

ENTRE **ARDÈCHE & HAUTE-LOIRE**

ÉDITION
#05

L'Automnal
GOURMAND

L'ART DES PRODUITS LOCAUX

27 > 09
SEP. NOV.

VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS



Edito



Du 27 septembre au 9 novembre 2025, L'Automnal Gourmand revient pour une 5^e édition généreuse, festive et toujours plus savoureuse !

Cet événement réunit trois territoires engagés – Val'Eyrieux, Pays de Lamastre et Haut Pays du Velay communauté – pour vous faire vivre un automne riche en découvertes.

Au cœur de cette saison gourmande : les produits locaux, le talent des artisans, le plaisir du partage. Dégustations, marchés, ateliers, rencontres, randonnées, visites de fermes ou concours... Petits et grands trouveront forcément de quoi éveiller leurs papilles.

L'Automnal Gourmand, c'est aussi une invitation à explorer autrement nos territoires, et à redécouvrir les liens entre producteurs, restaurateurs, habitants et visiteurs, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Nous vous souhaitons un bel automne, riche en émotions culinaires. Réservez dès maintenant vos dates.

Bienvenue dans cette 5^e édition de L'Automnal Gourmand !

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

Infos pratiques

www.automnal-gourmand.fr



OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY TOURISME

1 antenne :

• Montfaucon-en-Velay

www.hautpaysduvelay-tourisme.fr

04 71 59 95 73

tourisme@hautpaysduvelay.fr



OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE HAUTES VALLÉES

4 antennes :

• Le Cheylard

• Saint-Agrève

• Saint-Martin-de-Valamas

• Saint-Pierreville

www.ardeche-hautes-vallées.fr

04 75 64 80 97

accueil@ardeche-hautes-vallées.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

4 & 5 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS : ESPACE LOUIS PIZE / SALLES COMMUNALES

L'AUTOMNAL DU *champignon*

*Week-end dédié à la découverte des champignons du plateau ardéchois...
Comment les déterminer, les règles de cueillette, comment les cuisiner !
Un événement ouvert au grand public et aux amateurs de champignons.*



Office de Tourisme
Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97

Au programme des deux journées

• **De 9h à 18h** : exposition mycologique avec les conseils de mycologues. Entrée libre.

• **À 9h15 et 13h30** : balade découverte des champignons du plateau (durée : 2h environ). Adulte : 10€, gratuit pour les moins de 14 ans. Inscription préalable obligatoire dans les Offices de Tourisme. Paiement sur place, le jour même.

• **À 16h** : discussion et dégustation autour du champignon avec les

récoltes du jour, débat autour de la cueillette "respectueuse et engagée".

• Dégustation avec le chef Jacques Marcon

• Menus gourmands au Relais Saint-André à Saint-André-en-Vivaraïs ou à Saint-Bonnet-le Froid à 3 km.

Inscriptions pour la "balade découverte des champignons du plateau" auprès des Offices de Tourisme :

Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97

Haut-Pays du Velay
04 71 59 95 73

Pays de Lamastre
04 75 06 48 99

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

SALON DU *goût*



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

Au programme

• **De 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30**

Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût

• **14h30 & 16h**

Démonstration culinaire

• **18h**

Remise des prix du concours de gâteau aux fruits d'automne

Gratuit.



04 75 29 07 10

www.ville-lecheylard.fr





LA FÊTE DES saveurs locales

6

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.

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. Découverte des savoir-faire locaux avec nos professionnels des métiers de bouche. Avec la participation de Gourmandises d'Ardèche.

• Des **actions** seront mises en place avec **Ardèche le goût - Goûter l'Ardèche** (cuisine mobile)

• L'**animation musicale** sera assurée par Jean-Jacques Vey, pendant toute la durée de la manifestation.



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

11 & 12 OCTOBRE • SAINT-PIERREVILLE

CASTAGNADES
Les fêtes de la châtaigne

© Parc des Monts d'Ardèche

TEMPS FORTS

AGENDA

MENUS

Castagnades DES MONTS D'ARDECHE

ORGANISÉE PAR L'ASSOCIATION « AU PAYS DE LA COMBALLE »

*Fêtez la
châtaigne dans
11 villages du
Parc des Monts
d'Ardèche !*

*Un événement
incontournable
de l'automne,
piquant et
gourmand, mêlant
nature, tradition,
patrimoine et
gastronomie.*

Au programme

SAMEDI 11 OCTOBRE

• Rando Gourmande

Balade de 7 km entre patrimoine et paysages, ponctuée de dégustations autour de la châtaigne, vins naturels, rencontres avec producteurs, animations culturelles et avec la participation du mycologue Jérôme Legros des Maisons Marcon.

Plat chaud, dessert et café
« Chez Flo ».

Départs échelonnés en groupes
de 30 personnes.



Réservation obligatoire sur
www.ardeche-hautes-vallees.fr
32€ (balade, repas complet
avec boissons, dégustations,
animations).

- Portes ouvertes à la Maison du Châtaignier (10h-12h & 14h-17h)
- Marché de producteurs dès 14h
- Salle des fêtes : Animations autour des jeux. Thème 2025 du Parc Naturel Régional

DIMANCHE 12 OCTOBRE

- Marché de producteurs, animations, concert, balades, visites et dégustations

• Maison du Châtaignier

Portes ouvertes toute la journée



Parc des Monts d'Ardèche
04 75 36 38 60
www.castagnades.fr

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97

1

FOIRE À LA CHÂTAIGNE *Castagnades*

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.

Pour ses 36 ans, la Castagnade de Désaignes allie le goût du terroir, la convivialité et la fête.

Dès le samedi après-midi : randonnée accompagnée, visite guidée du village et marquage de châtaignes pour la rôtie. Et le dimanche: balades accompagnées, présence de la Confrérie de la châtaigne, repas « bombine ardéchoise » à midi, musique avec la fanfare de rue, marché des producteurs, château-musée, forge et atelier de sabotier en activité, grand marché forain, expositions photos, manèges, pressée de jus de pommes et rôtie de châtaignes dans le grilloir géant.



© Michel Charlonnai



Parc des Monts d'Ardèche :

04 75 36 38 60

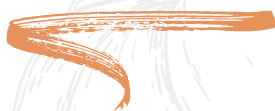
Mairie de Désaignes :

04 75 06 61 49

mairie@desaignes.fr

www.castagnades.fr

FÊTE DE LA courge



© Ardèche Hautes Vallées

Un week-end savoureux et festif les 25 & 26 octobre, au cœur de l'Automnal Gourmand.

Au programme

SAMEDI 25 OCTOBRE

• Rando'gourmande

Une balade de 10 km autour de Saint-Agrève, suivie d'un goûter aux saveurs locales. Départ 14h de l'Office de Tourisme. 6€ (dont 1€ de consigne pour le verre). Randonnée organisée par Rando St-Agrévoise.

DIMANCHE 26 OCTOBRE

• Marché aux saveurs d'automne

Courges, châtaignes, pommes, producteurs et artisans vous attendent dans une ambiance conviviale.

• Animations musicales, spectacles de rue, tombola (devinez le poids de la plus grosse courge), présence de Miss Saint-Agrève et ses dauphines.

NOUVEAUTÉS 2025

• Concours de pâtisserie

« Les étoiles sucrées de l'Automnal » sur le thème des tartes gourmandes. Deux catégories (jeunes & adultes), jury présidé par Jacques Marcon et stages de pâtisserie chez les Maisons Marcon à gagner ! (voir modalités p.26)



• Pôle gastronomie

Démonstrations de cuisine et de pâtisserie, notamment "Quand les plantes sauvages s'invitent en cuisine" avec Élodie Lepoutre.

• After Courge

Soirée festive à la Taverne de la brasserie L'Agrivoise avec concert, restauration et bières artisanales.

Journée organisée par l'association ACTE en partenariat avec Bon Air Bon Art.



Office de Tourisme
Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97

FOIRE AUX *champignons*



Au programme 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,
 - Déambulation d'échassiers,
 - Grilloir à châtaignes,
 - Sculpteur sur bois
 - Animation par la Conférence avec la Confrérie du champignon Sauvage et le Collège Culinaire de France
- **Repas gourmand** confectionné par les chefs du village (27€) sur **réserveation uniquement en ligne** :
<https://saintbonnetlefruid.fr/foire-aux-champignons>



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





Conseils « châtaignes »

Partager la châtaigne, c'est aussi respecter ceux qui la cultivent.

Dans les Monts d'Ardèche, ramasser des châtaignes est un plaisir... À condition de le faire dans les règles de l'art et du bon sens.

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE *la châtaigne*

**DU 17 SEPTEMBRE
AU 9 NOVEMBRE**

SAINT-PIERREVILLE

Châtaigneraie Le temps suspendu

• De 9h30 à 17h, Le temps suspendu 133 le Cros de Leyral 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 (6-10 ans) : 2€ (de 6 à 10 ans).

Gratuit pour les moins de 6 ans.

*Le temps suspendu 07
06 10 32 24 35
06 34 75 30 68*

**DU 27 SEPTEMBRE
AU 31 OCTOBRE**

SAINT-PIERREVILLE

Maison du Châtaignier

• Du mercredi au samedi : de 10h à 12h et de 14h à 17h.

• Dimanche : de 9h à 12h30
40 rue des lavoirs

Plongez au cœur d'un châtaignier au cours d'une expérience interactive et immersive où tous vos sens sont en éveil ! L'univers de la châtaigne d'Ardèche n'aura plus de secrets pour vous et pour vos papilles. Visite interactive et boutique locale.

La Maison du Châtaignier vous ouvre ses portes samedi 11 et dimanche 12 octobre.
6€ (adulte) - 4€ (7 à 17 ans, étudiants, chômeurs, personnes handicapées). Gratuit -de 7 ans.

*Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97
www.maison-du-chataignier.fr*

**DU 27 SEPTEMBRE
AU 29 OCTOBRE**

LAMASTRE

La Ferme du châtaignier

• Tous les mercredis et samedis de 15h à 18h

• Visite guidée à 15h30
700 chemin du Roux

Visite de la châtaigneraie et de l'atelier de transformation (environ 45 mn), dégustation des produits.

Adulte : à partir de 3,50€.
Gratuit pour les moins de 18 ans.

*La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19*

AGENDA gourmand

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

12

Au jour le jour

**DU 23 AU 26 SEPT. ET DU
30 SEPT. AU 3 OCTOBRE**



SAINT-BONNET-LE-FROID

Stage champignons

• Hob Fort du Pré

Venez passer 3 jours

InHOBliables avec un

programme fantastique :

3 nuits en chambre double supérieure, pension complète, 3 sorties accompagnées d'un mycologue passionné, dégustation de vin à la Cave Marcon*, cours de cuisine avec notre Hob'Chef Joris, accès illimité à notre espace bien-être, un dîner gourmand et festif pour clore en beauté votre séjour !

