# Les Éverements Gourmands

## GROIN EN FOLIE, FÊTE DU COCHON - EN FÉVRIER À YSSINGEAUX

Lors de la 1<sup>ère</sup> édition présentée par l'association "Goûter pur suc", les habitants se sont régalés avec le "Tout est bon dans le cochon". Marché de producteurs "spécial porc", sous chapiteau : Tripes le matin, Jambon et gratin à midi, potée auvergnate en fin de soirée. En 2018 : on brûlera le cochon comme autrefois on le faisait dans les fermes...

#### FESTIVAL DES VINS ET PRODUITS DU TERROIR - EN AVRIL À RETOURNAC

Lors de la foire des Pâquerettes, durant le week-end, de nombreux producteurs locaux et nationaux font découvrir leurs délicieux produits du terroir et leurs eavoirs faire.

#### FÊTE DU PAIN - FIN MAI À YSSINGEAUX

L'association "Goûtez pur suc" invite les boulangers à cuire leur pâte à pain dans les fours banaux des villages. En parallèle, des dégustations et animations sont organisée toute la journée dans le coeur de ville.

## FÊTE DU PAIN - FIN JUIN À FREYCENET DE SAINT-JEURES

Journée de la fête du pain avec son méchoui bio à midi et la cuisson du pain dans le four banal. Brioche géante, brocante et vide-grenier, animations musicales, groupe folklorique. Jeux pour les enfants.

## FOIRE BIO ET TERROIR - DÉBUT JUILLET À SAINT-JEURES

Marché de produits bio et terroir, conférences, librairies, stands bio-éthiques, promenades en calèche..

#### FOIRE DU TERROIR - 1<sup>ER</sup> WEEK-END D'AOÛT AU MAZET-SAINT-VOY

Produits du terroir, soirée sarassou, brocante et vide-grenier, animations musicales et de rues.

## FÊTE DE LA PÂTISSERIE - EN SEPTEMBRE À YSSINGEAUX

Lors de la 1<sup>ère</sup> édition en 2015, une animation gourmande a attiré petits et grands avec le concours du meilleur gâteau aux fruits rouges. C'est à ce moment là que la "douceur des Sucs" a été présentée pour la 1<sup>ère</sup> fois au public. Des démonstrations de chefs pâtissiers, des ateliers, des concours, des dégustations agrémentent cette journée gourmande.

## FÊTE DE LA GASTRONOMIE - DERNIER WEEK-END DE SEPTEMBRE

Chaque année, Marches du Velay - Rochebaron participent à la fête nationale de la gastronomie

#### Demandez le programme dans les offices de tourisme.

LES GASTROLERIES - 3<sup>è</sup> WEEK-END DE NOVEMBRE À MONISTROL SUR LOIRE
Fête du vin et des produits du terroir dans le cadre majestueux du Château des Evêques - Exposition-Vente avec dégustations restauration permanente, démonstrations culinaires, dans une ambiance de fête et de convivialité.

#### 🚹 FÊTE DES CHAMPIGNONS À SAINT BONNET LE FROID - 1ER WEEK-END DE NOVEMBRE

La fête des champignons réunit près de 15 000 amoureux du bon goût qui repartent avec des paniers pleins d'une multitude de bonnes choses pour toute l'année (marché aux champignons, démonstration de cuisine, fête du fin...).

## LA SEMAINE GOURMANDE SUR LE HAUT-LIGNON - VACANCES DE TOUSSAINT

Le Haut-Lignon vous propose depuis plus de 10 ans, un programme d'animations et de visites à consommer sans modération pour petits et grands, avec un partenariat avec nos restaurateurs autour des menus gourmands sur un thème différent chaque année! Soupes, épices et potages, le cochon chouchouté, couleurs d'automne, 100 ans de cuisine sur un plateau, délices en cocotte, . . .

#### foire gastronomique - les 10 et 11 novembre à bas-en-basset)

Rendez-vous incontournable de la Haute-Loire. Une cinquantaine de professionnels feront de cette manifestation un lieu de conquête des palais en proposant leurs produits, en expliquant les secrets de leur préparation, et en proposant les accords entre mets et vins. A travers les différents stands, vous aurez le plaisir de vous imprégner des savoir du terroir de différentes régions.

#### FESTI'COQS - À LA MI DÉCEMBRE À YSSINGEAUX

Un grand marché à ne pas manquer pour composer vos menus de fêtes de l'entrée au dessert. Au programme : dégustations et rencontres de producteurs (viandes, foie gras, charcuterie, volailles, crosnes, escargots, truites, chocolat, vin et champagne...)

