 € (+ adhésion à l'association).

Université Populaire des Boutières 06 80 88 56 90
Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

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

SAMEDI 7 OCTOBRE (SUITE)

SAINT-ROMAIN-LACHALM

Visite d'un jardin à croquer

• De 10h à 16h

Un jardin à croquer

786 Route des Gageyres

Céline et Noémie vous

proposent un tour d'horizon

de leurs cultures ! Un hectare

de terrain d'inspiration

permaculturelle accueillant

des légumes choisis pour

leur goût toute l'année, des

variétés adaptées à notre

territoire, le tout dans le

respect du vivant et avec des

techniques compatibles avec

un avenir durable. Jardin certifié

Bio. Chaussures adaptées

conseillées. Départ des visites

à 10h, 14h et 16h. Participation

libre. 

Un jardin à croquer

06 22 06 06 97

18

LAMASTRE

À la découverte des vins* de la vallée du Doux

• De 11h à 12h

Marché de Lamastre

Stand Domaine de Morlanche

Émerveillez vos papilles au fil

d'une dégustation des cépages

historiques de la Vallée du Doux.



Domaine de Morlanche

06 84 64 05 31

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation de vins*

« vins et fromages »

• De 11h à 12h30 - Vins Marcon

48 Rue du Velay

Épater vos papilles grâce à

la rencontre entre vins et

fromages. De savoureux

accords mets et vins qui vous

mettront l'eau à la bouche.

30 €. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

LAMASTRE

Dégustez l'Ardèche

• De 11h à 12h - Maison Mougey

Dégustation de charcuteries

accompagnée d'une baguette

traditionnelle Ardéchoise. 

Charcuterie Mougey

et Boulangerie Schuler

04 75 06 62 79

LAMASTRE

Marche gourmande

• De 14h à 16h

22 avenue Boissy d'Anglas

Marche se terminant aux

Oisillons le temps d'un goûter

gourmand. Navette pour le

retour. Adulte : 7 €, enfant : 3 €.

AEBE les Oisillons

07 69 08 07 79

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Eveillez vos papilles avec les super-aliments !

• De 15h à 17h - Spiruline des

monts d'Ardèche Mazabrard

Mêler gourmandise et santé

avec la spiruline dans vos

recettes ! Découvrez les

bienfaits de ce super-aliment et

de la micronutrition. Réalisation

d'une recette simple et

dégustation. Visite de la ferme.

A partir de 10 ans. 5 €. 

Spiruline des monts d'Ardèche

06 30 01 23 62

DÉSAIGNES

Visite commentée & gourmande

du Château Médiéval

• 15h - Château musée

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

LAMASTRE

Visite commentée et

gourmande d'une châtaigneraie

• 15h30 - La Ferme du Châtaignier

Découvrez l'univers de la

châtaigne le temps d'une

immersion le long d'un sentier

et de la visite guidée de l'atelier,

puis dégustez les produits

gourmands.

A partir de 3,50 €,  pour les

moins de 18 ans.

La Ferme du Châtaignier

04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17

LE CHEYLARD

Oktoberfest, soirée festive autour de la bière*

• A partir de 17h

Brasserie L'Art des Chopes

Fête de la bière à la brasserie !

Présentation du milieu

brassicole, de l'exploitation avec

dégustation des produits puis

soirée festive Oktoberfest.

L'Art des Chopes 06 43 65 91 88

LE CRESTET

Chansons & gourmandises

• 18h - La Gîtée du Pain

Une soirée où l'on chante,

on rit, on pleure au gré de la

dégustation d'une friandise de

chansons accompagnées d'une

pizza cuite au feu de bois.

Accès libre. 

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LAMASTRE

Dégustation commentée

• 18h30

La Fromagerie du Mastro

Moment d'échange et de

convivialité autour d'un verre de

vin* accompagné de fromages

et de confitures. 4 €. 

Cédric Jouanard 04 75 07 69 62

📍 SAINT-AGRÈVE

Soirée « accords mets et vins* »

• Restaurant Le 1050
150 place de la gare
Menu avec sélection de vins en accord avec les plats proposés par le chef. 📍

Le 1050 04 75 30 10 12

SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 OCTOBRE

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

L'Automnal du champignon

• Espace Louis Pize, salles communales à Saint-André en Vivarais

Exposition mycologique, balade guidée et discussions autour du champignon. Pour plus d'information reportez-vous à la page 4. Menus gourmands chez les restaurateurs (pages 36, 37 et 44).

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

📍 SAINT-AGRÈVE

Animations sur les Cantines du Monde

• De 10h à 12h
Centre socioculturel
235 rue Jacques Dondoux
Jeux, animations, dégustations autour du thème des cantines du monde. 📍

Association Partage Avec les Enfants du Monde 06 77 48 27 43

📍 SAINT-BONNET-LE-FROID

Visite atelier de torréfaction

• De 10h à 17h - Saba
Torréfaction - 5 Rue du Velay
Visite guidée de la torréfaction suivie d'une dégustation d'un cappuccino aux cèpes. Visites à 10h, 11h, 14h, 15h et 16h. 5 €, 📍 pour moins de 12 ans. 📍

Saba Torréfaction 06 31 67 01 47

📍 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 plats typiques de l'île de la Réunion. 17,90 €. 📍 Menu à déguster samedi midi et soir et dimanche midi.

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

DIMANCHE 8 OCTOBRE

📍 MONTFAUCON-EN-VELAY

Visite d'un jardin gourmand en permaculture

• De 10h à 12h - le Jardin Mirandou -30 Avenue de la Gare
Visite commentée du jardin potager, de plantes sauvages et cultivées comestibles.
A partir de 9 ans. 10 €. 📍

Jardin Mirandou 06 32 73 35 01

📍 LE CHEYLARD-ACCONS

Potager en fête, après-midi champêtre

• A partir de 13h15 - RDV Place Saléon Terras, départ vélo-bus
Visite commentée du potager de Mandé (Nature & Progrès), échanges autour du maraîchage et à 15h spectacle théâtral par le Collectif tout terrain. Buvette du verger, goûter, jeux en bois. 📍

Potager de Mandé et association RenVersantes
06 71 05 12 13

MARDI 10 OCTOBRE

📍 LAMASTRE

À la découverte des fromages d'Ardèche

• 11h -12h - Marché de Lamastre Fontaine
Emerveillez vos papilles en découvrant, lors d'une dégustation variée, la ribambelle de fromages qui font la renommée de l'Ardèche. 📍

Fromagerie Morlanche

MERCREDI 11 OCTOBRE

📍 SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Balade en groupe avec les ânes bâtés des Marraignes

• 10h - Les Marraignes
685 chemin des Maisonnettes
Venez vous balader avec nos ânes bâtés sur les chemins d'Ardèche ! Balade avec ramassage de châtaignes, noix et pour les connaisseurs cueillettes de champignons. Café de bienvenue offert.
Prévoir pique-nique.
A partir de 7 ans. 📍
10 €, 📍 pour les - de 10 ans

Association Les Marraignes
06 99 43 60 08

📍 LAMASTRE

Immersion gourmande dans une châtaigneraie

• 15h30 - Ferme du châtaignier
Découvrez l'univers de la châtaigne le temps d'une immersion le long d'un sentier et de la visite guidée de l'atelier, puis dégustez les produits gourmands. 📍

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17

JEUDI 12 OCTOBRE

LE CRESTET

Atelier pain au levain & pizza

• De 8h à 16h - 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 son pain de 1 kg.
70 €. 

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

VENDREDI 13 OCTOBRE

DÉSAIGNES

Marché nocturne gourmand & rôtie de châtaignes

• De 16h à 20h - Place de la Mairie

Le marché sera placé sous le signe de la châtaigne avec une rôtie. Une ambiance musicale accompagnera la soirée. 

OMCD 04 75 07 77 67

20

SAINT-AGRÈVE

Dégustation de vins* d'Ardèche

• A partir de 18h - L'épîcéa

Place de la République

Venez déguster les vins du Mas Libian et du Domaine Arzac en présence de Jean-Régis Marcon (Cave Marcon). 