À partir de 486€. 

HOB Fort du Pré 04 71 59 91 83

www.evhob.com

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

LAMASTRE

Foire d'automne

• 8h à 17h : 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. Animations et marché de producteurs et d'artisans etc... Accès libre.

Mairie 04 75 06 41 92



SAINT-BONNET-LE-FROID

Sortie champignon et dégustations vins* et produits locaux

• 9h : Vins Marcon
48 Rue du Velay

Partez à la découverte des différentes variétés de champignons lors d'une sortie mycologique d'1h30, animée par Jérôme Legros, mycologue et partenaire des Maisons Marcon. À l'issue de cette balade, une visite de la cave Vins Marcon suivie d'une dégustation vous sera proposée. L'occasion de savourer des produits locaux et les vins de notre région : un moment convivial et gourmand. 45€. 

Vins Marcon
04 71 59 90 64

 Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole.  Événement gratuit.

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



© Viviane Zamboni - La post-ecologie

SAINT-MICHEL-D'AURANCE

Fête de la Saint-Michel et rando gourmande

• Départ de 10h30 à 12h
Randonnée gourmande avec dégustation sur 3 parcours (6,5 km - 12 km et 17 km), snacking, buvette, retraite aux flambeaux à 20h30, feu d'artifice à 21h et concert à 21h30.
Parcours 6,5 km : 11€ et 6€ (enfant) - Parcours 12 et 17 km : 14€ et 10€ (enfant) ①

Assurance annulation
06 60 08 78 01 ou
auranceannulation@gmail.com

LE CHEYLARD

Atelier choucroute d'automne

• 14h-18h - Hall de l'ancien Office de tourisme

Avec R. Perron, agriculteur, découvrez les étapes de fabrication et de préparation de la choucroute, dans une ambiance conviviale. Recette de saison à l'honneur ! Proposé par l'Université Populaire des Boutières 13€ ①

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées et en ligne
04 75 64 80 97

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

LAMASTRE

Train de la Gourmandise

• 9h - Office de tourisme du Pays de Lamastre
22 avenue Boissy d'Anglas
Vous voyagez, vos papilles aussi ! Démarrez la journée au gré d'un savoureux petit-déjeuner en gare de Lamastre et 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.
Adulte : 30€, enfant : de 15 à 22€ (de 10 à 13 ans : 22€, -10 ans : 15€) ①

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



LAMASTRE

Ratis et Papilles

• 12h - Office de Tourisme du Pays de Lamastre
22 avenue Boissy d'Anglas
Une balade guidée entre patrimoine et dégustation au départ de la gare de Lamastre. Sur les traces de l'ancien train à vapeur. Découvre les anecdotes du Mastroi, les paysages ardéchois et les saveurs locales. Une sortie douce, conviviale et gourmande !
12€, ① pour les moins de 3 ans ①

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

SAINT-BONNET-LE-FROID

Découverte des plantes sauvages et dégustation

• 14h - 17h : Place de l'Eglise
Accompagnés de Charlie Braesch, guide nature et ethnobotanique, partez à la découverte des saveurs de l'automne ! Prenez le temps d'explorer les plantes sauvages, en apprenant à éviter les confusions. La sortie se conduira par un moment convivial autour d'un goûter savoureux, révélant les saveurs insoupçonnées des plantes. Tout public, enfants accompagnés de leurs parents.
25€, ①

Haute Pays du Velay tourisme
04 71 59 95 73



DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

**Le voyage du torrificateur :
de la cerise au champignon**

• 15h - 15h30 : SABA

Torréfaction - 5 Rue du Velay
Visite guidée de l'atelier de
torréfaction suivie d'une
dégustation gourmande :
un plateau découverte avec
un petit verre de cascara
(infusion de pulpe de cerise
de café), un expresso du mois
et un cappuccino aux cèpes
accompagné d'une pâtisserie
maison. Dès 14 ans. 15€.

SABA Torréfaction
04 71 56 10 54



© Saba Torréfaction

MERCREDI 1^{ER} OCTOBRE

DUNIÈRES

**Réalisation d'une tarte
gourmande**

• 14h - 16h :

Pâtisserie les Gourmands
Disent - 2 Rue de Ville
Apprenez à réaliser une
délicieuse tarte caramel,
pommes et vanille pour
6 personnes, guidé par les
conseils avisés de Cécile.
Découvrez les bases du sablé
breton, confectionnez un
caramel au beurre salé maison,
puis finalisez votre dessert
avec un dressage élégant
en forme de fleur. Atelier
pâtisserie pour les enfants à
partir de 8 ans. 35€.

Pâtisserie les Gourmands
Disent 04 71 56 38 51

MONTFAUCON-EN-VELAY
**Visite d'un jardin gourmand
en permaculture**

• 15h - 17h : Jardin Mirandou

30 Avenue de la Gare
Madeleine vous accueille dans
son jardin pour une visite
commentée de son potager,
ainsi que des plantes sauvages
et cultivées comestibles.

À partir de 9 ans. 8€.

Jardin Mirandou
06 32 73 35 01

SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 OCTOBRE



SAINT-ANDRÉ EN VIVARAIS

L'Automnal du champignon

• 9h-18h : Espace Louis
Pize / salles communales
Week-end dédié à
la découverte des
champignons du plateau
ardéchois en partenariat
avec Saint-Bonnet -le-
Froid (Maisons Marcon).
Exposition mycologique,
discussion et dégustation
autour du champignon
avec les récoltes du
jour, débat autour de la
cueillette « respectueuse
et engagée ». Dégustation
avec le chef Jacques Marcon.



**Balade découverte des
champignons du plateau**

• À 9h15 et 13h30 :
durée 2h environ). Adulte :
10€, pour les moins de
14 ans. Inscription préalable
obligatoire dans les Offices
de Tourisme. Paiement sur
place, le jour même.

Ardèche Hautes Vallées
04 75 64 80 97
Haut-Pays du Velay
04 71 59 95 73
Pays de Lamastre
04 75 06 48 99

Plus d'informations
en page 04



Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. Événement gratuit.

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

SAMEDI 4 OCTOBRE**LAMASTRE****Dégustation à la pâtisserie****Molès - Lou Pisadou**

• 9h à 12h : Pâtisserie Molès

6 rue Olivier de Serres

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

Pâtisserie Molès

04 75 06 44 88

LAMASTRE**Mignardises locales et Cappuccino**

• 10h à 12h : Kaopa Café

25 rue du Savel

Installé confortablement dans le coffee shop Kaopa Café, vous pourrez déguster un cappuccino accompagné de 4 mignardises de la biscuiterie artisanale « La Fabrique de Thom » (Lamastre). Vous découvrirez un lingot à la châtaigne, un cookie choco-noix, un canistrelli et un sablé. Enjoy ! Les 4 mignardises et 1 cappuccino : 6.70€.

*Kaopa Café 06 33 39 33 15***LAMASTRE****Marche gourmande**

• De 14h à 14h30 : départs gare de Lamastre (Office de Tourisme) 22 avenue Boissy d'Anglas.

Marche gourmande (5 ou 7 km).

• De 15h à 15h30 : pause (facultative) contée à l'Arboretum Descours

À l'arrivée aux Olsillons, un goûter gourmand aux saveurs locales vous attend. Navette retour assurée.

Adulte : 8€, enfant 5€. *AEBE les Olsillons*

07 69 08 07 79

**MARIAC****Atelier cuisine de plantes comestibles**

• 9h30 à 15h : ancienne salle des fêtes

La nature renferme des expériences culinaires surprenantes : le piquant du poivre d'eau, la douceur de la mauve, l'amer de la chicorée et bien d'autres encore.

Au travers de la confection d'un repas complet à base de plantes sauvages, venez déguster toutes les saveurs que nous offrent les plantes sauvages ! Animé par Elodie

Lepoutre, guide nature.

Proposé par l'Université Populaire des Boutières.

22€. 

Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées

04 75 64 80 97 et en ligne

**SAINT-BONNET-LE-FROID****Cours de cuisine et dégustation de vins***

• 9h30 : Hob Fort du Pré 100 Route du Velay et vins Marcon - 48 Rue du Velay
Un atelier culinaire complet et savoureux, animé par le chef Joris. Venez mettre la main à la pâte et préparer des amuse-bouches autour des produits de saison (champignons...), avant de déguster vos créations. La fin de matinée se poursuivra à la Cave Marcon, où vous profiterez d'une dégustation de vins soigneusement sélectionnés pour s'accorder avec les mets préparés. 60€. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64**DUNIÈRES****Cours de cuisine :****Les cakes et les brioches**

• 15h à 18h30 :

Hôtel-restaurant la Tour
7 Ter Route du Fraisse

Le temps d'un après-midi, le chef vous révèle ses astuces pour réaliser des cakes et des brioches savoureux. Venez partager un moment gourmand.

55€. 

Hôtel-restaurant la Tour
04 71 66 86 66

SAINT-BONNET-LE-FROID**Atelier dégustations Vins* :****Cépages méconnus**

• 17h : Vins Marcon

48 rue du Velay

Partez à la découverte de cépages rares ou oubliés : des vins qui racontent une autre histoire, loin des sentiers battus. 25€. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

SAMEDI 4 OCTOBRE

LE CHEYLARD

Salon du goût

• 10h à 18h : Salle de la Chapelle

Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût, démonstration d'une recette à 14h30 et 16h.

• 18h : remise des prix du concours à (jeunes et adultes).

Plus d'informations en page 05



16

DIMANCHE 5 OCTOBRE

SAINT-BARTHÉLEMY-LE-MEIL

Fête de la nature

• 9h30 à 18h

Une journée autour du thème de la Nature qui rassemble et permet de rencontrer des artistes, des producteurs, des artisans locaux. Pour rythmer cette journée, en matinée randonnée découverte avec visite locale de fabrication de bougies, et en fin d'après-midi animation musicale « bal trad ». Entrée .

Association les Pass Partout de Burianne 06 06 73 28 79

SAINT-BONNET-LE-FROID

Le voyage du torréfacteur : de la cerise au champignon

• 15h - 15h30 : SABA

Torréfaction - 5 Rue du Velay
Visite guidée de l'atelier de torréfaction suivie d'une dégustation gourmande : un plateau découverte avec un petit verre de cascara (infusion de pulpe de cerise de café), un expresso du mois et un cappuccino aux cèpes accompagné d'une pâtisserie maison. Dès 14 ans. 15€. 