# Des livres à dévorer

Feuilletez-les, offrez- les, trouvez-y l'inspiration....



- La pomme du Pilat, 40 recettes de Bruno Montcoudiol
- Herbes, 70 herbes sauvages et potagères, 130 recettes Régis Marcon
   Champignons, 65 champignons, 140 gestes techniques, 100 recettes, Régis Marcon
- Champignons, 65 champignons, 140 gestes tec
- L'Auvergne a du goût, toute la gastronomie est représentée par département (ENSP, B. Montcoudiol, la Verveine, les fruits rouges, les champignons...) une collection originale de Christian Izalquier
- Toques d'Auvergne, 62 recettes volcaniques par 31 chefs. En Haute-Loire, 16 recettes sont

# Top Chef!

Découvrez les trucs et astuces d'un chef de renommée et laissez-vous guider... Une expérience technique inoubliable dans l'atelier d'un "grand maître" que vous aurez plaisir à partager avec vos amis.



## **COURS DE CUISIN**

Restaurant la Tour à Dunières, Route du Fraisse I tél. 04 71 66 86 66

Ecole de cuisine Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet le Froid, Larsiallas I tél. 04 71 59 93 72

Restaurant le Fort du Pré à Saint Bonnet le Froid I tél. 04 71 59 91 83

## OURS DE PÂTISSERIE

Pâtisserie les Gourmands Disent à Dunières, 2 rue de Ville I tél. 04 71 56 38 51
Pâtisserie Bruno Montcoudiol à Monistrol sur Loire, 1 Rue du Commerce I tél. 04 71 56 16 18 91
Pâtisserie Liotier, à Yssingeaux, 28 place Maréchal Foch I tél. 04 71 59 01 49 (6 pers. maximum)
ENSP, à Yssingeaux, Château de Montbarnier I tél. 04 71 65 72 50 (formations réservées aux professionnels)

# Les Champignons

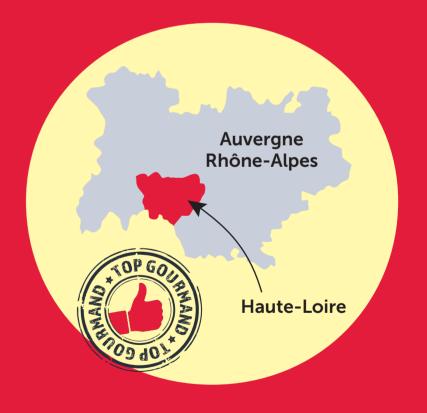


Unique en France, ce sont plus de 1 000 variétés de champignons qui poussent dans nos sous-bois... La qualité et la variété des sols, la biodiversité et la variation d'altitude sont à l'origine de ce phénomène. Après les premières poussées caractéristiques du printemps et quelques pluies miraculeuses, le mois de septembre est la période idéale pour partir à la recherche des fameux spécimens. C'est toute la nature qui est en effervescence : girolles, trompettes de la mort, pieds de moutons, coulemelles ou chanterelles grises, bolets, tapis de mousserons, belles morilles... remplissent les paniers des amateurs de champignons. Une nature qui livre ses trésors et des hommes qui les mettent en scène... Ici, tous les champignons ont atteint leurs lettres de noblesse, ils sont devenus des rois. Prenez le temps de savourer.





# GOUNT LOIRE



# Vos offices vous accueillerit...

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON Le Chambon-sur-Lignon - tél. 04 71 59 71 56

OFFICE DE TOURISME MARCHES DU VELAY-ROCHEBARON Monistrol-sur-Loire - tél. 04 71 66 03 14

> OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY Montfaucon-en-Velay - tél. 04 71 59 95 73

OFFICE DE TOURISME DES SUCS AUX BORDS DE LOIRE Yssingeaux - tél. 04 71 59 10 76

www.jeuneloire-tourisme.fr

Document non contractuel réalisé par les Offices de tourisme du Pays de la Jeune Loire - Informations d'octobre 2017

La responsabilité de ces structures ne pourrait être engagée en cas d'omissions, erreurs ou informations erronées

Création graphique et impression : Esperluette - www.pinceedecel fr

# LES PRODUITS • O • exclusifs



#### LES GOURMANDISES AUX CÈPES

égis Marcon est le premier chef à avoir cuisiné les champignons en version sucrée. Il réalise un délicieux praliné aux saveurs boisées avec le cèpe qu'il marie au chocolat : "la tablette et la tartinade chocolat et praliné de cèpe". Une étonnante mais savoureuse association. Cécile a créé sa propre recette : "le caramel aux cèpes". Elle réalise un caramel blond qu'elle décuit avec une crème infusée aux cèpes. Le chocolat et les amandes qu'elle ajoute ensuite apportent de la douceur à cette gourmandise.