L'épîcéa 07 63 73 30 07

SAMEDI 14 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Salon du goût - 14^{ème} édition

• De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 - Salle de la Chapelle

Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût, démonstration d'une recette de tarte à la châtaigne. Concours du gâteau à la châtaigne. Menus gourmands chez les restaurateurs (page 42). 

Pour plus d'informations reportez-vous à la page 6

LE CHEYLARD

Autour du salon du goût...

• De 7h à 19h - Pâtisserie Ingrid
15 place Saléon Terras

Dégustez les spécialités pâtisseries d'Ingrid, douceurs sucrées. 

Pâtisserie Ingrid 04 75 29 02 32

LE CHEYLARD

Autour du salon du goût...

• De 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h - Chocolatier Dominique

Riou 22 rue de la République

Dégustez les produits aux saveurs ardéchoises « châtaigne et chocolat » du chocolatier.  A l'occasion du Salon du goût à La Chapelle (page 6), savourez la tarte à la châtaigne.

*Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80*

LE CHEYLARD

Autour du salon du goût...

• Samedi : 9h à 18h

La Maison Bleue

245 route de Valence

Découvrez une sélection de produits locaux à déguster en compagnie des producteurs. A l'occasion du Salon du goût à La Chapelle (page 6), réglez-vous avec les produits « Je Fée des saveurs ». 

*La Maison Bleue des
producteurs et créateurs
04 75 64 78 61*

SAINT-PIERREVILLE

Castagnades - Rando

Gourmande à St-Pierreville

• Plusieurs départs en matinée

Dégustez un repas gourmand, bio et local sur un parcours de randonnée entre nature et patrimoine au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche
Inscriptions obligatoires à l'Office de Tourisme. 

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

SAINT-PIERREVILLE

Découvrez une châtaigneraie

• À partir de 13h - Castanais

885A route du Rastelayre

Crameyrolles

Vous êtes invités à venir déguster et découvrir les produits Castanais fabriqués avec nos châtaignes en plein cœur de notre châtaigneraie. 

*Castanais - Sabine Loulier
06 66 98 73 31*

LAMASTRE

La Fête des saveurs locales

• De 8h à 16h - Centre-ville

Pour plus d'informations

reportez-vous à la page 5. 

Mairie 04 75 06 41 92

SAINT-BONNET-LE-FROID

Sortie Champignons

• De 9h à 12h

Maisons Marcon - Le Village

Sortie mycologique animée par Jérôme Legros, mycologue et partenaire des Maisons Marcon. Immersion en forêt à la découverte de la richesse des différentes variétés de champignons. 10 €. 

Jérôme Legros 07 53 27 23 56

📍 SAINT-ROMAIN-LACHALM

Visite d'un jardin à croquer

• De 10h à 16h
Un jardin à croquer
786 Route des Gageyres
Se référer à l'animation du
7 octobre. **R**

Un jardin à croquer
06 22 06 06 97

📍 SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation de vins* : vins et chocolats

• De 11h à 12h30
Vins Marcon - 48 Rue du Velay
Atelier spécial gourmand!
Explorez les accords entre
chocolats et vins. Laissez-vous
guider, 5 vins et 5 chocolats à
savourer. 20 €. **R**

Vins Marcon 04 71 59 90 64

📍 LAMASTRE

Dégustez l'Ardèche

• 12h
La Fromagerie du Mastrou
Découvrez ou redécouvrez
les produits locaux le temps
d'une dégustation d'une
planche Ardéchoise : fromages,
confitures, charcuteries, vins*...
14,50 €. **R**

La Fromagerie du Mastrou
04 75 07 69 62

📍 SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tout savoir sur les confitures!

• De 14h à 17h
Un Brun Gourmand
392 Chemin de Suchère
Visite animée de notre
laboratoire suivie d'une
dégustation de nos caramels
au beurre salé et confitures
artisanales produites à partir de
fruits de saison, en direct des
producteurs de la région. Visite à
14h, 15h, 16h ou 17h. **G R**

Un brun gourmand
06 21 66 38 74 - 04 71 66 22 44

📍 LAMASTRE

Immersion gourmande dans une châtaigneraie

• 15h30 - Ferme du châtaignier
Découvrez l'univers de la
châtaigne le temps d'une
immersion le long d'un sentier
et de la visite guidée de l'atelier,
puis dégustez les produits
gourmands. **G**

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17

📍 DÉSAIGNES

La tournée du brasseur

• De 16h à 17h - Kokine Bières
La brasserie vous convie
à découvrir son atelier de
transformation et sa gamme de
bières*. **G**

Kokine Bières 06 63 40 68 35

SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 OCTOBRE

📍 SAINT-PIERREVILLE - GLUIRAS

Castagnades 2023

Prenez le temps de vivre
un week-end de fêtes,
d'animations, de balades, de
gastronomie, d'art et de culture
au pays de la châtaigne.

*Pour plus d'information
reportez-vous à la page 7.
Menus gourmands chez les
restaurateurs (page 43).*



📍 SAINT-BONNET-LE-FROID

Menu spécial Automnal Gourmand

• Restaurant les Genêts d'Or
5 Place Jean Béal
Se référer à l'animation du
30 septembre et 1^{er} octobre.
Menu à déguster samedi midi et
soir, dimanche midi. 25 €. **R**

Restaurant les Genêts d'Or
04 71 59 93 57

📍 LABATIE-D'ANDAURE

Découverte des truites du Doux

• De 14h à 18h
Les Truites d'Andaure
La truite est le poisson
emblématique du Doux, partez
à la découverte de son milieu
naturel le temps d'une visite
guidée. **G R**

Les Truites d'Andaure
04 75 06 08 89

CONSEIL DES CHEFS

*Rien de tel qu'une
belle flambée de
châtaignes !
Pour un meilleur
résultat, vous pouvez
faire une entaille sur la
base de la châtaignes
et les tremper 12 h
dans l'eau. Egoutter et
ensuite dans un four
bien chaud à 240°.
Cette technique vous
permettra de durcir la
coque et d'attendrir le
fruit au cœur.*

DIMANCHE 15 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

Découverte des champignons et des plantes sauvages comestibles

• De 9h30 à 12h30 - Le Village Accompagnés de Jérôme Legros, mycologue et Charlie Braesch, ethnobotaniste, nous arpenterons les alentours du village pour aller à la rencontre des champignons et des plantes et éviter les confusions pour une cueillette sereine et respectueuse de la nature. 20 €, 5 € pour les 7 à 12 ans accompagnés,  moins de 6 ans accompagnés. 

Charlie Braesch 07 82 27 31 82

SAINT-BONNET-LE-FROID

Dégustation autour de la Lentille Verte du Puy

• De 10h30 à 17h
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. 

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

SAINT-AGRÈVE

Les champignons, balade-cueillette et exposé

• Balade de 14h à 16h30 et exposé à 17h - Salle polyvalente
Départ de la balade et exposé 675 rue Dr Tourasse
Balade cueillette et exposition des champignons sortis du panier. Identification des espèces comestibles et toxiques.

Par Michel Portal, pharmacien mycologue et Philippe Vigoureux, habitant passionné.

 

Centre socioculturel l'Odyssée
04 75 30 26 60



DÉSAIGNES

Visite commentée & gourmande du village de caractère de Désaignes

• 15h - Château musée
Visite du village et de ses nombreux vestiges. Dégustation sur le thème des fruits. 4,50 €.

Les Amis du Vieux Désaignes
04 75 06 66 21

SAINT-PIERREVILLE

Toute la journée - Découvrez une châtaigneraie

• Castanais - 885A route du Rastelayre - Crameyrolles
Dégustation et découverte des produits Castanais fabriqués avec nos châtaignes au cœur de notre châtaigneraie. 

Castanais - Sabine Loulier
06 66 98 73 31

VENDREDI 20 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 les légumes et herbes pour les deux restaurants du village. Prévoir des chaussures de marche. 10 €. 

carine.davier@yahoo.fr

SAINT-AGRÈVE

Soirée d'inauguration « Naturellement Soi »

• 19h - La Recyclerie du PlatO
Rencontre avec les intervenants, stands, exposition, ateliers, dégustation à la découverte d'un producteur local. Pour plus d'informations sur « Naturellement soi » voir page 13. Entrée libre. Dégustation en libre participation.