*SABA Torréfaction
04 71 56 10 54*

MARDI 7 OCTOBRE

LE CRESTET

Découverte d'un fournil à pain

• 17h à 19h : La Gîtée du pain -

275 chemin des Traversiers

Partez à la découverte d'un authentique four à pain dans une boulangerie bio.

Le boulanger vous livrera les secrets de son artisanat. 

*La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97*

MERCREDI 8 OCTOBRE

DUNIÈRES

Réalisation d'une tarte gourmande

• 14h - 16h : Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 Rue de Ville
Apprenez à réaliser une délicieuse tarte caramel, pommes et vanille pour 6 personnes, guidé par les conseils avisés de Cécile. Découvrez les bases du sablé breton, confectionnez un caramel au beurre salé maison, puis finalisez votre dessert avec un dressage élégant en forme de fleur. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 8 ans. 35€. 

Pâtisserie les Gourmands Disent 04 71 56 38 51



SAINT-JEURE D'ANDAURE

Balade avec les ânes bâtés

des Marraignes

• 9h30 : Les Marraignes
685 chemin des Maissonnettes

Un bon moment de tranquillité pour marcher au pas de l'âne qui portera votre pique-nique. Vous pourrez donc profiter du paysage, ramasser des champignons, noix et châtaignes au fil de la balade. Dégustation de produits locaux offerts par l'association. Prévoir pique-nique. À partir de 8 ans. 15€

 pour les moins de 10 ans.  Réservation obligatoire par téléphone.

*Les Marraignes
06 22 12 06 81*

JEUDI 9 OCTOBRE



LE CRESTET

Atelier pain au levain & pizza

• 8h à 16h : La Gîtée du pain - 275 chemin des Traversiers

Stage d'initiation au pain au levain, pétrissage, façonnage, cuisson au four à bois. Chaque participant repart avec 1 kg de pain. 70€ (repas pizza sur place inclus.). 

*La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97
lagiteedupain@gmail.com*

DU VENDREDI 10 AU DIMANCHE 12 OCTOBRE

ST-JULIEN-MOLHESABATE

Saveurs d'ailleurs : île de la Réunion

• Auberge Comme chez Swan
5 Rue de l'Etang
Karen vous invite à un voyage gustatif avec un repas composé de spécialités authentiques de l'île de la Réunion. Ce menu savoureux est proposé vendredi, samedi et dimanche à midi, ainsi que samedi soir. 19,90€. 

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

SAMEDI 11 OCTOBRE

LAMASTRE

La Fête des saveurs locales

• 8h30 à 14h : Centre-ville
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. 

Plus d'informations
en page 06



LAMASTRE

Autour de La Fête des saveurs locales

• 9h - 12h : Pâtisserie Molès
Dégustation et explications sur la spécialité Ardéchoise à base de châtaigne : « Lou Pisadou ». 

04 75 06 44 88

• 10h - 12h : Maison Mougey
Dégustation de charcuterie. 

04 75 06 62 79

• Toute la journée : devant la fromagerie du Mastro
Avec la Consoeurie, découvrez le Caillé Doux de Saint-Félicien, fromage de chèvre séculaire produit en Ardèche. Dégustation et vente. 

06 67 13 70 63

SAINT-PIERREVILLE

Rando gourmande

Plusieurs départs en matinée.

Repas gourmand sur un parcours de randonnée. Au cours de la balade (environ 7 km) : Dégustations de mets à base de châtaignes et de vins d'Ardèche naturels et bio présentés par le producteur Découverte de savoirs des producteurs locaux de châtaignes. Participation du mycologue J. Legros des Maisons Marcon. Plat chaud, dessert et café proposés au restaurant « Chez Flo ». Bonnes chaussures et bâtons de marche recommandés 32€ (randonnée + repas, boissons, dégustations et animations).  obligatoire.

Office de tourisme Ardèche
Hautes Vallées
www.ardeche-hautes-vallees.fr

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustations vins*

• Vins Marcon 48 Rue du Velay
• 11h : Zoom sur Saint-Joseph
Une appellation mythique de la Vallée du Rhône nord, longue de 60 km et aux multiples facettes. Explorez ses expressions variées à travers une sélection de cuvées inspirantes. 25€.

• 17h : Initiation à la dégustation

Apprenez à observer, sentir et goûter le vin comme un(e) pro.

Un atelier ludique, idéal pour les curieux ou les débutants désireux d'aiguiser leur palais. 25€. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64

LAMASTRE

Balade gourmande Terre d'Ardèche

• 12h : Office de tourisme
22 avenue Boissy d'Anglas
Le fromage de chèvre à l'honneur !

Suivez le guide pour une visite savoureuse et rencontrez la Consoeurie du Caillé Doux de Saint-Félicien, fière ambassadrice de ce trésor local. Une expérience conviviale à déguster et partager sans modération !

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

SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 OCTOBRE



SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Escapade gourmande à vélo

• 9h : Cycle des Fans
105 chemin des Fans
Envie de découvrir les saveurs et le patrimoine de l'Ardèche ? En VTT musculaire ou électrique, partez à la rencontre des artisans et producteurs locaux lors de nos escapades guidées, en demi-journée ou journée. Avec votre vélo ou l'un des nôtres, vivez des moments authentiques et savourez les spécialités régionales ! À partir de 45€. 

Cycle des Fans
06 77 65 77 49

**SAMEDI 11
ET DIMANCHE 12 OCTOBRE**



SAINT-PIERREVILLE

Portes ouvertes à la
Maison du Châtaignier

• 10h-12h et 14h-17h

La Maison du Châtaignier
vous ouvre ses portes
entre traditions et
découvertes gourmandes.
Vivez une visite ludique et
immersive autour du fruit
emblématique. Un rendez-
vous aux couleurs de
l'Automnal Gourmand, des
Castagnades et de la Fête
de la Science !

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 60 97

**SAMEDI 11
ET DIMANCHE 12 OCTOBRE**



SAINT-PIERREVILLE

Castagnades des Monts
d'Ardèche

• Samedi : Rando
gourmande

• Samedi et dimanche :
Journée festive au cœur
du village

Marché de producteurs et
artisanat, dégustations,
démonstrations,
conférences. Joutes
gastronomiques avec la
Confrérie de la Châtaigne.
Buvette, grignotage et
discussions gourmandes.

Plus d'informations
en page 87



DIMANCHE 12 OCTOBRE

SAINT-BONNET-LE-FROID

La Lentille Verte du Puy

• De 10h à 12h30 et de 14h30
à 17h : Maison de l'Ail

1 Rue du Velay

Rencontrez Eric Bay,
producteur de Lentilles Vertes
du Puy pour découvrir tous les
secrets de cette légumineuse
d'exception, reconnue pour
sa qualité et son goût unique.
Avant de partir, savourez un
délicieux velouté de lentilles !

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

SAINT-BONNET-LE-FROID

Le voyage du torréfacteur :
de la cerise au champignon

• 15h - 15h30 : SABA

Torréfaction - 5 Rue du Velay

Visite guidée de l'atelier de
torréfaction suivi d'une
dégustation gourmande :
un plateau découverte avec
un petit verre de cascara
(infusion de pulpe de cerise
de café), un expresso du mois
et un cappuccino aux cépes
accompagné d'une pâtisserie
maison. Dès 14 ans. 15€.

SABA Torréfaction 04 71 56 10 54

MARDI 14 OCTOBRE

LE CRESTET

Découverte d'un fournil à pain

• 17h - 19h : La Gîtée du pain

275 chemin des Traversiers

Authentique four à pain

dans une boulangerie bio.

Le boulanger vous livrera les
secrets de son artisanat.

La Gîtée du Pain 06 82 92 22 97

LAMASTRE

Balade gourmande Terre
d'Ardèche

• 12h : Office de Tourisme

22 avenue Boissy d'Anglas

Balade guidée entre patrimoine
et dégustation. 12€.

04 75 06 48 99

MERCREDI 15 OCTOBRE

LE CHEYLARD

La terrasse gourmande

• 9h - 13h : Epiceyrieux

17 place Saléon Terras

Jour de marché ! Dégustation
de produits locaux proposée
par nos producteurs/trices
devant l'épicerie.

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

JEUDI 16 OCTOBRE



SAINT-AGRÈVE

Visite des séchoirs des

Saisons Teyssier

• 14h30 : Départ Office

de Tourisme Saint-Agrève

(consignes de

Entrée

En

attachée à

l'histoire l'Ardèche. En

fin de visite, dégustation

ou magasin. (102 marchés

aller-retour, kit de

protection, prévoir une

petite veste). 3€ (pour

les moins de 15 ans).

Office de Tourisme Ardèche

Hautes Vallées

04 75 64 80 97

SAINT-BONNET-LE-FROID

Soirée Happy Time

• 19h30 : Hob Fort du Pré

100 Route du Velay

Rendez-vous pour une
nouvelle soirée Happy Time !

Venez partager un moment

convivial 100 % Made in

Haute-Loire, autour d'une

dégustation de produits du

terroir : grignotages savoureux

et bar à vins*, 20€ buffet

[boissons non incluses]

HOB Fort du Pré

04 71 59 91 83

ANNULÉ

① Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. ② Événement gratuit.

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

DU 18 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE

Des idées pour vos vacances en famille

SAMEDI 18 OCTOBRE



SAINT-BONNET-LE-FROID

Balade mycologique

• 9h à 12h : devant la

boulangerie la Chanterelle

Participez à une sortie

mycologique animée par

Jérôme Legros, mycologue

expert et partenaire

des Maisons Marcon.

Plongez en pleine forêt

pour explorer la diversité

des champignons, tout

en apprenant les bonnes

pratiques de la cueillette.

15€.

Haut Pays du Velay
tourisme 04 71 59 95 73



SAINT-AGRÈVE

Balade gourmande autour des plantes sauvages comestibles

• 9h30 : Taverne l'Agrivoise

Découvrez les plantes

sauvages comestibles qui

bordent les chemins et

découvrez des saveurs

surprenantes, inattendues !

Le midi, un repas à base

de plantes sauvages sera

proposé pour aller plus

loin dans les découvertes

gustatives. Des surprises

vous attendent... 35€.

La Bardane 06 81 90 38 70



LAMASTRE

Atelier « Fabriquez votre tablette de chocolat »

• 14h : Songe et Cacao

Plongez dans l'univers

d'une chocolaterie

artisanale et fabriquez votre

chocolat, étape par étape,

de la fève à la tablette !

