

Miam 2021 miam

Émerveillez vos papilles
avec plus de **500**
bonnes adresses
et rendez-vous savoureux

**Pavé de truite de l'Ardèche,
et légumes de saison**
recette en page 63



PIQUE-NIQUE & VENTE À EMPORTER



Des produits **locaux** de qualité dans des emballages **biodégradables** ou **recyclables**



Des produits **de saison** préparés par un **professionnel local** :

artisan, producteur, restaurateur, traiteur, commerçant

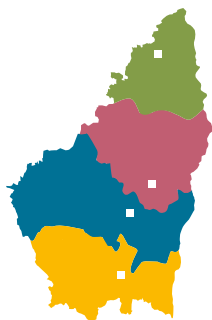


Des **circuits courts** pour soutenir l'**économie locale**



goutezlardeche.fr/piquenique

SOMMAIRE



ARDÈCHE SEPTENTRIONALE

CENTRE ARDÈCHE

MONTAGNE ET PIÉMONT

ARDÈCHE MÉRIDIONALE

HORS ARDÈCHE

- Où **manger** local et de qualité ?
- Où **acheter** des produits locaux et de qualité (vente à la ferme, artisan, magasin d'entreprise, point de vente)
- Où déguster une **glace** de qualité ?
- Où trouver une **Baguette ardéchoise** ?
- Où trouver le gâteau Lou **Pisadou** ?
- Où rencontrer des professionnels passionnés ?
 - Les **rendez-vous savoureux**
 - Les **marchés** hebdomadaires
- Les **musées** gourmands
- Comprendre les **logos**
- **Recette** des « Toqués d'Ardèche »

page	page	page	page	page
6	11	21	34	44
6	11	23	35	44
-	18	29	41	44
8	18	30	42	-
9	19	31	43	-

LÉGENDE DES PICTOS

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--|
|  | Agriculture bio et biodynamique |  | Les Toqués d'Ardèche® |
|  | Baguette ardéchoise |  | Logis® d'Ardèche |
|  | Bienvenue à la ferme® |  | Lou Pisadou |
|  | Bistrot de Pays® |  | Maître restaurateur® |
|  | Châtaigne d'Ardèche AOP |  | Marque Valeurs du Parc® |
|  | CIVAM / De Ferme en Ferme® |  | Pass Ardèche |
|  | Entreprise du patrimoine vivant |  | Pique-nique Goûtez l'Ardèche® |
|  | Exploitation HVE |  | Point de vente collectif, Stolons, groupe de producteurs |
|  | Goûtez l'Ardèche® |  | Produits issus de l'agriculture biologique |
|  | Les étapes savoureuses® d'Ardèche |  | Vignobles & Découvertes |
|  | Les restaurants étoilés | | |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
 POUR VOTRE SANTÉ, LIMITEZ LES ALIMENTS GRAS,
 SALÉS ET SUCRÉS.

Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût

4 avenue de l'Europe Unie - 07000 Privas
 04 75 20 28 08 - contact@ardechelegout.fr

Ardèche le goût accompagne les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement, valorise les productions locales et la gastronomie ardéchoise autour de projets collectifs. Cette association gère 2 marques collectives : Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses® d'Ardèche.

Document réalisé par Ardèche le goût
 en collaboration avec le Département de l'Ardèche

Bien que sérieuses et vérifiées, les informations fournies à titre indicatif dans ce document ne peuvent en aucun cas être considérées comme contractuelles.

En raison du contexte sanitaire actuel, nous vous invitons à vérifier les dates et horaires directement auprès des établissements/organismes.

Papier issu de forêts gérées durablement.

