

PARTAGEZ le terroir en plein air et à table!

2014 / 2015



Rand bistr ot

*Une rando
accompagnée*

*Une rencontre
autour d'un produit
de terroir*

*Un repas
dans un Bistrot de Pays*

Pays de l'Ardèche méridionale



Bienvenue dans nos “Bistrots de Pays” !

Sur les 250 établissements que compte ce label national, vous en trouverez 15 en Ardèche méridionale.

Chaque établissement propose des animations et une restauration de qualité élaborée avec des produits du terroir et le plus souvent d’autres services (journaux, dépôt de pain, épicerie, etc.).

L’accueil y est chaleureux et s’accompagne de connaissances sur le patrimoine local et d’un esprit de partage. Plus qu’une table, un Bistrot de Pays est un véritable lieu de vie avec une dimension culturelle et un respect des traditions.

Ambassadeurs de leur territoire, relais multiservices, lieux de vie culturelle... Le Bistrot de Pays c’est tout cela et bien plus encore !



Edito

Terre de couleurs, de saveurs et de senteurs, le Pays de l'Ardèche méridionale offre d'innombrables possibilités de découverte : villages perchés, patrimoine bâti remarquable, nature préservée, produits du terroir enviés, panoramas à couper le souffle ...

Autant de richesses qui se déclinent à l'envie selon l'altitude, les saisons et les versants. De la garrigue méditerranéenne baignée de soleil à l'immensité sauvage des hauts plateaux volcaniques, en passant par les terrasses des pentes cévenoles, tout est ici authenticité et générosité.

Une « qualité de territoire » que les 15 Bistrots de Pays de l'Ardèche méridionale, souvent derniers commerces ouverts à l'année dans des villages tous aussi pittoresques, se font forts de mettre à l'honneur. Pour transmettre un héritage :

Celui d'un Pays où la nature s'est faite artiste, du Pont d'Arc au Mont Gerbier-des-Joncs.

Le Pays des premiers artistes de l'humanité, relayés aujourd'hui par des artisans d'art reconnus.

Un Pays où la cuisine est un art de vivre sans cesse renouvelé, entre tradition et modernité.

Un Pays où l'agriculture a façonné des terroirs d'exception, consacrés par de nombreux labels de qualité.

Un Pays où les sentiers de randonnée dessinent sur la carte une mosaïque infinie.

Et, c'est bien à cette rencontre inédite entre culture et nature que « Rando Bistrot® » entend vous convier. Dans la convivialité et la bonne humeur mais aussi dans la compréhension et le respect des liens que tissent les hommes et les femmes de ce territoire avec leur environnement. Un patrimoine vivant, à partir duquel se réinvente aussi l'économie locale.

Avec « Rando Bistrot® », la découverte est dans l'assiette et dans les échanges humains autant que sur les chemins. Car, qu'il soit restaurateur, accompagnateur, agriculteur ou artisan d'art, chacun saura vous faire partager son métier, entre passion et exigence.

Avec « Rando Bistrot® », venez-vous imprégner de cette terre d'exception avec les gens qui la font vivre !

**Le Président du Syndicat Mixte
du Pays de l'Ardèche méridionale**

Georges Fangier



Pour vous repérer... en Ardèche méridionale



Sommaire

| | | | |
|--|------|---|----------|
| Bienvenue dans nos « Bistrots de Pays »! | p. 2 | Informations pratiques | p. 7 |
| Édito | p. 3 | Spécial groupes | p. 8 |
| Carte de l'Ardèche méridionale | p. 4 | Séjours en Cévennes | p. 23 |
| Sommaire | p. 5 | Des professionnels engagés et passionnés à votre service! | p. 24/25 |
| Calendrier | p. 6 | Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche | p. 26 |
| | | Les conditions de réservation et d'annulation | p. 27 |

Les Randos Bistrot

A pied

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|------|
| 3 La haute vallée de la Borne | Auberge du Bez / Borne | 2, 3 et 4 juillet | p.11 |
| 6 A la découverte du diamant noir et de son écrin | Auberge La Farigoule / Bidon | 7 février, 21 février | p.14 |
| 7 Découvrez tous les secrets d'un potager | Auberge Chez Baratier / Laviolle | 20 septembre, 18 octobre | p.15 |
| 8 Sentiers de chèvres dans la vallée de l'Ibie | Restaurant au Levant / Saint Maurice d'Ibie | 20 septembre, 24 et 25 octobre | p.16 |
| 9 Pêche et panoramas sur le plateau de Montselgues | Auberge de l'Aure / Montselgues | 27 septembre | p.17 |
| 12 L'arbre à pain en Cévennes Ardéchoises | Au Bon Port « Chez Yette »/ St Mélanie | 4 octobre, 18 octobre | p.20 |
| 13 Tendre châtaigne, au cœur de la vallée de la Thines | Auberge de Peyre / St Pierre St Jean | 11 octobre, 25 octobre | p.21 |
| 14 Les secrets des vins naturels | La Tour Cassée / Valvignères | 18 octobre | p.22 |

En raquettes

| | | | |
|---|------------------------------|---|------|
| 4 De la forêt des Chambons au sommet des Valadous | Auberge du Bez / Borne | 1 ^{er} , 8 et 15 février | p.12 |
|---|------------------------------|---|------|

A vélo

| | | | |
|--|--|---|------|
| 1 Rando plateau et Fin Gras du Mézenc | Chez Lévêque / Sagnes et Goudoulet | 14 juin, 15 juin | p.9 |
| 2 Recettes culinaires et cosmétiques aux plantes sauvages de pays | Chez Lévêque / Sagnes et Goudoulet | 24 juillet, 7 août et 7 septembre | p.10 |
| 5 Sur le chemin d'une fleur sacrée | Auberge La Farigoule / Bidon | 19 juillet | p.13 |
| 10 A la découverte des ateliers de la « Rue des Arts » | Le Bec Figue / Labeaume | 27 septembre | p.18 |
| 11 A la rencontre des artistes de Pépit'art : gravure, céramique et verre en toute complicité ! | Le Bec Figue / Labeaume | 25 octobre, 6 novembre | p.19 |

Séjour en Cévennes

| | | |
|--|---|------|
| 15 Le Piémont Ardéchois par ses Bistrots de Pays | Du 25 au 29 août, du 1 ^{er} au 5 septembre | p.23 |
|--|---|------|