La Recyclerie du PlatO
06 84 21 75 89

SAMEDI 21 OCTOBRE

BELSENTES

Dégustation de liqueurs*

• 9h-12h et 14h-17h
Spiritueux 10 Tilet
42 route de Saint-Agrève
Portes ouvertes à la distillerie, échange autour des alambics, dégustations de notre gamme complète de produits. 

EIRL Spiritueux 10 Tilet
07 72 43 69 77

SAINT-AGRÈVE

Découverte des vins* et produits locaux

• De 10h à 12h - Cave Picq-Farre
Boutique des producteurs
Dégustation de produits locaux accompagnée de vins primeurs ardéchois ! 

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

SAINT-AGRÈVE

La Semaine du Bien-Etre

« Naturellement Soi »

• De 10h à 19h

La Recyclerie du PlatO

Rencontre avec les intervenants, stands, exposition, ateliers. Dégustation à la découverte d'un producteur local. Pour plus d'informations sur « Naturellement soi » voir page 13. Entrée libre. Dégustation en libre participation.

La Recyclerie du PlatO

06 84 21 75 89

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation vins*

« Zoom sur le Sud-Ouest »

• De 11h à 12h30

Vins Marcon - 48 Rue du Velay
Partez à la découverte de ce vignoble de caractère. Une région qui a su garder toute son authenticité ! 20 €. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

MARS

Randonnée gourmande

• 14h - Boutique de Mars

En compagnie des ânes des monts d'Ardèche, randonnée autour de Mars, ouverte à tous... 5 km. Roger vous parlera de la forêt, des différentes essences et Jacques et Ingrid vous apprendront plein de choses sur les ânes. Suivie par un goûter-dégustation des produits locaux à la Boutique de Mars. 

3 €,  pour les moins de 8 ans.

Boutique de Mars 06 62 74 86 84

DÉSAIGNES

À la découverte de l'apiculture

• De 14h à 15h

L'Abeille du Doux

5 rue du Temple

Rencontrez un passionné qui vous transmettra son savoir et proposera une dégustation de ses produits. 

L'Abeille du Doux

04 75 08 69 66

DÉSAIGNES

Dégustation d'un moelleux à la châtaigne

• 14h - Place de la Mairie

Le village de Désaignes célèbre la châtaigne sous toutes ses formes. Découvrez-la façon gâteau le temps d'une dégustation. 

Les caprices d'Emily

04 75 06 28 64

SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tout savoir sur les confitures !

• De 14h à 17h

Un Brun Gourmand

392 Chemin de Suchère

Se référer à l'animation du 14 octobre. Visite à 14h, 15h; 16h ou 17h.  

Un brun gourmand

06 21 66 38 74 - 04 71 66 22 44

LABATIE-D'ANDAURE

Fabriquez votre crème de châtaignes

• De 14h à 17h - L'Echoppe du

Bosc - 995 chemin du Bosc

Réalisation d'une crème de châtaigne et d'une pâte à tartiner à la châtaigne-chocolat. Chaque participant repart avec son pot. 15 €.

L'Echoppe du Bosc

07 67 18 15 00

DÉSAIGNES

Balade Gourmande à la

découverte d'une châtaigneraie

• De 14h à 17h

Place de la Mairie

Balade Gourmande en direction d'une châtaigneraie et ses secrets. Dégustation gourmande. Participation libre.

Comité de Foire 04 75 06 61 49

DÉSAIGNES

Chasse au trésor gourmande

• 15h - Château médiéval

Des petits lutins ont volé les plans de la tour, le seigneur du château a besoin de ton aide. Goûter du terroir. 2 €.

Les Amis du Vieux Désaignes

04 75 06 66 21 - 04 75 07 77 67

DÉSAIGNES

Découverte d'un atelier de pâtes de fruits

• 15h à 16h - Place de la Mairie

Grâce à sa plantation de mûres, bordée d'un ruisseau, Golosina propose des produits uniques élaborés artisanalement. Découvrez ce savoir-faire. 

Golosina pâtes de fruits

07 69 31 29 60

DÉSAIGNES

La tournée du brasseur

• De 16h à 17h - Kokine Bières

La brasserie vous convie à découvrir son atelier de transformation et sa gamme de bières*. 

Kokine Bières 06 63 40 68 35

SAMEDI 21 OCTOBRE (SUITE)

LE MAZET SAINT-VOY

Visite de la brasserie avec dégustation*

• De 18h à 18h30

Brasserie Mazesté
2, chemin de la Vaysse

Mike et Mathieu vous proposent la visite de la brasserie et vous dévoilent les secrets du processus de fabrication. Une dégustation des différentes bières* agrémentera ce moment de partage.  

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

DÉSAIGNES

Soupe & rôtie de châtaignes

• 18h30 - Place de la Mairie

Marquage en musique des châtaignes pour la rôtie.

Participez à l'élaboration de ce mets traditionnel et dégustez-le accompagné d'une soupe.

Participation libre.

Comité de Foire 04 75 06 61 49

EMPURANY

Rôtie de châtaignes

• De 19h à 21h30 - Salle

Polyvalente Henri Laroux

Chants traditionnels avec une rôtie de châtaignes et tomme en salade. Participation libre.

Comité des fêtes 07 83 29 69 15

DÉSAIGNES

Concert Gourmand

• 19h - Bar artistique La Source

Dégustez un typique burger aux arômes d'automne dans une ambiance festive à l'occasion d'un concert. 

Bar artistique La Source
04 75 08 59 06

SAINT-PIERREVILLE

Saison culturelle itinérante de Val'Éyrieux avec le théâtre de Privas - théâtre « Vivarium »

• 20h - Salle Elie Ribes

Pièce de théâtre adaptée de « Gros-câlin » de Romain Gary, interprétée par Fred Cacheux, suivie d'un apéritif gourmand à base de produits locaux. A partir de 14 ans. 8 €.

Billetterie en ligne et à l'Office de Tourisme et le jour même sur place dès 19h30

Office de tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

DIMANCHE 22 OCTOBRE

DÉSAIGNES

Castagnades 2023

« Foire à la châtaigne »

• Toute la journée - Le village

Pour plus d'informations reportez-vous à la page 9.

Parc des Monts d'Ardèche :

04 75 36 38 60

Office de Tourisme :

04 75 06 48 99

SAINT-JULIEN-

MOLHESABATE

Transhumance, conte et repas

• 9h - Le Village

Accompagner Mireille et ses brebis pour la transhumance.

Départ des Sétoux (Riotord) à 9h pour une balade de 2h30 pour rejoindre le village de St Julien Molhesabate.

11h30 conte populaire traditionnel pour les grands et petits avec Manu Garcia du collectif Konsl'Diz.

Participation libre. 

Mireille Bousquet 06 16 18 20 62

• 12h30 : repas agneau d'automne. 20€. 

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

LAMASTRE

Le Train des Castagnades

• De 9h30 à 17h30

Gare de Saint-Jean-de-Muzols

111 Route du Grand Pont

Voyage à bord de la mythique machine à vapeur, dans les Gorges du Doux et le Haut

Vivarais, avec navette et pique-nique intégrés. Profitez ainsi de la fête de la châtaigne du village Médiéval de Désaignes classé « village de caractère ».

44 € adulte et 31 € 10/13 ans.

19 € pour les moins de 10 ans.



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



LAMASTRE

La navette des Castagnades

• 11h30 - Gare de Lamastre
La navette des Castagnades, c'est votre assurance quiétude pour une étape savoureuse incontournable. Votre pique-nique du terroir en main, profitez des Castagnades dans le village de caractère de Désaignes.
19 €. Prestation navette : 11 € - Prestation pique-nique du terroir : 8 €. 

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

LUNDI 23 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Moulages de fossiles en chocolat

• 2 séances : 14h30 (à partir de 7 ans) et 16h30 (de 3 à 6 ans)
L'Arche des Métiers
Découvrez l'univers des fossiles gourmands et réalisez votre création chocolatée ! Un atelier pour apprendre la fossilisation et découvrir l'histoire de la Vie.
Chacun repart avec sa réalisation.  Enfant : 5,50 €.

L'Arche des Métiers
04 75 20 24 56

MARDI 24 OCTOBRE

GILHOC-SUR-ORMÈZE

Vos châtaignes sous l'arbre

• De 14h à 16h
La Ferme du Paon
30 chemin de Grange Froide
Parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes.
5 € (par kilogramme ramassé).


