

ENTRE **ARDÈCHE & HAUTE-LOIRE**

ÉDITION  
**#04**



*L'Automnal*  
**GOURMAND**  
L'ART DES PRODUITS LOCAUX

**28 > 03**  
SEP. NOV.



VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS

SAINT-ÉTIENNE

LYON

CLERMONT-FERRAND

HAUT PAYS  
DU VELAY

PAYS DE LAMASTRE  
ARDECHE

VALENCE >

< LE PUY-EN-VELAY

▲ Mont Mouchet

▲ Mont Sarrasin de la Roche

VAL'ÉYRIEUX  
LE PAYS DE LA CHÂTEAINE

AUBENAS



**TEMPS FORTS**

Plus d'information, reportez-vous pages 4 à 10



**SITES DE VISITE**

Découvrez l'univers de la châtaigne en page 11

# Édito



L'Automnal Gourmand met à l'honneur les trésors culinaires de notre terroir. Les produits locaux, les recettes de nos restaurateurs raviront vos papilles. Nos producteurs et artisans, passionnés par leur métier, partageront avec vous leur savoir-faire et leur amour pour des produits d'exception.

Laissez-vous séduire par une série d'événements gourmands : marchés, ateliers de cuisine, dégustations commentées, visites de fermes, sorties mycologiques et bien d'autres surprises encore. Nos villages vous accueilleront pour célébrer ensemble les délices de l'automne.

Nous vous invitons à vivre cette aventure gourmande avec nous pour la 4<sup>ème</sup> édition, à la rencontre de ceux qui font la richesse de notre région.

Réservez dès maintenant vos dates pour un voyage gustatif entre l'Ardèche et la Haute-Loire, et rejoignez-nous pour célébrer l'automne.

À très bientôt sur les routes gourmandes de L'Automnal Gourmand 2024 !

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

Les informations annoncées sont susceptibles d'être modifiées ou annulées.

Documentation et photos non contractuelles.

Sauf erreurs typographiques.

Reproduction même partielle interdite.

Crédit photos :  
unsplash.com, Partenaires des OT, Adobe Stock, Comité de foire à la châtaigne.

## Sommaire

Les temps forts..... P. 4 > 10

L'univers de la châtaigne..... P. 11

L'agenda gourmand..... P. 12 > 25

Menus gourmands..... P. 26 > 38

Le jeu gourmand..... P. 39



05 & 06  
OCTOBRE

📍 **Saint-André-en-Vivarais**

Espace Louis Pize / Salles communales

📍 **Saint-Bonnet-le-Froid**

# L'AUTOMNAL DU *champignon*

4

*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.*

## *Au programme*

- **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-Vivarais 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).**

### **CONTACT**

Office de Tourisme  
Ardèche Hautes Vallées  
04 75 64 80 97





12  
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**  
04 75 06 48 99

## *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.

L'animation musicale sera assurée par les Cadets de Bacchus de Tournon, pendant toute la durée de la manifestation.



12  
OCTOBRE

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

# SALON DU *goût*



*15<sup>ème</sup> édition du salon du goût pour le plus grand plaisir de vos papilles*

## *Au programme*

### **SAMEDI 12 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 cake par Dominique Riou, chocolatier
- **18h**  
Remise des prix des concours de cake (jeunes et adultes)

**Gratuit.**

### **CONTACT**

04 75 29 07 10  
[www.ville-lecheylard.fr](http://www.ville-lecheylard.fr)

12 & 13  
OCTOBRE

**CASTAGNADES**  
Les fêtes de la châtaigne

 Saint-Pierreville

# Castagnades DES MONTS D'ARDÈCHE

**CASTAGNADES  
2024**

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

*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 12 OCTOBRE**

• **10h à 12h et 14h à 17h :**

visite gratuite de la Maison du châtaignier.

• **À partir de 8h30 :** rando gourmande. Dégustez un repas bio et local sur un parcours de randonnée entre nature et patrimoine. Plat chaud, dessert, café au « restaurant d'Ardelaine ». 32€/personne. Sur réservation à l'Office de Tourisme et en ligne : [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)  
Places limitées.

• **À partir de 12h30 :** marché de producteurs locaux, animations.

• **16h :** conférence «le lin, fibre de civilisation» par Alain Camilleri suivie d'une table ronde sur les filières textiles locales à la Salle des fêtes.

## **DIMANCHE 13 OCTOBRE**

• **De 13h à 17h :** visite gratuite de la Maison du châtaignier

• **Marché de producteurs** et artisans locaux

• **Fil rouge artistique** du Parc des Monts d'Ardèche : « les savoir-faire textiles habitent les Castagnades », rencontre avec l'artiste André Salam

• **Animations**, jeux en bois, cyclo-tour à bois/manège à toupies, manège à pédales, animation de forge, animation musicale.

• **« Châtaigne gourmande, le défi »** en présence de la « Confrérie de la châtaigne ».

## **CONTACT**

Parc des Monts d'Ardèche :  
04 75 36 38 60  
Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées :  
04 75 64 80 97  
[www.castagnades.fr](http://www.castagnades.fr)

📍 Désaignes

# FOIRE À LA CHÂTAIGNE

## Castagnades

CASTAGNADES  
Les fêtes de la châtaigne

20  
OCTOBRE

*CASTAGNADES 2024*

*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...

Cette année, la Castagnade de Désaignes fête ses 35 ans, outre les animations inédites, le chef Jacques MARCON, viendra sublimer les fruits et légumes d'automne

### **CONTACT**

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

Mairie de Désaignes : 04 75 06 61 49

mairie@desaignes.fr

[www.castagnades.fr](http://www.castagnades.fr)





27  
OCTOBRE

📍 Saint-Agrève

# FÊTE DE LA *courge*

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

## *Au programme*

### **SAMEDI 26 OCTOBRE**

• **Rando'gourmande**  
14h - Inscriptions et départ devant l'Office de Tourisme  
Petite 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 : 4 €.

### **DIMANCHE 27 OCTOBRE**

**Journée organisée par l'association ACTE**

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

• **Se régaler**  
Dégustation de « la douce », vente de courges et tombola « Estimez

le poids de la courge » au profit de l'association ACTE. Stand à côté de la bibliothèque, à partir de 11h.  
Clin d'oeil à l'Automnal gourmand : concours de gâteaux d'automne proposé par les associations ACTE et Bon air, bon art.

Dégustations de spécialités chez les artisans-commerçants de Saint-Agrève.

Menus gourmands chez les restaurateurs (page 33).

### • **Se divertir**

Animation de rue, déambulation par la compagnie Zurko (spectacle Ursus mythomanus, parodie de monteur d'ours), fanfare, musique...  
Présence de Miss Saint-Agrève.

### **CONTACT**

Office de Tourisme  
Ardèche Hautes Vallées  
04 75 64 80 97



02 & 03  
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,

- Plus de 200 exposants dans les rues du village...
- Dégustation de la « champicup » (soupe aux champignons) tout au long de la journée,
- Animations musicales,
- Déambulation d'échassiers,
- Spectacles de sculpture sur bois par Jacques Pissenem,
- Graffeur,
- Animation par la Confrérie du champignon Sauvage et du Collège Culinaire de France en présence de Jean Marcon, mycologue Québécois.

- **Repas gourmand** confectionné par les chefs du village (26€) sur **réserve uniquement en ligne** :  
<https://saintbonnetlefruid.fr/foire-aux-champignons>

### **CONTACT**

Comité d'animation  
04 71 65 64 41  
[contact@saintbonnetlefruid.fr](mailto:contact@saintbonnetlefruid.fr)  
[www.saintbonnetlefruid.fr](http://www.saintbonnetlefruid.fr)



# DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE LA *châtaigne*

**DU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE  
AU 3 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 sur réservation.

**R** 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.

*Mr Sagnole et Mme Triollier*

*Le temps suspendu*

*06 10 32 24 35*

*06 34 75 30 68*

**DU 28 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

La Maison du Châtaignier vous invite à découvrir l'univers de la châtaigne d'Ardèche au travers d'une expérience immersive et ludique. Portes ouvertes (visite gratuite) le samedi 12 et dimanche 13 après-midi.

• Visite gourmande **R** le 26 octobre (adulte : 7,50€, enfant : 5,50€. Gratuit - de 7 ans.)