Calendrier

14 juin, 15 juin

1 Rando plateau et Fin Gras du Mézenc..... Chez Lévêque / Sagnes et Goudoulet..... p.9

24 juillet, 7 août et 7 septembre

2 Recettes culinaires et cosmétiques aux plantes sauvages de pays..... Chez Lévêque / Sagnes et Goudoulet..... p.10

2, 3 et 4 juillet

3 La haute vallée de la Borne..... Auberge du Bez / Borne..... p.11

1^{er} février, 8 février et 15 février

4 De la forêt des Chambons au sommet des Valadou en raquettes..... Auberge du Bez / Borne..... p.12

19 juillet

5 Sur le chemin d'une fleur sacrée..... Auberge La Farigoule / Bidon..... p.13

7 février, 21 février

6 A la découverte du diamant noir et de son écrin..... Auberge La Farigoule / Bidon..... p.14

20 septembre, 18 octobre

7 Découvrez tous les secrets d'un potager..... Auberge Chez Baratier / Laviolle..... p.15

20 septembre, 24 et 25 octobre

8 Sentiers de chèvres dans la Vallée de l'Ibie..... Restaurant au Levant / Saint Maurice d'Ibie..... p.16

27 septembre

9 Pêche et panoramas sur le plateau de Montselgues..... Auberge de l'Aure / Montselgues..... p.17

27 septembre

10 A la découverte des ateliers de la « Rue des Arts »..... Le Bec Figue / Labeaume..... p.18

25 octobre, 6 novembre

11 A la rencontre des artistes de Pépit'art : gravure, céramique et verre en toute complicité !..... Le Bec Figue / Labeaume..... p.19

4 octobre, 18 octobre

12 L'arbre à pain en Cévennes Ardéchoises..... Au Bon Port « Chez Yette »/ St Mélaney..... p.20

11 octobre, 25 octobre

13 Tendre châtaigne, au cœur de la vallée de la Thines..... Auberge de Peyre/ St Pierre St Jean..... p.21

18 octobre

14 Les secrets des vins naturels..... La Tour Cassée / Valvignères..... p.22

Du 25 au 29 août, du 1^{er} au 5 septembre

15 Séjour Le Piémont Ardéchois par ses Bistrots de Pays..... Borne, Loubaresse, St Mélaney..... p.23

N° de la Rando Bistrot

Commune

Nom de la Rando Bistrot

Informations pratiques

Descriptif de la Rando Bistrot

Menu proposé par le Bistrot

Hébergement disponible*

Nom du Bistrot

Nom de votre guide

Rencontre

Date(s) de la Rando Bistrot

Tarifs

Informations pratiques

Niveaux de difficulté

Le niveau est défini en fonction du dénivelé et du nombre de kilomètres. Il faut prendre en compte ces critères (dans la rubrique « Pratique » de chaque Rando Bistrot) avant de choisir votre Rando Bistrot.

*Hébergement

La réservation des chambres se fait directement auprès du Bistrot de Pays.

Matériel à prévoir

Bonnes chaussures, vêtements adaptés, lunettes de soleil, crème solaire, bouteille d'eau, barres céréalières, appareil photo, jumelles et sac à dos (lampe de poche ou lampe frontale pour les sorties du soir). Attention : Les chaussures de ville et à talon ne seront pas acceptées.

Tarif enfant

Réservé aux enfants à partir de 5 ans et jusqu'à 12 ans.

Spécial groupes

Rando Bistrot® à la carte, c'est possible !



Envie de (vous) faire plaisir ?

Une idée de cadeau originale ?

Une occasion à fêter ?

Crédit photos :

Pierrick Bourgault, Noël Bigard, Peggy Fargier, Fred Pinna, ADT Ardèche, Romain Lamontagne, Aurélien Lambert, André Laurent, Cécile Mathieu, Séverine Alix, Philippe Fournier, Olivier Peyronel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vous avez envie d'organiser une évasion pleine de gourmandises ou de vous retrouver entre amis ? N'hésitez pas à choisir la Rando Bistrot qui saura vous régaler ! L'Agence Slice of France est à votre entière disposition pour vous accompagner dans vos choix.

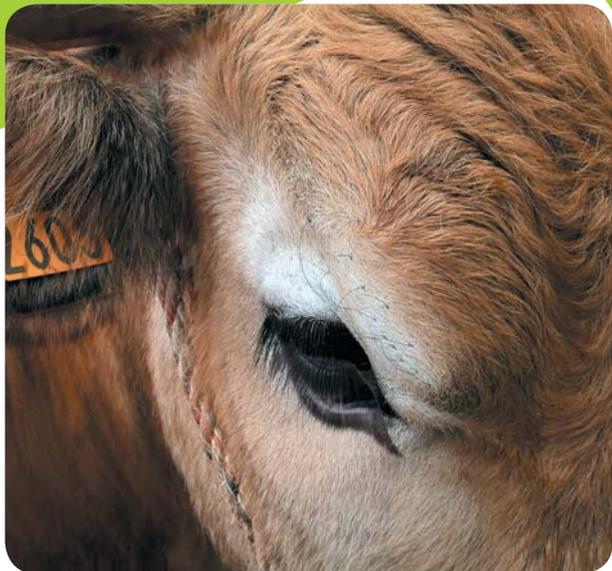
Votre contact pour toute réservation :

Pierre GERAULT
agence Slice of France à Orgnac
Tél. 06 52 65 68 50
pierre.gerault@slice-of-france.com
www.slice-of-france.com

1

SAGNES ET GOUDOULET

Rando plateau et Fin Gras du Mézenc



La Montagne Ardéchoise est un terrain de jeux exceptionnel pour toutes les activités de pleine nature mais n'en reste pas moins une terre d'élevage de grande qualité.

A vélo à assistance électrique, nous cheminerons à travers les pâturages jusqu'à la ferme de Malbastit. Ici, Michel Jourdan, éleveur de bœufs AOC Fin du Gras du Mézenc, nous dévoilera tous ses secrets pour obtenir une viande de qualité exceptionnelle.

De la fourche à la fourchette, il ne nous restera plus qu'à déguster ce fameux Fin Gras mitonné par Huguette au Bistrot de Pays « Chez Lévêque », étape incontournable des randonneurs et des cyclistes.

Le retour se fera par les crêtes et ses superbes paysages entre vallées et montagnes.



Bistrot
Chez Lévêque

Votre guide
Un accompagnateur
de l'Agence La Burle
Randonnées

Rencontre
Michel Jourdan

Dates
14 juin, 15 juin

Menu

Emincé de collier aux échalotes
sur son lit de salade

•
Braisé aux «orles» (épinard sauvage)
et poêlée de pomme de terre

•
Assiette de desserts

•
Boissons comprises
dans le menu :
25 cl de vin et un café

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
à vélo à assistance électrique
- **Heure de rendez-vous** : 9h
- **Lieu de rendez-vous** :
Agence La Burle à Ste Eulalie
- **Heure de fin prévue** : 17h
- **Parcours** : 32,5 kms, 560m de dénivelé, niveau facile.
- **Équipement à prévoir** : tenue de sport adaptée à la pratique du vélo, baskets, coupe vent, lunettes, petit sac à dos avec de la boisson, gants et bonnet suivant la météo. Casque fourni.

