

ENTRE **ARDÈCHE & HAUTE-LOIRE**

ÉDITION
#04



L'Automnal
GOURMAND
L'ART DES PRODUITS LOCAUX



28 > 03
SEP. NOV.



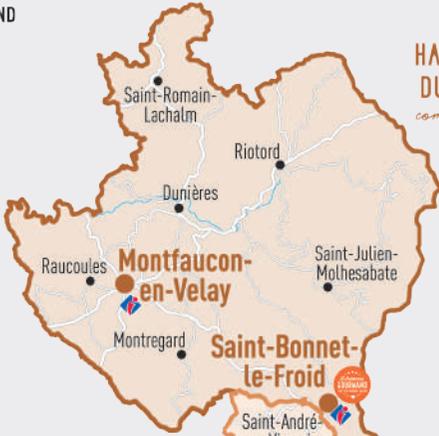
VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS

SAINT-ÉTIENNE

CLERMONT-FERRAND

LYON

HAUT PAYS
DU VELAY
communauté



Montfaucon-en-Velay

Saint-Bonnet-le-Froid

PAYS DE LAMASTRE
ARDECHE



Saint-Agrève

Désaignes

Lamastre

VALENCE >

< LE PUY-EN-VELAY



Saint-Martin-de-Valamas

Le Cheylard

Saint-Pierreville

Saint-Clément

Mont Mezenc

Mont Gerbier de Jonc

VALEYRIEUX
communauté de communes

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^{ème} 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^{ème} 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

12 & 13
OCTOBRE

CASTAGNADES
Les fêtes de la châtaigne 2024

 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
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

📍 Désaignes

FOIRE À LA CHÂTAIGNE

Castagnades



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



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
www.saintbonnetlefruid.fr



DÉCOUVREZ L'UNIVERS DE LA *châtaigne*

**DU 1^{ER} 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

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 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

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

DU 1^{ER} 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

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 ». **b**

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. **b**

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 €. **R**

Vins Marcon 04 71 59 90 64

R Pensez à réserver lorsque vous voyez ce symbole. **b** 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 torréfaction



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.

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 €.

Au fil des saveurs
07 68 18 34 91

SAINT-BONNET-LE-FROID

Visite atelier de torréfaction et dégustation

• Saba Torréfaction

5 Rue du Velay

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

Saba Torréfaction
04 71 56 10 54

SAINT-BONNET-LE-FROID

Visite atelier de torréfaction et dégustation

• Saba Torréfaction

5 Rue du Velay

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

Saba Torréfaction
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 €.

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

InHOBliales 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

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 têté



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

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

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

© prostoaléh-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'Odyssée
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 émailage 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 torréfacteur 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

*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

*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 boulanger.

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

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

23



© Arêche 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-CLÈMENT

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 -
sotraillexperience@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^{er} 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 différents 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**

28

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 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

Faisselles

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
equiblues@equiblues.
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 



**LA TABLE
D'ÉOLE**

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

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 végété,
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 Truites 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

Truites

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

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-Molhesabat

01 **Flasher**
le QRcode

02 **Compléter**
le formulaire
de participation



Tirage au sort le 8 novembre 2024
Règlement sur www.automnal-gourmand.fr

Infos PRATIQUES

OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY TOURISME

Antenne de Montfaucon-en-Velay
www.hautpaysduvelay-tourisme.fr
04 71 59 95 73
tourisme@hautpaysduvelay.fr

OFFICE DE TOURISME ARDÈCHE HAUTES VALLÉES

4 antennes :
· Le Cheylard
· Saint-Agrève
· Saint-Martin-de-Valamas
· Saint-Pierreville
www.ardeche-hautes-vallees.fr
04 75 64 80 97
accueil@ardeche-hautes-vallees.fr

OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LAMASTRE

2 antennes :
· Lamastre
· Désaignes
www.pays-lamastre-tourisme.com
04 75 06 48 99
accueil@paysdelamastre.fr

Retrouvez-nous sur
www.automnal-gourmand.fr

PAYS DE LAMASTRE
ARDÈCHE

L'OFFICE
DE TOURISME
DE VAL VERDUX
Ardeche
HAUTES VALLÉES

HAUT PAYS
DU VELAY
tourisme

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

L'Automnal
GOURMAND
L'ART DES PRODUITS LOCAUX