Adulte : 6€, enfant, étudiant, chômeur, pers. handicapée : 4€. Gratuit - de 7 ans.

*Office de Tourisme Ardèche*

*Hautes Vallées 04 75 64 80 97*

**DU 28 SEPTEMBRE  
AU 2 NOVEMBRE**

**LAMASTRE**

La Ferme du châtaignier

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

• Visite guidée à 15h30

Le 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

**SAMEDI 28 SEPTEMBRE**

### **LAMASTRE**

#### Foire d'automne

• De 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. Animation et marché de producteurs et d'artisans etc... Accès libre.

Mairie

04 75 06 41 92

### **SAINT-MICHEL D'AURANCE**

#### Fête des Saint-Michel avec randonnée gourmande

• Randonnée gourmande départs de 10h30 à 12h  
Le village  
Randonnée gourmande avec dégustation sur 3 parcours proposés. En soirée, snacking, retraite aux flambeaux à 21h, feu d'artifice à 21h30 et concert à 22h avec le groupe Moon et Ramon. Parcours 7.5 km : 10 € (adulte) - 6 € (enfant). Parcours 13 et 18 km : 13€ (adulte) - 10€ (enfant). **R** Réservation obligatoire par téléphone ou mail [aurancesambiance@gmail.com](mailto:aurancesambiance@gmail.com)

Aurance s'ambiance  
06 60 08 78 01

### **SAINT-BONNET-LE-FROID**

#### Atelier dégustation « vins et fromages »

• 11h : Vins Marcon  
48 Rue du Velay  
Découvertes surprenantes entre fromages et vins. Sortons des associations traditionnelles pour expérimenter la magie des accords mets et vins ! Épatez 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 €. **R**

Vins Marcon  
04 71 59 90 64

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

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





© Au Pays de la Comballe



© Vincent Amardom - La pose sauvage

## 📍 DUNIÈRES

**Cours de cuisine en duo  
« fou de chocolat »**

• 15h - 18h30 :

Restaurant la Tour

7 ter Route du Fraisse

Venez cuisiner en duo (1 adulte et 1 enfant) et profiter des conseils du chef Gilles Roux.

**60€** le duo. **R**

*Hôtel-restaurant la Tour*  
04 71 66 86 66



© Fabrice Beauvois - Studio Sourisdrom

## 📍 SAINT-BONNET-LE-FROID

**Découverte et apéritif avec les plantes sauvages d'automne**

• 15h - 18h : Rdv devant l'église

Accompagné de Charlie

Braesch, praticien en

ethnobotanique, allons à la

découverte des saveurs de

l'automne ! Nous prendrons

un temps de qualité pour

découvrir ces plantes sauvages

et éviter les confusions. Nous

terminerons cette sortie par

un temps convivial avec un

apéritif savoureux mettant en

valeur les fragrances végétales,

véritables expressions du terroir

local ! Tout public, enfants

accompagnés de leurs parents.

**25 €.** **R**

*Charlie Braesch 07 82 27 31 82*

## 📍 DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

### 📍 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 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 : 22 €, enfant : de 3 à

14 € (Jusqu'à 13 ans).

**R** obligatoire.

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

## MERCREDI 2 OCTOBRE

### 📍 SAINT-JEURE D'ANDAURE

**La Spiruline un super-aliment  
à intégrer dans vos recettes de  
cuisine !**

• 14h : Spiruline des Monts

d'Ardèche Mazabard

Mêler gourmandise et santé

avec la spiruline dans vos

recettes !

Découvrez les bienfaits de

ce super-aliment et de la

miconutrition. Réalisation d'une

recette simple et dégustation.

Visite de la ferme.

Participation libre. **R**

*Spiruline des Monts d'Ardèche*  
06 30 01 23 62

## 📍 JEUDI 3 OCTOBRE

### 📍 LE CRESTET

**Atelier pain au levain & pizza**

• 8h - 16h : La Gitée du Pain

Venez découvrir la technique

du levain, le pétrissage, le

façonnage, et la cuisson au feu

de bois du pain et pizza (que

vous dégusterez au repas).

Chaque participant repart avec

un pain de 1 kilo.

Plein tarif : 70 €. **R**

*La Gitée du Pain*  
06 82 92 22 97

*Profitez de votre activité pour réserver un menu gourmand chez les restaurateurs partenaires !  
Tous les restaurants à partir de la page 26*

**DU 1<sup>ER</sup> AU 4 OCTOBRE**

**SAINT-BONNET-LE-FROID**

**Stage champignons**

• Hôtel Hob Fort du Pré  
100 Rue du Velay  
Venez passer 3 jours  
InHOBlables au Hob Fort  
du Pré avec un programme  
fantastique : 3 nuits en chambre  
double supérieure, pension  
complète avec boissons  
chaudes et vin inclus, 3 sorties  
accompagnées d'un mycologue  
pour découvrir les champignons  
locaux, une dégustation de vin  
à la Cave Marcon ; un cours de  
cuisine avec notre Hob'Chef  
Joris. Accès illimité à notre  
espace bien-être et un dîner  
gourmand et festif pour clore en  
beauté votre séjour !

Réservation [www.evihob.com](http://www.evihob.com)

**VENDREDI 4 OCTOBRE**

**SAINT-AGRÈVE**

**Concert et saveurs locales**

• À partir de 19h,  
concert à 20h30 :  
La Taverne de l'Agrivoise  
15 chemin de Pontardieu  
Soirée concert avec le groupe  
Katram (reggae festif et  
chanson française) dans le  
cadre chaleureux de la taverne,  
crêperie paysanne avec « La  
ronde des champs » et bières  
artisanales. Ouverture du bar et  
de la vente à emporter dès 15h.  
Concert : participation libre.

Brasserie L'Agrivoise  
04 75 30 70 76



© Pixabay

**SAMEDI 5  
ET DIMANCHE 6 OCTOBRE**



**SAINT-ANDRÉ-  
EN-VIVARAIS**

**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 ! Exposition,  
balade découverte des  
champignons. Dégustation  
avec le chef Jacques  
MARCON. Un événement  
ouvert au grand public et aux  
amateurs de champignons.

Plus d'informations  
en page 4

**SAMEDI 5 OCTOBRE**

**LAMASTRE**

**Dégustation à la pâtisserie  
Molès - Lou Pisadou**

• 9h - 12h : Pâtisserie Molès  
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

**BELSENTES  
LES NONIÈRES**

**De l'art et des saveurs**

• De 9h30 à 18h  
Les Cartons Malins  
accompagnés de Crêtes et  
Cueillettes vous proposent  
de découvrir leurs univers  
respectifs. Exposition de  
meubles et décorations en  
carton et produits à base de  
plantes sauvages et médicinales  
issues de culture et cueillette  
locale. Une richesse de produits  
vous seront proposés : tisanes,  
condiments (pesto, vinaigre...)  
sirop... Avec dégustation. **Ⓟ**

Cartons malins et Crêtes et  
cueillettes 06 40 06 63 65

**BELSENTES  
LES NONIÈRES**

**Dégustation confiture de  
« châtaignes recyclées »,  
liqueurs et eaux de vies**

• De 9h30 à 18h  
La distillerie cherche des  
moyens de réduire ses  
déchets après macération des  
châtaignes pour l'élaborer les  
liqueurs, elles sont ensuite  
transformées en confiture  
unique ! Gratuit

Distillerie 10 Tillet  
07 72 43 69 77

**SAINT-BONNET-LE-FROID**  
**Atelier dégustation : bières en  
accords**

• 11h : Vins Marcon  
48 Rue du Velay  
Découvrez les meilleurs accords  
avec la bière, parfait pour  
découvrir un autre côté de celle-  
ci. 25 €. **Ⓟ**

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.

## LAMASTRE

### Marche gourmande

• 14h - 16h :

22 avenue Boissy d'Anglas  
Marche au départ de la Gare de Lamastre se terminant aux Oisillons (navette retour assurée), le temps d'un goûter gourmand avec des produits locaux. Adulte : 7 €, Enfant : 3 €.