La Ferme du Paon 06 77 10 75 78

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Visite historique et goûter gourmand

• De 14h15 à 16h15
Gare du Chambon-sur-Lignon
Partez à la découverte du Parcours de la Mémoire (1939-44) avec Claire, suivi d'une collation offerte par l'Office de Tourisme du Haut-Lignon.
5 €,  pour les moins de 12 ans. 

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

RAUCOULES

Atelier modelage argile

• De 14h à 16h
Atelier Boncompain Myriam
200 Chemin des Balayes
Activité de modelage argile pour les enfants de 5 à 12 ans.
Chaque participant réalise une coupelle 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 25 OCTOBRE

TENCE

Balade botanique et repas des producteurs

• 9h45 - 4 Rue de Luzy
Balade botanique guidée pour reconnaître des plantes comestibles puis repas des producteurs (bœuf de Haute-Loire). 15 € (repas). 

Plein Champ 06 77 24 14 39

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Balade en groupe avec les ânes bâtés des Marraignes

• 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. 

10 € ( pour les - de 10 ans).

Association Les Marraignes
06 99 43 60 08

SAINT-JEURE-D'ANDAURE

Eveillez vos papilles avec les super-aliments !

• De 10h à 12h
Spiruline des monts d'Ardèche
Mêler gourmandise et santé avec la spiruline dans vos recettes ! Découvrez les bienfaits de ce super-aliment et de la micronutrition. Réalisation d'une recette simple et dégustation. Visite de la ferme.
A partir de 10 ans. 5 €. 

Spiruline des monts d'Ardèche
06 30 01 23 62

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Découverte de la moto et goûter

• De 14h à 15h - La Vigne
Découverte de la moto électrique ou thermique sur terrain privé et aménagé suivi d'un goûter-crêpes. 30 €. 

Alt'e Sensations 06 16 64 07 07

MERCREDI 25 OCT. (SUITE)

LE MAZET SAINT-VOY

Couture gourmande

• De 14h à 16h30
17, Allée de la petite roche
Viens confectionner ton sac gourmand ! Idéal pour transporter tes plats ! Clôture de l'atelier par un goûter coloré accompagné de jus de fruit du terroir. 20 €. 

Élodie AROD 06 41 40 00 43

LABATIE-D'ANDAURE

Fabriquez votre crème de châtaignes

• De 14h à 17h - L'Échoppe du Bosc - 995 chemin du Bosc
Réalisation d'une crème de châtaigne et d'une pâte à tartiner à la châtaigne-chocolat. Chaque participant repart avec son pot. 15 €.

L'Échoppe du Bosc
07 67 18 15 00

26

LE CHEYLARD

Happy mercredi spécial sciences et aliments

• De 14h à 17h30- L'Arche des Métiers

Expos, jeux et show expérimental. Au cœur des espaces d'expositions, défis autour des sciences pour mieux les comprendre (faire une pile avec un citron, de la chimie avec du chou ou des m&m's,..)
Adulte : 6 €, Enfant : 4 €. 

L'Arche des Métiers
04 75 20 24 56



SAINT-JULIEN-MOLHESABATE

Atelier artistique pour les enfants sur le thème de la courge

• De 14h30 à 16h30
Médiathèque - Le Village
Atelier créatif suivi d'un goûter. Atelier pour les enfants à partir de 7 ans. Les enfants de moins de 8 ans doivent être accompagnés. 6 €. 

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

SAINT-CLÉMENT

Secrets de champignons

• De 14h30 à 17h - L'École du vent - 280 route de Fay
Découvrez la vie des champignons, comment les reconnaître et apprenez à inoculer votre mycélium dans une bûche de bois pour obtenir, plus tard, de magnifiques champignons comestibles. Chacun repart avec sa réalisation. A partir de 7 ans. 8,50 €. 

L'École du vent 04 75 30 41 01

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Visite d'atelier de poterie

• De 15h30 à 16h30
1, rue des écoles
Découverte de l'atelier de Marie-Laure et des étapes de fabrication de poteries suivie d'une petite collation.  

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

JEUDI 26 OCTOBRE

LAMASTRE

Ramassez vos châtaignes AOP

• De 14h à 16h - Retourtour
Parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes. 5 € (par kilogramme ramassé). 

Rocabeille 06 17 82 32 99

RAUCOULES

Atelier modelage argile

• De 14h à 16h
Atelier Boncompain Myriam
200 Chemin des Balayes
Se référer animation du 24 octobre. 15 €. 

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

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 dans le magasin

Denise Souvignet
06 88 80 96 11

VENDREDI 27 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Du champ au légume !

• 2 séances : à 14h30 (à partir de 7 ans) et à 16h30 (pour les 3-6 ans). L'Arche des Métiers L'agriculture et l'alimentation sont indissociables mais...

Comment pousse-t-on les végétaux ? Avec Le Potager de Mandé, venez découvrir les secrets du maraîchage aux travers de différents ateliers dont la réalisation de semis.

Enfant : 5,50 €. 

L'Arche des Métiers
04 75 20 24 56

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 préparés par Emilie Fumas (La Chèvre d'Andaure) 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

LE CHEYLARD

Gourmandises au Cheylard...
découverte des vins*

• 18h - Cave Ardèche saveurs

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.

5 €.  pour les enfants. 

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

SAMEDI 28 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Découverte des vins*
et produits locaux

• De 10h à 12h - Cave Picq-Farre
Boutique des producteurs

Dégustation de produits locaux accompagnée de vins primeurs ardéchois ! 

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation vins*

« zoom sur le St-Joseph »

• De 11h à 12h30 - Vins Marcon
- 48 Rue du Velay

Découvrez cette appellation mythique de la Vallée du Rhône Nord. Longue de 60 kilomètres du Nord au Sud. Elle nous offre une multitude de facettes à découvrir. 25 €. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

SAINT-AGRÈVE

Rando'gourmande

• 14h - Départ devant l'Office de Tourisme - 655 rue du Dr Tourasse
Balade de 10 km environ autour de Saint-Agrève qui se termine par un goûter à base de produits locaux (pain, confiture et boisson). Inscriptions à partir de 13h30. 5 € (comprend la consigne du gobelet - 1 € - rendue contre retour du verre).

Rando Saint-Agrévoise :
06 80 51 75 85

LAMASTRE

Grand prix de la châtaigne

• 14h30 - Centre-ville - O'Gradians

Urban Trail à ne pas manquer pour les amateurs de la discipline. Une rôtie de châtaignes géante conclut en convivialité cette soirée d'automne. Accès libre.

Service des Sports de Lamastre
06 78 99 84 24

27

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Atelier créations gourmandes

• De 14h30 à 17h30

100 Chemin de Ladreyt

Donnez libre court à votre imagination afin de créer un décor gourmand en utilisant différents matériaux. Atelier suivi d'un goûter convivial.

20 €. 

Ateliers Créaticri 06 22 73 44 33

SAMEDI 28 OCTOBRE (SUITE)

SAINT-AGRÈVE

Tournoi de badminton

Halloween & gastronomie !

- 17h spécial jeunes (8 à 15 ans)
 - 20h ados et adultes
- Gymnase, route du stade
Lots et déguisements.

Châtaignes et potimarron au programme... Soirée organisée par le Badminton Club St-Agrévois et les associations des jeunes de St-Agréve. 5 €.

Badminton Club Saint-Agrévois
06 41 24 47 16

SAINT-BONNET-LE-FROID

Dîner spectacle les vieilles bobines

- 19h30 - Sous chapiteau
- Place aux Champignons
La Compagnie La Nef Ailée vous invite à un moment de convivialité. Poupette et Cunégonde sont deux mamies copines depuis toujours. Elles postulent au jeu concours de leur émission préférée pour devenir cuisinière du président pendant 24h et se lancent dans la confection d'un plat de saucisses-lentilles. Cette aventure risque de tourner au vinaigre ! Pendant le spectacle, un plat de saucisses-lentilles mijotera sur la plaque électrique et sera partagé à la fin de la représentation avec le public. 18 € (repas et spectacle). 