- Régis Marcon à St Bonnet le Froid, Pâtisserie la Chanterelle, 1 chemin du Fanget I tél. 04 71 59 96 87
- Cécile Chapelon à Dunières, Pâtisserie les Gourmands Disent, 2 rue de Ville I tél. 04 71 56 38 51



#### LES CRÉATIONS CHOCOLAT Les chocolats de la dentellière

Coulé dans un moule qui reprend l'empreinte d'un fuseau de dentellière, ce chocolat est composé d'un chocolat de couverture noir garni d'un praliné amande noisette et d'une amande entière torréfiée et caramélisée.

- Pâtisserie Dominique Bayard à Monistrol sur Loire, 4 Rue du Commerce I tél.04 71 66 51 05
- Pâtisserie Christian Fournel à Sainte Sigolène, Place de l'Hôtel de ville I tél. 04 71 66 60 67
- Pâtisserie les gourmands disent à Dunières, 2 rue de ville I tél. 04 71 56 38 51
- Pâtisserie Liotier à Yssingeaux, 28 place Maréchal Foch I tél. 04 71 59 01 49
- Pâtisserie Chambouvet à Tence, 5 Grande Rue I tél. 04 71 59 82 14

#### Les Chocolats Le Saint Jacques

Une gourmandise à l'effigie du chemin de Saint Jacques! Coulée en forme de coquille, sa fine coque en chocolat noir 70 % croquante renferme un praliné moelleux aux amandes et noisettes. Le dessous de la coquille est un sablé croustillant à la farine de lentilles vertes du Puy.

- Eric Béal Au paradis sucré à Monistrol sur Loire, 29 Avenue de la Libération I tél. 04 71 66 51 76
- Pâtisserie les gourmands disent à Dunières, 2 rue de ville I tél. 04 71 56 38 51
- Pâtisserie Chambouvet à Tence, 5 Grande Rue I tél. 04 71 59 82 14
- Pâtisserie Liotier à Yssingeaux, 28 place Maréchal Foch I tél. 04 71 59 01 49



## LES PÂTISSERIES

## Gâteaux de voyage

Ce gâteau de voyage est né dans les laboratoires de l'Ecole nationale supérieure de la pâtisserie avec le concours de nos pâtissiers. La Douceur des Sucs est composée d'un fond de brioche, surmonté d'une compotée de fruits rouges, relevé par un financier aux agrumes (orange ou citron).

• Boulangerie Pâtisserie Idée Gourmande | Boulangerie Debard | Pâtisserie Liotier | à Yssingeaux

Ce gâteau de voyage créé par le syndicat des pâtissiers, est réalisé à partir d'un financier aux amandes, avec une compotée de framboises et il est recouvert d'une dacquoise amande.

- Pâtisserie Thierry Pesenti au Chambon-sur-Lignon, Place de la Fontaine | tél. 04 71 59 72 68
- Pâtisserie les gourmands disent à Dunières, 2 rue de ville I tél. 04 71 56 38 51
- Pâtisserie Duplat à Montfaucon en Velay, 34 Rue Centrale | tél. 04 71 59 92 51

La brioche d'Yssingeaux est née un beau jour de 1866 dans le secret du pétrin d'Hippolyte Machabert. Elle a acquis depuis, toute sa renommée. C'est dans la boutique installée face à la Chapelle des Pénitents que cette spécialité locale a vu le jour. Il s'agit d'un mélange de farine, beurre, œufs et fleur d'oranger. Le tour de main et le secret maison font le reste pour cette délicieuse couronne fondante et tendre.

• Boulangerie Debard à Yssingeaux, 18 avenue de la Marne et route de Retournac | tél. 04 71 65 14 90

C'est une brioche aux raisins et à la crème d'amandes en forme de pain, spécialité du village de Tence.