ARDÈCHE SEPTENTRIONALE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Restaurant Le Panoramic

[Ozon](#)

440, route des sables - 04 75 23 08 14 - *Cuisine de tradition*



Hôtel Restaurant Le Petit Roche

[Serrières](#)

115, quai Jules Roche - 04 75 34 01 02



Schaeffer

[Serrières](#)

34, quai Jules Roche - 04 75 34 00 07



Restaurant Aux Sablettes

[Tournon-sur-Rhône](#)

187, route de Lamastre - 04 75 08 44 34



Hôtel Restaurant Les Azalées

[Tournon-sur-Rhône](#)

6, avenue de la gare - 04 75 08 05 23



Hôtel La Chaumière

[Tournon-sur-Rhône](#)

76, quai Farconnet - 04 75 08 07 78



OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

La Main Paysanne

[Annonay](#)

11, rue du 4^e spahis - 04 75 32 14 00



Super U

[Annonay](#)

50, avenue de l'Europe - 04 75 69 00 30 - *point de vente*



Volailles Roumeysi

[Ardoix](#)

75, allée des Turcs - 06 83 35 10 40 - *Volailles et foie gras*



Ferme des Genêts

[Arlebosc](#)

Les Fauries - 04 75 06 74 56 - *Châtaignes fraîches et produits transformés à base de châtaigne*



DinatureColombier-le-Vieux

Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance)
06 47 77 24 25 - *Biscuits*

Ferme de TartavelDavézieux

368, route du Forez - 04 75 32 30 18

Stolon Clic'Bio Nord ArdècheDavézieux

Parc de la Lombardière - clicbio@riseup.net - Récupération des commandes le jeudi de 17h à 19h - *Produits alimentaires bio et locaux*

Au Pavé de Saint-RégisLalouvesc

04 75 32 25 28 - Ouvert de 7h à 19h (20h en juillet et août), fermé le mercredi - *Pâtisseries, pique-nique du boulanger*

NectardéchoisPailharès

290, chemin de Baud - 04 75 06 12 18 - *Jus et nectars de fruits*

A 2 pas des champsPeaugres

569, rue centrale - 04 75 32 30 01

Les Délices du MaraîcherPeaugres

04 75 32 50 05 - Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - *Soupes veloutés et légumes cuisinés*

Ekibio SASPeaugres

ZA la Boissonnette - 04 75 32 43 60 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

La GlaneuseSaint-André-en-Vivarais

Le Basset - 06 24 29 16 05 - *Sirop, gelée de foin, tisanes*

Charcuterie LargeronSaint-Cyr

24, rue du Vivarais - 04 75 67 47 89

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le matin les dimanches et jours fériés - *Charcuteries*

Distillerie Jean GauthierSaint-Désirat

600, route du Syrah - 04 75 34 23 11 - Ouvert tous les jours de 8h à 12h et 14h à 18h, samedi de 10h à 12h et 14h à 18h30, dimanche et jours fériés de 14h à 18h30. Juillet, août de 8h à 12h et 14h à 19h, week-end et jours fériés de 10h à 12h - *Liqueurs*

Domaine de Gouye[Saint-Jean-de-Muzols](#)

1085, chemin de Gouye - 06 71 92 17 60
Ouvert tous les jours sur Rdv - *Vins Saint Joseph*

**La Chèvre d'Andaure**[Saint-Jeure-d'Andaure](#)

Le Serre - 06 95 54 43 48 - Visite libre à la ferme, magasin et possibilité d'assister à la traite de mars à novembre les soirs de 17h à 18h30. Fermé le dimanche - Visite guidée en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - *Fromages de chèvre*

**Spiruline des Monts d'Ardèche**[Saint-Jeure-d'Andaure](#)

Mazabrard - 04 75 08 05 76 - *Spiruline*

**La Chèvre Blanche**[Satillieu](#)

655, montée de La Garenne - 04 75 34 94 82 - Ouvert du lundi au samedi de 17h à 19h du 15/02 au 31/10 et de 17h à 18h du 01/11 au 23/12. Fermé le dimanche. Fermé du 24/12 au 14/02

Fromages de chèvre, terrines et saucisses de chèvre

**Vival**[Satillieu](#)

Rue Centrale Quai Vinson - 04 75 34 95 52 - *Point de vente*

**Entre deux champs**[Tournon-sur-Rhône](#)

343, chemin du marquis - 06 78 13 03 90 - *Confitures, sirops et nectars de fruits rouges, sorbets pleins fruits*

**Concept Fruits**[Vernosc-lès-Annonay](#)

ZA les Prieux - 1000, route de Bourg - 04 75 67 08 63
Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