Tarif unique
65,50 €

2

SAGNES ET GOUDOULET

Recettes culinaires et cosmétiques aux plantes sauvages de pays



Découvrez les plantes sauvages des sources de la Loire de façon insolite avec un vélo à assistance électrique. De Sainte Eulalie à Sagnes et Goudoulet, votre guide vous présentera la flore spécifique qui contribue à la richesse de la Montagne Ardéchoise.

Souvent méconnues, de nombreuses espèces sont pourtant comestibles. Le déjeuner concocté par Huguette sera l'occasion de découvrir toutes les spécialités aux plantes sauvages dans un Bistrot de Pays devenu une étape incontournable pour les randonneurs et les cyclistes.

L'après-midi, après un passage par le Mont Gerbier de Jonc et la découverte de ses plantes rares et endémiques, nous visiterons l'atelier de transformation de plantes chez Fabien, herbaliste à la Grange de la Garde.



Bistrot
Chez Lévêque

Votre guide
Un accompagnateur
de l'Agence La Burle
Randonnées

Rencontre
Fabien Landry

Dates
24 juillet, 7 août
et 7 septembre

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
à vélo à assistance électrique
- **Heure de rendez-vous** : 9h30
- **Lieu de rendez-vous** :
Agence la Burle à Ste Eulalie
- **Heure de fin prévue** : 17h
- **Parcours** : 32,5 kms, 600m de
dénivelé, niveau facile.
- **Equipped à prévoir** : tenue
de sport adaptée à la pratique
du vélo, baskets, coupe vent,
lunettes, petit sac à dos avec
de la boisson, gants et bonnet
suivant la météo. Casque
fourni.

Menu

Velouté d'Ortie

•

Terrine maison
sur son lit de salade sauvage

•

Filet mignon à la cistre
et son gratin d' « Orles »
(épinard sauvage)

•

Glace à la vanille
et son coulis de Violettes

•

Boisson comprise dans le menu :
25 cl de vin et un café

Tarif unique
60 €

3

BORNE

La haute vallée de la Borne



La vallée de la Borne est nichée au cœur du massif du Tanargue. Elle abrite le petit village de Borne qui se dévoile au-delà d'un impressionnant roc flanqué d'un donjon médiéval.

Le matin, nous longerons les crêtes de ligne de partage des eaux vers le col du Bez. C'est ici que la famille Champel nous accueillera dans son auberge pour un repas aux saveurs du terroir.

L'après-midi prolongera cette traversée dans ce décor sauvage et authentique. De retour au village de Borne, Magalie Gleize, agricultrice et passionnée, nous racontera l'histoire de son pays et nous expliquera comment, dans le respect des traditions ancestrales, elle utilise les chevaux pour l'aider dans les travaux de son exploitation. Nous admirerons, sur notre passage, les châtaigniers séculaires.



Hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner à l'Auberge du Bez au 04 66 46 60 54).



Bistrot
Auberge du Bez

Votre guide
un accompagnateur
de Chemin Faisant

Rencontre
Magali Gleize

Dates
2, 3 et 4 juillet

Menu

Salade à la hure* maison, tomates
du pays d'en bas, sauce crémée
et herbes du jardin
(lapi, ciboulette, menthe)

•
Agneau de Magali Gleize
dans tous ses états

•
Pommes de terre de la montagne
•
Tarte aux framboises du Mas Crespin
•

Boissons comprises dans le menu :
une bouteille « les mulotiers »,
coteaux de l'Ardèche pour 4 personnes
et un café

*fromage de tête

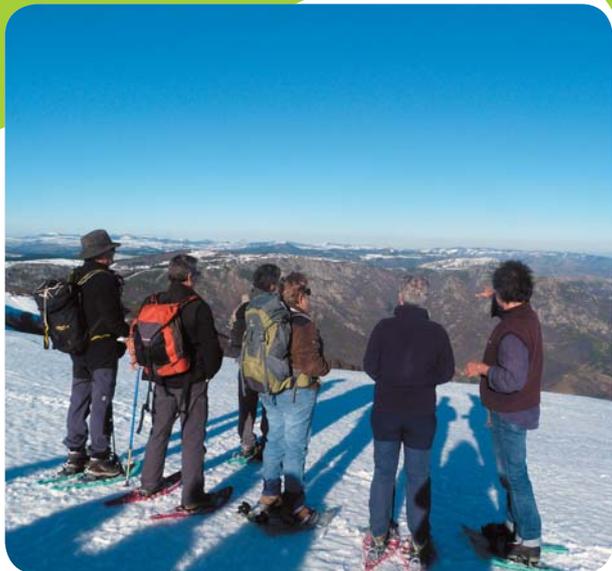
Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
- **Heure de rendez-vous :** 9h
- **Lieu de rendez-vous :**
Auberge du Bez à Borne
- **Heure de fin prévue :** 17h
- **Parcours :** 13 kms, 620m de dénivelé, niveau moyen.
- **Equipement à prévoir :**
Chaussures de marche,
polaire, gourde.

Tarif unique
46 €

4 BORNE

De la forêt des Chambons au sommet des Valadous en raquettes



Situé sur la ligne de partage des eaux entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée, le massif du Tarnargue est une figure symbolique importante de l'Ardèche qui a alimenté récits et représentations artistiques. Ses étendues désertiques offrent des paysages sur la haute vallée de l'Ardèche, les Cévennes et les hauts plateaux ardéchois.

Le matin, un itinéraire sauvage nous conduira du Bez jusqu'au sommet des Valadous. La marche en raquettes est aisée. Nous reviendrons à l'auberge du Bez par une descente ludique dans le bois du hameau.

L'après-midi, après le bon repas « cochonnaille » et la présentation par Thierry Champel de son élevage porcine, nous partirons pour un beau parcours en raquettes dans la forêt des Chambons d'où nous découvrirons toute la haute vallée de la Borne.

 hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner à l'Auberge du Bez au 04 66 46 60 54.)



Bistrot
Auberge du Bez

Votre guide
un accompagnateur
de Chemin Faisant

Rencontre
Thierry Champel

Dates
1^{er}, 8 et 15 février

Infos pratiques

- Sortie à la journée
- Heure de rendez-vous : 9h
- Lieu de rendez-vous : Auberge du Bez à Borne
- Heure de fin prévue : 16h
- Parcours : 10 kms, 500m de dénivelé, niveau moyen.
- Equipement à prévoir : chaussures de marche (résistant à l'eau), veste et pantalon chauds, polaire, bonnet, gants, thermos, sac à dos, raquettes (location possible, à prévoir au moment de l'inscription).