- Pâtisserie Chambouvet à Tence, 5 Grande Rue I tél. 04 71 59 82 14
- Le Fournil Tençois à Tence, 11 rue d'Annonay I tél. 04 71 59 82 56

Ce gâteau, créé par le Syndicat des Pâtissiers de Haute-Loire, est une délicieuse spécialité à base de mousse de myrtilles sauvages et crème légère à la vanille sur un biscuit Joconde (sans gluten). Une meringue italienne et fruits rouges viennent parfaire le décor.

- Pâtisserie Dominique Bayard à Monistrol sur Loire, 4 Rue du Commerce I tél. 04 71 66 51 05
- Pâtisserie Duplat à Montfaucon en Velay, 34 Rue Centrale I tél. 04 71 59 92 51
- Pâtisserie Chambouvet à Tence, 5 Grande Rue I tél. 04 71 59 82 14



## LES FROMAGES

# Fourme d'Yssingeaux

Produit laitier d'excellence, la fourme d'Yssingeaux a été créée en 1947 par Jules Gérentes. C'est un fromage au lait de vache pasteurisé à pâte persillée au bon goût de terroir. De forme cylindrique, c'est une fourme à pâte non cuite et non pressée avec sa texture souple et à la croûte sèche et fleurie dévoile toutes ses saveurs... Forte en goût, on peut la déguster nature avec un bon morceau de pain de campagne, elle est également réputée pour mettre en valeur les plats à base de viande. Elle est aussi délicieuse avec un peu de confiture

• Laiterie Araules, à Araules, le bourg | tél. 04 71 65 70 40

## La Perle de Compostelle.

Quelle idée bizarre et saugrenue... un fromage en forme de coquille. L'idée de Marie-Agnès était de créer un fromage qui ait du sens, d'où la citation sous chaque étiquette. "Parce que la coquille niversel d'amour. Parce que nous vivons en Haute Loire et que le Puv en Vela est le départ du 1er pèlerinage français.

• Ferme Chapuis à Bas en Basset, 38 route de Beauzac | tél. 04 71 66 73 54

Ce fromage fermier si particulier est typique du Velay, et son existence remonte au XVIIIe siècle. Il est fabriqué à partir de deux laits crus de vache, le lait de la veille, et le lait du jour. Il est ensuite moulé et salé à la main. Les "artisous" en auvergnat ou "artisons" (acariens) sont déversés sur le fromage, et vont assurer son affinage (de 3 semaines à 4 mois) et lui donner tout son caractère.

- Ferme des Blanchardons à Dunières, Blanchard | tél. 04 71 66 85 34 Ouvert tous les matins du lundi au samedi
- GAEC d'Orcimont L'Or des Champs à Monistrol | tél. 04 71 66 08 43
- Ferme Chapuis à Bas en Basset, 38 route de Beauzac | tél. 04 71 66 73 54 Ouvert sur RDV

Fabriqué à Beauzac par la Compagnie Fromagère de la Vallée de l'Ance avec du lait de vache provenant de la Haute Loire, le Saint Agur est un fromage avec un goût intense et une texture fondante. Ses arômes fruités éveillent de plus en plus les papilles des consommateurs français, européens, voire mondiaux!

- Ce fromage laitier se décline sous différents formats (portions, coupe, tranches...)
- Compagnie Fromagère du Val d'Ance Pirolles à Beauzac I tél. 04 71 61 47 91
- Ouvert le vendredi 9h à 12h et de 14h à 19h samedi 9 h à 13h



Le Crosne fait partie des légumes "racines" oubliés mais revient sur nos tables surtout en période des fêtes de fin d'année. Sa saveur fine, délicate et légèrement sucrée en fait un légume délicieux.

• EARL Légumes Et Saveurs à Yssingeaux, rue du Docteur Pipet I tél. 04 71 59 03 94

Vente directe : Lundi, Mardi, Mercredi et vendredi : à partir de 18h



# LES PERLES ROUGES ET NOIRES DES MONTS DU VELAY

raises, framboises et groseilles sont cultivées jusqu'à plus de 1000 mètres d'altitude par des agriculteurs qui en assurent ensemble, la production, la promotion et la mise en vente. Les techniques de l'agriculture raisonnée et le souci de perfection des producteurs garantissent la qualité des perles rouges des Monts du Velay. Un éventail de saveurs que l'on apprécie tant en fruits frais qu'en sorbets ou confitures. Fruits rouges qui sont à la base de nombreuses recettes des chefs en Haute-Loire.