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

SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 OCTOBRE

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

Repas autour de la courge

- Auberge Comme chez Swan - 5 Rue de l'Etang

Karen vous propose un repas autour de la courge et des légumes d'automne. Menu à déguster samedi midi et soir et dimanche midi. 17,90 €. 

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

DIMANCHE 29 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Fête de la courge - 18^{ème} édition

- De 9h à 17h - Le village
- Saint-Agréve propose un marché aux saveurs d'automne avec producteurs et artisans. Animations.

Organisée par l'association ACTE. Pour plus d'information reportez-vous à la page 10. Menus gourmands chez les restaurateurs (page 41) Office de tourisme
04 75 64 80 97

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

- De 9h à 12h
- Charcuterie boucherie Teyssier
Place Verdun

L'équipe de la Maison Teyssier propose la dégustation d'une sélection de spécialités charcutières. 

Charcuterie boucherie Teyssier
04 75 30 14 22



SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

- De 9h à 12h
- Boulangerie pâtisserie Barde
716 rue du Dr Tourasse
Venez déguster les spécialités à base de courge réalisées par le boulanger. 

Boulangerie Barde
04 75 30 10 50

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

- De 10h à 12h - Cave Picq-Farre
- Boutique des producteurs
La cave ouvre ses portes aux producteurs pour une dégustation de produits locaux accompagnée de vins* primeurs ardéchois ! 

Cave Picq Farre 04 75 30 11 35

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

• De 8h30 à 17h - Le P'tit primeur - Place de la République
Dégustations de fruits à coque et clémentines pour réveiller vos papilles! 

Le P'tit primeur 06 89 66 30 23

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

• De 9h à 12h - Boucherie de l'Éyrieux - Place de la République

Venez savourer les spécialités proposées par l'équipe de la Boucherie de l'Éyrieux. 

Boucherie de l'Éyrieux
04 26 53 00 98

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

• De 9h à 12h - Boulangerie pâtisserie L'Art des choix
Place de la République
Dégustation de pains spéciaux. 

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

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge...

• De 9h à 12h - Boulangerie pâtisserie Au petit atelier
Place de la République
Saveurs automnales, dégustez les spécialités à la courge. 

Boulangerie pâtisserie Au petit atelier
09 83 71 91 31

SAINT-AGRÈVE

Autour de la fête de la courge -
Musique et bières* artisanales

• À partir de 15h
La Taverne de l'Agrivoise
15 chemin de Pontardieu
Animation musicale et bières artisanales.

Brasserie L'Agrivoise
04 75 30 70 76

MARDI 31 OCTOBRE

GILHOC-SUR-ORMÈZE

Vos châtaignes sous l'arbre

• De 14h à 16h
La Ferme du Paon
30 chemin de Grange Froide
Parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes.
5 € (par kilogramme ramassé).



La Ferme du Paon 06 77 10 75 78

LE MAZET SAINT-VOY

Couture gourmande

• De 14h à 16h30
17, Allée de la petite roche
Viens confectionner ton sac gourmand ! Idéal pour transporter tes plats ! Clôture de l'atelier par un goûter coloré accompagné de jus de fruit du terroir. 20 €. 

Élodie Arod 06 41 40 00 43

SAINT-CLÉMENT

Plantes et potions
diaboliquement sauvages
et parfumées

• De 14h30 à 17h
L'École du vent
280 route de Fay
Lors 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 ! À partir de 6 ans.
Adulte : 8,50 €, Enfant : 5,50 €.



L'École du vent 04 75 30 41 01

MERCREDI 1^{ER} NOVEMBRE

LAMASTRE

De la fève à la tablette

• De 14h à 17h - Songes et Cacao
Atelier de fabrication et dégustation de chocolat, de la fève à la tablette. Chaque participant repart avec ses tablettes. 60 €. 

Songes et Cacao 06 63 95 34 55

JEUDI 2 NOVEMBRE

LE CRESTET

Atelier pain au levain & pizza

• De 8h à 16h - 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 son pain de 1 kg.
70 €. 

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Découverte de la moto et goûter

• De 14h à 15h - La Vigne
Découverte de la moto électrique ou thermique sur terrain privé et aménagé suivi d'un goûter-crêpes. 30 €. 

Alt'e Sensations 06 16 64 07 07

NOZIÈRES

Faites le plein de châtaignes

• De 14h à 16h
Le Rucher de la Combe
870 chemin de la Combe
Parcourez l'exploitation pour faire le plein de châtaignes.
5 € (par kilogramme ramassé). 

Le rucher de la combe
06 88 62 51 15

VENDREDI 3 NOVEMBRE

LE CHAMBON-SUR-LIGNON Balade en trottinette électrique et goûter

• De 14h à 15h - La Vigne
Faire découvrir les chemins autour du Chambon-sur-Lignon, au guidon d'une trottinette électrique tout terrain suivie d'un goûter. Adulte : 30 €, Enfant (12-14 ans) : 26 €. 

Alt'e Sensations 06 16 64 07 07

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE

Atelier artistique sur le thème de la courge
• De 14h à 17h30 - médiathèque - le village

Réalisation d'un tableau décoratif sur le thème des courges avec la technique de collage de serviettes en papier avec montage en 3D. Peinture du tableau en craquelé. Atelier suivi d'un goûter. A partir de 14 ans. 15 €. 

Thérèse Borge 06 46 49 05 81

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 préparés par Emilie Fumas (La Chèvre d'Andaure) à base de lait de chèvre de la ferme de M. Chalançon Vincent.  5 €.

Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées 04 75 64 80 97

DÉSAIGNES

Concert de musiques traditionnelles & repas gourmand

• De 20h à 22h - Bar Artistique La Source
Concert de musiques traditionnelles d'inspirations diverses en compagnie d'un burger gourmand. Accès libre.

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

SAINT-AGRÈVE

Concert et produit locaux
• 20h30

La Taverne de l'Agrivoise
15 chemin de Pontardieu
Concert avec Pixyde (trio de rock alternatif français), food-truck à base de produits locaux à partir de 19h et bières* artisanales. Ouverture du bar et de la vente à emporter dès 15h. Participation libre.

*Brasserie L'Agrivoise
04 75 30 70 76*

SAMEDI 4 NOVEMBRE

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Parenthèse gustative autour des huîtres

• De 8h à 13h - Place de la Mairie
Parenthèse gustative : démonstration liée, dégustation avec accords de vins* ardéchois. Châtaignes et caillettes seront aussi à l'honneur. Accès libre.

Mairie 06 74 79 50 37

LAMASTRE

Dégustation de charcuteries

• 10h à 12h - 1 place Montgolfier
La gamme de charcuterie de la boutique vous sera proposée en dégustation en compagnie des produits phares et de saison. 

Boucherie Brun 04 75 06 43 80

LE MAZET SAINT-VOY

Découverte des salers

• De 10h30 à 11h30
Mazalibrand

Lise et Nicolas vous accueillent sur leur exploitation : GAEC Salers et Bol d'air. Visite de la ferme aux vaches Salers et dégustation des produits de la ferme sur place. 5 €,  pour les moins de 12 ans. 

Russier Lise 06 06 94 58 84

LAMASTRE

Châtaigne & pâtisserie

• De 11h à 12h - Le Petit Moulin
La châtaigne ne manque pas d'être transformée sous toutes les formes. Dégustez là au gré de l'emblématique « La Lamastroise » et sous forme d'un cake. 

Le Petit Moulin 04 75 06 40 93

DÉSAIGNES

Découverte gourmande d'une châtaigneraie

• De 14h à 15h30 - GAEC Bogue & Châtaigne - Bonnefond
Découverte du sentier d'interprétation de la châtaigneraie. Dégustation gourmande.  

*GAEC Bogue & Châtaigne
06 33 98 88 96*

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE

Atelier artistique sur le thème de la courge

• De 14h à 17h30
Médiathèque - Le village
Se référer à l'animation du 3 novembre. 15 €. 

Thérèse Borge 06 46 49 05 81



LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Atelier créations gourmandes

• De 14h30 à 17h30

100 Chemin de Ladreyt
Donnez libre court à votre imagination afin de créer un décor gourmand en utilisant différents matériaux. Atelier suivi d'un goûter convivial.