Menu

Notre charcuterie dans tous ses états

• Palette de cochon, jus corsé aux cépes

• Lentilles vertes du Puy comme un risotto

• Coupe ardéchoise

Boissons comprises dans le menu :
une bouteille « les muletiers »
coteaux de l'Ardèche pour 4 personnes
et un café

Tarif unique
38 €
Loc. raquettes
7 €

5

BIDON

Sur le chemin d'une fleur sacrée



Nous partirons à VTT à la découverte du plateau entre Gras et Bidon pour une escapade haute en couleurs et en senteurs. Les vestiges des civilisations passées guideront notre découverte - aménagement en pierre, lavoir, jardin et garrigues- tous témoins du passage de nos anciens. Puis, nous rencontrerons Dominique un agriculteur du pays qui milite pour la culture du lavandin sur ce territoire d'exception où la nature et l'Homme ont toujours collaboré. Nous poursuivrons par la visite de la dernière distillerie de lavande du plateau, où cette merveille des garrigues est transformée en huile essentielle, véritable quintessence de la rencontre entre le soleil et la roche calcaire. Une fois le vélo posé, c'est dans les fourneaux de la Farigoule que la lavande nous dévoilera des arômes insoupçonnés, se mariant tant avec le sucré que le salé. Cette soirée se clôturera en balade avec le spécialiste des chiroptères Gérard Issartel LPO 07.



hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner à l'Auberge La Farigoule au 04 75 04 02 60).

Bistrot
Auberge La Farigoule

Votre guide
Mathieu Robert (SGGA)

Rencontre
Dominique Robert,
Domaine de Cabusset

Date
19 juillet

Menu

Terrine aux myrtilles d'Ardèche,
Confit d'oignons à la lavande
et Beurre de lavande

•
Cuissot de cochon fermier rôti
sauce au miel de lavande
et gratin vivarois

•
Crème chocolat/huile essentielle
de lavande, biscuit à la lavande,
glace au miel de lavande

•
Boisson comprise dans le menu :
1 verre de vin / personne

Infos pratiques

- **Sortie à la ½ journée**
à Vélo Tout Terrain
- **Heure de rendez-vous :** 13h
- **Lieu de rendez-vous :**
Auberge La Farigoule à Bidon
- **Heure de fin prévue :** 23h
- **Parcours :** 20 kms, 320 m de dénivelé, niveau moyen.
- **Équipement à prévoir :**
VTT et tenue adaptée à la pratique. Casque obligatoire et petit matériel de réparation. Location VTT possible à prévoir au moment de l'inscription.

Tarif unique

36,50 €

Loc. VTT

10 €

6

BIDON

A la découverte du diamant noir...et de son écrin



La truffe...Merveille gastronomique, merveille naturelle ! Ce champignon rare et précieux, aux allures douteuses, reste un mystère pour les scientifiques et l'objet de mille convoitises.

Nous partirons à sa recherche et à la découverte de l'écrin dans lequel il se développe : la garrigue ! En suivant la mouche ou avec le chien truffier, nous chercherons ce diamant noir, à l'odeur si caractéristique et au goût incomparable. Nous assisterons au « cavage » et nous apprendrons à faire la différence entre une truffière sauvage et une plantation. Nous apprécierons la belle complicité qui existe entre l'homme et l'animal : un moment magique et intense. Avec patience et passion, le « rabassier » nous expliquera les secrets du « cavage » et les aléas de la récolte.

Enfin, nous pourrons déguster ce mystérieux champignon, sublimé tout au long du menu par l'Auberge La Farigoule.



hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner à l'Auberge La Farigoule au 04 75 04 02 60).

Bistrot
Auberge La Farigoule

Votre guide
Olivier Peyronel (SGGA)

Rencontre
Guy Fabrègue

Dates
7 et 21 février

Infos pratiques

- Sortie à la ½ journée
- Heure de rendez-vous : 8h45
- Lieu de rendez-vous : Auberge La Farigoule à Bidon
- Heure de fin prévue : 15h
- Parcours : 4 kms, 80 m de dénivelé, niveau facile.
- Equipement à prévoir : bonnes chaussures et vêtements adaptés à la météo.

Menu

- Salade à l'huile de truffes,
pommes de terre tièdes
et crème de truffes
-
- Omelette aux truffes
-
- Ecrasé de pommes de terre
au beurre de truffes
-
- Brie aux truffes
-
- Coupe de la Rabassière :
glace maison aux truffes,
alcool de truffes

Tarif adulte
60 €
Enfant - 12 ans
20 €

7

LAVIOLLE

Découvrez tous les secrets d'un potager



La Vallée d'Antraigues, chantée pour ses belles montagnes, abrite aussi le symbole des Cévennes : le châtaignier. Cette randonnée vous invite à découvrir les richesses des Hautes Cévennes où l'homme a su s'adapter et tirer profit de cet environnement fascinant ! Béalières irriguantes de merveilleux jardins suspendus, châtaigneraies prolifiques, traces de l'élevage du ver à soie... autant de merveilles que nous découvrirons au fil de nos pas.

Au retour, Rémi et Coralie, jeunes agriculteurs passionnés, nous ferons partager une autre façon de cultiver un potager, mais aussi leur engagement sur l'approvisionnement de l'Auberge Chez Baratier. Florence et Jean-Paul, les bistrotiers, se feront un plaisir de mettre à l'honneur tous ces légumes dans votre assiette.

Si la convivialité, le sens du partage, la curiosité et la gourmandise vous animent, cette Rando Bistrot est faite pour vous !

 hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner auprès de Chez Baratier au 04 75 38 70 94).



Bistrot
Auberge Chez Baratier

Votre guide
Guillaume Paumier,
Trolle de nature

Rencontre
Rémi et Coralie
Sionneau

Dates
20 septembre
et 18 octobre

Menu

Soupe de saison

•

Rôti de porc
et son gratin de légumes

•

Dessert à la châtaigne

•

Boissons comprises dans le menu :

25 cl de vin et un café / personne

Infos pratiques

- **Sortie à la ½ journée**
- **Heure de rendez-vous : 9h**
- **Lieu de rendez-vous :**
Auberge Chez Baratier à Laviolle
- **Heure de fin prévue : 14h30**
- **Parcours : 6 kms, 200m de dénivelé, niveau facile.**
- **Équipement à prévoir :**
chaussures de marche, vêtements adaptés à la météo, bâtons pour ceux qui le souhaitent.