**La Source au Miel**[Vion](#)

Les grandes vignes - 04 75 08 26 46 - Sur Rdv uniquement - *Miels*



OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie La Croûte en'OR[Etables](#)

255, rue du Château - 04 75 06 80 12



Au Pavé de Saint RégisLalouvesc

2, rue des Cévennes – 04 75 32 25 28

Boulangerie BriasPeaugres

Le village - 04 75 34 83 26

Le Fournil FélicienSaint-Félicien

Place Chanteroux - 04 75 06 21 69

Le Fournil SarrassoisSarras

7, Place Bochirol - 04 75 23 08 79

Boulangerie Saint-SornyTournon-sur-Rhône

63, avenue du 8 mai 1945 - 04 75 08 08 42

OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

L'atelierAnnonay

7, avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67

Pâtisserie ChenevierAnnonay

7, place des Cordeliers - 04 75 33 40 55

Pâtisserie OlagnonAnnonay

Les platanes - 04 75 33 43 04

Boulangerie La Croûte en'OREtables

255, rue du Château - 04 75 06 80 12

Boulangerie BriasPeaugres

Le village - 04 75 34 83 26

Le Fournil SarrassoisSarras

7, place Bochirol - 04 75 23 08 79

Boulangerie Pâtisserie RouxSatillieu

71, rue Centrale - 04 75 34 98 63

CENTRE ARDÈCHE



- St Agrève
- Désaignes
- Lamastre
- St Prix
- St Appollinaire de Rias
- Champis
- St Péray
- St Cierge sous le Cheylard
- Chateaufort
- Alboussière
- Guilhaud Granges
- Jaunac
- St Jean de Vernoux
- Boffres
- Soyons
- Le Cheylard
- Chambre
- Vernoux
- Charmes sur Rhône
- St Barthélémy le Meil
- Chalencon
- Silhac
- Accons
- St Michel de Chabrilanoux
- St Fortunat sur Eyrieux
- Beauchastel
- St Genest Lachamp
- St Sauveur de Montagut
- St Pierreville
- St Etienne de Serre
- St Vincent de Durfort
- La Voulte sur Rhône
- Pranles
- Rompon
- Ajoux
- Priyas
- Le Pouzin
- Gourdon
- Veyras
- Alissas Chomérac
- Rochessauve

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Le Carré d'Alethius

Charmes-sur-Rhône

4, rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 - *Cuisine gastronomique*



Ferme auberge de Jameysse

Désaignes

Jameysse - 04 75 06 62 94 - *Cuisine de tradition, traiteur*



Hôtel L'Escapade

Lamastre

Le Groubon - 04 75 06 33 90



La Mère tranquille

Lamastre

1, place de la République - 04 75 06 48 52 - *Cuisine de bistrot*



Le Petit Resto

Privas

18, rue de la République - 04 75 64 61 39 - *Cuisine de bistrot*



Auberge des Cévennes

Saint-Agrève

10, place de la République - 04 75 30 10 22



La Cerise sur l'Agneau

Saint-Pierreville

Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 - *Cuisine de tradition*



Restaurant les Marronniers

Saint-Sauveur-de-Montagut

Place du pont - 04 75 65 46 90 - *Cuisine de bistrot, pique-nique de chef*



Hôtel le Cèdre de Soyons

Soyons

670, Route de Nîmes - 04 75 60 83 55



OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

Miellerie de Boissy

Accons

Boissy - 485, route de Chaussinand - 04 75 29 30 66
Miel et produits de la ruche, huile de noix et viande bovine



Adrien Feougier[Ajoux](#)

Blaizac - 04 75 66 80 57 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Super U**[Alissas](#)

La clé du sac - 04 75 66 96 69 - Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente*

**Nolwenn Roesch**[Beauvène](#)

Avertoux - 04 75 30 64 20 - *Châtaignes fraîches*

**Céline Vuitton**[Beauvène](#)

Avertoux - 06 52 20 50 10 - *Châtaignes fraîches*

**Ferme du Chaléat**[Boffres](#)

Le Chaléat - 06 84 09 40 54 ou 06 22 58 47 09
Châtaignes fraîches et produits transformés, fruits rouges, Sorbet Paysan®, confiture, coulis et sirop