AEBE les Oisillons  
07 69 08 07 79

© Saba torrèfaction



## MARDI 8 OCTOBRE

### LE CRESTET

#### Découverte d'un fournil à pain

• 17h - 19h : 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. **b**

La Gîtée du Pain  
06 82 92 22 97

### DUNIÈRES

#### Atelier cuisine adulte

• 19h30 :

#### Pâtisserie au fil des saveurs

20 rue de l'Eglise  
Cours de cuisine adulte autour des produits locaux, réalisation de mets sucrés ou salés.

25 €. **P**

Au fil des saveurs  
07 68 18 34 91

### SAINT-BONNET-LE-FROID

#### Visite atelier de torrèfaction et dégustation

• Saba Torrèfaction

5 Rue du Velay

Visite guidée de la torrèfaction à 10h et à 14h, toute la journée dégustation gratuite de mini cappuccino aux cèpes. **b**

Saba Torrèfaction  
04 71 56 10 54

### SAINT-BONNET-LE-FROID

#### Visite atelier de torrèfaction et dégustation

• Saba Torrèfaction

5 Rue du Velay

Visite guidée de la torrèfaction à 10h et à 14h, toute la journée dégustation gratuite de mini cappuccino aux cèpes. **b**

Saba Torrèfaction  
04 71 56 10 54

## DIMANCHE 6 OCTOBRE

### MONTFAUCON-EN-VELAY

#### Omelette au mirandou

• De 11h à 14h :

Le Jardin Mirandou

30 Avenue de la Gare

Quand j'étais petite, ma maman cuisinait l'omelette au mirandou, la ciboulette locale, avec les œufs de nos poules.

Je vous invite à reproduire cette expérience : descendre au poulailler, cueillir le mirandou et se régaler de notre omelette.

Dès 5 ans. 15 €. **P**

Jardin Mirandou 06 32 73 35 01

## DU 8 AU 11 OCTOBRE

### SAINT-BONNET-LE-FROID

#### Stage champignons

• Hôtel Hob Fort du Pré

100 Rue du Velay

Venez passer 3 jours InHOBlables au Hob Fort du Pré avec un programme fantastique : 3 nuits en chambre double supérieure, pension complète avec boissons chaudes et vin inclus, 3 sorties accompagnées d'un mycologue pour découvrir les champignons locaux, une dégustation de vin à la Cave Marcon ; un cours de cuisine avec notre Hob'Chef Joris. Accès illimité à notre espace bien-être et un dîner gourmand et festif pour clore en beauté votre séjour !

Réservation [www.evihob.com](http://www.evihob.com)

### CONSEIL DES CHEFS

Faites cuire les champignons à feu vif pour qu'ils caramélisent et développent leur saveur.  
Commencer par chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter les champignons sans les surcharger (pour éviter qu'ils ne dégorgent trop d'eau) et les sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Benjamin  
et Mikoto CROUZET  
Restaurant L'Âne têtù



## MERCREDI 9 OCTOBRE

### LE CHEYLARD

#### La terrasse gourmande

• 9h - 12h : Epiceyrieux  
17 place Saléon Terras  
L'équipe d'Epiceyrieux vous propose rencontres et dégustations avec les producteurs et transformateurs des Boutières. Entrée libre.

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

### LE CHEYLARD

#### Gourmandises... châtaigne et chocolat

• 10h - 12h :  
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-JEURE D'ANDAURE

#### Balade en groupe avec les ânes bâtés des Marraignes

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

Les Marraignes 06 22 12 06 81

### DUNIÈRES

#### Apprenti pâtissier

• 14h - 16h30 :  
Pâtisserie les Gourmands Disent - 2 rue de Ville  
Réalisation d'un pavlova aux fruits de saison (entremets 6 à 8 personnes) grâce aux conseils avisés de Cécile. Atelier pâtisserie pour les enfants à partir de 7 ans. 40 €. **R**

Pâtisserie les Gourmands Disent  
04 71 56 38 51

### LAMASTRE

#### Découverte de la torréfaction

• 14h - 15h

Participez à une torréfaction avec le torréfacteur qui vous expliquera le processus de fabrication du café.

**R** 2 jours avant par SMS.  
Adulte : 12 €.

Laurent Gros 06 33 39 33 15

## JEUDI 10 OCTOBRE

### SAINT-AGRÈVE

#### Visite des séchoirs des Salaisons Teyssier

• 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 € (**G** pour les moins de 15 ans).

**R** [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)

Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

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

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



**SAMEDI 12 OCTOBRE**



### LAMASTRE

#### La Fête des saveurs locales

Venez profiter d'une journée dédiée au goût et aux produits locaux dans une ambiance musicale.

*Plus d'informations en page 5*

**SAMEDI 12 OCTOBRE**



### LE CHEYLARD

#### Salon du goût

• 10h - 12h30

et 13h30 - 18h30  
Salle de la Chapelle

Dégustation-vente par les producteurs et artisans du goût, démonstration d'une recette à 14h30 et à 16h. Remise des prix du concours à 18h.

*Plus d'informations en page 6*

**SAMEDI 12 OCTOBRE**



### LAMASTRE

#### Autour du temps fort

##### « La Fête des saveurs locales »

• 9h - 12h - Pâtisserie Molès  
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*

• 10h - 12h - Maison Mougey  
À l'occasion de la fête des saveurs locales, la maison Mougey vous fait profiter d'une parenthèse gourmande.

*Maison Mougey 04 75 06 62 79*

• 12h - Fromagerie du Mastrou  
Découverte et dégustation de produits locaux (Fromage, Vin, confiture). Durée 1h.  
Adulte : 5 €.

*Cédric Jouanard 06 67 13 70 63*



### EMPURANY

#### Randonnée d'automne

• 14h - Place de l'église  
Randonnée dans la campagne accessible à tous avec de bonnes chaussures. Dégustation de jus de fruits de la Ferme Minodier (producteur de fruits) au cours de la balade. Environ 12 km. Participation libre. Les dons sont acceptés.

*Comité des fêtes  
07 70 53 08 94*



### SAINT-BONNET-LE-FROID

#### Balade mycologique

• 9h - 12h : rdv Place de l'Église  
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 €.

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



### SAINT-PIERREVILLE

#### Rando gourmande

• Départs à partir de 8h30  
Rando gourmande (7 km, 340 m dénivelé +) : dégustations de mets à la châtaigne, de vins d'Ardèche naturels et bio, découverte de savoirs des producteurs locaux, surprises autour de l'art et du patrimoine historique et plat chaud, dessert, café au restaurant « Le Restaurant d'Ardelaine ». 32 €/personne. places limitées.

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



### SAINT-PIERREVILLE

#### À la découverte des plantes sauvages comestibles

• 13h30 - 16h30

Lors d'une sortie de plante en plante, venez découvrir des saveurs insoupçonnées juste sous nos pieds ! Vous découvrirez ces sauvages, souvent méconnues, qui bordent les chemins. Dégustation d'une collation à base de plantes sauvages. 15 €.

*La Bardane  
06 81 90 38 70*



**SAMEDI 12  
ET DIMANCHE 13 OCTOBRE**



**SAINT-PIERREVILLE**  
**Castagnades des Monts  
d'Ardèche**

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.

Plus d'informations  
en page 7

**SAMEDI 12  
ET DIMANCHE 13 OCTOBRE**

**SAINT-PIERREVILLE**  
**Portes ouvertes à la Maison  
du Châtaignier**

- Samedi : 10h-12h et 14h-17h
- Dimanche : 13h-17h

La Maison du Châtaignier  
inaugure et vous ouvre ses  
portes à l'occasion de la Fête  
de la science, des Castagnades  
des Monts d'Ardèche et de  
L'Automnal gourmand !  
Accès libre.

Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

**SAINT-JULIEN-  
MOLHESABATE**  
**Saveurs d'ailleurs :  
week-end Réunionnais**

• Auberge Comme chez Swan  
5 Rue de l'Étang  
Karen vous invite à découvrir  
de nouvelles saveurs: repas à  
base de spécialités de l'île de  
la Réunion. Menu à déguster  
samedi midi et soir et dimanche  
midi. 17.90€. **R**

Auberge Comme chez Swan  
04 71 58 08 00

**DIMANCHE 13 OCTOBRE**

**SAINT-BONNET-LE-FROID**  
**Dégustation velouté de  
Lentilles Vertes du Puy**

- De 10h à 12h30 et de 14h30  
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. **G**

La Maison de l'Ail  
04 71 59 93 76

**SAINT-PIERREVILLE**  
**Castagnades des Monts  
d'Ardèche**

• Place du Clot  
Journée festive au cœur  
du village dans le cadre des  
Castagnades.  
Marché de producteurs et  
artisanat, dégustations,  
démonstrations, conférences.  
Joutes gastronomiques avec  
la Confrérie de la Châtaigne.  
Buvette, grignotage et  
discussions gourmandes.  
Accès libre.

Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

**SAINT-PIERREVILLE**  
**À la rencontre du châtaignier**  
• 13h30 - 16h30

C'est l'arbre emblématique de  
nos montagnes ardéchoises,  
mais le connaît-t-on vraiment ?  
Cette sortie propose de  
faire un tour au milieu des  
châtaigneraies pour (re)  
découvrir cet incontournable.  
Dégustation de sirop de fleurs  
de châtaigne à la fin. 15 €.

La Bardane 06 81 90 38 70

**MARDI 15 OCTOBRE**

**LE CRESTET**

**Découverte d'un fournil à pain**  
• 17h - 19h : 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. **G**

La Gîtée du Pain  
06 82 92 22 97

**MERCREDI 16 OCTOBRE**

**SAINT-JEURE D'ANDAURE**  
**La Spiruline un super-aliment  
à intégrer dans vos recettes de  
cuisine !**

• 14h : 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.  
Participation libre. **R**

Spiruline des Monts d'Ardèche  
06 30 01 23 62

**LAMASTRE**  
**Atelier caféologie**

• 14h - 16h  
Découvrir l'univers et l'histoire  
du café tout en dégustant les  
cafés. Adulte : 18 €.  
**R** 2 jours avant par SMS.

Laurent Gros 06 33 39 33 15

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

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

## JEUDI 17 OCTOBRE


### SAINT-AGRÈVE

Visite des séchoirs des  
Saisons Teyssier

• 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 € (gratuit pour les  
moins de 15 ans).

 [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)

Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

### SAINT-BONNET-LE-FROID

Soirée Happy Time

• De 19h à 23h

Hob Fort du Pré  
100 Rue du Velay

RDV pour une nouvelle soirée  
happy time. Venez passer une  
soirée conviviale, dégustation de  
produits du terroir et animation.  
15 € buffet et boissons sur  
place.

HOB Fort du Pré 04 71 59 91 83


## VENDREDI 18 OCTOBRE

### SAINT-BONNET-LE-FROID

Visite du jardin des Maisons  
Marcon

• De 13h30 à 15h30 :

Rdv devant la boulangerie la  
Chanterelle

Visite du jardin cultivé en  
biodynamie avec Carine qui  
cultive des légumes et herbes  
pour les restaurants Marcon.  
Prévoir des chaussures de  
marche. 5 €. 

Haut Pays du Velay tourisme  
04 71 59 95 73

## SAMEDI 19 OCTOBRE

### MARS

Randonnée gourmande avec  
des ânes sur mars

• Accueil à 13h et départs  
randonnées boutique de Mars

Départ à 13h30, circuit « Le  
gouffre de la Monette » (3h30  
de marche), 11 km, 150mD+.

Possibilité de louer un âne.  
Départ à 14h30 circuit « Saint-  
Romain » (2h de marche),  
6 km, 75m D+. 2 ânes et une  
guide de tourisme équestre  
accompagneront le groupe,  
possibilité de privatiser un âne  
pour votre famille.

Au retour à la Boutique de Mars,  
goûter ardéchois. Moment  
convivial de partage autour des  
produits du terroir. Sur place bar  
et épicerie de produits locaux.  
15 € (adulte) – gratuit pour les  
moins de 7 ans - Location âne  
supplémentaire 35 €.


Association Planète rouge et  
Les Ânes des Monts d'Ardèche  
06 25 39 38 24

### SAINT-BONNET-LE-FROID

Atelier dégustation vins et  
desserts

• 17h : Vins Marcon

48 Rue du Velay

Atelier spécial gourmands !  
Venez découvrir les alliances  
savoureuses entre vins  
et desserts, pour une  
complémentarité tout en  
douceur. 20 €. 

Vins Marcon 04 71 59 90 64



Des idées pour vos vacances  
en famille

© prostooléh-freepik



### SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tout savoir sur les confitures !

• 14h à 17h

Atelier d'un Brun Gourmand  
392 Chemin de la 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.

Visites gratuites à 14h, 15h, 16h  
ou 17h.  

Un Brun Gourmand  
06 21 66 38 74

## IDÉE DES CHEFS

Châtaigne et courge

Lorsque Madame  
châtaigne rencontre  
Monsieur Potiron,  
le mariage est  
surprenant...  
un voyage des  
saveurs sucrées à  
découvrir avec le  
Délice d'automne,  
gâteau de la boutique  
Thico à Saint-Agrève.

Thierry Fillit  
Boutique Thico

## SAMEDI 19 OCTOBRE (SUITE)

### 📍 DÉSAINES

#### Dans le cadre des Castagnades

• 14h : Place de la Mairie  
Balade Gourmande dans la Vallée du Doux en direction d'une châtaigneraie et ses secrets, le long d'un sentier d'interprétation. Possibilité d'acheter des produits. Participation au chapeau. Sur inscription.

• 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

## DIMANCHE 20 OCTOBRE

### 📍 DÉSAINES

#### Dans le cadre des Castagnades

• De 13h30 à 16h30  
Sortie « À la rencontre du châtaignier » pour faire un tour au milieu des châtaigneraies et (re)découvrir cet incontournable. Dégustation de sirop de fleurs de châtaigne à la fin. Tarif unique : 15 €. **R**

La Bardane 06 81 90 38 70

### 📍 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' ! 20€ (public adulte). **R**

Haut Pays du Velay tourisme  
04 71 59 95 73

### 📍 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. **G**

Centre socioculturel l'Odyssee  
04 75 30 26 60  
06 06 66 42 06

## MARDI 22 OCTOBRE

### 📍 RAUCOULES

#### Création autour du thème de l'automne

• 14h - 16h  
Atelier Boncompain Myriam  
200 Chemin des Balayes  
Atelier modelage argile, chaque participant réalise une coupelle remplie de fruits d'automne. Après cuisson et émaillage les pièces seront récupérées 3 semaines plus tard. Atelier pour les 5-12 ans. 18 €. **R**

Haut Pays du Velay tourisme  
04 71 59 95 73

### 📍 LE CRESTET

#### Découverte d'un fournil à pain

• 17h - 19h : 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. **G**

La Gîtée du Pain  
06 82 92 22 97

## DIMANCHE 20 OCTOBRE



### 📍 DÉSAINES

#### Castagnades :

#### « Foire à la châtaigne »

• Le village

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 8



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

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



## MERCREDI 23 OCTOBRE

### LE CHEYLARD

#### La terrasse gourmande

• 9h - 12h : Epiceyrieux  
17 place Saléon Terras  
L'équipe d'Epiceyrieux vous propose rencontres et dégustations avec les producteurs et transformateurs des Boutières. Entrée libre.

Epiceyrieux 04 75 30 22 42

### LE CHEYLARD

#### Gourmandises... châtaigne et chocolat

• 10h - 12h :  
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-JEURE D'ANDAURE

#### Balade en groupe avec les ânes bâtés des Marraignes

• Départ à 10h  
Les Marraignes 685 chemin des maisonnettes

Venez vous balader avec nos ânes bâtés sur les chemins d'Ardèche ! Au cours de la balade, ramassage de châtaignes, noix et pour les connaisseurs cueillette de champignons. Café de bienvenue offert. Prévoir pique-nique. À partir de 7 ans. **R**  
10 € - **B** pour les moins de 10 ans.

Les Marraignes 06 22 12 06 81



© Sophie Laurent

### SAINT-CLÉMENT

#### Découverte des champignons

• 14h30 : L'École du vent  
4 chemin de Largailler  
Pars, accompagné par un spécialiste de la nature, à la découverte des champignons, apprends à les connaître et donne naissance à tes champignons comestibles !  
À partir de 7 ans, durée : 2h30.  
8,50 €. **R**

L'École du vent 04 75 30 41 01

### LAMASTRE

#### Découverte de la torréfaction

• 14h - 15h  
Participez à une torréfaction avec le torrificateur qui vous expliquera le processus de fabrication du café.  
Adulte : 12 €.