Tarif adulte

40 €

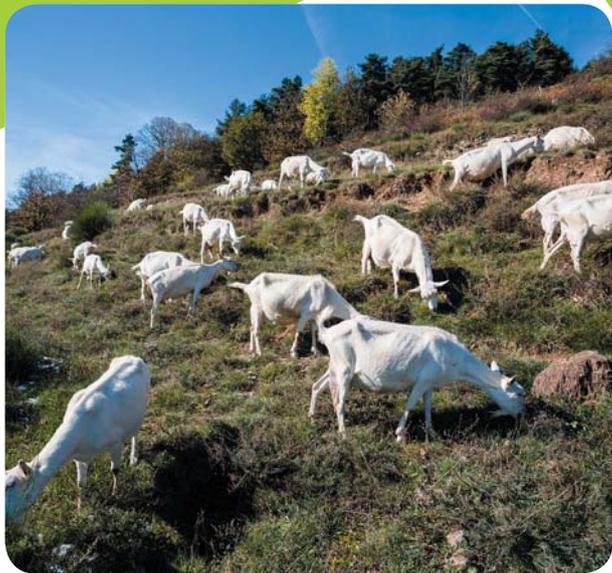
Enfant - 12 ans

28 €

8

SAINT MAURICE D'IBIE

Sentiers de chèvres dans la vallée de l'Ibie



Nous commencerons notre journée par une incursion sur les collines du Pays de Berg, pour découvrir la richesse exceptionnelle de la végétation méditerranéenne aux saveurs caractéristiques. En cheminant sur des sentiers jadis fort utilisés et riches d'histoires, nous profiterons d'un panorama splendide sur la région environnante.

Le repas sera pris au Bistrot de Pays « Au Levant » où Élodie, Nicolas et Ludovic nous attendront. Ce sera l'occasion de retrouver dans nos assiettes les saveurs subtiles de cette vallée. En guise de digestif, nous emprunterons le chemin des chèvres pour rejoindre François et son troupeau.

Nous découvrirons les spécificités de l'élevage caprin et de la production de fromages, qui parfois sont agrémentés d'herbes aromatiques locales...

Bistrot
Restaurant au Levant

Votre guide
Nicolas Grisolle,
Ardèche Randonnées

Rencontre
François Garcia

Dates
20 septembre,
24 et 25 octobre

Infos pratiques

- Sortie à la journée
- Heure de rendez-vous : 9h30
- Lieu de rendez-vous : Restaurant Au Levant à Saint Maurice d'Ibie
- Heure de fin prévue : 16h30
- Parcours : 10 kms, 250 m de dénivelé, niveau moyen.
- Equipement à prévoir : chaussures de marche, vêtements adaptés, gourde.

Menu

Mousse de Chèvre
sur jeunes pousses

•

Fricassée de Volaille
Poêlée et Gratin de saison

•

Fromage Frais de Chèvre

•

Tarte aux Pommes

•

Boissons comprises dans le menu :
25 cl de vin et 1 café / personne

Tarif adulte

39 €

Enfant - 12 ans

16 €

9 MONTSELGUES

Pêche et panoramas sur le plateau de Montselgues



Une journée pour découvrir le plateau de Montselgues, la montagne du pays des Vans et les splendides paysages qui s'offrent à nous. Perché entre ciel et terre à plus de 1000 mètres d'altitude, ce plateau domine les vallées cévenoles de la Borne, de la Drobie et de la Thines pour vous offrir de magnifiques paysages, parfois même jusqu'aux Alpes... Chemin faisant, le long des anciennes drailles de transhumance et des sentiers muletiers, nous découvrirons les hameaux en pierre de granit de la commune. Vous découvrirez l'histoire de ce pays si particulier, entre deux mondes, celui de la Cévennes et du bas Vivarais d'un côté et de la montagne Ardéchoise de l'autre.

Nous profiterons de notre escale aux étangs de pêche d'Eric pour nous essayer, sous ses conseils avisés, à la pêche à la truite : truite qui finira d'ailleurs sa course dans notre assiette au Bistrot de Pays « Auberge de l'Aure ».

Une petite heure de marche après le repas nous permettra de rejoindre les voitures et de clôturer cette journée, après un bon bol d'air sur la plus belle des montagnes de l'Ardèche.

 hébergement possible au Bistrot de Pays (hors prestation Rando Bistrot, se renseigner à de l'Auberge de l'Aure au 04 75 39 98 45 ou 06 71 37 37 08).



Bistrot
Auberge de l'Aure

Votre guide
Romain Lamontagne,
Ardèche Randonnées

Rencontre
Eric Aiglon

Date
27 septembre

Menu

Charcuterie de montagne
et salade

•
Truite rôtie
et gratin de pommes de terre
aux cèpes

•
Tarte à la châtaigne

Boissons comprises dans le menu :
25 cl de vin et 1 café / personne

Infos pratiques

- Sortie à la journée
- Heure de rendez-vous : 9h
- Lieu de rendez-vous :
Auberge de l'Aure,
Montselgues
- Heure de fin prévue : 16h30
- Parcours : 8 kms, 230 m de dénivelé, niveau facile.
- Equipement à prévoir :
chaussures de marche,
vêtements adaptés, gourde.

Tarif adulte
42 €
Enfant - 12 ans
30 €

10

LABEAUME

A la découverte des ateliers de la « Rue des Arts »



Le matin nous partirons vers Joyeuse, en empruntant la route du bois de Bourbouillet où d'étranges paysages se mêlent. Arrivés à la « Rue des Arts » nous découvrirons le savoir-faire et la créativité des professionnels des métiers d'art.

Puis nous roulerons sur les balcons des gorges de la Beaume pour rejoindre Le Bec Figue où Pierre nous accueillera avec un repas prometteur.

Nous remonterons en selle l'après-midi pour découvrir d'autres paysages. Les observateurs attentifs y reconnaîtront les traces de la culture de l'olivier et du mûrier, dont les feuilles nourrissaient les vers à soie. Les rochers fossiles eux, sont toujours là, fidèles témoins d'un passé bien plus lointain...

Bistrot
Le Bec Figue

Votre guide
Un accompagnateur
d'Ardèche Vélo

Rencontre
Des professionnels
des métiers d'art

Date
27 septembre

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
à vélo à assistance électrique
- **Heure de rendez-vous** : 8h30
- **Lieu de rendez-vous** :
Bistrot Le Bec Figue
à Labeaume
- **Heure de fin prévue** : 16h
- **Parcours** : 50 kms, 200 m de
dénivelé, niveau facile.
- **Equipement à prévoir** :
vêtements adaptés à la
pratique du vélo, gourde.

Menu

- Salade de saison
-
- Cochon grillé
et ses légumes d'automne
-
- Moelleux à la châtaigne
-

Boissons comprises dans le menu :
25 cl de vin et 1 café / personne

Tarif unique
64 €

11

LABEAUME

A la rencontre des artistes de Pépit'Art : gravure, céramique et verre en toute complicité !



Entre Joyeuse et le village de Labeaume s'étend le Bois de Bourbouillet. D'étonnants paysages s'y mêlent. La garrigue sauvage prend place sur un passé agricole encore récent où, depuis le néolithique et jusqu'aux années 60, les hommes ont cultivé ce plateau calcaire ensoleillé.