**Pascal Julien**[Boffres](#)

1350, chemin du Cros - 04 75 06 50 03 - *Châtaignes fraîches*

**L'Ormeau**[Chalencon](#)

Rue Royale - 04 75 59 99 57 - En été, ouvert tous les jours sauf lundi et jeudi soir. Le reste de l'année : nous consulter - *Plats cuisinés et charcuteries, traiteur*

**Miellerie à tire d'aile**[Champis](#)

40 allée des Coquelicots - La Bâtie - 06 41 85 44 06 - Ouvert du 15/04 au 01/08, le lundi de 10h30 à 13h et de 15h à 17h. Le vendredi de 11h30 à 19h. Visite de l'exploitation sur inscription. *Miels, gelée royale, propolis et pollen frais.*

**Jules Courtial**[Châteauneuf-de-Vernoux](#)

372, chemin de Riol - 04 75 58 02 33 - *Charcuteries et salaisons - IGP Ardèche*

Olivier Polychroniadis[Châteauneuf-de-Vernoux](#)

La cabane - 04 75 58 14 70 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Stolon du Vernas[Chomérac](#)

Ferme du Vernas - stolonduvernas@gmail.com - Récupération des commandes le mardi de 17h30 à 19h - *Produits alimentaires bio et locaux*

**Ferme des Auches**[Désaignes](#)

Le Buisson - 04 75 06 56 12 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**La Mûre Gourmande**[Désaignes](#)

La Roche - 06 50 19 40 03 - *Confitures et pâtes de fruits rouges*

**Gaec Le champ des amoureux**[Désaignes](#)

Charpelière - 06 33 02 45 11 - *Châtaignes fraîches*

**David Loupiac**[Désaignes](#)

425, chemin de bonnefond - 04 75 06 64 59 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Les Jardins d'Isana**[Gourdon](#)

Les Groussons - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Ferme Boulon**[Jaunac](#)

300, route de la grange - 04 75 64 24 31

Ouvert toute l'année sur Rdv - *Fromages de vache et de chèvre, produits transformés à base de châtaigne*

**Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler**[Lamastre](#)

18, place Montgolfier - 04 75 06 42 46

Ouvert tous les jours sauf le mercredi - *Biscuits*

**EARL de Pragrand**[Lamastre](#)

La Baraque - 04 75 06 33 02 - *Châtaignes fraîches*

**La Ferme du Châtaignier**[Lamastre](#)

Le Roux - 04 75 06 30 19

Ouvert le mercredi et samedi de 15h à 18h de Pâques à la Toussaint.

En juillet et août, ouvert tous les jours de 11h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi. Sur Rdv en dehors de ces horaires

Châtaignes fraîches et produits transformés, confitures, conserves de légumes et soupes



Magique ArdècheLamastre

11, place Seignobos - 04 75 06 76 43 - Ouvert tous les jours.
Nocturne en juillet-août - *Point de vente, pique-nique*

**Super U**Lamastre

Zone Industrielle - 04 75 06 59 59
Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente*

**L'Escale Paysanne**La Voulte-sur-Rhône

5, route de Beauchastel - 04 75 64 41 86

**Super U**Le Cheylard

ZI La Palisse - 04 75 29 74 44
Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente*

**Christophe Monteux**Pranles

223, route du Cordon Blanc - 06 16 74 31 32 - *Produits à base de
Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Musée du Vivarais protestant**Pranles

555, route du Bouschet - 06 33 02 39 52 - *Châtaignes fraîches et
produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Boucherie Saulignac**Privas

Zone du Lac - 04 75 64 20 17 - Ouvert tous les jours sauf les lundis
et dimanches - *Charcuterie*

**Clément Fauquier**Privas

Le logis du Roy - 04 75 64 07 11 - Ouvert du lundi au jeudi de 8h15
à 11h45 et de 13h30 à 17h15, 16h15 le vendredi - *Spécialités à base
de châtaigne*