50€.

Songe et cacao
06 63 95 34 55

ROCHEPAULE

Dégustation de miel en rayon et de miel pressé

• 14h : Noir Pollen Les Hommes

3530 Chemin de Freyssenet

Présentation des produits

de la ruche sous forme de

questions/réponses, suivie

d'une dégustation de miel en

rayon et de miel pressé.

Adulte : 5€,

- de 16 ans.

Noir Pollen 06 99 56 77 69



SAMEDI 18 OCTOBRE

SAINT-AGRÈVE

Jubilons ! « Suite pour jonglerie et violoncelle »
concert et gourmandises
• 20h30 : Salle des Arts et des Cultures

Vincent De Lavenère
Jonglerie musicale
et Fabrice Bihan - Violoncelle
La musique se regarde et la jonglerie s'écoute dans une magnifique complicité de balles et de cordes, de trajectoires et de mélodies. De grandes œuvres : Bach, Marin Marais et une multitude de compositions inédites, à travers un voyage poétique... En fin de concert, buffet de produits locaux en présence des producteurs et des artistes !

20€ - Billetterie à l'Office de Tourisme et en ligne
www.ardeche-hautes-vallees.fr

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

DÉSAINES

Dans le cadre des Castagnades

- 14h : départ place de la mairie
Randonnée accompagnée sur le sentier de découverte de la châtaigneraie.
- 16h30 : départ du caveau du château. Visite guidée du château
- 18h : marquage de châtaignes pour la rôtie
Participation libre

Comité de foire 04 75 06 61 49



© Laurence Barriel



DÉSAINES

Bogues & Papilles

15h : place de la Mairie
Avant la fête, prenez le temps de savourer Désaignes autrement... Une balade commentée dans le village médiéval, suivie d'une pause gourmande aux saveurs d'automne et d'un moment d'échange avec des producteurs locaux à l'Âne Têtu. Un concentré d'authenticité, entre patrimoine, terroir et convivialité !

6€, pour les - 3 ans.

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

DÉSAINES

Dégustation et rencontre producteurs au braséro

- 17h : Restaurant l'Âne Têtu
80 place de la Fontaine Barbière
Rencontre avec nos maraichers (ferme au champignon de St Pierre sur Doux et la Cerise sur le Râteau d'Empurany) et la dégustation de leur préparation lacto fermenté, vente de leur produit sur place.

L'Âne Têtu 04 75 09 30 43

DIMANCHE 19 OCTOBRE



DÉSAINES

Castagnades :

« Foire à la châtaigne »

• À partir de 8h30

Toute la journée du dimanche, le village médiéval vous propose une ambiance festive et authentique pour célébrer le fruit du terroir.

Plus d'informations
en page 08



SAINT-JULIEN-MOLHESABATE

Tout autour des conifères

• 10h à 15h30 : Cueille et Croque - Hameau La Berche
Accompagnés de Frédérique Loré, partez le matin à la découverte des conifères du territoire: sapin, épicéa, douglas, pin sylvestre. Vous apprendrez à les identifier. Après un repas tiré du sac, l'après-midi sera consacré à la préparation de recettes gourmandes et faciles à conserver à base de ces mêmes conifères, parfaites pour l'hiver.

À partir de 8 ans, avec une capacité de marche d'environ 2 heures. 50€.

flore@cueilleetcroque.fr
06 26 07 05 49

Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. Événement gratuit.

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

SAINT-BONNET-LE-FROID

Dégustation autour de la distillerie du Mézenk*

• De 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h : Maison de l'Ail
1 Rue du Velay

Découvrez les créations de la distillerie du Mézenk, une distillerie artisanale : eaux-de-vie à base de plantes locales, liqueurs et malts... Le producteur sera présent pour vous faire découvrir son savoir-faire. 

Maison de l'Ail 04 71 59 93 76

**SAINT-AGRÈVE**

Les champignons,

balade-cueillette et exposé
Balade à 14h et exposé à 17h
Salle polyvalente - Départ de la balade et exposé

Balade cueillette et exposition des champignons sortis du panier. Identification des espèces comestibles et toxiques. Par Michel Portal, pharmacien mycologue et Philippe Vigouroux, habitant passionné.  

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées et en ligne
04 75 64 80 97
06 06 66 42 06

MARDI 21 OCTOBRE**LAMASTRE**

Balade gourmande Terre d'Ardèche

• 12h : Office de Tourisme
22 avenue Boissy d'Anglas
Balade guidée entre patrimoine et dégustation. 12€. 

04 75 06 48 99

SAINT-JULIEN-MOLHESABATE

Atelier artistique : création d'un tableau automnal

• 14h à 17h : Auberge Comme Chez Swan - 5 Rue de l'Etang
Accompagnés de l'association Au fil des pages, les enfants réaliseront une décoration aux couleurs de l'automne à partir de différents matériaux (papier, serviettes, etc.), autour des champignons, courges et châtaignes. Activité pour les enfants. Les enfants de moins de 7 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Activité suivie d'un goûter. 6/8€ selon les fournitures choisies. 

Barge Thérèse 06 46 49 05 81

LE CRESTET

Découverte d'un fournil à pain

• 17h à 19h : La Gîtée du pain
275 chemin des Traversiers
Partez à la découverte d'un authentique four à pain dans une boulangerie bio. Le boulanger vous livrera les secrets de son artisanat. 

La Gîtée du Pain
06 82 92 22 97

DUNIÈRES

Atelier dégustation adulte : les papilles d'automne

• 19h - 21h :

Au 8^{ème} jour - Salcrupt

Partez pour un voyage gourmand au cœur des saveurs réconfortantes de l'automne. Dans une ambiance conviviale, cet atelier vous invite à éveiller vos papilles tout en (re) découvrant les produits du terroir et les parfums typiques de la saison. Atelier réservé aux adultes. 35€. 

Au 8^{ème} jour 07 68 18 34 91
04 63 75 00 32

MERCREDI 22 OCTOBRE**LE CHEYLARD**

La terrasse gourmande

• 9h - 13h : Epiceyrieux
17 place Saléon Terras
Jour de marché ! Dégustation de produits locaux proposée par nos producteurs. trices devant l'épicerie. 

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

LE CHEYLARD

Gourmandises... châtaigne et chocolat

• 10h -12h30 : Chocolaterie Riou - 22 rue de la République
Jour de marché ! Le chocolatier Dominique Riou propose une dégustation de produits aux saveurs ardéchoises châtaigne et chocolat. Venez découvrir le savoir-faire de l'artisan chocolatier. Entrée libre.

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

**DUNIÈRES**

Réalisation d'une tarte gourmande

• 14h - 16h :

Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 Rue de Ville
Apprenez à réaliser une délicieuse tarte caramel, pommes et vanille pour 6 personnes, guidé par les conseils avisés de Cécile. Découvrez les bases du sablé breton, confectionnez un caramel au beurre salé maison, puis finalisez votre dessert avec un dressage élégant en forme de fleur. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 8 ans. 35€. 

Pâtisserie les Gourmands
Disent 04 71 56 38 51

**SAINT-ANDÉOL
DE FOURCHADES**

Visite gourmande à la
ferme de l'Oppidum
- 16h30

Rencontrez nos chèvres
au retour du pâturage,
assistez à la traite, visitez
l'exploitation, visionnez
notre fromagerie en vidéo,
dégustez nos fromages
artisanaux... et vente
directe de nos produits à la
fin de la visite.

8€ (dégustation comprise)

🕒 - de 12 ans. 🆓

Ferme de l'Oppidum
06 24 05 12 14

**SAINT-JULIEN-
MOLHESABATE**

Atelier confection de pain
d'épices

- 14h à 16h : Auberge
comme chez Swan

5 Rue de l'Étang

Nicolas Mahoudreau,

apiculteur, invite les

enfants de 4 à 12 ans

à participer à un atelier

ludique pour apprendre à

confectionner leur propre

pain d'épices. Une activité

gourmande aux parfums de

miel. 6€. 🕒

haut Pays du Veloy
tourisme 04 71 59 95 73

**JAUNAC**

Visite de la chèvrerie

- 15h30 : Chèvrerie de

Bouchet-Ravaux

Visitez la chèvrerie et

découvrez les fromages

de chèvre. Dégustation

et vente à la ferme. Une

expérience enrichissante et

gourmande qui ravira petits

et grands ! 🕒

Chèvrerie de Bouchet-

Ravaux 06 11 18 96 70

04 75 29 03 81

JEUDI 23 OCTOBRE**LE CRESTET**

Atelier pain au levain & pizza

- 9h à 16h : La Grée du pain

275 chemin des Traversiers

Stage d'initiation au pain au

levain, pétrissage, façonnage,

cuisson au four à bois. Chaque

participant repart avec 1 kg de

pain. 🕒 70€ (pizza sur place

inclus).

La Grée du Pain 06 82 92 22 97

lagiteedupain@gmail.com

CHAMPIG

Une visite dégustation

- 14h : Mielerie à Tire d'Ailes

40 allée des coquelicots

Dégustation guidée et

commentée des différentes

mielées de la saison d'apiculture.

Présentation du matériel

d'apiculture, fonctionnement

d'une ruche, travail du miel et

échange avec les apiculteurs.

8€ 🕒 - de 12 ans. 🆓

Mielerie à Tire d'Ailes

06 41 85 44 06

SAINT-AGRÈVE

Visite des séchoirs des

Salaisons Toussier

- 14h30

Départ : Office de Tourisme

Saint-Agrève (consigner le

départ)

Produit rare et

d'excellence, attachée à un

territoire : l'Ardèche. En fin de

visite, dégustation au magasin.

(102 marches aller-retour,

lét de protection, prévoir une

petite veste). 3€ 🕒 pour les

moins de 15 ans. 🆓

Office de Tourisme Ardèche

Hautes Vallées 04 75 64 80 97

ANNULÉ

DÉSAIGNES

Marché nocturne - Châtaignes
et vin

- 17h à 22h : Centre-village

En plus des producteurs

habituels, le marché sera

placé sous le signe de la

châtaigne avec une rôtie. Des

producteurs de vins seront

également présents. 🕒

Maison des Associations et de

la Culture - Désaignes

04 75 07 77 67

FAY-SUR-LIGNON

Atelier accord mets et vins*

- Les Délices du Mézenc

5 place du Feirail

Dégustez les saveurs

authentiques des vins

d'Ardèche et les délices

fromagers et charcutiers

de notre terroir en terrasse

ombragée ou dans le confort

de notre bulle igloo pour une

expérience insolite. 34,90€.