**R** 2 jours avant par SMS.

Laurent Gros 06 33 39 33 15

### LE CHAMBON-SUR-LIGNON

#### Initiation moto enfant avec goûter gourmand

• À 14h, 15h et 16h  
Alt'e sensations  
443 route des Saliques  
La Vigne  
Initiation moto suivie d'un goûter composé d'une crêpe à la crème de marron et d'un jus de fruit local. À partir de 6 ans (durée 1h).  
32 €. **R**

Alt'e sensations  
06 16 64 07 07

## JEUDI 24 OCTOBRE

### LE CRESTET

#### Atelier pain au levain & pizza

• 8h - 16h : La Gîtée du Pain  
Venez découvrir la technique du levain, le pétrissage, le façonnage, et la cuisson au feu de bois du pain et pizza (que vous dégusterez au repas).  
Chaque participant repart avec un pain de 1 kilo.  
Plein tarif : 70 €. **R**

La Gîtée du Pain  
06 82 92 22 97

### RAUCOULES

#### Création autour du thème de l'automne

• 14h - 16h  
Atelier Boncompain Myriam  
200 Chemin des Balayes  
Atelier modelage argile, chaque participant réalise une coupelle remplie de fruits d'automne. Après cuisson et émaillage les pièces seront récupérées 3 semaines plus tard. Atelier pour les 5-12 ans. 18 €. **R**

Haut Pays du Velay tourisme  
04 71 59 95 73

### SAINT-AGRÈVE

#### Visite des séchoirs des Salaisons Teyssier

• 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.

**R** www.automnal-gourmand.fr

Office de Tourisme Ardèche  
Hautes Vallées 04 75 64 80 97

**DU VENDREDI 25 AU  
DIMANCHE 27 OCTOBRE**

**ROCHEPAULE**

**L'Automnal gourmand : stage  
cuisine végétale saine**

• **Chambre d'hôte Le Triskèle**  
L'alimentation est la base de la santé mais se nourrir doit aussi rester un moment de plaisir. Que vous soyez débutant ou expert en cuisine, apprenez comment préparer un repas équilibré, végétarien & ayurvédique dans le cadre reposant du Triskèle. À partir de 390 € en chambre d'hôte.

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

**VENDREDI 25 OCTOBRE**

**DUNIÈRES**

**Cours de cuisine en duo**

**« fou de chocolat »**

• 15h - 18h30

Restaurant la Tour  
7 ter Route du Fraisse


Venez cuisiner en duo (1 adulte et 1 enfant) et profiter des conseils du chef Gilles Roux. 60 € le duo. 

*Hôtel-restaurant la Tour  
04 71 66 86 66*

**JAUNAC**

**Visite de la chèvrerie**

• 15h30 :

**Chèvrerie du Bouchet-Ravaux**  
Visitez la chèvrerie du Bouchet-Ravaux 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*

**TENCE**

**Festins imaginaires**

• 20h30 – Ciné Tence

Projection-débat en présence de la réalisatrice Anne Georget (2015)

Ce film part à la quête de documents inouïs : des carnets de recettes de cuisine rédigés dans les camps nazis, au Goulag et dans les camps japonais pendant la Seconde Guerre mondiale. 


*Lieu de Mémoire 04 71 56 56 65*

**SAMEDI 26  
ET DIMANCHE 27 OCTOBRE**

**SAINT-JULIEN-  
MOLHESABATE**

**La courge sous toutes ses  
coutures**

• **Auberge Comme chez Swan**  
5 Rue de l'Etang

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

*Auberge Comme chez Swan  
04 71 58 08 00*

**SAMEDI 26 OCTOBRE**

**SAINT-PIERREVILLE**

**Journée découverte de la  
châtaigne avec 2 animations**

• **Randonnée découverte de la châtaigneraie** - Départ à 8h30  
Une randonnée pour découvrir la châtaigneraie et la fameuse comballe, reine des châtaignes. Explorez les forêts séculaires et apprenez les secrets de la culture de la châtaigne. Une balade au coeur de l'Ardèche ! (9 km Temps de marche : 3h). 7 €.


 [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)

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

• **Visite gourmande à la Maison du châtaignier** de 10 h à 12h et de 14h à 17h

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 ! Dégustation en fin de visite. Adulte : 7,50 €, enfant : 5,50 €.

 [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)

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

**SAINT-BONNET-LE-FROID**

**Atelier dégustation cépages  
méconnus**

• 11h : Vins Marcon 48 Rue du Velay  
Envie d'être étonné ? Nous vous emmenons à la découverte de cépages anciens et méconnus. Surprises garanties ! 20 €. 

*Vins Marcon 04 71 59 90 64*

**SAINT-AGRÈVE**

**Comme sur un plateau !**

• **Matinée : Fromagerie de Val**  
540 rue du Dr Tourasse  
Dégustation de différents fromages puis composition de son propre plateau de fromages. Tarif du plateau en fonction des fromages confectionnés.

*Fromagerie de Val  
07 83 32 31 18*

**SAINT-AGRÈVE**

**Rando'gourmande**

• **Départ à 14h** devant l'Office de Tourisme - 655 rue du Dr Tourasse  
Balade de 8 à 10 km environ autour de Saint-Agrève, goûter à base de produits locaux à l'arrivée. Inscription à partir de 13h30. Durée : 2h30 à 3h. 4 €.

*Rando Saint-Agrévoise  
06 80 51 75 85*

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

\* L'albus d'alcool est dangereux pour la santé.

## LAMASTRE

Visite et dégustation  
de châtaignes rôties  
• 15h30

Découvrez l'univers de la  
châtaigne le temps d'une visite  
guidée, puis dégustez-les rôties.



La Ferme du Châtaignier  
04 75 06 30 19

## LAMASTRE

Cross de la châtaigne  
• 18h30 - Centre-ville  
O'Gradins

L'Urban Trail en semi-nocturne  
est un rendez-vous à ne pas  
manquer pour les amateurs  
de la discipline. Les enfants ne  
sont pas en reste avec leurs  
propres courses. Une rôtie de  
châtaignes géante conclut  
en convivialité cette soirée  
d'automne.

Plein tarif : de 6 à 15 €.

Service des Sports de Lamastre  
06 78 99 84 24

## FAY SUR LIGNON

Atelier plateau apéritif  
• 17h : Les Délices du Mézenc

5 place du foirail  
Réalisation d'un plateau apéritif  
automnal pour 6/8 personnes,  
cours de 1h30.

Composé de charcuterie,  
fromages, fruits et crudités et  
spécialement pour l'atelier de  
l'automnal gourmand « création  
d'une courge en fromage frais ».  
55 €.

Les Délices du Mézenc  
04 43 08 15 77

## MONTREGARD

Repas conférence Gaulois

• 19h : Chemin le Masson  
Futur village gaulois  
Banquet réalisé avec des  
recettes historiques et  
archéologiques. Interventions  
sur les us et coutumes « Au  
temps des Gaulois » sur le  
thème de la cuisine et de la  
vie courante à cette époque.  
Le repas sera servi par les  
membres de la troupe VELLAVI  
IALON costumés, comme  
au temps d'Astérix et Obélix.  
Banquet sera dans la forêt, sous  
une grande tente tendue.  
25 €.

Association VELLAVI IALON  
06 62 16 76 30

## DIMANCHE 27 OCTOBRE



## SAINT-AGRÈVE

Fête de la courge  
• Le village

Découvrez un marché aux  
saveurs d'automne avec  
producteurs et artisans  
au cœur de Saint-Agrève.

Courges, châtaignes,  
pommes sont à l'honneur.  
Animation musicale. Menus  
gourmands chez les  
restaurateurs.