20 €. **R**

Ateliers Créatici
06 22 73 44 33

LE MAZET SAINT-VOY

Animation apéritive avec les producteurs

• 17h30 - Halle Fermière

Goûtez les produits locaux sous forme d'apéritif convivial.

R

Halle Fermière du Haut-Lignon
04 71 66 06 48

LE MAZET SAINT-VOY

Visite de la brasserie avec dégustation

• De 18h à 18h30

Brasserie Mazesté

2, chemin de la Vaysse

Mike et Mathieu vous

proposent la visite de la

brasserie et vous dévoilent

les secrets du processus de

fabrication. Une dégustation

des différentes bières*

agrémentera ce moment de

partage. **R**

04 71 59 71 56

SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 NOVEMBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

Foire des champignons

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.

DIMANCHE 5 NOVEMBRE

LAMASTRE

De la fève à la tablette

• De 9h à 12h

Songes et Cacao

Atelier de fabrication et dégustation de chocolat, de la fève à la tablette. Chaque participant repart avec ses tablettes. 60 €. **R**

Songes et Cacao
06 63 95 34 55

SAMEDI 11 NOVEMBRE

SAINT-MARTIN DE VALAMAS

Fête de la caillette

• En matinée

Saint-Martin de Valamas

vous accueille autour d'une spécialité locale : la caillette.

Au programme : vente et dégustation, concours de la meilleure caillette, petit marché local au cœur du village.

Comité des fêtes
06 41 71 36 35

SAMEDI 18 NOVEMBRE

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Fête du boudin

• De 9h à 23h - Place de la Mairie

Véritable institution, cette fête est l'occasion de célébrer les richesses d'un terroir et d'une tradition le temps d'un vrai moment de convivialité. Marché d'artisans et de producteurs, dégustations, feu d'artifice et animations variées. Accès libre.

Comité des fêtes
06 74 96 69 25

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.

Fricassée retour de cueillette - Maisons Marcon



CONSEIL DES CHEFS

Il est important de faire une cueillette raisonnée, la règle étant une récolte de 2 kg par personne. N'oubliez pas que vous êtes dans des forêts privées, merci de respecter les lieux. Si vous avez le moindre doute sur un champignon, la pharmacie locale peut vous aider à déterminer les espèces.



**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



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

Escargots

Escargots d'Yssi
Eric Frossard
43200 Yssingeaux

Champignons

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

Beurre et crème

GAEC Vach'Mont Bio
43190 Tence

Tarifs

Menu :

de 22€ à 52€
Menu enfant : 13€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au samedi

Jours de fermeture :
dimanche et lundi

Produits travaillés

Charcuterie de Pays

(jambon, jambonnette,
saucisson)
Salaisons Pichon
43290 Raucoules

Crottin de chèvre

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Andouillette

Salaisons Pichon
43290 Raucoules

Tarifs

Menu :

de 14€ à 25€
Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
vendredi et samedi

Jours de fermeture :
du lundi au jeudi soir
et dimanche soir

Produits travaillés

Saucisson bio

Maison Devidal,
Salaison Charcuterie
43200 Yssingeaux

Fromage

GAEC Vach'Mont Bio
43190 Tence

Yaourt et caillé doux

GAEC Délices
des Champs
43290 Raucoules

Tarifs

Menu :

de 22€ à 29 €
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service soir :
tous les jours

Jours de fermeture :
le midi tous les jours

Produits travaillés

Pleurotes

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

Viande de porc

La Ferme de Martine
Mounier Martine
43200 Lapte

Miel

Cyril Vivat
43200 Lapte

Tarifs

Menu :

de 12€ à 18€

Ouverture

Service :
du lundi au dimanche

Jour de fermeture :
le mercredi



**LA PETITE
AUBERGE**

3 Place de la Fontaine
43290 Montregard
04 63 71 06 46 **R**



**BISTROT
LA RIBOULE**

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



HOB FORT DU PRÉ

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

Produits travaillés
Charcuterie de Pays

Boucherie Giry
43220 Dunières

Fromage

GAEC la Galoche
43190 Tence

Fruits rouges

Pascal Fournel
43220 Dunières

Tarifs

Menu :

de 18€ à 25€

Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service midi :

du mardi au dimanche

Service soir :

du vendredi au
dimanche

Jours de fermeture : le

lundi et du mardi
au jeudi soir

Produits travaillés
Champignons

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 :

25€

Menu enfant

jusqu'à 12 ans : 14€

Ouverture

Service midi :

du jeudi au dimanche

Jours de fermeture :

du lundi au mercredi

Produits travaillés
Pleurotes

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

Confits

Un Brun Gourmand
43620 Saint-Romain-
Lachalm

Boeuf

Boucherie des Sources
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu : 44€

Menu enfant : 16€

Ouverture

Service midi :

du mercredi
au dimanche

Service soir :

du mardi au samedi

Jours de fermeture :

dimanche soir
au mardi midi



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



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



**AUBERGE DES
MYRTILLES**
100 Chemin des 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

Lapin

Jean-Michel Porte
43210 Valprivas

Crème crue

GAEC Vach'Mont Bio
43190 Tence

Terrine de campagne

Boucherie-charcuterie
des Sources
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu : 40€
Menu enfant
jusqu'à 10 ans : 14€

Ouverture

Service :
du jeudi au lundi

Jours de fermeture :
mardi et mercredi

Produits travaillés

Champignons

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

Trites

Trites d'Andaure
07570 Labatie-
d'Andaure

Fromage de chèvre

La chèvre Blanche
07290 Satillieu

Tarifs

Menu :
de 35€ à 67€
Menu enfant : 14€

Ouverture

Service midi :
du mercredi
au dimanche

Service soir :
du mercredi au samedi

Jours de fermeture :
dimanche soir,
lundi et mardi

Produits travaillés

Viande Aubrac

David Lardon
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Fromage Blanc

La Galoche
43190 Tence

Fruits rouges

David Lardon
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu : 25€
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service :
sur réservation

Produits travaillés

Agneau

La Génie des Alpes,
Bousquet Mireille
43220 Saint-Julien-
Molhesabate

Coulis de fruits

Ferme Douceurs de
Fruits Rouges
43220 Saint-Julien-
Molhesabate

Fromage blanc

Ferme des
Blanchardons
43220 Dunières

Tarifs

Menu :
de 17.90€ à 24.90€
Menu enfant : 11.90€

Ouverture

Service midi :
du mardi au dimanche

Service soir :
samedi uniquement
sur réservation

Jour de fermeture :
le lundi



36



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



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

Produits travaillés

Truite

Pisciculture des eaux
de Vourzac
43320 Sanssac l'Église

Escargot

L'escargot d'Yssi
43200 Yssingeaux

**Oeuf fermier
label Rouge**

GAEC du Clarel
43200 Araules

Tarifs

Menu :

16€ en semaine
25€ le dimanche
Carte plat de 8€ à 19€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Service midi et soir :
tous les jours

Jour de fermeture :
lundi

Produits travaillés

Agneau noir du Velay

Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Fromage de chèvre

La Bergerie du Vieux
Moulin
43430 Les Vastres

Choux raves

Chez Grégory
07240 Vernoux-en-
Vivaraix



**Menu gourmand
« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11**

Tarifs

Menu : de 16€ à 25€

Ouverture

Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
mardi soir, jeudi et
vendredi midi sauf les
jours fériés



LE THYMALLUS

50, Route
de Saint-Agrève
43190 Tence
06 74 62 29 50



Ô X VINS

5 square le Carrefour
43400 Le Chambon-
sur-Lignon
04 63 75 00 09



L'OURS MAÇON

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



**LA MAISON
DU CHAMBON**

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

Produits travaillés

Porc

Jean-Julien Deygas
GAEC des Beaudors
43190 Tence

Miel bio

Les ruchers du Haut-
Lignon de Cyril Vivat
43200 Lapte

Tomme de vache

Julien et Aline Delabre
GAEC Vach'Mont Bio
43190 Tence



Menu gourmand

« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11

Tarifs

Menu : de 30€ à 40€

Ouverture

Service :

vendredi, samedi,
dimanche midi et soir

Jours de fermeture :
mardi et mercredi

Produits travaillés

Viande

Boucherie Dominguez
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Miel

Au Rucher de St Voy
43520 Le Mazet-Saint-
Voy

Fine Verveine

Cave Marcon
43400 Le Chambon-
sur-Lignon



Menu gourmand

« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11

Tarifs

Menu : de 3€ à 30€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi et soir :

tous les jours

Jours de fermeture :
mercredi et jeudi

Produits travaillés

Miel de Pays

Anne-Sophie Genest
et Sébastien Galland
GAEC Les ruchers
tençois - 43190 Tence

Safran paysan et local

42660 St Genest
Malifaux

**Fromage de chèvre
fermier**

Catherine et Paul
Grangeon
43190 Tence



Menu gourmand

« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11

Tarifs

Menu :
de 24€ à 36€
Menu enfant : 12.50€

Ouverture

Service :

tous les jours

Jour de fermeture :
lundi

Produits travaillés

Caillettes

Intermarché
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Mœlleux à la châtaigne