Les Délices du Mézenc

06 27 06 16 94

**VENDREDI 24
ET SAMEDI 25 OCTOBRE**



VENDREDI 24 OCTOBRE

• 14h : Médiathèque
Le Chambon-sur-Lignon
Atelier gourmand d'écriture
(8-12 ans) autour de
pâtisseries et de confiseries
japonaises, animé par Cheyne
éditeur et Takako Onodera.
R à la médiathèque G

Médiathèque 04 71 65 88 73

• 14h30 : École de cuisine
des Maisons Marcon
Saint-Bonnet-le-Froid
Le goût des autres : atelier
d'écriture d'inspiration
culinaire animé par Loïc
Demey & Jacques Marcon.
Proposé par Cheyne éditeur
et les Maisons Marcon.
60€. Nombre de places limité
R

www.cheyne-editeur.com
04 75 30 40 30

• 20h30 :
Atelier de Cheyne - Devesset
Je suis le mur - Lecture-
spectacle par Élisabeth
Chabuel et Lémofil, avec au
piano Martin Vigne.
G Sans réservation



SAMEDI 25 OCTOBRE ATELIER DE CHEYNE, DEVESSET

• 2 séances à 9h30 et à 11h :
Visite de l'atelier de Cheyne
éditeur. Imprimerie artisanale
et maison d'édition de
poésie. Découverte du métier
d'éditeur et de la fabrication
des livres, démonstrations
d'impressions sur presses
typographiques et de
façonnage. G R

www.cheyne-editeur.com
04 75 30 40 30

• 10h : Poésie des sous-bois
Balade en forêt en compagnie
des auteurs Julie Delaloye et
Sébastien Fevry, ponctuée
par des interventions de
Jérôme Legros (mycologue
des Maisons Marcon) pour
découvrir les différentes
variétés de champignons
autour du lac de Devesset
Prévoir chaussures de
marche. 6€ Nombre de
places limité. R

www.cheyne-editeur.com
04 75 30 40 30

• 14h30 : Poésie urbaine
Lecture-rencontre avec les
auteurs Mathieu Blond &
Rémi Letourneur, animée par
Benoît Reiss. G

• 16h : Frelon - Spectacle de
Julie Moulrier, comédienne
Mise en voix du livre Frelon
de Loïc Demey, lecture suivie
d'une discussion entre la
comédienne et l'auteur. G

• 17h30 : Voix féminines
Rencontre avec les autrices
Anna Milani & Julia Octobre,
animée par Elsa Pallot. G

• 19h : Apéritif-lecture autour
des Poèmes pour grandir
Clôture en douceur et en
poésie autour d'un verre en
compagnie d'Alain Serres,
auteur de Le Bestiaire des
mots (Cheyne éditeur, nouvelle
édition 2025). Rencontre suivie
de brèves lectures d'extraits
de titres phares de la collection
Poèmes pour grandir qui fête
ses 40 ans en 2025. G

R Réservations
(sauf mention contraire)
www.cheyne-editeur.com
04 75 30 40 30
Lieu : Cheyne éditeur
Au bois de Chaumette
07320 Devesset

Scannez le QR code pour le
programme complet





DÉSAINES

Les plantes sauvages s'invitent au restau !

• 9h : Restaurant L'Âne Têtu
80 pl. de la Fontaine Barbière
Découverte des plantes sauvages comestibles des chemins aux assiettes.

Vous apprendrez à reconnaître et à cueillir les plantes sauvages puis vous passerez à table pour cuisiner et déguster le menu découverte à base de plantes sauvages. 60€.

La Bardane 06 81 90 38 70
L'Âne Têtu 04 75 09 30 43

BELSENTES - LES NONIÈRES

Dégustation artistique

• 9h à 17h30 : Les Cartons malins et Spiritueux 10 Tilet
Venez découvrir l'art du carton et tous les possibles de ce matériau, tout en savourant les incontournables châtaignes rôties, servies toute la journée. La distillerie vous fera déguster ses spiritueux et confitures de châtaignes, avec une offre promotionnelle spéciale à la clé !

Cartons malins 06 40 06 63 65
Spiritueux 10 Tilet



LAMASTRE

Mignardises locales et Cappuccino

• 10h à 12h : Kaopa Café
25 rue du Savel
Installé confortablement dans le coffee shop Kaopa Café, vous pourrez déguster un cappuccino accompagné de 4 mignardises de la biscuiterie artisanale « La Fabrique de Thom » (Lamastre). Vous découvrirez un lingot à la châtaigne, un cookie choco-noix, un canistrelli et un sablé. Enjoy ! Les 4 mignardises et 1 cappuccino : 6.7€.

Kaopa Café 06 33 39 33 15

SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustations vins*

Vins Marcon - 48 Rue du Velay
• 11h : Wine Trip - Tour d'Europe
Un voyage gustatif à travers les terroirs d'Italie, d'Espagne, de Grèce ou encore du Portugal. Un tour d'horizon des styles européens pour élargir vos horizons. 30€
• 17h : Vins volcaniques d'ici & d'ailleurs
Explorez l'intensité unique des terroirs volcaniques. Une dégustation minérale, vivante, et étonnamment expressive. 25€.

Vins Marcon 04 71 59 90 64

ROCHEPAULE

Dégustation de miel en rayon et de miel pressé

• 14h : Noir Pollen Les Hommes
3530 Chemin de Freyssenet
Présentation des produits de la ruche sous forme de questions/réponses, suivie d'une dégustation de miel en rayon et de miel pressé. Adulte : 5€, pour les moins de 16 ans

Noir Pollen 06 99 56 77 69



SAINT-AGRÈVE

Rando gourmande dans le cadre de la Fête de la courge

• Départ à 14h devant l'Office de Tourisme
655 rue du Dr Tournasse
Petite balade d'une dizaine de kilomètres autour de Saint-Agrève qui se termine avec un goûter à base de produits locaux.
Durée : 2h30 à 3h.
6€ par personne (dont 1€ de consigne pour le verre)

Rando Saint-Agrévoise
06 28 08 57 83

DUNIÈRES

Cours de cuisine : un brunch ça vous dit ?

• 15h - 18h30 : restaurant la Tour - 7 ter Route du Fraisse
Profitez de cet après-midi convivial pour apprendre à composer un brunch parfait. Venez passer un moment gourmand ! 55€.

Hôtel-restaurant la Tour
04 71 66 86 66

LE CHAMBON-SUR-LIGNON

Autour de « La cuisine juive »

• 15h : Lieu de Mémoire,
23 route du Mazet
Rencontre avec Annabelle Schachmes, journaliste gastronomique, auteur de « La cuisine juive » (2025) et « Cuisine juive à New York ». Annabelle aime la nourriture, mais aussi ceux qui la font.

Lieu de Mémoire
04 71 56 56 65

SAMEDI 25 OCTOBRE

**LAMASTRE**

Visite et dégustation
de châtaignes rôties

• 15h30 :

La Ferme du Châtaignier
700 chemin du Roux
Visite et dégustation de
châtaignes grillées.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19

**SAINT-ANDÉOL
DE FOURCHADES**

Visite gourmande à la ferme
de l'Oppidum

• 16h30 : Ferme de l'Oppidum
Venez découvrir la ferme de
l'Oppidum ! Rencontrez nos
chèvres au retour du pâturage,
assistez à la traite, visitez
l'exploitation, visionnez notre
fromagerie en vidéo, dégustez
nos fromages artisanaux... et
vente directe de nos produits
à la fin de la visite. Une
sortie pleine de saveurs et
de rencontres, à partager en
famille ou entre amis !
8€ (dégustation comprise).

pour les moins de 12 ans.

Ferme de l'Oppidum
06 24 05 12 14

LAMASTRE

Grand prix de la châtaigne

• 18h30 : Centre-ville

L'Urban Trail en semi-nocturne
est le rendez-vous des
amateurs de la discipline. Dans
l'après-midi, courses gratuites
pour les enfants à partir de
15h45. Randonnée dans le
cadre d'Octobre Rose. Rôtie
de châtaignes géante en fin
de soirée.

Service des Sports de
Lamastre 06 78 99 84 24

FAY-SUR-LIGNON

Atelier accord mets et vins*

• Les Délices du Mézenc

5 place du Foirail

Dégustez les saveurs
authentiques des vins
d'Ardèche et les délices
fromagers et charcutiers
de notre terroir en terrasse
ombragée ou dans le confort
de notre bulle igloo pour une
expérience insolite. 34,90€.

Les Délices du Mézenc
06 27 06 16 94



© Au Pays de la Comballe

DIMANCHE 26 OCTOBRE

**SAINT-AGRÈVE**

Fête de la courge

• 8h30 - 17h30 :

centre-ville

Découvrez un marché aux
saveurs d'automne avec
producteurs et artisans
au cœur de Saint-Agrève.
Courges, châtaignes,
pommes sont à l'honneur.
Concours de pâtisserie
primé. Animations, tombola.

Plus d'informations
en page 09

**SAINT-AGRÈVE**

**Dégustations autour de la fête
de la courge**

• 9h - 17h

Boulangerie-pâtisserie Au
petit atelier - 466 rue du Dr
Tourasse (pain à la courge)

• 9h - 17h

Boulangerie-pâtisserie L'Art
des choix - 465 rue du Dr
Tourasse (pain à la courge)

• 9h - 17h

Boucherie de l'Eyrieux
Place de la République
(spécialités charcutières)

• 9h - 17h

Cave Picq-Farre
80 Grand rue (vins ardéchois)

• 9h - 17h

Boutique Thico, épicerie fine,
salon de thé, pâtisserie
525 rue du Dr Tourasse
(« la douce », spécialité St-
Agrévoise, à base de courge, le
« délice d'automne », gâteau à
base de courge et châtaigne et
la liqueur de courge en édition
limitée !)

• 9h - 17h

Boulangerie-pâtisserie Barde
716 Rue du Dr Tourasse
(spécialités à base de courge)

• 9h - 17h

Charcuterie Boucherie
Teyssier - Place de Verdun
(spécialités charcutières)

DIMANCHE 26 OCTOBRE



SAINT-AGRÈVE

Concours de pâtisserie
« Les étoiles sucrées de
l'Automnal » thème 2025 :
tartes gourmandes

Amateurs de douceurs, à
vos fouets ! Participez au
concours de pâtisserie de
la Fête de la Courge
Deux catégories : jeunes
(11-15 ans) et à partir de
16 ans. Un jury présidé
par Jacques Marcon et
des stages de pâtisserie à
gagner chez les Maisons
Marcon. Apportez votre
préparation à la boutique
Thico (525 rue du Dr
Tourasse - Saint-Agrève)
entre 10h et 14h. Le jury se
réunit à 14h30, résultats
et remise des trophées à
15h30.