**L'Echoppe Paysanne**Privas

Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40

**Les Caves de l'Helvie**Privas

3, place du Foiral - 04 75 64 61 60 - Ouvert du mardi au vendredi de
8h30 à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à
19h, le dimanche 9h à 12h - *Vins et alcools, point de vente*

**Stolon de Privas**Privas

10, place de l'Hôtel de ville - privas@stolons.org - Récupération des
commandes le jeudi de 17h30 à 19h - *Produits alimentaires locaux*



Une histoire de goût

Privas

Place du jeu de ballon - 04 75 64 53 94

Ouvert du mardi au samedi sauf le jeudi après-midi. Juillet-août,
ouvert du lundi après-midi au samedi - *Point de vente*



La Caprovine

Rochessauve

Ferme Basset - 1489, chemin de Périchon - 04 75 65 81 97 - Vente
sur le marché de Privas le mercredi et samedi de février à novembre.
*Picodon AOP et fromages de chèvre bio, œufs bio, viande d'agneau
bio sur commande*



Ferme de Tallans

Rompon

Tallans - 06 51 61 81 26 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche
AOP*



La cagette ailée

Rompon

236, route des fonts du Pouzin - silesvachesavaientdesailes@gmail.com
Récupération des commandes le jeudi de 16h30 à 19h - *Produits
alimentaires locaux*



Carrefour contact

Saint-Agrève

Près de Coussac - 04 75 30 24 64 - *Point de vente*



L'Agrivoise

Saint-Agrève

Quartier de la gare - 04 75 30 70 76 - Fermé en janvier et
février. Ouvert de septembre à juin, le samedi de 15h à 19h et
ponctuellement le vendredi soir (concert) de 17h à 21h. En juillet
et août, ouvert tous les jours de 16h à 20h - sauf les dimanches de
juillet. Visite guidée les lundis en juillet et août à 17h (réservation à
l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - *Bières*



Salaisons Teyssier

Saint-Agrève

Place de Verdun - 04 75 30 14 22 - Visites du site de production
en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97)
Charcuteries



Pierre Chapus

Saint-Apollinaire-de-Rias

Combelantard - 04 75 84 80 25 - *Châtaignes fraîches et produits à
base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Lauriane Vaujany

Saint-Apollinaire-de-Rias

441, chemin de Jurus - *Châtaignes fraîches et produits à base de
Châtaigne d'Ardèche AOP*



Gaec de la châtaigneraie[Saint-Barthélémy-Grozon](#)

La Châtaigneraie des Hières - 04 75 06 58 17 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Thomas Gallix[Saint-Barthélémy-Grozon](#)

Nas - 04 75 06 25 96 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Karine Brosse[Saint-Christol](#)

130, route de la Farge - L'Auche - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Les Terres du Bail[Saint-Cierge-sous-le-Cheylard](#)

70, chemin du bail - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

La Ferme de Pisse Renard[Saint-Etienne-de-Serre](#)

1195, chemin de Pisse Renard - 04 75 64 54 88 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Helix Eyrieux[Saint-Fortunat-sur-Eyrieux](#)

Pont Pierre - 04 75 65 21 80 - Ouvert toute l'année sur Rdv
Escargots

Ferme des Ducs[Saint-Genest-Lachamp](#)

155, chemin des ducs - 04 75 30 20 86 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

La Ferme de Grimaudier[Saint-Jean-Chambre](#)

Les Rabarines - 09 64 47 28 96 - Ouvert tous les jours sur Rdv
Châtaignes fraîches, produits transformés et confitures

La Forêt du Puy[Saint-Jean-Chambre](#)

Quartier le Puy - 04 75 58 09 96 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Gaec de Samarie[Saint-Jean-Chambre](#)

Le Perrier - 04 75 55 41 05 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

EARL Pouchon[Saint-Jean-Chambre](#)