- Douceurs de fruits rouges à St Julien Molhesabate, la Chalenconnière I tél. 06 83 20 82 80
- GAEC Minival à St Romain Lachalm, la Rivalière I tél. 06 03 37 71 15
- Pascal Fournel à Dunières, le Pin I tél. 06 85 41 59 31
- La ferme des Paziers à Montregard, les Paziers I tél. 06 30 33 23 88
- EARL du Soleil couchant, Michel Vérot à Ste Sigolène, Peyrelas I tél. 04 71 66 62 35
- Rouge framboise, Christel Digonnet, au Mas de Tence, Chaudier I tél. 04 71 65 41 58 / 06 35 41 10 71
- Court Marie-Fanélie à Tence, Utiac I tél. 06 77 47 16 02
- Ferrier Alain et Sébastien au Mazet-Saint-Voy, Les moulins du Bouchat I tél. 04 71 65 99 06 / 06 75 02 37 68
  La Ferme de Joux, Delphine Sabot, à Tence, Joux I tél. 04 71 59 87 80 / 06 25 75 93 09
- GIE Perles rouges des Monts du Velay à St Jeures, Pouzols I tél. 04 71 59 61 91 Ouvert juillet et août du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h30, le samedi 10h-12h.



L'entreprise "Saveurs des Sucs" créée par 4 jeunes Yssingelais produit une boisson à base de verveine qui a traversé les siècles. Pour séduire une nouvelle clientèle, ces entrepreneurs conservent l'ancienne technique, celle de la "macération", qui s'approche au plus près du goût de la verveine d'autrefois. La verveine est disponible en apéritif à 18° ou digestive à 35° et aussi en tisane pour vos soirées d'hiver. Un digestif à la framboise est également proposé.

• Saveurs des Sucs à Yssingeaux, chemin du Mas Boyer, Chatimbarbe I tél. 06 33 75 58 84 Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

# LES PRODUITS • • • Culture locale



#### Fromage de chèvre

• Ferme des Fromentaux à Retournac, Le Mazel I tél. 06 42 78 53 73 - Vente à la ferme de mai à novembre le vendredi de 16h à 19h

- Chèvrerie de Limenesse à Dunières, Limenesse I tél. 06 31 63 18 45 Ouvert en semaine, après 14h
- Ferme des Brebiquettes à Fressinet à Riotord I tél. 06 81 11 66 41
- Fromagerie ouverte le vendredi de 15h à 18h30 d'avril à octobre et de 16h à 18h de novembre à mars
- Ferme des Blanchardons à Dunières, Blanchard I tél. 04 71 66 85 34 Ouvert tous les matins du lundi au samedi
- Chevrerie du Plateau à Montregard, Le Cros de Franc I tél. 04 71 59 98 20 Ouvert tous les soirs dès 17h
- La ferme de Lérob à Tiranges, lieu dit Le Cros I tél. 06 41 81 19 00
- GAEC d'Orcimont L'Or des Champs à Monistrol | tél. 04 71 66 08 43
- La Ferme de Joux, Chabrirou du Velay, Delphine Sabot, à Tence, Joux I tél. 04 71 59 87 80 / 06 25 75 93 09
- La Cabriole à Tence, Paulhachon I tél. 04 71 65 05 22
- La Ferme du Fromental à Tence, Le Fromental I tél. 04 71 58 46 25
- Chevrerie du Liard à Retournac, Le Liard I tél. 04 71 65 24 73
- SCEA La Cabrette à Retournac, les Chaumettes I tél. : 06 95 92 28 49 • La chèvre fleurie à St Pal de Chalencon, Combreaux I tél. : 06 76 60 19 53



## Fromages de Brebis

• Le Pêcher, Jean-Régis Charreyre, à Tence, Le Pêcher I tél. 04 71 59 88 23. Label AB

• La ferme de Lérob à Tiranges, lieu dit Le Cros I tél. 06 41 81 19 00



## Fromages au lait de vache

- Ferme Chapuis à Bas en Basset, 38 route de Beauzac I tél. 04 71 66 73 54 GAEC Lou Becou à Tiranges, le Bec I tél. 06 21 84 70 41 Bio
- GAEC d'Orcimont L'Or des Champs à Monistrol | tél. 04 71 66 08 43



• Ferme de Treslemont à Yssingeaux, Treslemont I tél. 04 71 65 17 28 / 06 08 43 77 87 - Ferme ouverte sur réservation • Ferme des Blanchardons à Dunières, Blanchard I tél. 04 71 66 85 34 - Ouvert tous les matins du lundi au samedi

