

FÊTE DU FIN GRAS 2025

7 JUIN
CHAUDEYROLLES

8 JUIN
LE CROS DE GÉORAND

FÊTE DE L'ÉLEVAGE, DE L'AOP ET DE SON TERROIR LE MASSIF MÉZENC-GERBIER

Depuis 1997, la Fête du Fin Gras marque la clôture de la saison de commercialisation de la viande AOP Fin Gras du Mézenc. Elle a lieu chaque année le premier week-end de juin, alternant entre l'Ardèche et la Haute-Loire. Bon nombre des 28 communes de l'aire géographique de l'AOP ont eu l'opportunité, au fil des ans, d'accueillir cet événement devenu un rendez-vous majeur pour le début de l'été dans tout le massif. Cette année, c'est au Cros de Géorand que nous sommes conviés.



L'AOP FIN GRAS DU MÉZENC, QU'ES AQUÓ ?

C'est le goût des grands espaces et des foin aromatisés saisis dans une viande persillée, issue de bœufs et génisses nourris à l'herbe et au foin du Mézenc.

Cette viande saisonnière est disponible, de février à juin.

La "prairie naturelle" permanente de ses terres volcaniques est la caractéristique principale et la richesse des paysages du Mézenc, de 1100 m à 1500 m d'altitude.

Une filière à taille humaine, de l'étable à l'étal.

Loin de l'élevage industriel, la qualité de la viande Fin Gras du Mézenc se construit à travers la proximité géographique et humaine, de 150 bouchers et 200 éleveurs forts d'une confiance et d'une passion partagée.

Ces particularités ont conduit à l'obtention de la prestigieuse reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée.

SAMEDI 7 JUIN

9H30

« Le Fin Gras du Mézenc et ses oiseaux »

Balade découverte dans les narces de Chaudeyrolles

10h30

Chants traditionnels avec le groupe "Barrues"

12H

Repas AOP Fin Gras (sur réservation)

14H30

Spectacle "Le Bal des mondes" animé par les Migrateurs

TOUTE LA JOURNÉE

Vente de viande AOP Fin Gras du Mézenc

"Petit Marché" de producteurs et artisans

Jeux pour enfants

Rafraichissement toute la journée à la buvette

Samedi midi à Chaudeyrolles 22€

(Menu enfant : 12 € - portion réduite)

Assiette de charcuterie

(Jambon cru d'Auvergne, pâté de campagne maison, saucisson de Haute-Loire et condiments)

Sauté de bœuf, tomates et girolles

Tagliatelles, moelleux de ratatouille au thym

Fromage local

Panacotta verveine et miel

Café

DIMANCHE 8 JUIN

DE 9H À 19H

9H30

(1h30)

Balade Contée avec Elodie Blanc sur l'histoire des seigneurs du Géorand - Rendez-vous devant l'église.

10H30

14H30

Démonstration de chiens de troupeaux : les étapes du dressage avec Les bergers des chaupous - à coté de l'église

10H30

13H30

15H00

La compagnie les Baladins du Rire animera les rues avec leur spectacle burlesque "Curiosité Ambulante".

11H00

Arrivée du défilé des animaux et des éleveurs au cœur du village accompagnés par la fanfare RythmoFiesta

11H30

Discours des officiels et apéritif musical - Sur le podium

A partir de 12H00

Ouverture du repas sous chapiteau (sur réservation)

12H30

« Viva ! », duo décalé de chansons françaises... Mais pas que !

10H30

13H00

15H45

Ryhtmo Fiesta fanfare en déambulation

13H30

15H00

16H30

Anima'OM réflexion sur l' Ostéopathie animale, démonstration sur une génisse Fin Gras

14H00

Balade guidée avec le PNR des Monts d'Ardèche sur les oiseaux des prairies - Rendez-vous devant l'église

15H30

Loto bouse : les vaches sont lâchées dans le pré!

15H45

Grande Parade du Fin Gras, défilé des éleveurs et des animaux accompagnés par la fanfare RyhtmoFiesta

17H30

Les paris du loto bouse sont bouclés !

23H30

Bal organisé par le comité des jeunes du Cros de Géorand

TOUTE LA JOURNÉE :

Marché de producteurs et d'artisans du terroir

Espace vente et dégustation AOP Fin Gras

Rencontres au village associatif & partenaires

Coiffure et jeux pour enfants

Exposition d'animaux décorés et fleuris



VIGILANCE - PARKINGS



Cette année, la topographie du village limite fortement les accès parking.

Pour un déroulement optimal, nous vous encourageons à privilégier le covoiturage et à arriver tôt.

Des navettes seront mises à disposition tout au long de la journée.

Pour nos amis randonneurs, des sentiers pédestres d'environ 3 km vous permettront de rejoindre le site à pied dans un cadre agréable.

Bon à savoir : un retour en navette pourra potentiellement être proposé en fin de journée.

Pensez à consulter régulièrement notre site.

Merci pour votre compréhension.

Dimanche midi

au Cros de Géorand 22 €

(Menu enfant : 12€ - Lasagnes de bœuf AOP Fin Gras
Fromage local, mousse choco châtaigne aux éclats de noisette)

Terrine de pot au feu bœuf Fin Gras en robe de carotte et petits légumes,
coulis de tomate au basilic

Rôti braisé de Fin Gras aux carottes, cuisson basse température

Pommes de terre au four d'autrefois

Petit flan de légumes de saison

Fromage local

Mousse choco châtaigne aux éclats de noisette

Café



Informations et réservations

www.maisondufin gras.com

04 71 56 17 67