Au fil de la journée, nous roulerons sur les balcons des gorges de la Beaume par les sentiers de bergers et les chemins muletiers. Après un repas chez Pierre au Bistrot de Pays Le Bec Figue de Labeaume, nous irons visiter les ateliers d'art de Célia, Florie et Charline installées à « Pépit'art », la pépinière des métiers d'art de l'Ardèche méridionale. Ces professionnelles des métiers d'art, respectivement sculpteur-verrier, sérigraphie d'art et céramiste partageront avec nous leur passion pour la matière et la création.

Une magnifique journée au rythme paisible du vélo électrique pour découvrir le Sud Ardèche sous un autre angle.

Bistrot
Le Bec Figue

Votre guide
Un accompagnateur
d'Ardèche Vélo

Rencontre
Célia Pascaud,
Charline Meyer
et Florie Keller

Dates
25 octobre et
6 novembre

Menu

Salade de saison

•

Cochon grillé
et ses légumes d'automne

•

Moelleux à la châtaigne

•

Boissons comprises dans le menu :

25 cl de vin et 1 café / personne

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
à vélo à assistance électrique
- **Heure de rendez-vous** : 9h30
- **Lieu de rendez-vous** :
Pépit'Art à Chandolas
- **Heure de fin prévue** : 16h30
- **Parcours** : 50 kms, 200 m de
dénivelé, niveau facile.
- **Équipement à prévoir** :
vêtements adaptés à la
pratique du vélo, gourde.

Tarif unique

64 €

12 SAINT-MÉLANY

L'Arbre à Pain en Cévennes Ardéchoises



Au cœur des Cévennes Ardéchoises, dans la vallée de la Sueille, nous cheminerons sur des sentiers caladés et parfois oubliés, entre les terrasses de châtaigniers pour découvrir le patrimoine lié à l'agriculture cévenole.

En Cévennes, l'arbre à pain est omniprésent. Cultivé depuis des siècles, le châtaignier a permis aux habitants de vivre dans ces vallées et aujourd'hui encore il constitue un revenu important pour de nombreux agriculteurs.

Le matin, nous rendrons visite à Arlette et Gérard qui nous feront découvrir leur activité agri-touristique basée sur la culture du châtaignier et l'accueil de randonneurs. Nous suivrons ensuite le cours de la vallée de la Sueille pour nous rendre à St Mélanay et déguster le repas couleur « châtaigne » concocté par Yette. Après cette pause savoureuse, il sera temps de reprendre notre marche en empruntant quelques sentiers oubliés des Cévennes.



hébergement possible au Bistrot de Pays (Hors prestation Rando Bistrot, se renseigner auprès du Bon Port « Chez Yette » au 04 75 35 20 27).



Bistrot
Au Bon Port
« Chez Yette »

Votre guide
Julien De la Rocca,
Ardèche Randonnées

Rencontre
Arlette Trinquier
et Gérard Fage

Dates
4 et 18 octobre

Menu

Caillette aux châtaignes
et terrine maison

•
Gigot d'agneau ou porc
et gratin de légumes

•
Fondant à la châtaigne

•
Boissons comprises dans le menu :
25 cl de vin et 1 café / personne

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
- **Heure de rendez-vous :** 8h45
- **Lieu de rendez-vous :**
Au Bon Port « Chez Yette »
à St Mélanay
- **Heure de fin prévue :** 16h
- **Parcours :** 13 km, 450 m de dénivelé, niveau moyen + (passage à gué, chemins caillouteux).
- **Equipement à prévoir :** 1l d'eau / personne et en-cas ; chaussures de marche ; petites chaussures pour passer le gué ; vêtements adaptés aux conditions météorologiques.

Tarif unique
36 €

Tendre châtaigne, au cœur de la vallée de la Thines



Je vous propose aujourd'hui un voyage au cœur des Cévennes Ardéchoises, dans la vallée de la Thines, un décor hors du commun... Le point de vue depuis l'Auberge de Peyre vous le confirmera.

Puisque Cévennes rime avec châtaignes, nous rendrons visite à Jean-François, castanéculteur/transformateur. Installé dans la vallée depuis de nombreuses années il a su tirer le meilleur de la châtaigne, en offrant une gamme de produit variée. Il nous fera découvrir ses châtaigneraies et dévoilera tous les secrets de cet arbre emblématique de l'Ardèche.

Au fil de la rando, nous découvrirons le travail entrepris par des générations de paysans pour bâtir terrasses et murettes en pierres sèches qui marquent profondément les paysages Cévenols.

Sur le retour, nous ferons une halte à l'atelier de transformation de Jean François où les châtaignes sont épluchées, cuites et lavées. Alors marron ou châtaigne ?



Bistrot
Auberge de Peyre

Votre guide
Romain Lamontagne,
Ardèche Randonnées

Rencontre
Jean-François Lalfert

Dates
11 et 25 octobre

Menu

Charcuterie de la montagne
et salade

•
Poulet aux châtaignes accompagné
de pommes de terre

•
Tarte à la châtaigne ou fromage

•
Boissons comprises dans le menu :
25 cl de vin et 1 café / personne

Infos pratiques

- Sortie à la journée
- Heure de rendez-vous : 10h
- Lieu de rendez-vous :
Parking de Thines
- Heure de fin prévue : 17h
- Parcours : 11kms, 500 m de
dénivelé, niveau moyen.
- Equipement à prévoir :
chaussures de randonnées,
équipement lié à la météo,
eau.

Tarif unique
40 €

14 VALVIGNÈRES

Les secrets des Vins Natures à Valvignères



Entre les Serres du Pays de Berg couverts d'une végétation sauvage et riche se cachent des vignobles uniques. Après une petite randonnée qui nous amènera à découvrir ces montagnes typiques de cette région méditerranéenne du Vivarais, nous serons attendus au Bistrot de Pays La Tour Cassée pour le plaisir de nos papilles. Ce repas concocté par Claire sera une invitation au voyage par ses notes méditerranéennes. Le vin proposé par Jean-Claude, sublimerà chaque plat. L'après-midi, direction les vignobles de la bien nommée « vallée du vin » pour découvrir d'autres trésors. Là, Sylvain, un vigneron atypique et passionné nous fera découvrir les fruits de son travail et nous emmènera vers des saveurs nouvelles. Après cette journée, nous ne dégusterons plus le nectar de la vigne de la même façon !

Bistrot
La Tour Cassée

Votre guide
Nicolas Grisolle,
Ardèche Randonnées

Rencontre
Sylvain Bock

Date
18 octobre

Infos pratiques

- **Sortie à la journée**
- **Heure de rendez-vous** : 9h
- **Lieu de rendez-vous** :
La Tour Cassée à Valvignères
- **Heure de fin prévue** : 17h
- **Parcours** : 12kms, 300m de dénivelé, niveau moyen.
- **Equipement à prévoir** :
chaussures de marche,
vêtements adaptés et gourde.