• Ferme des Blanchardons à Dunières, Blanchard I tél. 04 71 66 85 34 Ouvert tous les matins du lun au sam

- Chèvrerie de Limenesse à Dunières, Limenesse I tél. 06 31 63 18 45 en semaine après la traite 14h • GAEC d'Orcimont L'Or des Champs à Monistrol I tél. 04 71 66 08 43
- La Ferme du Montillon à Beauzac, Le Rousson I tél. 04 71 61 48 19 • Le GAEC de la Fleur des Prés à St Pal de Mons, La Faye I tél. 06 25 15 82 78
- Ferme Chapuis à Bas en Basset, 38 route de Beauzac I tél. 04 71 66 73 54
- GAEC du Nid, Famille Valla, au Chambon sur Lignon, Mannissolle | Faisselles, yaourts | tél. 04 71 65 88 59 / 06 85 16 01 52



## A base de fruits (produits transformés)

• EARL de L'Oustaou à Retournac, Les Revers I Confitures et sirop de fruits rouges I tél. 04 71 59 42 81 / 06 31 24 04 20

- Tous les jours sur réservation • Douceurs de Fruits Rouges à Saint Julien Molhesabate, La Chalenconnière I tél. 06 08 43 81 82 / 06 83 20 82 80
- Ferme des Paziers à Montregard, Les Paziers I tél. 04 71 65 62 27
- Ferme des Ovanches à Bas en Basset, Thézenac I tél. 06 73 88 89 44 • La ferme de mes parents à Saint Pal de Chalencon, lieu dit le Villard I tél. 04 71 61 38 50

• Marie Françoise Bourgeat à Retournac, Jussac I tél. 04 71 59 41 23 - Tous les jours sur réservation

• Rouge framboise, Christel Digonnet, au Mas de Tence, Chaudier I tél. 04 71 65 41 58 / 06 35 41 10 71



## A base de légumes bio (produits transformés)

• GAEC d'Artias à Retournac, le Corset I Ketchup, confit d'oignons, chutney tomates, relish betteraves tél. 04 71 61 15 85 / 07 77 07 20 93 - ouvert les mardis et vendredis de 18h à 19h



## Miel de sapins, miel de montagne

- Miellerie du Trifoulou à Montregard, Fours I tél. 04 71 59 91 43 ouvert de mi-juillet à fin août les mardis et mercredis de 15h
- à 18h et sur RDV le reste de l'année Berger Frédéric à Bas en Basset I tél. 06 45 45 85 21
- Le rucher du clos à Bas en Basset, 11 chemin des terres glaises, Saint Julien I tél. 04 71 61 80 43 • Au rucher Saint-Voy, Famille Guilhot, au Mazet Saint Voy, Les Hostes (Label AB) I tél. 04 71 65 04 82 Ouvert tous les jours sauf le dimanche. En dehors de juillet et août, téléphonez avant votre passage

# • Miellerie du Pinet, Michel Dumas, à Monistrol sur Loire, Le Pinet I tél. 06 81 25 04 69

## Charcuteries

GAEC de Fontbonne, Elevage de porcs, à Yssingeaux, La Chazelie

• Sébastien GALLAND à Tence, Pleyne I tél. 04 43 08 61 52 / 06 72 41 97 18

- tél. 04 71 59 10 75 / 06 79 43 19 46. Toute l'année les vendredis et samedis, autres jours sur réservations
- Produits fermiers de Boisset, Cédric Paulin, à Boisset I tél. 04 71 61 39 94 Vente directe du lundi au samedi de 8h30
- tél. 06 73 88 89 44 l Ouvert de mai à septembre
- Danthony élevage de porcs et vente directe à Dunières et Montfaucon (boucheries) I tél. 04 71 66 82 90 • GAEC des traditions fermières à Araules, les Vestias I Génisses, veaux, porcs, agneaux I tél. 04 71 66 27 46 / 06 62 16 01 57 Vente directe au magasin les vendredi et samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 et dimanche de 9h à 12h
- EARL Grail elevage de porcs à Yssingeaux, Apihac I tél. 04 71 65 19 70 / 07 70 47 50 30 Vente à la ferme tous les jours sauf jeudi matin, vendredi matin et dimanche en journée • GAEC du pays des Sucs à Yssingeaux, la Collange I tél. 04 71 56 06 39 / 06 18 15 31 62. Ouvert tous les jours sur réservation