Plus d'informations  
en page 9

## DIMANCHE 27 OCTOBRE

## SAINT-AGRÈVE

Dégustations autour de la fête  
de la courge

• 9h -12h : Boulangerie-  
pâtisserie Au petit atelier  
466 rue du Dr Tourasse  
Dégustation du pain à la courge.  
• 9h -12h : Boucherie de  
l'Eyrieux - Place de la  
République  
Dégustation des spécialités  
proposées par l'équipe de la  
boucherie de l'Eyrieux.  
• 9h -17h : Cave Picq-Farre  
Retrouvez les vins primeurs  
ardéchois autour d'une  
dégustation chez votre caviste.  
• 9h -17h Boutique Thico,  
épicerie fine, salon de thé,  
pâtisserie - 525 rue du Dr  
Tourasse

Dégustation de « la douce »,  
spécialité Saint-Agrévoise,  
proposée à base de courge en  
l'honneur de la fête !

Venez découvrir le « délice  
d'automne », gâteau à base de  
courge et châtaigne. Produits en  
vente à la boutique.

• 9h -12h : Boulangerie-  
pâtisserie Barde - 716 Rue du  
Dr Tourasse

Dégustation des spécialités à  
base de courge réalisées par le  
boulangier.

• 9h - 12h : Charcuterie  
Boucherie Teyssier -Place de  
Verdun

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

23



© Arèche Hautes Vallées

Profitez de votre activité pour réserver un menu gourmand chez les restaurateurs partenaires !  
Tous les restaurants à partir de la page 26

## MERCREDI 30 OCTOBRE

### LE CHEYLARD

La terrasse gourmande

• 9h - 12h : Epiceyrieux  
17 place Saléon Terras  
L'équipe d'Epiceyrieux vous propose rencontres et dégustations avec les producteurs et transformateurs des Boutières. Entrée libre.

*Epiceyrieux 04 75 30 22 42*

### LE CHEYLARD


Gourmandises... châtaigne et chocolat

• 10h - 12h :  
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-JEURE D'ANDAURE

La Spiruline un super-aliment à intégrer dans vos recettes de cuisine !


• 14h : 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. Participation libre. 

*Spiruline des Monts d'Ardèche  
06 30 01 23 62*

### LAMASTRE

Atelier caféologie

• 14h - 16h  
Découvrir l'univers et l'histoire du café tout en dégustant les cafés. Adulte : 18 €.

 2 jours avant par SMS.



*Laurent Gros 06 33 39 33 15*

## JEUDI 31 OCTOBRE

### RAUCOULES

Visite à la ferme


• 10h - 12h : Ferme Petit Nice  
1115 Route de Mazeaux  
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. 3 € (déduit si achat,

 moins de 5 ans). 

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

### SAINT-CLÉMENT

Plantes et potions sauvages d'Halloween

• 14h30 : L'École du vent  
4 chemin de Largailler  
Pars accompagné sur les chemins pour cueillir des plantes et préparer ensuite potions et tisanes sauvages. Histoires et contes rythmeront cet après-midi dans le cadre d'Halloween. À partir de 6 ans, durée : 2h30. 8,50 €. 

*L'École du vent 04 75 30 41 01*

## SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 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 en page 10*

## SAMEDI 2 NOVEMBRE

### SAINT-ANDRÉ-EN-VIVARAIS

Le Trail des Champignons, un moment sportif et gourmand !

• Départs entre 8h30 et 10h30  
Salle Louis Pize

Le Trail des Champignons propose trois parcours, deux trails de 15 km (La Giroille) et de 35 km (Le Cèpe), uniquement en DUO, ainsi qu'une randonnée gourmande (La Morille) de 11 km. Ces parcours offrent une immersion totale dans les paysages de l'Ardèche pour les amateurs de sentiers et de produits locaux.

Trail Le Cèpe : 60 €/duo -  
Trail La Giroille : 30€/duo  
- Randonnée La Morille : 7€ (adulte) 5€ (enfant de moins de 15 ans)

*So Trail Experience -  
sotrailexperience@gmail.com  
06 34 24 06 20*

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

\* L'alcool est dangereux pour la santé.





### 📍 SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Dégustation d'huîtres, caillettes, châtaignes et vins locaux

• 10h - 13h : Place de la mairie

Venue de l'ostréiculteur Simon Julien, enfant de la commune, installé sur l'étang de Thau, qui nous fait déguster ses produits accompagnés de caillettes locales, châtaignes et vins des environs.

Accès libre. Dégustation gratuite. Chacun peut acheter, emporter ou déguster sur place en fonction de ses envies.

Mairie 04 75 06 58 25

### 📍 DÉSAIGNES

Visite d'une châtaigneraie chez Bogue et châtaigne

• 14h

Visite guidée d'une châtaigneraie suivie d'une dégustation de nos produits.



GAEC Bogue & Châtaigne  
06 33 98 88 96

### 📍 DUNIÈRES

Atelier cuisine enfant

• 1<sup>er</sup> atelier de 14h à 16h  
Second atelier de 16h30 à 18h30

Pâtisserie au fil des saveurs  
20 rue de l'Eglise

Cours de cuisine enfant autour des produits locaux, réalisation de mets sucrés ou salés.

Enfant dès 8 ans. 25 €.

Au fil des saveurs  
07 68 18 34 91

### 📍 LAMASTRE

Visite et dégustation de châtaignes rôties

• 15h30

Découvrez l'univers de la châtaigne le temps d'une visite guidée, puis dégustez les rôties.



La Ferme du Châtaignier  
04 75 06 30 19

“ L'Automnal gourmand se poursuit...”

**SAMEDI 9 NOVEMBRE**

### 📍 SAINT-MARTIN DE VALAMAS

Fête de la caillette et marché de pays

• À partir de 10h

Saint-Martin de Valamas vous accueille autour d'une spécialité locale : la caillette.

Concours de la meilleure Caillette, vente de caillettes, marché de Pays, repas et animation musicale.

Burger caillette : 8 €.

Comité des fêtes  
comitedesfetes07310@gmail.com

25

**SAMEDI 16 NOVEMBRE**

### 📍 SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Fête du boudin

• À partir de 9h

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.



# Menus GOURMANDS

26



## 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.

” **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.*

Jacques Marcon  
Maisons Marcon





**RESTAURANT  
LA TOUR**

7 ter rue Fraiese  
43220 Dunières  
04 71 66 86 66 **R**



**LA LOKO**

Avenue de la Gare  
43220 Dunières  
04 71 58 02 08



**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

**Saumon de  
Chanteuges**

Conservatoire  
du saumon  
43100 Brioude

**Oeufs**

Gaec du Sardier  
07520 Lafarre

*Tarifs*

**Menu :**

de 34 à 54€  
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

**Truite**

La Clavarine  
43220 Riotord

**Fromages blancs**

GAEC Délices  
des Champs  
43290 Raucoules

*Tarifs*

**Menu :**

de 25€ à 29 €  
Menu enfant : 10€

*Ouverture*

**Service midi :**  
samedi et dimanche

**Service soir :**  
tous les jours,  
dimanche soir sur  
réservation

**Jours de fermeture :**  
le midi du lundi au  
vendredi

*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 Sèoux - 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**



**BISTROT LA  
COULEMELLE**

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

*Produits travaillés*  
**Charcuterie de Pays**  
Boucherie Bonnefoy  
43290 Montfaucon-  
en-Velay

**Sorbet**

Digonnet Jean Pierre  
43190 Tence

**Fruits rouges**  
(fraises, framboises)  
Pascal Fournel  
43220 Dunières

*Tarifs*

**Menu :**  
de 25€ à 30€  
**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 frais**  
La Ferme aux  
Champignons  
07520 Saint-Pierre-  
sur-Doux

**Légumes frais  
de saison**

La Main Paysanne  
07100 Annonay

**Vins Bio IGP Ardèche**  
Domaine Mas d'Intras  
07400 Valvignères

*Tarifs*

**Menu :**  
de 18€ à 25€

*Ouverture*

**Service midi :**  
du jeudi au dimanche

**Jours de fermeture :**  
du lundi au mercredi

*Produits travaillés*  
**Pleurotes, shiitakés**  
La Ferme aux  
Champignons  
07520 Saint-Pierre-  
sur-Doux

**Morilles séchées**

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

**Filet de Boeuf**

Da Silva viandes  
43000 Polignac

*Tarifs*

**Menu :** de 39€ à 60€  
le week-end  
de 18€ à 22€ midi en  
semaine  
**Menu enfant : 16€**

*Ouverture*

**Service midi :**  
du mercredi  
au dimanche

**Service soir :**  
du mardi au samedi

**Jours de fermeture :**  
dimanche soir  
au mardi midi

*Produits travaillés*  
**Lentilles vertes**  
Robert Chouvier  
43340 Saint-Haon