Associations ACTE et Bon
air Bon Art 06 83 03 51 38

SAINT-AGRÈVE

L'After courge

• À partir de 17h : Taverne
brasserie L'Agrivoise
Prolongez la fête dans
l'ambiance chaleureuse de la
Taverne ! Après une journée
gourmande et festive autour
de la courge, retrouvez-nous
pour une soirée musicale :
concert, restauration et bières
artisanales en vente sur place
ou à emporter.
Participation libre.

Brasserie L'Agrivoise
04 75 30 70 76



SAINT-ROMAIN- LACHALM

Afternoon tea en musique
et en gourmandise !

• 16h : un Brun Gourmand
392 Chemin de la Suchère
Un Brun Gourmand reçoit
les joyeux musiciens de
'Chez Pop Chefs'. Tout
est à la carte ! Vous
choisissez vos chansons,
ils vous les préparent
aux petits oignons. Les
chefs revisitent les
grands classiques, de la
pop au rock, à leur sauce.
Spectacle à consommer
sans modération,
accompagnant un
afternoon tea dans la
pure tradition britannique :
spécialités home made, thé
ou café, et vos confitures
préférées of course!
25€ (public adulte).

Un Brun Gourmand
06 21 66 38 74

LUNDI 27

ET MARDI 28 OCTOBRE

RAUCOULES

Atelier modelage argile

• 14h - 16h :
Atelier de Myriam Boncompain
200 Chemin des Balayes
Activité de modelage argile
pour les enfants de 5 à 13 ans.
Chaque participant crée sa
propre coupelle décorée de
fruits d'automne. Les pièces
seront cuites et émaillées,
puis disponibles environ 3 à
4 semaines plus tard. 20€.

Haut Pays du Velay tourisme
04 71 59 95 73

MARDI 28 OCTOBRE

LAMASTRE

Balade gourmande Terre
d'Ardèche

• 12h : Office de Tourisme
22 avenue Boissy d'Anglas
Balade guidée entre patrimoine
et dégustation. 12€.

04 75 06 48 99

MERCREDI 29 OCTOBRE



LE CHEYLARD

La terrasse gourmande

• 9h - 13h : Epiceyrieux
17 place Saléon Terras
Jour de marché !

Dégustation de produits
locaux proposée par nos
producteurs.trices devant
l'épicerie.

Epiceyrieux
04 75 30 22 42

SAINT-JEURE D'ANDAURE

Balade avec les ânes bâtés
des Marraignes

• 9h30 : Les Marraignes
685 chemin des Maisonnnettes
Un bon moment de tranquillité
pour marcher aux pas de l'âne
qui portera votre pique nique.
Vous pourrez donc profiter
du paysage, ramasser des
champignons (si vous les
connaissez et s'il en reste)
ainsi que noix et châtaignes.
Dégustation de produits
locaux offerts par l'association.
Prévoir pique-nique.

À partir de 8 ans.

obligatoire. 15€.

- de 10 ans.

Les Marraignes
06 22 12 06 81



LE CHEYLARD

Gourmandises... châtaigne et chocolat

• 10h - 12h30 :

Chocolaterie Riou

22 rue de la République
Le chocolatier Dominique Riou propose une dégustation de produits aux saveurs ardéchoises châtaigne et chocolat. Venez découvrir le savoir-faire de l'artisan chocolatier. Entrée libre.

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80



SAINT-AGRÈVE

Houblon & Gourmandises, dégustation pâtisserie et bière*

• 11h : La Taverne l'Agrivoise
Entre bulles locales et bouchées raffinées, laissez-vous surprendre par des accords sucrés - salés autour des bières artisanales de l'Agrivoise et les spécialités de la Boutique Thico. 10€. à l'Office de Tourisme Ardèche Hautes Vallées et en ligne.

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97



DUNIÈRES

Atelier cuisine enfants : les papilles d'automne

• 14h30 - 16h30 :

Au 8^{ème} jour - Salcrup

Partez pour un voyage gourmand au cœur des saveurs réconfortantes de l'automne. Lors de cet atelier, laissez-vous surprendre par les délices de saison et les richesses de notre terroir. Une expérience à savourer pleinement, entre découverte et convivialité. Atelier enfants dès 8 ans. 20€.

Au 8^{ème} jour 07 68 18 34 91
04 63 75 00 32

SAINT-ANDÉOL DE FOURCHADES

Visite gourmande à la ferme de l'Oppidum

16h30 : Ferme de l'Oppidum

Venez découvrir la ferme de l'Oppidum ! Rencontrez nos chèvres au retour du pâturage, assistez à la traite, visitez l'exploitation, visionnez notre fromagerie en vidéo, dégustez nos fromages artisanaux... et vente directe de nos produits à la fin de la visite. Une sortie pleine de saveurs et de rencontres, à partager en famille ou entre amis ! 8€ (dégustation comprise). pour les moins de 12 ans.

Ferme de l'Oppidum
06 24 05 12 14

JEUDI 30 OCTOBRE



RAUCOULES

Visite à la ferme

• 16h - 18h :

GAEC du Petit Nice

1115 Route de Mazeaux
Denise vous accueille sur son exploitation pour vous faire découvrir son élevage de vaches limousines et la technique du séchage en grange. La visite se conclura par une dégustation de terrines de bœuf, accompagnée du verre de l'amitié. 3€ (déduit si achat). moins de 5 ans.

Haut Pays du Velay
tourisme 04 71 59 95 73

SAMEDI 31 OCTOBRE

FAY-SUR-LIGNON

Atelier accord mets et vins*

• Les Délices du Mézenc

5 place du Foirail

Dégustez les saveurs authentiques des vins d'Ardèche et les délices fromagers et charcutiers de notre terroir en terrasse ombragée ou dans le confort de notre bulle igloo pour une expérience insolite. 34,90€.

Les Délices du Mézenc
06 27 06 16 94



**DU VENDREDI 31 OCTOBRE
AU DIMANCHE 2 NOVEMBRE**

SAINT-JULIEN- MOLHESABATE

**La courge sous toutes ses
coutures**

• Auberge comme chez Swan
5 Route de l'Etang
Karen vous invite à savourer un
repas gourmand autour de la
courge, avec notamment des
courges confites et farcies.
Le menu est proposé vendredi,
samedi et dimanche midi, ainsi
que le samedi soir. 19,90€. **R**

Auberge Comme chez Swan
04 71 58 08 00

SAMEDI 1^{ER} NOVEMBRE



SAINT-ANDÉOL DE FOURCHADES

**Visite gourmande à la
ferme de l'Oppidum**
• 16h30 : Ferme de
l'Oppidum

Venez découvrir la ferme
de l'Oppidum ! Rencontrez
nos chèvres au retour du
pâturage, assistez à la
traite, visitez l'exploitation,
visionnez notre fromagerie
en vidéo, dégustez nos
fromages artisanaux...
et vente directe de nos
produits à la fin de la
visite. Une sortie pleine de
saveurs et de rencontres, à
partager en famille ou entre
amis !

8€ (dégustation comprise)
G pour les moins de
12 ans. **R**

Ferme de l'Oppidum
06 24 05 12 14

DIMANCHE 2 NOVEMBRE

ROCHEPAULE

**Dégustation de miel en rayon
et de miel pressé**

• 14h : Noir Pollen
Les Hommes - 3530 Chemin
de Freyssenet
Présentation des produits
de la ruche sous forme de
questions/réponses, suivie
d'une dégustation de miel en
rayon et de miel pressé.
Adulte : 5€, **G** pour les moins
de 16 ans

Noir Pollen 06 99 56 77 69

MERCREDI 5 NOVEMBRE

LE CHEYLARD

**Gourmandises... châtaigne et
chocolat**

• 10h - 12h30 : Chocolaterie
Riou - 22 rue de la République
Jour de marché !
Le chocolatier Dominique
Riou propose une dégustation
de produits aux saveurs
ardéchoises châtaigne et
chocolat. Venez découvrir
le savoir-faire de l'artisan
chocolatier. Entrée libre.

Chocolatier Dominique Riou
04 75 29 90 80

SAMEDI 8 NOVEMBRE

SAINT-MARTIN DE VALAMAS

**Fête de la caillette et marché
de pays**

• À partir de 9h
Saint-Martin de Valamas vous
accueille autour d'une spécialité
locale : la caillette. Concours de
la meilleure Caillette, marché de
Pays avec vente de caillettes,
repas et animation musicale.
Burger caillette : 8€.

Comité des fêtes
06 41 71 36 35
comitedesfetes07310@gmail.
com

LAMASTRE

**Mignardises locales
et Cappuccino**

• 10h à 12h : Kaopa Café
Installé confortablement dans
le coffee shop Kaopa Café,
vous pourrez déguster un
cappuccino accompagné de
4 mignardises de la biscuiterie
artisanale « La Fabrique de
Thom » (Lamastre). Vous
découvrirez un lingot à la
châtaigne, un cookie choco-
noix, un canistrelli et un sablé.
Enjoy ! Les 4 mignardises et
1 cappuccino : 6.7€.

Kaopa Café 06 33 39 33 15



DÉSAINES

**Visite d'une châtaigneraie
traditionnelle et
dégustation**

• 15h :

GAEC Bogue & Châtaigne
425 chemin de Bonnefont
Visite accompagnée d'une
châtaigneraie traditionnelle
afin de découvrir le métier
de castanéiculteur. Visite
suivie d'une dégustation.

G R

GAEC Bogue & Châtaigne
06 33 98 88 96



© Parc des Monts d'Ardèche

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. **G** Événement gratuit.

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



SAINT-ANDRÉ EN VIVARAIS

Trail des champignons

Un événement sportif, convivial en pleine nature avec deux courses emblématiques le Cèpe (35 km) et la Girole (15 km) ainsi qu'une randonnée gourmande de 10 km.
Le Cèpe 60€ / La Girole 30€ / La Chantrelle 10€

Sur trail experience
trouilleschampignons.fr



LE CHEYLARD- DÉSAINES

Balade conférence autour des champignons

- 9h - 15h

Partez en balade à la découverte des champignons avec Hervé Cochin, animateur nature. Cueillette, observations et explications au fil des pas. Une sortie conviviale pour petits et grands ! Proposé par l'Université Populaire des Boutières.