• Ferme des Ovanches à Bas en Basset, Thézenac I Merguez de brebis élevées et fabriquées à la ferme

• La Ferme des Ombrages, Alain RUEL, au Mazet-Saint-Voy, Les ombrages I tél. 04 71 65 09 98 • GAEC du Petit Nice, à Raucoules, Salettes I tél. 04 71 65 69 12

# RETROUVEZ d'AUTRES SPÉCIALITÉS SUR NOTRE SITE : http://www.jeuneloire-tourisme.fr/

# Jes Points de Vente

#### Saveurs des Fermes d'Yssi

à Yssingeaux, Route de Retournac I tél. 04 71 65 20 87 Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 18h30

à Monistrol sur Loire, ZA le Pêcher I tél. 04 71 66 55 09 Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h

au Mazet-Saint-Voy, Place des Droits de l'Homme, route du Chambon I tél. 04 71 65 07 32

#### Coeur d'Artichaut

à Tence, 22 rue d'Annonay I tél. 04 43 08 18 54

au Chambon-sur-Lignon, 6 route de Tence I tél. 04 71 65 42 59

#### Le saucisson, c'est chez Gaston!

au Chambon-sur-Lignon, 5 bis lieu-dit Le carrefour I tél. 06 74 71 51 10

#### GIE Perles Rouges des Monts du Velay à Saint-Jeures I tél. 04 71 59 61 91

Ouvert juillet et août, du lundi au vendredi 10h-12h et 15h-17h30 et samedi 10h-12h

# Jes Marchés

# MARCHÉS HEBDOMADAIRES

de 8 h à 12 h toute l'année

mardi: Sainte Sigolène, Tence mercredi : Montfaucon en Velay, Bas en Basset, Saint Pal de Chalencon, Retournac, Le Chambon sur Lignon (juillet aout)

dimanche: Bas en Basset, Saint Pal de Chalencon, Saint Maurice de Lignon, Yssingeaux

jeudi : Yssingeaux - le plus important marché de Haute-Loire, Le Mazet-Saint-Voy vendredi: Riotord, Dunières, Monistrol-sur-Loire samedi : le Chambon sur Lignon, Boisset (en juillet et août le soir)

MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS de 17h à 20h de fin juin à début septembre samedi : Sainte Sigolène et Monistrol-sur-Loire



# Goûters & visites à la ferme

La Ferme des Fromentaux à Retournac. les Fromentaux Découverte de la chèvrerie et du fournil, suivi d'un goûter paysan confectionné à partir des produits fabriqués sur place. Sur RDV en été uniquement au 07 77 07 90 23

Découverte des cultures de Perles Rouges du Velay (fraises, framboises...) et le goûter fermier.

## Sur RDV au 06 08 43 81 82 / 06 83 20 82 80

Ferme bio d'Anne-Marie à Sainte Sigolène, Les Combes Ferme traditionnelle: veaux, vaches, chiens, chats et poules - AB - Goûter maison

Au fil de l'eau, Jardin de Cocagne à Monistrol-sur-Loire. Le Bruchet

Douceurs de Fruits Rouges à Saint Julien Molhesabate, la Chalenconnière

Ouvert sur RDV au 06 33 78 15 85

Beauz'anes Grand Champ à Beauzac, Grand Champ Ânes éduqués pour la randonnée, chevaux, volailles fermières ou rares, lapins, palmipèdes. Goûter maison - Sur RDV au 07 63 53 43 43

#### Site de maraîchage AB - goûter ou apéro légumes - animation sur le bio, etc.. Sur RDV au 04 71 58 44 18 / 07 63 53 43 43

La ferme des Ovanches à Bas en Basset, Thézenac Découverte d'un métier passion - Visite de la ferme : brebis, agneaux, chiens, ânes, volailles...

## Au plaisir fermier. Anim'essence à Boisset. L'Herm

Goûter fermier - Sur RDV au 06 73 88 89 44

Ferme bovine avec robot de traite, glaces artisanales - Sur RDV au 06 75 89 36 08

#### La Maison de l'Escargot à Grazac, Andrillon Visite et dégustation sur RDV au 04 71 59 32 00

L'escargot d'Yssi à Yssingeaux, Neyrial

Visite et dégustation sur RDV au 06 31 79 19 75 Miellerie du Trifoulou à Montregard, Fours Visite de la miellerie avec vidéo explicative, ancienne ruche, fabrication du miel en saisor

## Sur RDV au 04 71 59 91 43 La Ferme de l'Autre Monde à Saint-Jeures, Les Gardes

Fabrication du savon au lait d'ânesse, et goûter à la ferme.