**Crème double**  
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 midi  
au lundi soir

**Jours de fermeture :**  
mardi et mercredi



### L'ACTE 2

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



### LES GENÈTS 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



### LA TABLE DES 2 L

15 Place de la Gare  
43290 Raucoules  
06 99 63 75 38   
Ouverture sept. 2024

#### *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 37€ à 72€

Menu enfant : 14€

---

##### *Ouverture*

**Service midi et soir :**  
du jeudi au samedi

##### **Service midi :**

le dimanche

##### **Jours de fermeture :**

dimanche soir,  
lundi, mardi  
et mercredi

#### *Produits travaillés*

##### **Tête de veau et volaille**

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

##### **Champignons**

Maison de l'Ail  
43290 Saint-Bonnet-  
le-Froid

##### **Escargots**

Haute-Loire

---

##### *Tarifs*

##### **Menu :**

25€

---

##### *Ouverture*

##### **Service :**

midi samedi  
et dimanche  
uniquement

Menu proposé  
uniquement les week-  
ends du  
28/29 septembre  
et 5.6 / 12.13 / 19.20  
et 26.27 octobre

#### *Produits travaillés*

##### **Miel**

Nicolas Mahoudeau  
43220 Saint-Julien-  
Molhesabate

##### **Coulis de fruits**

Ferme Douceurs de  
Fruits Rouges  
43220 Saint-Julien-  
Molhesabate

##### **Fromage**

Ferme des  
Blanchardons  
43220 Dunières

---

##### *Tarifs*

##### **Menu :**

de 17€ à 24€

Menu enfant : 12€

---

##### *Ouverture*

##### **Service midi :**

du mardi au dimanche

##### **Service soir :**

samedi et vendredi  
uniquement sur  
réservation

##### **Jour de fermeture :**

le lundi

#### *Produits travaillés*

##### **Escargots**

Escargots d'Yssi  
Eric Frossard  
43200 Yssingeaux

##### **Charcuterie de Pays (jambon, jambonnette, saucisson)**

Salaisons Pichon  
43290 Raucoules

##### **Faisnelles**

Gaec Vach'Mont Bio  
43190 Tence

---

##### *Tarifs*

##### **Menu :**

de 18€ à 45€

Menu enfant : 11€

---

##### *Ouverture*

##### **Service midi :**

Lundi, mardi, jeudi,  
vendredi, samedi  
et dimanche

##### **Service soir :**

vendredi et samedi

##### **Jours de fermeture :**

mercredi  
et dimanche soir



**L'ART  
DES CHEMINS**

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



**LOU GOURMANDOU**

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

*Produits travaillés*

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

**Viande de producteurs**  
Boucherie de l'Eyrieux  
07270 Lamastre

**Légumes**  
D'Ardèche et de saison  
07190 Alissas

*Tarifs*

**Menu :**  
de 14€ à 30€  
**Menu enfant :**  
9,50€

*Ouverture*

**Service :**  
lundi, mardi  
et du jeudi au samedi

**Jours de fermeture :**  
mercredi  
et dimanche

*Produits travaillés*

**Châtaignes**  
Léo Bouet  
07310 Saint-Clément

**Fromage de chèvre**  
Léo Bouet  
07310 Saint-Clément

**Échine de porc**  
GAEC Orcimont  
43120 Monistrol-sur-  
Loire

*Tarifs*

**Menu :**  
de 23€ à 34€

*Ouverture*

**Service midi :**  
lundi, mardi  
et dimanche

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



**L'O  
À LA BOUCHE**

416 route d'Eyrium  
07160 Belsentes  
04 75 29 76 98 



**LE RELAIS DE  
ROCHEPAULE**

20 place du marché  
07320 Rochepeule  
04 75 30 84 90 

*Produits travaillés*

**Miel**

Laffont

07310 Saint-Martin-  
de-Valamas

**Crottin de chèvre**

Alain Laurent  
07160 Jaunac

**Cèpes**

Faure  
07310 Saint-Julien-  
Boutières

*Tarifs*

Menu :  
de 35€ à 40€  
Menu enfant :  
13€

*Ouverture*

Service midi :  
du mercredi  
au dimanche

Service soir :  
samedi

Sur réservation les  
soirs du mercredi  
au vendredi et le  
dimanche soir.

*Produits travaillés*

**Bleu du Mézenc**

Laiterie - fromagerie  
Gérentes  
43200 Araules

**Crème de marron**

Clément Faugier  
07000 Privas

**Côtes de blettes**

Ferme de Rapine  
Yvon et Mathilde  
07320 Rochepeule

*Tarifs*

Menu :  
de 17€ à 19€  
Menu enfant :  
10€

*Ouverture*

Service :  
midis et les soirs  
sur réservation

Jour de fermeture :  
le mercredi





**RESTAURANT  
LE 1050**

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



**LE RED FOX  
SALOON**

1535 chemin du Chiniaac  
07320 Saint-Agrève  
equiblu.es@equiblu.es.  
com 



**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  
04 26 53 05 29 

*Produits travaillés*

**Truite fumée**

Moulins du Bouchat  
43520 Le Mazet-St-Voy

**Miel**

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

**Fromages  
de Bufflonnes**

La ferme de Presles  
07570 Désaignes



**Menu « automnal  
gourmand » du  
vendredi soir au  
dimanche midi**

**Menu spécial  
« fête de la courge »  
le dimanche  
27 octobre midi**

*Tarifs*

**Menu :**  
de 17€ à 42€  
**Menu enfant : 10€**

*Ouverture*

**Service midi :** du  
mercredi au dimanche

**Service soir :**  
du mercredi au samedi

*Produits travaillés*

**Lentilles, pommes de  
terre**

GAEC de l'Alambre  
43150 Les Estables

**Fromage de chèvre  
« picodon »**

La Petite ferme  
07320 Saint-Agrève

**Crème de châtaignes**

Clément Faugier  
07000 Privas

*Tarifs*

**Menu/carte :**  
de 28€ à 32€  
et planches à partager

*Ouverture*

**Service midi :**  
dimanche

**Service soir :**  
vendredi  
et samedi

*Produits travaillés*

**Fromage de vache  
« Saint-Félicien »**

07410 Saint-Félicien

**Vin d'Ardèche  
« Chatus »**

Domaine de Grangeon  
07260 Rosières

**Crème de marron**

Vergers du Rayol  
07200 La Chapelle-  
sous-Aubenas



**Menu gourmand  
spécial « fête de la  
courge » le dimanche  
27 octobre**

*Tarifs*

**Menu/carte :**  
de 14,90€ à 24,90€  
**Menu enfant :**  
7.50€

*Ouverture*

**Service :**  
du jeudi au mardi

**Jour de fermeture :**  
mercredi

*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  
courge » le dimanche  
27 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 **R**



**LA TABLE  
D'ÉOLE**

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

*Produits travaillés*

**Lentilles**

Mickaël Fournel  
07690 Saint-André  
en Vivaraïs

**Crème de marron**

Clément Faugier  
07000 Privas

**Vin**

Champ des filles  
GAEC Mas d'Intras  
07400 Valvignières

*Tarifs*

Menu : 17€

*Ouverture*

Service :  
midi et soir

*Produits travaillés*

**Fromage de chèvre**

**Picodon AOC**  
GAEC du Pinet

07310 Saint-Clément

**Pomme de Terre**

**Label Bio**  
GAEC des cimes  
Chalancou David  
07310 Saint-Clément

**Veau fermier**

Coulardeau Olivier  
07310 Saint-Clément

*Tarifs*

Menu : 29€

*Ouverture*

Service :  
tous les jours

**Jours de fermeture :**  
jeudi et dimanche soir



**LE BISTROT DE  
ROCHEBONNE**

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



**LES HURLE  
VENTS**

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



**LE RESTAURANT  
D'ARDELAINÉ**

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



**LE TEMPS  
SUSPENDU 07**

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

*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 :  
17€

*Ouverture*

**Service :**

tous les midis,  
les soirs sur  
réservation la veille  
(minimum 10 pers.)