Producteurs au
marché du Chambon-
sur-Lignon

Ail des ours

L'apér'olives
43190 Tence



Menu gourmand

« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11

Tarifs

Menu : 25€
Carte entre 16€ et 20€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :

du lundi au dimanche

Service soir :

jeudi, vendredi
et samedi

Jour de fermeture :
mercredi



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



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



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

Produits travaillés

La charcuterie
Salaisons Pichon
43290 Raucoules

La volaille
Vey
43000 Polignac

Le Saint-Agur
Fromagerie
de Beauzac
43590 Beauzac



Menu gourmand
« Semaine gourmande »
du 21/10 au 5/11

Tarifs
Menu :
de 22€ à 43€
Menu enfant : 10.50€

Ouverture
Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
dimanche soir
et lundi

Produits travaillés

Truite
La Truite du Mézenc
43430 Fay-sur-Lignon

Fromagerie
Catherine Grangeon
43190 Tence

Coulis et confiture
Maison Rouge
Framboise
43190 Le Mas
de Tence

Tarifs

Menu :
de 15€ à 29€
Menu enfant : 9.50€

Ouverture
Service midi :
du dimanche
au vendredi

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 : 27€
Menu enfant : 14€

Ouverture
Service midi :
samedi et dimanche



© La Cerise sur l'agneau



L'ART DES CHEMINS

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



LOU GOURMANDOU

30 rue du Mézenc
07310 Lachapelle-
sous-Chanéac
04 26 53 33 41 

Produits travaillés

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

Viande de producteurs
Boucherie de l'Éyrieux
07270 Lamastre

Crème de marron
Ferme de Bouchardin
07190 Beauvène

Tarifs

Menu : de 14€ à 30€
Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service :
lundi, mardi
et jeudi à samedi

Jours de fermeture :
mercredi
et dimanche

Produits travaillés

Châtaignes
Léo Bouet
07310 Saint-Clément

**Confit figues miel
échalotes**
Cécile Gergaud
07310 Lachapelle-
sous-Chanéac

Echine de porc
GAEC Orcimont
43120 Monistrol-sur-
Loire

Tarifs

Menu :
de 26€ à 30€

Ouverture

Service :
samedi soir et
dimanche midi

Fermeture :
pour congés
du 23/10 au 19/11



**L'Ō
À LA BOUCHE**
416 route d'Eyrium
07160 Le Cheylard
04 75 29 76 98 **R**



LE RESTO PERCHÉ
17 place Saléon Terras
07160 Le Cheylard
07 83 30 28 71
06 51 31 50 36 **R**



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



**LE RELAIS DE
ROCHEPAULE**
20 place du marché
07320 Rochepeule
04 75 30 84 90 **R**

Produits travaillés

Miel

Laffont
07310 Saint-Martin-
de-Valamas

Produits travaillés

Courge

Potager de Mandé
07160 Accons

Produits travaillés

Potiron certifié Bio

La ferme du Breuil
07320 Mars

Produits travaillés

Bleu du Mézenc

Laiterie - fromagerie
Gérentes
43200 Araules

40

Crottin de chèvre

Alain Laurent
07160 Jaunac

Confiture de

Châtaigne

Ferme des ducs
07270 Saint Genest
Lachamp

Veau label rouge bio

Francis Munier
07320 Mars

Crème de marron

Clément Faugier
07000 Privas

Cèpes

Faure
07310 Saint-Julien-
Boutières

Fromage de chèvre

Ferme de Rochebesse
07310 Arcens

Châtaignes

Faugier
07000 Privas

Côtes de blettes

Ferme de Rapine
Yvon et Mathilde
07320 Rochepeule



**Menu gourmand
spécial « Salon
du goût » samedi
14 octobre midi**

Tarifs

Menu :
de 15.90€ à 40€
Menu enfant : 13€



**Menu gourmand
spécial « Salon
du goût » samedi
14 octobre midi**

Tarifs

Menu : de 25€ à 30€
Menu enfant : 10€

Tarifs

Menu : 20€
**Menu enfant (moins
de 12 ans) : 14€**

Ouverture

Service :
tous les jours

Tarifs

Menu :
de 17€ à 19€
Menu enfant : 10€

Ouverture

Service :
midis et les soirs
sur réservation

Ouverture

Service :
du mardi au dimanche
(service midi) et du
mercredi au samedi
(service soir)

Ouverture

Service midi :
en semaine avec
produits de saison

Service soir :
vendredi et samedi

Jour de fermeture :

le mercredi



**RESTAURANT
LE 1050**

150 place de la gare
07320 Saint-Agrève
04 75 30 10 12 



LE BOIS SAUVAGE

20 chemin de Ribes
Nord
07320 Saint-Agrève
04 69 23 81 17 



L'ÉPICÉA

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



BISTROT PAS PIRE

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

Produits travaillés

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

Safran

Safran and Co
07300 Saint-
Barthélemy-le-Plain

Viande de Pays

Terroir et tradition
28 Rue de la République
07160 Le Cheylard



**Soirée « accord mets
et vins* » le samedi
7 octobre soir**
**Menu gourmand
spécial « fête de la
courage » le dimanche
29 octobre midi**

Tarifs

Menu : de 14€ à 42€
Menu enfant : 10€

Ouverture

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

Produits travaillés

Courges
Les jardins de Chauville
07209 Saint-Andéol-
de-Fourchades

Châtaignes

La ferme du châtaignier
07270 Lamastre

**Fromage de chèvre
« picodon »**

La Ferme chèvrerie du
Bouchet-Ravaux
07160 Jaunac



**Menu gourmand
spécial « Fête de la
courage » le dimanche
29 octobre**

Tarifs

Menu :
de 20€ à 30€
Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :
du lundi au dimanche

Service soir :
vendredi et samedi

Produits travaillés

Café torréfacteur
Caféum factory
07270 Lamastre

**Fromage de chèvre
« picodon »**

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

Crème de marron
Vergers du Rayol
07200 La Chapelle-
sous-Aubenas



• **Soirée bières*,
brasserie « L'Art des
chopes » le 6/10 dès
18h**

• **Dégustation des vins*
d'Ardèche en présence
de J-Régis Marcon le
13/10 dès 18h**

• **Menu gourmand
spécial « Fête de la
courage » le 29/10**

Tarifs

Menu/carte :
de 9.90€ à 24.90€
Menu enfant : 7.50€

Ouverture

Service : tous les jours

Produits travaillés

Fromage de pays
Laiterie - fromagerie
Gérentes
43200 Araules

Fromage de Chèvre

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

Crème de marron
Clément Faugier
07000 Privas



**Menu gourmand
spécial « Fête de la
courage » le dimanche
29 octobre**

Tarifs

Menu :
de 15€ à 20€
Menu enfant :
de 8€ à 10€

Ouverture

Service :
tous les jours,
midi et soir



**AU RELAIS
SAINT-ANDRÉ**

Le village
07690 Saint-André-
en-Vivaraïs
04 75 30 03 72 



**LA TABLE
D'ÉOLE**

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



**LE BISTROT DE
ROCHEBONNE**

Le Village
07160 Saint-Jean-
Roure
06 67 79 82 83 

Produits travaillés

Fromage de pays
Laiterie - fromagerie
Gérentes
43200 Araules

Escargots
07410 Saint-Félicien

Crème de marron
Clément Faugier
07000 Privas

—
Tarifs
Menu : 20€

—
Ouverture
Service :
tous les jours

Jour de fermeture :
le lundi

Produits travaillés

Fromage de chèvre
Picodon AOC Label
Bio
Bouet La ferme
d'Orcelas
07310 Saint-Clément

Pomme de Terre
Label Bio
GAEC des cimes
Chalancon David
07310 Saint-Clément

Veau fermier
Coulardeau Olivier
07310 Saint-Clément

—
Tarifs
Menu : 28€

—
Ouverture
Service :
tous les jours

Jours de fermeture :
jeudi et dimanche soir

Produits travaillés

Viande porcine
Ludovic Claret
07160 Saint-Jean-
Roure

Miel
Jean-Michel Mercury
07160 Saint-Jean-
Roure

Fromage de chèvre
Ferme Sautier
07160 Saint-Jean-
Roure

—
Tarifs
Menu : 14€

—
Ouverture
Service :
tous les midis,
les soirs sur
réservation
(minimum 6 pers.)