Menu

Cannelloni à la ricotta et au thym,
coulis de tomate

•
Cuisse de pintade,
crème chanterelles grises
et châtaignes

•
Crème renversée à l'orange
et aux épices

Boissons comprises dans le menu :

Accord mets – vins,
1 verre de vin par plat

Tarif unique
48 €

SÉJOUR EN CÉVENNES

Le Piémont Ardéchois par ses Bistrots de Pays®



Découvrir les Monts d'Ardèche par ses Bistrots de Pays ouvre bien des portes ! Ce séjour original, créé en partenariat avec Chemin Faisant*, vous plonge dans l'intimité d'un écrin de nature aux milles facettes. Les cultures en terrasse, les châtaigneraies séculaires, les élevages artisanaux, les hameaux en pierre sèche...

sont le reflet de savoirs faire traditionnels dont l'harmonie avec le patrimoine paysager interroge le voyageur à chaque pas.

Nous vous proposons de vous accueillir durant 5 jours / 4 nuits pour un séjour de marche en semi itinérance, de Borne à St Mélaney.

Dates : du 25/08 au 29/08/14 et du 01/09 au 05/09/14



Informations Réservations

Agence Chemin Faisant

Les Eaux Marèches
07110 Beaumont - France
Tel. 04 75 88 38 52
info@chemin-faisant.com
www.chemin-faisant.com/



*Séjour effectué en partenariat avec l'agence de voyage « Chemin Faisant », spécialisée dans l'organisation de séjours nature en Ardèche, immatriculée : IM007130002.

Bistrot de Pays
Auberge du Bez à Borne

•
Bistrot de Pays
Le Pégan à Loubaresse

•
Bistrot de Pays
Au Bon Port « Chez Yette »
à St Mélaney

Tarif unique

520 €

5 j / 4 n en pens.
complète

Des professionnels engagés et passionnés à votre service !

Le Bistrot de Pays®



Ambassadeur de son territoire, lieu de vie culturelle, relais multiservices... un Bistrot

de Pays®, c'est tout cela, et bien plus encore ! Poussez la porte et vous trouverez une mine de renseignements sur les curiosités locales, recevrez de précieux conseils sur les spécialités culinaires du terroir, partagerez avec les gens du pays une veillée autour d'un conteur...

www.bistrotdepays.com

Le Syndicat de Gestion des Gorges de l'Ardèche



Gestionnaire d'espaces naturels, nous sommes avant tout une structure proche de notre territoire, essayant au quotidien de valoriser l'ensemble des patrimoines naturels et culturels tout en préservant cet environnement ! Dans cet espace aussi riche et fragile que les Gorges de l'Ardèche, les animateurs du SGGA sensibilisent tout au long de l'année les visiteurs et les locaux aux richesses et aux particularités des Gorges de l'Ardèche. Si vous souhaitez une découverte qui

dée et commentée sur le patrimoine naturel et culturel des Gorges de l'Ardèche, n'hésitez à faire appel à eux !

www.gorgesdelardeche.fr

Chemin Faisant



Agence de voyage spécialisée dans les séjours de découverte à pied. Basée dans le Piémont Ardéchois d'où s'organisent la plupart

des séjours, Chemin Faisant est avant tout le fruit du regroupement d'une dizaine de personnes aux compétences variées et complémentaires, dans un cadre où la recherche de viabilité de l'entreprise, passe avant celle de sa rentabilité.

www.chemin-faisant.com

Agence La Burle Randonnées



La Burle est avant tout une petite équipe de passionnés, de professionnels de la montagne et de l'environnement attachés à leur territoire.

A pied, avec un âne, à bicyclette, à raquette ou à ski, une découverte que nous souhaitons douce, belle et insolite de la nature qui nous entoure.

Notre plus grand plaisir est de faire

partager notre passion et d'offrir des circuits qui nous correspondent et correspondent aux valeurs de la randonnée : la découverte, la rencontre, le partage ... tout en étant un acteur local en participant au développement économique et social.

<http://www.laburle.com>

Ardèche Randonnées



Ardèche Randonnées regroupe depuis 2007 des accompagnateurs en montagne vivant au pays, et qui ont à cœur de vous faire découvrir et de partager les richesses de leur territoire.

L'Ardèche méridionale est dotée d'un patrimoine naturel et historique aussi riche que varié, avec des espaces naturels et des paysages de toute beauté, en toutes périodes de l'année. Mais au-delà de la carte postale, ces paysages sont habités par des hommes et des femmes qui les travaillent, les entretiennent, et produisent avec amour des produits terroirs aux saveurs sans pareille. Et c'est avec grand plaisir que nous vous accompagnerons.

www.ardeche-randonnees.com

Ardèche Vélo



Une équipe passionnée par les activités vélo et sports de

nature, installée au pied de la montagne Ardéchoise, entre le Parc des Monts d'Ardèche et le Parc national des Cévennes. Ardèche Vélo vous propose de l'accompagnement sur des randonnées et des séjours, l'enseignement et le perfectionnement de toutes les disciplines vélo, l'animation de séminaires d'entreprises et de la location de matériel.

<http://www.ardeche-velo.com/>

Trolle de nature Guillaume Paumier

Brevet d'Etat Accompagnateur en Montagne : accompagnement randonnée, animation nature, balade thématique, marche afghane, rando aquatique, sortie nocturne.

Du châtaignier dans les Cévennes aux grands hêtres de la montagne, des pentes chaudes et arides aux grands espaces nordiques, il n'y a qu'un pas à franchir ! Je vous propose de découvrir toutes ces diversités que nous offre ce territoire au gré des saisons et des formules que je vous propose sur mon site.

<http://trolledenature.com>

Les professionnels des Métiers d'Art

L'Ardèche méridionale est depuis plusieurs décennies un territoire naturellement attractif pour les profession-

nels des Métiers d'Art. Des grands noms parmi les verriers, céramistes ou encore tourneurs d'art sur bois français y ont en effet élu domicile. Un choix de vie autant que de création.

Ces savoir-faire locaux ont été cependant longtemps méconnus, l'activité de ces professionnels des Métiers d'Art s'exerçant largement hors du territoire : certains professionnels ardéchois exposent ou enseignent internationalement sans que leur travail ne soit exposé localement.

Cependant, depuis plusieurs années, les métiers d'art émergent parmi les activités potentiellement porteuses pour l'économie locale. En effet, le marché de l'art a été profondément modifié dans les années 2000, les collectionneurs réduisant leur prise de risque. Les professionnels ont donc développé un réflexe naturel d'exploration du marché local, qui s'est traduit par un certain nombre de changements : création d'associations locales de professionnels, développement des évènementiels Métiers d'Art, ouverture des ateliers au grand public etc. Aujourd'hui, les métiers d'art ardéchois font partie de la vie quotidienne des habitants et constituent l'un des trésors de l'Ardèche méridionale.