Casse-croûte paysan ou goûter, et visites thématiques (land'art, atelier pain, contes) Sur RDV au 06 12 49 99 95 / 04 71 59 01 76

Ferme et Savonnerie du Velay à Tence, Chenebeyre-Le Mascourtet

# Rouge Framboise au Mas-de-Tence, Chaudier

Goûter à base de fruits rouges, et visite. Sur RDV au 04 71 65 41 58 / 06 35 41 10 71

Sur RDV au 04 71 61 35 99

Ferme de Joux à Tence, Joux

Visite de la chèvrerie, production de fruits rouges, et goûter à la ferme. Sur RDV au 04 71 59 87 80 / 06 25 75 93 09





Nous avons sélectionné une liste de restaurateurs qui proposent une cuisine de qualité à base de produits locaux et qui sont, soit référencés dans des guides gastronomiques reconnus: Michelin Gault et Millaut, bottin gourmand..., soit classés 3 cocottes au sein des Logis de France.

Maître restaurateur - Toques d'Auvergne - Michelin (Bib gourmand)

à Yssingeaux, 5 place de la Victoire I tél. 04 71 59 06 54

#### **RÉGIS ET JACQUES MARCON**

Michelin (3 etoiles Cité Michelin) Bottin Gourmand - Gault Millau -Toques d'Auvergne à Saint-Bonnet-Le-Froid, Larsiallas I tél, 04 71 59 93 72

Michelin (Bib gourmand) Bottin Gourmand - Gault Millau - Toques d'Auvergne à Saint-Bonnet-Le-Froid, Place aux champignons I tél. 04 71 59 96 09 / 06 50 06 50 78

Michelin (Bib gourmand Cité Michelin) Logis (3 cocottes) Gault Millau -Toques d'Auvergne

## à Saint-Bonnet-Le-Froid, Le Fort du Pré I tél. 04 71 59 91 83

#### Logis (3 cocottes) Gault Millau - Toques d'Auvergne à Dunières, 7 ter rue Fraisse I tél. 04 71 66 86 66

LA COULEMELLE

# Michelin (Cité Michelin) - Bottin Gourmand - Gault Millau - Toques d'Auvergne

LES FEUILLANTINES Cité au Michelin

# à Saint Pal de Mons, La Vialatte I tél. 04 71 75 63 25

L'AIR DU TEMPS 1 toque GM- cité au Michelin

#### à Beauzac, Confolent I tél. 04 71 61 49 05 LA POSTE, Béatrice et Hervé VIAL

3 cocottes Logis de France à Tence, 12 rue de Saint-Agrève I tél. 04 71 56 39 25

#### **CLAIR MATIN** Célick BARD 3 cocottes Logis de France au Chambon sur Lignon, Les Barandones I tél. 04 71 59 73 03

**BEL HORIZON** Guillaume CHAZOT Cité Michelin au Chambon sur Lignon, 24 chemin de Molle I tél. 04 71 59 74 39

AUBERGE LOU PINATOU

**FERME AUBERGE** 

Michelin (Bib gourmand) - Maître restaurateur - Bottin gourmand à Solignac-Sous-Roche, Les Eyssards I tél. 04 71 65 21 54

Ferme auberge La Cabriole à Tence, Paulhachon I tél. 04 71 65 05 22

# La Soupe aux Choux une recette locale



Par René Beau, chargé de la vie associative et locale

Pour 4 personnes

480 g de saucisse de viande

#### 400 g de choux frisés 800 g de pommes de terre

1- Dans une marmite, porter de l'eau à ébullition

2- Ajouter le lard vieux jusqu'à la reprise de l'ébullition

5- Laisser mijoter une bonne heure à feu doux avant le service. Accompagner la soupe avec saucisse, lard, cuits à part, et pain de seigle.

multiplier les proportions! Faite en grosse quantité, elle est



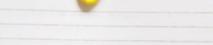












480 g de lard 520 g de choux blancs

130 g de lard vieux (gras)

3- Ajouter ensuite les pommes de terre tranchées, saler, poivrer 4- En fin de cuisson des pommes de terre, rajouter les choux blancs et les choux frisés, laisser encore cuire le tout.

Un régal à déguster entre amis... ne pas oublier, alors, de