Jour de fermeture :
le mercredi



LES HURLE VENTS

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



LE PAYANKÉ

25 La Dolce Via - Riotord
07310 Saint-Martin-
de-Valamas
07 83 86 56 74
07 69 53 51 16
09 85 10 85 10 



LA CERISE SUR L'AGNEAU

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



LE TEMPS SUSPENDU 07

133 Le Cros de Leyral
07190 Saint-Pierreville
06 10 32 24 35 

Produits travaillés

Bœuf du Mézenc
Boucherie Teyssier
07320 Saint-Agrève

Fromage

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

Miel

David Crouzolond
apiculteur
07320 Saint-Jeure
d'Andaure

Tarifs

Menu :
de 14€ à 35€
Menu enfant : 16€

Ouverture

Service :
du mercredi au lundi

Jour de fermeture :
le mardi

Produits travaillés

**Caillette, saucisson,
pâté de campagne**
Charcuterie Marion
07310 Saint-Martial

Fromage

La petite ferme
07320 Saint-Agrève

Confiture de châtaigne

Ferme de Rochebesse
07310 Arcens

Tarifs

Menu : 15€ le midi,
le soir à la carte
Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service :
tous les jours

Jour de fermeture :
le lundi

Produits travaillés

Agneau

Éleveur du Coiron
SOVISAL
07200 Saint-Privat

Châtaignes

Ferme de Pisse-Renard
07190 Saint-Etienne
de Serre

Truite

Pisciculture Font Rome
07200 Aubenas

Tarifs

Menu :
de 20€ à 37€
Menu enfant :
entre 19€ et 23€

Ouverture

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

Produits travaillés

Caillette

Gineys
07470 Lac d'Issarlès

Fromage de chèvre
Ferme du Coudoulet
07530 Mézilhac

Confiture de châtaigne

Notre production
Le Temps Suspendu
07190 Saint-Pierreville



**Journée ramassage
de châtaignes dans la
châtaigneraie, tous les
jours, sur réservation**

Tarifs

Menu :
de 19€ à 27€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Service :
uniquement sur
réservation



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



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



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

Produits travaillés
Tomme en salade
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Caillette
Boucherie Brun
07270 Lamastre

Truite Meunière
Les Truites d'Andaure
07570 Labatie-
d'Andaure

Tarifs
Menu : à partir de
16,50€
Menu enfant : 9€

Ouverture
Service midi :
toute la semaine
sauf le lundi

Service soir :
tous les jours

Produits travaillés
Châtaignes
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Picodon Pélissone
Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Marâchage Bio
La Ferme du Mont
07270 Empurany

Tarifs
Menu : de 20€ à 30€

Ouverture
Service midi :
du mardi au dimanche

Service soir :
le samedi

Produits travaillés
Marâchage divers
EARL d'Esteysses
07270 Saint-Prix

**Tiramisu à la
châtaigne**
La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Bombine
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs
Menu/carte :
à partir de 25,90€
Menu enfant :
10.90€

Ouverture
Service midi et soir :
du lundi au dimanche
sauf le mercredi



**LE BISTROT
DE THÉO**

1 place de la République
07270 Lamastre
09 55 23 13 70



L'ÂNE TÊTU

80 Place de la Fontaine
Barbière
07570 Désaignes
04 75 09 30 43 



**LE BISTRO
DU COUVENT**

580 Route du village
07270 Saint-Prix
04 75 29 63 12 



**CHEZ
GERMAINE**

31 rue de Macheville
07270 Lamastre
04 75 06 41 26 

Produits travaillés

Crique

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

**Fromage de chèvre
crémeux**

Fromagerie du Roule
07410 Colombier-le-
Vieux

Caillette

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 12€ à 14€

Menu enfant :
10.90€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
tous les jours
sauf le mardi

Produits travaillés

Fromage de chèvre

GAEC de Bellevue
07249 Saint Jeure
d'Andaure

Produits Maraîchers

La Mauvaise herbe
07270 Désaignes

Châtaignes

Ferme du Fraysse
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 28€ à 36€

Menu enfant : 15€

Ouverture

Service midi :
du mercredi
au dimanche

Service soir :
du mardi au samedi

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

Truites

Les truites d'Andaure
Labatie-d'Andaure

**Assortiment de
charcuteries**

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Maraîchages divers

Maison Dorne
07270 Saint-Basile

Tarifs

Menu/carte :
de 20€ à 25€

Menu enfant : 9€

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le mercredi

Service soir :
vendredi et dimanche



**AUBERGE
DE LA FONTAINE**
Place de la Fontaine
Barbière
07570 Désaignes
06 08 93 69 79



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



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



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

46

Produits travaillés

Bière à la châtaigne
Brasserie Kokine
Bières
07570 Désaignes

**Fromage de chèvre
crémeux**

Fromagerie du Roule
07410 Colombier-le-
Vieux

Maraîchages divers
Maison Dorne
07270 Saint-Basile

Tarifs

Menu/carte :
de 20€ à 25€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Service :
sur réservation
au préalable

Produits travaillés

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

Châtaigne
GAEC du champs
des amoureux
07570 Désaignes

Châtaigne
La ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte : 27€
Menu enfant : 13€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
tous les jours
sauf le dimanche

Produits travaillés

Rilette
Le Fer à Cheval
07270 Lamastre

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

Gratton
Maison Rouche
07160 Belsentes

Tarifs

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

Ouverture

Service :
tous les midis,
sauf le vendredi

Produits travaillés

Caillette à la châtaigne
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Bière Kokine IPA
Bière Kokine
07570 Désaignes

**Saucisson
médaille d'or**
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Tarifs

Menu : 20€

Ouverture

Service midi :
tous les jours



**BAR ARTISTIQUE
LA SOURCE**
1010 Route de Bel-Air
07570 Désaignes
04 75 08 59 06



**LA FROMAGERIE
DU MASTROU**
15 Place Rampon
07270 Lamastre
04 75 07 69 62



CHEZ SYLVAIN
Place de la Poste
07270 Nozières
04 75 08 09 63 **R**



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

Produits travaillés

Viande d'aurbrac
GAEC Le Sardier
07520 Lafarre

Bière Kokine IPA
Bière Kokine
07570 Désaignes

Glace
Terra Délice
07190 Saint-Sauveur-
de-Montgut

Tarifs

Menu :
à partir de 12€

Ouverture

Service soir :
vendredi et samedi

Produits travaillés

**Caillé doux de Saint
Félicien Bio**
Ferme des Presles
07570 Désaignes

**Confiture de
châtaignes**
La Ferme du Bosc
07570 Labatie-
d'Andaure

Viognier Blanc Bio
Domaine Saint Rem
07700

Tarifs

Menu :
à partir de 14,50 €

Menu enfant :
9.50€

Ouverture

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

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 :
de 8.50€ à 12€

Ouverture

Service soir :
vendredi et samedi

Produits travaillés

Caillette
Maison Mougey
07270 Lamastre

Baguette Ardéchoise
Label Goûtez
l'Ardèche
Chez Schuler
07270 Lamastre

Châtaigne
La Ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu :
5.40€

Ouverture

Service midi :
tous les midis
sauf le mercredi

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

Retrouvez-nous sur
www.automnal-gourmand.fr



L'Automnal GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