Nos amis agriculteurs

L'Ardèche est un territoire fort d'une grande diversité de paysages. Soucieux de les préserver et de les mettre en

valeur, des hommes et des femmes, de plus en plus nombreux, choisissent de travailler la terre en la respectant et se tournent ainsi vers l'agriculture biologique ou raisonnée.

L'agriculture tient une place prépondérante dans l'économie locale.

Les produits de terroir représentent ici un « art du mieux-vivre ».

Les productions locales aux nombreux labels de qualité émoustilleront vos papilles. Une AOC pour ses châtaignes, une pour son bœuf « Fin Gras du Mézenc », une autre pour son Picodon et encore quelques-unes pour plusieurs de ses vins.

Côté Indication Géographique Protégées, pintades, poulets, chapons, saucisses et saucissons secs, rosettes et autres jésus bénéficient de ce signe de qualité reconnu des connaisseurs et gastronomes.

Tous ces produits et notamment ceux provenant de l'agriculture biologique, se retrouvent sur les étals des marchés de producteurs qui ont lieu toute l'année sur ce territoire ou des points de ventes collectif !



Bistrot de Pays Ardèche méridionale
Rando Bistrot Ardèche

le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche

Grâce à son art de vivre, ses richesses patrimoniales et ses grands espaces, l'Ardèche s'est révélée, au fil du temps, comme un territoire d'exception. Cette reconnaissance s'est traduite par la création en 2001 du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche à l'initiative des Castanéculteurs, les producteurs de châtaigne. Il couvre aujourd'hui 145 communes et 2 280km² du Massif du Mézenc jusqu'au piémont cévenol.

Le Parc est imprégné par la présence des hommes qui ont dû et su composer avec une nature rude mais généreuse. La qualité des paysages témoigne de cette alliance entre l'Homme et la Nature : terrasses, châtaignes, gestion de l'eau par des systèmes ingénieux, hameaux regroupés sur les pentes, moulins et moulinages. Son territoire recèle des trésors pour les amateurs d'authenticité, de paysages préservés et de produits du terroir... les pas-

sionnés de randonnée, d'itinérance et d'activités proches de la nature seront conquis !

www.parc-monts-ardeche.fr



La marque « Accueil du Parc »

Le Parc a identifié, sur son territoire, des professionnels de l'accueil touristique engagés pour le développement durable des Monts d'Ardèche. Aujourd'hui, ce sont plus de 100 professionnels qui sont bénéficiaires de la marque Parc et qui partagent des valeurs de protection des paysages et de la biodiversité, de valorisation des

ressources naturelles et des savoir-faire locaux.

La marque Parc est une marque nationale, propriété du ministère de l'environnement, gérée par la fédération des Parcs naturels régionaux de France et déclinée localement dans les Monts d'Ardèche. Pour l'obtenir, il faut remplir les critères d'un cahier

des charges sélectif basé la qualité de l'accueil, le lien au territoire, la valorisation des produits locaux, l'intégration dans le paysage et la préservation de l'environnement...

Chaque bénéficiaire de cette marque, est donc un parfait « ambassadeur » du Parc et de son projet de territoire.

Conditions de réservation et d'annulation

Les participants doivent réserver leur place **au plus tard 8 jours** avant la sortie auprès de :

Slice Of France

Le Roure du Prat - 07150 Orgnac l'Aven

Tél. 06 52 65 68 50

www.slice-of-france.com

pierre.gerault@slice-of-france.com

Agence réceptive exploitant sous licence

N° IM00711006 / SIRET N° 52954318300014

Les prix de vente sont indiqués en euros TTC.

Ou auprès des Offices de Tourisme immatriculés :

Office de tourisme Aubenas Vals Antraigues :

04 75 89 02 03,

Office de tourisme Sud Ardèche Rhône et

Villages : 04 75 49 10 46,

Office de tourisme du Rhône aux Gorges de

l'Ardèche : 04 75 49 86 61.

• **Règlement des prestations :**

Le règlement de la prestation peut être versé en espèces, par carte bancaire en ligne sur Internet, chèque vacances, PayPal ou par chèque bancaire ou postal français à l'ordre de Slice of France. Les participants peuvent envoyer le règlement à Slice of France accompagné de leur adresse et de la randonnée à laquelle ils s'inscrivent (pour la randonnée raquettes et VTT, penser à préciser la location le cas échéant). Ensuite, vous recevrez votre ticket à domicile.

Ou réserver à l'un des 3 Offices de Tourisme immatriculés ci-contre.

• **Les réservations** ne seront fermes qu'à partir du moment où Slice of France aura réceptionné les paiements des participants.

• **Annulation du fait des prestataires :**

En cas d'annulation pour cas de force majeure (intempéries, maladies...) ou pour nombre insuffisant d'inscriptions, les participants seront remboursés dans la totalité en adressant une demande écrite à Slice of France accompagnée de leurs coordonnées complètes (nom, prénom, adresse et numéro de téléphone) et du ticket. Les participants seront remboursés par chèque dans un délai de 30 jours.

• **Annulation du fait des participants :** Il ne sera procédé à aucun remboursement.

Réservations et informations

Agence Slice Of France
Tél. 06 52 65 68 50
7j/7

Office de tourisme
Aubenas Vals Antraigues
04 75 89 02 03

Office de tourisme
Sud Ardèche Rhône et Villages
04 75 49 10 46

Office de tourisme
du Rhône aux Gorges de l'Ardèche
04 75 49 86 61

Original et carrément gourmand.

Le cocktail proposé par Rando Bistrot®
est à savourer sans modération !

Rando Bistrot® c'est l'alliance de 3 gourmandises :

- **Le plaisir de se promener à pied**,
au fil des sentiers en montagne ardéchoise, dans la garrigue ou les Cévennes...
En balade tranquille ou en randonnée plus sportive, vous serez accompagnés par
des professionnels diplômés.
- **La joie de découvrir** ce territoire dans le partage et la convivialité avec ceux qui
le vivent, en partant à la rencontre des producteurs locaux qui transmettent leur
passion, pour des moments de découvertes et d'échanges.
- **Le régal de déguster les saveurs** de ce territoire riche en produits vrais et typiques
pendant les pauses gourmandes à la table d'un Bistrot de Pays, véritable metteur en
scène de ces produits dans l'assiette.

www.bistrotdepays.com

Projet réalisé par **Le pays de l'Ardèche méridionale**

Pour vos remarques et suggestions sur Rando Bistrot, écrivez à :
Pays de l'Ardèche méridionale - Cécile Mathieu - Château Julien - 07110 Vinezac
Tél. 04 75 38 08 03 - randobistrot@pays-ardeche-meridionale.net



Bistrot de Pays de l'Ardèche méridionale
Rando Bistrot Ardèche

L'appellation Rando Bistrot est déposée à l'Institut National de Propriété Industrielle sous le numéro 10371249

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
Les menus et les dates proposées sont
susceptibles d'être modifiés.
Documentation non contractuelle.