**Jours de fermeture :**

mardi et mercredi

*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*

**Tomme de Vache**

Gaec des Noisetiers  
43150 Le Monastier-  
sur-Gazeille

**Châtaignes**

Pierre Vidal  
07190 Saint-Pierreville

**Vin**

Chapelle des Accoles  
Florence et Olivier  
Leriche  
07210 Alissas

*Tarifs*

Menu : 23€  
Menu unique avec  
alternative végé,  
cuisine de saison  
Menu enfant : 12€

*Ouverture*

**Service :**

du mardi au dimanche  
tous les midis et tous  
les samedis soirs  
Les lundis midi  
pendant les vacances  
de Toussaint

*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 :**

tous les jours sur  
réservation



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



**LE CHÂTAIGNIER**  
14 place seignobos  
07270 Lamastre  
04 75 06 30 96



**CHEZ MAG**  
7 place Seignobos  
07270 Lamastre  
04 75 06 76 43 

*Produits travaillés*

**Trites**

Les Trites d'Andaure  
07570 Labatie-  
d'Andaure

**Caillette Ardéchoise**

Boucherie Brun  
07270 Lamastre

**Charcuterie**

Salaisons Teyssier  
07320 Saint-Agrève

*Tarifs*

Menu :  
27€

Menu enfant :  
9,50€

*Ouverture*

**Service midi :**  
toute la semaine  
sauf le lundi  
et samedi

**Service soir :**  
tous les jours

*Produits travaillés*

**Potiron / Potimarron**

Collus Christine  
et Olivier  
La ferme du Mont  
07270 Empurany

**Picodon**

Fromagerie du Vivarais  
07570 Désaignes

**Crème de châtaignes  
et châtaignes en pot**

La ferme du  
châtaignier  
07270 Lamastre

*Tarifs*

Menu :  
autour de 35€

*Ouverture*

**Service midi :**  
du lundi au dimanche

*Produits travaillés*

**Caillette**

Boucherie de l'Eyrieux  
07270 Lamastre

**Potimarron**

Cyril Dode  
07270 Lamastre

**Crème de châtaigne**

La Ferme  
du Châtaignier  
07270 Lamastre

*Tarifs*

Menu/carte :  
de 15€ à 35€

Menu enfant :  
9,90€

*Ouverture*

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






**L'ÂNE TÊTU**

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



**CHEZ  
GERMAINE**

31 rue de Macheville  
07270 Lamastre  
04 75 06 41 26 



**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 

*Produits travaillés*

**Champignons**

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

**Châtaignes**

La Ferme du  
châtaignier  
07270 Lamastre

**Courge**

La cerise sur le Râteau  
07270 Empurany

*Tarifs*

Menu/carte :  
de 36€ à 44€

Menu enfant : 15€

*Ouverture*

Service midi :  
du mercredi  
au dimanche

Service soir :  
du mardi au samedi

*Produits travaillés*

**Trites**

Les truites d'Andaure  
07570 Labatie-  
d'Andaure

**Caillette  
et charcuteries**

Boucherie de l'Eyrieux  
07270 Lamastre

**Légumes et salades**

Maison Dorne  
07270 Saint-Basile

*Tarifs*

Menu/carte :  
de 15€ à 30€

Menu enfant : 9€

*Ouverture*

Service midi :  
tous les jours  
sauf le mercredi

Service soir :  
vendredi et samedi

*Produits travaillés*

**Légumes divers**

Loïc Soubeyrand  
07570 Labatie-  
D'Andaure

**Fruits/châtaignes**

Ferme du Charpelière  
07570 Désaignes

**Fromage de Bufflonne**

GAEC Ferme  
de Presles  
07570 Désaignes

*Tarifs*

Menu/carte :  
de 18€ à 40€

*Ouverture*

Service midi :  
tous les jours  
sauf le mercredi

Service soir :  
samedi et dimanche

*Produits travaillés*

**Assortiment de  
charcuteries**

Ferme Auberge  
de Jameysse  
07570 Désaignes

**Crème de châtaignes**

La Ferme du  
Châtaignier  
07270 Lamastre

**Pelissonne de vache  
aux châtaignes**

Fromagerie du vivarais  
07570 Désaignes

*Tarifs*

Menu/carte :  
28€

Menu enfant : 13,50€

*Ouverture*

Service midi :  
tous les jours

Service soir :  
tous les jours  
sauf le dimanche



**LA TERRASSE**

1 Place Seignobos  
07270 Lamastre  
06 81 91 04 66



**CHEZ SYLVAIN**

Place de la Poste  
07270 Nozières  
04 75 08 09 63 



**MARIE-CAFÉ**

Lapras  
07270 Saint-Basile  
06 50 03 98 43



**BOULANGERIE  
CHEZ SCHULER**

18 place Montgolfier  
07270 Lamastre  
04 75 06 42 46

38

*Produits travaillés*

**Crique artisanale**  
Mougey  
07270 Lamastre

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

**Bière**  
Kokine Bière  
07570 Désaignes

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

*Ouverture*  
**Service midi :**  
du mardi  
au dimanche

*Produits travaillés*

**Miel**  
Le Rucher de la combe  
07270 Nozières

**Oignon**  
Christian Coste  
07270 Nozières

**Fromage de chèvre**  
La Ferme  
des Chapoutiers  
07270 Empurany

*Tarifs*  
**Menu :**  
de 9€ à 12€

*Ouverture*  
**Service soir :**  
vendredi et samedi

*Produits travaillés*

**Myrtilles**  
Pascal Crouzet  
07270 Lamastre

**Foie Gras**  
Marie-Café 07270  
Lamastre

**Miel**  
La Miellerie Boissy  
07160 Accons

*Tarifs*  
**Menu/carte :**  
de 11,90€ à 25€  
**Menu enfant :**  
6€

*Ouverture*  
**Service midi :**  
tous les jours  
**Service soir :**  
du mardi au 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€  
(sandwich et dessert)

*Ouverture*  
**Service midi :**  
tous les midis  
sauf le mercredi

# Leu concours L'AUTOMNAL GOURMAND



Tentez de remporter un repas chez  
l'un de nos restaurants partenaires !

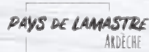
- **L'Âne Têtu** - Désaignes
- **Ferme - Auberge de Jameysse** - Désaignes
- **L'O à la bouche** - Belsentes
- **Les Platanes** - Montfaucon-en-Velay
- **La Petite Auberge** - Montregard
- **La Table des 2L** - Raucoules
- **Bistrot La Riboule** - Riotord
- **Hôtel - Restaurant Le 1050** - Saint-Agrève
- **La Coulemelle** - Saint-Bonnet-le-Froid
- **La Table d'École** - Saint-Clément
- **Les Hurle Vents** - Saint-Jeure d'Andaure
- **Le restaurant d'Ardelaine** - Saint-Pierreville
- **Comme Chez Swan** - Saint-Julien-Molhesabate

01 **Flasher**  
le QRcode

02 **Compléter**  
le formulaire  
de participation



Tirage au sort le 8 novembre 2024  
Règlement sur [www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)



# Infos PRATIQUES



## OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY TOURISME



Antenne de Montfaucon-en-Velay  
[www.hautpaysduvelay-tourisme.fr](http://www.hautpaysduvelay-tourisme.fr)  
04 71 59 95 73  
[tourisme@hautpaysduvelay.fr](mailto:tourisme@hautpaysduvelay.fr)

## OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE HAUTES VALLÉES



4 antennes :  
· Le Cheylard  
· Saint-Agrève  
· Saint-Martin-de-Valamas  
· Saint-Pierreville  
[www.ardeche-hautes-vallees.fr](http://www.ardeche-hautes-vallees.fr)  
04 75 64 80 97  
[accueil@ardeche-hautes-vallees.fr](mailto:accueil@ardeche-hautes-vallees.fr)

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LAMASTRE



2 antennes :  
· Lamastre  
· Désaignes  
[www.pays-lamastre-tourisme.com](http://www.pays-lamastre-tourisme.com)  
04 75 06 48 99  
[accueil@paysdelamastre.fr](mailto:accueil@paysdelamastre.fr)

Retrouvez-nous sur  
[www.automnal-gourmand.fr](http://www.automnal-gourmand.fr)



HAUT PAYS  
DU VELAY  
*tourisme*