10€ (+adhésion à l'association)

à l'Office de Tourisme
Ardèche Hautes Vallées et
en ligne

Office de Tourisme Ardèche
Hautes Vallées
04 75 64 80 97

LAMASTRE

Visite et dégustation de châtaignes rôties

- 15h30 :

La Ferme du Châtaignier
700 chemin du Roux
Visite et dégustation de
châtaignes grillées.

La Ferme du Châtaignier
04 75 06 30 19

8 ET 9 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 Champgourmand,
tarte géante, fête du vin,
+ de 200 exposants dans
les rues...

Plus d'informations
en page 10



*"L'Automnal
gourmand
se poursuit..."*

SAMEDI 15 NOVEMBRE

SAINT-BARTHÉLEMY- GROZON

Foire au beudin

- À partir de 9h

Événement
incontournable pour
celebrer le terroir !
Animations, producteurs
locaux, repas de midi avec
frites et beudin frais

Comité des fêtes
06 28 30 72 36

Menus GOURMANDS

30



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. Vos papilles seront en éveil.



NOUVEAU
L'ASSIETTE DE L'AUTOMNAL
GOURMAND

Les restaurateurs participants vous invitent à savourer leur **Assiette Gourmande**, une création de saison généreuse. À l'honneur : **châtaigne, champignon ou coudre**, produits emblématiques de notre terroir, se déclinent en entrée, plat ou dessert. Que vous soyez amateur de viande ou adepte du végétarien, chaque assiette célèbre l'automne avec gourmandise.



RESTAURANT LA TOUR

7 ter rue Fraïsse
43220 Dunières
04 71 66 86 66 



LES PLATANES

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



LA PETITE AUBERGE

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



LA TABLE DES 2 L

15 Place de la Gare
43290 Raucoules
04 71 58 40 86 



Produits travaillés

Escargots

Escargots d'Yssi
Eric Frossard
43200 Yssingaux

Meule de vache

Ferme des Blancs
Chardons
43220 Dunières

Truite

Truite du Mézenc
Mr Russier
43430 Fay-sur-Lignon

Tarifs

Menu :

de 38 à 64€

Menu enfant : 14€

Ouverture

Service midi et soir :
du mardi au samedi

Fermeture :

dimanche et lundi

Produits travaillés

Saucisson bio

Maison Devidal,
Salaïson Charcuterie
43200 Yssingaux

Truite

La Clavarine
43220 Riotord

Fromages blancs

et yaourts
GAEC Délices
des Champs
43290 Raucoules

Tarifs

Menu : 25€

Menu enfant : 10€

Ouverture

Service midi :
mercredi, jeudi,
vendredi et dimanche

Service soir :

tous les jours,
dimanche soir sur
réservation

Produits travaillés

Charcuterie de Pays

Salaïson du Château
43620 Saint-Romain-
Lachalm

Fruits rouges

(fraises, framboises)
Pascal Fournel
43220 Dunières

Vins d'Ardèche

Vins Marcon
43290 Saint-Bonnet-
le-Froid

Tarifs

Menu :

de 16€ à 27€

Menu enfant : 9.50€

Ouverture

Service midi et soir :
samedi et dimanche

Service soir :

vendredi



Produits travaillés

Charcuterie de Pays

Salaïson du Château
43620 Saint-Romain-
Lachalm

Escargots

Escargots d'Yssi
Eric Frossard
43200 Yssingaux

Fromages

Fromagerie Crouzet
43400 Le Chambon-
sur-Lignon

Tarifs

Menu :

de 17€ à 45€

Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :

Lundi, jeudi, vendredi,
samedi et dimanche

Service soir :

vendredi et samedi

Fermeture :

mardi et mercredi



**BISTROT
LA RIBOULE**

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



HOB FORT DU PRÉ

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



Produits travaillés

**Lentin du Chêne
et pleurote gris**

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

**Légumes frais
de saison**

La Main Paysanne
07100 Annonay

**Vin rouge Bio, IGP
Ardèche, Déméter**
Domaine Mas d'Intras
07400 Valvignères

Tarifs

Menu :
de 18€ à 25€

Ouverture

Service midi :
du jeudi au dimanche

Fermeture :
du lundi au mercredi

Produits travaillés

Pleurotes, shiitakés

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

Cèpes secs

Maison de l'Ail
43290 St-Bonnet-Le-Froid

Boeuf de Pays

Gaec du Sardier
Boucherie des Sources
43290 Saint-Bonnet-
Le-Froid

Tarifs

Menu :
39€ le week-end
À partir de 22€
en semaine
Menu enfant : 16€

Ouverture

Service midi :
mercredi au dimanche

Service soir :
mardi au samedi

Fermeture :
dimanche soir
au mardi midi





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



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



LES GENÊTS D'OR
5 Place Jean Béal
43290 St-Bonnet-
le-Froid
04 71 59 93 57



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



Produits travaillés

Escargots

La Coquille des Suc
Peyroche Florian
43200 Yssingeaux

Boeuf

Chabanon Mickaël
43000 Le Puy-en-
Velay

**Petit Épeautre
du Velay**

Sabarot
43320 Chaspuzac

Tarifs

Menu :

de 39€ à 55€

Menu enfant

jusqu'à 10 ans : 15€

Ouverture

Service midi et soir :
du jeudi au lundi

Fermeture :

mardi et mercredi

Produits travaillés

Champignons

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

Truites

Truites d'Andaure
07570 Labatie-
d'Andaure

Fromage de chèvre

La chèvre Blanche
07290 Satillieu

Tarifs

Menu :

de 42€ à 74€

Menu enfant : 14€

Ouverture

Service midi et soir :
du jeudi au samedi

Service midi :

le dimanche

Fermeture :

dimanche soir,
lundi, mardi
et mercredi

Produits travaillés

**Tête de veau
et volaille**

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

Champignons

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

Escargots

Escargots d'Yssi
Eric Frossard
43200 Yssingeaux

Tarifs

Menu : 26€

Ouverture

Service midi :
samedi et dimanche

Menu proposé
uniquement

les week-ends du
27/28 septembre,
4/5 et 11/12 octobre



Produits travaillés

Miel

Nicolas Mahoudeau
43220 Saint-Julien-
Molhesabate

**Fruits rouges (coulis
de fruits, confitures)**

Ferme Douceurs de
Fruits Rouges
43220 Saint-Julien-
Molhesabate

Fromage

Ferme des Blancs
Chardons
43220 Dunières

Tarifs

Menu :

de 19,90€ à 24,90€

Menu enfant : 11,90€

Ouverture

Service midi :
du mardi au dimanche

Service soir :

vendredi et samedi

Fermeture :

le lundi

Restaurant fermé du
3 au 6 octobre inclus



• Ardèche •
VAL'EYRIEUX ARDÈCHE HAUTES VALLÉES



**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
et bufflonne**
Gaec de Presles
07570 Desaignes

Produits travaillés

Châtaignes
Céline Leynaud
et Jérôme Debard
07310 Arcens

**Viande de
producteurs**

Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Fromage de chèvre
Léo Bouet
07310 Saint-Clément

Légumes de saison
D'Ardèche et de saison
07190 Alissas

Échine de porc
GAEC Orcimont
43120 Monistrol-sur-
Loire

Tarifs

Menu :
de 15€ à 30€
Menu enfant :
9,50€

Tarifs

Menu :
de 23€ à 34€

Ouverture

Service :
lundi, mardi
et du jeudi au samedi

Ouverture

Service midi :
lundi, mardi
et dimanche

Fermeture :
mercredi
et dimanche

Service soir :
lundi, vendredi
et samedi
(soirée à thème
le vendredi soir)

Fermeture :
18 et 19 octobre



LE RELAIS DE ROCHEPAULE

20 place du marché
07320 Rochepeule
04 75 30 84 90



RESTAURANT LE 1050

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



LE VERDUN

790 rue du Dr Tourasse
07320 Saint-Agrève
04 75 30 16 80



AU RELAIS SAINT-ANDRÉ

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

Produits travaillés

**Bûche crémeuse
du Mézenc**
Laiterie Gérentes
43200 Araules



Produits travaillés

Moutarde
« La Véritable »
Nozi Bruno
43000 Polignac

Produits travaillés

Légumes de saison,
Légumes d'Arnaud
07320 Rochepeule

Produits travaillés

Lentilles
Mickaël Fournel
07690 Saint-André
en Vivaraïs

36

Crème de marron
Ferme du Branchet
07320 Rochepeule

Bière artisanale,
Brasserie Mazesté
43520 Le Mazet-St-
Voy

Crème de marron
Nicolas Buttigieg
07800 Gilhac-et-
Bruzac

Miel
Les petites butineuses
07320 Rochepeule

**Vins « Domaine
Les Terriers »**
Nuances du terroir,
07320 Saint-Agrève

**Confitures de
Christine et Ginette**
GAEC de Clauze,
07570 Labatie d'Andaure

Viande locale,
Entreprise Chambon
43000 Le Puy-en-
Velay

Vin
Champ des filles
GAEC Mas d'Intras
07400 Valvignières

Tarifs

Menu :
de 20€ à 23€
Menu enfant :
10€

Tarifs

Menu/carte : 18,50€
(entrée, plat, dessert)

Tarifs

Menu : 17€

Ouverture

Service :
midis et les soirs
sur réservation

Tarifs

Menu : de 17€ à 40€
Menu enfant : 11€

Ouverture

Service :
les midis du lundi
au vendredi

Ouverture

Service :
midi et soir

Fermeture :
le mercredi

Ouverture

Service midi : du
mercredi au dimanche

Service soir :
du mercredi au samedi

Fermeture :
lundi, mardi, dimanche
soir et du 20/10 au 29/10



**LA TABLE
D'ÉOLE**

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



**LE P'TIT CREUX
DE ROCHEBONNE**

3 place de l'Eglise
07160 Saint-Jean-Roure
06 78 77 93 02 

Produits travaillés

Fromage de chèvre
Picodon AOC
GAEC du Pinet
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 : 31€
(entrée, plat, dessert)

Ouverture

Service :
tous les jours, midi
et soir

Fermeture :
jeudi et dimanche soir

Produits travaillés

**Viande bovine
et porcine**
Ludovic Claret
07160 Saint-Jean-
Roure

Légumes de saison
Maraîchage Mickaël
Debard
07160 Saint-Cierge
sous le Cheylard

Fromage de chèvre
Ferme de l'Oppidum
07160 Saint-Andéol
de Fourchades

Tarifs

Menu : 20€
(entrée, plat, dessert)

Ouverture

Service :
les midis, du mardi
au dimanche sur
réservation





LES HURLE VENTS

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



LE BOLET DES PINS

4237 grand rue
07310 St Julien d'intres
06 83 52 32 57
ou 04 75 66 11 66



LE RESTAURANT D'ARDELAIN

363 A route de Tauxuc
07190 Saint-Pierreville
04 75 66 63 08



LE TEMPS SUSPENDU 07

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

Produits travaillés

Truite d'Andaure
07570 Labatie
d'Andau

Fromage

Les chèvres
de Bellevue
07320 Saint-Jeure
d'Andaure

Petits fruits

GAEC de Clauze
07570 Labatie
d'Andaure

Tarifs

Menu :
de 14€ à 35€
Menu enfant : 16€

Ouverture

Service :
du mercredi au lundi

Fermeture :

le mardi



Produits travaillés

Bœuf du terroir
Boucherie Teyssier
07320 Saint-Agrève

Bûche crémeuse du Mézenc

Laiterie Gérentes
43200 Araules

Glaces de l'Ardèche
07200 Ucel

Tarifs

Menu :
de 27€ à 34€
Menu enfant : 11€

Ouverture

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

Service soir :

vendredi et samedi

Produits travaillés

Fromages de chèvre
Ferme de Blaizac
07000 Ajoux

Châtaignes

Pierre Vidal
07190 Saint-Pierreville

Vin

Chapelle des Accoles
07210 Alissas

Tarifs

Menu : 23€
(entrée, plat, dessert)
Menu enfant :
12€ (entrée plat
ou plat dessert)
15€ (entrée, plat,
dessert)

Ouverture

Service :
tous les midis du mardi
au dimanche et les
soirs des samedis
18, 25 octobre
et 1^{er} novembre

Fermeture :

lundi

Produits travaillés

Boucherie-charcuterie
Savenier
07190 Saint-Sauveur
de Montagut

**Pain aux céréales fait
maison**

Farine semi-complète,
Le Temps Suspendu
07190 Saint-Pierreville

Crème 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 5€ à 21€
Menu enfant : 9€

Ouverture

Service :

tous les jours sur
réservation



CAFÉ TANDEM

170 place de la mairie
07570 Désaignes
04 75 07 61 36



CHEZ MAG

7 place Seignobos
07270 Lamastre
06 79 95 69 40



LR TRAITEUR

1240 route de Presles
07570 Désaignes
06 48 23 41 94

Produits travaillés

Potimarrons

Elodie Champ
Les champs libres
07270 Nozières

Châtaignes

GAEC Bogue
et châtaignes
07570 Désaignes

Picodon

La Ferme du Chant
du Riou
07570 Désaignes

Tarifs

Menu :
20€

Menu enfant :
12€

Ouverture

Service midi et soir :
tous les jours

Fermeture :

lundi et mardi



Produits travaillés

Crème de châtaigne

La ferme
du Châtaignier
07270 Lamastre

Caillette

La Boucherie de
l'Eyrieux
07270 Lamastre

Chèvre frais

Fromagerie
EARL du Roule
07410 Colombier-le-
Vieux

Tarifs

Menu/carte :
de 25,90€ à 35,90€

Menu enfant :
12€

Ouverture

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

Produits travaillés

Buns au éclat de châtaigne

Les Caprices d'Emilie
07570 Désaignes

Volaille

Ferme du Douzet
07570 Désaignes

Viande de bœuf

Duvert Frédéric
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 14€ à 26€

Menu enfant : 8€

Ouverture

Service midi : traiteur
réservation (min 4 pers.)

Service soir : 18h à 21h30

mardi (Désaignes),
mercredi (Chalencon),
jeudi (St-Barthélemy-
Grozon), vendredi
(Cluac) et dimanche
(Centre équestre du
Vergier Désaignes)



**LA GUINGUETTE
DE LABATIE**

1040, RD 228
07570 Labatie d'Andaure
04 75 08 63 40



**RESTAURANT DES
NÉGOCIANTS**

14 Place Rampon
07270 Lamastre
04 75 06 12 20



**CHEZ
GERMAINE**

31 rue de Macheville
07270 Lamastre
04 75 06 41 26



L'ÂNE TÊTU

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



Produits travaillés
Volaille et cochon
La ferme du Douzet
07570 Désaignes



Produits travaillés
Caillette Ardéchoise
Boucherie Brun
07270 Lamastre

Produits travaillés

Truites
Les truites d'Andaure
07570 Labatie-
d'Andaure



Produits travaillés
Châtaignes
L'Âne Têtu
07570 Désaignes

40

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

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

Bière
Brasserie Kokine
07570 Désaignes

Champignons
La ferme aux
champignons
07520 Saint-Pierre-
sur-Doux

Châtaignes et légumes
Les Jardins du Fraysse
07570 Désaignes

Poulet
Suprême Vey
43000 Pagnac

**Caillette
et charcuteries**
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Courge
La cerise sur le Râteau
07270 Empurany

Tarifs

Menu/carte :
de 19€ à 29€

Menu enfant :
12,50€

Tarifs

Menu : de 25€ à 28€
Carte : 15,50€ à 24€

Menu enfant :
10€

Tarifs

Menu/carte :
de 18€ à 40€
Menu enfant : 10€

Tarifs

Menu/carte : 38€
Menu enfant : 15€

Ouverture

Du 27/09 au 10/10,
du 6/11 au 28/12

Service midi :
tous les jours sauf
mercredi

Service soir :
vendredi et samedi

Ouverture

Service midi :
du mardi au vendredi

Service soir :
sur réservation

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le vendredi

Service soir :
samedi

Ouverture

Service midi :
lundi, vendredi, samedi
et dimanche

Service soir :
lundi, jeudi, vendredi
et samedi



**FERME AUBERGE
DE JAMEYSSE**

640 route de Jameysse
07570 Désaignes
04 75 06 62 94



LE CHÂTAIGNIER

14 place Seignobos
07270 Lamastre
06 70 07 52 86



**AUBERGE
DE LA FONTAINE**

Place de la Fontaine
Barbière
07570 Désaignes
06 08 93 69 79

Produits travaillés

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

**Crème de châtaignes
bio**

La Ferme du
Châtaignier
07270 Lamastre

**Pelissonne de vache à
la brisure de châtaigne**

Fromagerie du vivarais
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
29€

Menu enfant : 13,50€

Ouverture

Service midi :
tous les jours

Service soir :
tous les soirs sauf
lundi, jeudi et
dimanche



Produits travaillés

**Courge / Butternut /
Potiron**
Collus Christine
et Olivier

La ferme du Mont
07270 Empurany

Châtaignes

La ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

**Pélissone d'Ardèche
et Picodon**

Fromagerie du Vivarais
07570 Désaignes

Tarifs

Menu : 25€

Menu enfant : 12€

Ouverture

Service midi :
tous les jours sauf
dimanche

Service soir :
samedi

Produits travaillés

Châtaignes
Le Champs des
Amoureux
07570 Désaignes

Légumes divers

Loïc Soubeyrand
07570 Labatie-
d'Andaure

Fromage

Les Belles de Presles
07570 Désaignes

Tarifs

Menu/carte :
de 19€ à 24€

Menu enfant :
de 7,50€ à 12€

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le lundi

Service soir :
vendredi et samedi





LE SAINT BARTHÉLEMY

Le village
Place de la mairie
07270 Saint-Barthélemy-
Grozon
04 75 07 69 19



LA TERRASSE

1 Place Seignobos
07270 Lamastre
06 81 91 04 66



EN FAIM

Lapras
07270 Saint-Basile
06 50 03 98 43



BOULANGERIE CHEZ SCHULER

18 place Montgolfier
07270 Lamastre
04 75 06 42 46

Produits travaillés

Saucisson
Salaisons Guèze
07240 Vernoux-en-
Vivaraïs

Produits travaillés

Crique artisanale
Mougey
07270 Lamastre

Produits travaillés

Agneau
La ferme des Griules
07440 Saint-Sylvestre

Produits travaillés

Caillette
Maison Mougey
07270 Lamastre

42

Viande de boeuf **Salers**

Le Fer à Cheval
07270 Lamastre

Caillette
Boucherie de l'Eyrieux
07270 Lamastre

Légumes
Les jardins du Fraysse
07570 Désaignes

Baguette Ardéchoise
Chez Schuler
07270 Lamastre

Crème de châtaigne
Thomas Gallix
07270 Saint-
Barthélemy-Grozon

Vin blanc
Cuvée Douceur
d'Orélie
Les vignerons
Ardéchois
07120 Ruoms

Fromage
La fromagerie
du Vivaraïs
07570 Désaignes

Châtaigne
La Ferme du
châtaignier
07270 Lamastre

Tarifs

Menu/carte :
de 16€ à 26€
Menu enfant : 7€

Tarifs

Menu :
de 15€ à 20€
Menu enfant : 7,50€

Tarifs

Menu/carte : 25€
Menu enfant :
de 10€ à 15€

Tarifs

Menu :
6,20€
(sandwich et dessert)

Ouverture

Service midi :
tous les jours
sauf le vendredi

Ouverture

Service midi :
du mardi
au dimanche

Ouverture

Service midi :
le mardi et
du jeudi au lundi

Service soir :
du jeudi au lundi

Ouverture

Service midi :
tous les midis
sauf le mercredi



Les champignons UN TRÉSOR LOCAL À PRÉSERVER

Forêts privées, conseils ramassage
champignons. Retrouvez la charte sur
www.automnal-gourmand.fr



Challenge de L'AUTOMNAL GOURMAND

Le grand jeu concours* qui réveille vos papilles !



VOTRE MISSION GOURMANDE ?

Partez à la conquête des saveurs de nos terroirs !
Deux restaurants, deux expériences, une seule règle :
régalez-vous !



VOS RÉCOMPENSES

- **1^{er} prix** : un repas gastronomique pour 2 personnes au restaurant des Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid
- **Autres prix gourmands** : des repas savoureux chez nos restaurateurs participants



VOTRE PARCOURS EN 3 ÉTAPES

• 01 SAVOUREZ

Dégustez les plats de 2 restaurants participants différents pendant l'Automnal Gourmand du 27/09 au 9/11

• 02 VALIDEZ

Faites tamponner votre carte de participation dans chaque établissement

• 03 TENTEZ

Déposez votre bulletin dans les Offices de Tourisme (contacts en page 3) ou envoyez-le par mail à contact@automnal-gourmand.fr

Prénom..... Nom..... Mail

Adresse Code postal.....



*Règlement du jeu disponible sur le site internet : automnal-gourmand.fr - Jeu limité à une participation par famille (du 27/09 au 9/11).