Pouchon - 04 75 58 02 95 - *Châtaigne fraîches*

Jules Dreumont[Saint-Jean-Chambre](#)Gamard - 09 60 44 54 19 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***L'Atelier végétal**[Saint-Michel-de-Chabrillanoux](#)Le village - 04 75 30 32 70 - *Pavés végétaux***Ramène ta fraise**[Saint-Michel-de-Chabrillanoux](#)La Grangette - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***La Grange**[Saint-Péray](#)

129 avenue du Gross Umstadt - 04 75 57 49 66

Michel Gamon Traiteur[Saint-Péray](#)Rue des entrepreneurs - Zone Pôle 2000 - 04 75 40 55 11 - Ouvert le mardi, mercredi et jeudi de 8h30 à 14h. Le vendredi et samedi de 8h30 à 14h et de 15h30 à 18h30 - *Traiteur, spécialités ardéchoises***Benjamin Folliot**[Saint-Pierreville](#)Le paradis - Tazuc - 06 71 11 00 14 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Ferme de Boutonac**[Saint-Prix](#)Boutonac - 06 95 32 07 83 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Charles Redon**[Saint-Prix](#)1225, chemin du Besset - Fromentoux - 04 75 29 47 59 - *Châtaignes fraîches***Aux sources**[Saint-Sauveur-de-Montagut](#)Grande rue - 09 51 59 64 52 - *Epicerie bio et locale***GAEC Miellerie de Chambourlas**[Saint-Vincent-de-Durfort](#)2003, route de Privas - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Laurent Felix**[Silhac](#)Le Haut Villard - 06 86 95 49 55 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Medhi Dewez[Silhac](#)Barry - 06 13 61 75 98 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Intermarché**[Soyons](#)ZC les Freydières - 04 75 40 86 85 - *Point de vente***La Cagette**[Veyras](#)

635, avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20

**Boulangerie Pâtisserie l'Atelier du Délice**[Vernoux-en-Vivarais](#)8, place de l'église - 04 75 58 14 80 - Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h et le dimanche matin. Ouvert le lundi en juillet et août - *Délice Ardéchois® - Spécialités à la châtaigne***Gaec des Accacias**[Vernoux-en-Vivarais](#)Les Accacias - 04 75 58 15 84 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***L'arbre à Pain**[Vernoux-en-Vivarais](#)

Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Terre adélice[Saint-Sauveur-de-Montagut](#)Le Moulinon - 495A Route de l'Eyrieux - 04 75 65 43 00
En juillet et août, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 19h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h et le dimanche de 15h à 19h. Le reste de l'année, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h
Glaces et sorbets

OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie Brunière[Alboussière](#)

Résidence Beauséjour - 04 75 58 31 35

**Boulangerie Jocteur**[Beauchastel](#)

31, Basse ville - 04 75 62 21 42



Boulangerie NeboisChomérac

Rue de la République - 04 75 30 18 99

**Les Granges Croustillantes**Guilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 04 75 32 64 92

**Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler**Lamastre

18, place Montgolfier - 04 75 06 42 46

**Les Gourmands Disent**Le Cheylard

Allée des Vergers, ZI La Palisse - 06 76 03 56 30

**Le Fournil de l'Ouvèze**Le Pouzin

5, rue Marcel Nicolas - 06 51 48 90 49

**Le Fournil de la Vallée**Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

Tallagros - 04 75 65 30 67

**La Châtaigneraie**Saint-Sauveur-de-Montagut

8, grande rue - 04 75 65 42 75



OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

Les Granges CroustillantesGuilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 04 75 32 64 92

**Pâtisserie Molès**Lamastre

Rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88

**Pâtisserie Carl Rech**Privas

11, rue Hélène Durand - 04 75 64 27 18

**Le Fournil de la Vallée**Saint-Fortunat-sur-Eyrieux

Tallagros - 04 75 65 30 67

**Pâtisserie Mounier**Saint-Péray

85, rue de la République - 04 75 40 30 10

**La Châtaigneraie**Saint-Sauveur-de-Montagut

8, grande rue - 04 75 65 42 75



MONTAGNE ET PIÉMONT



- Borée
- St Martial
- Le Beage
- Le Lac d'Issarlès
- Ste Eulalie
- Sagnes et Goudoulet
- Ussiades et Rieutord
- St Cirgues en Montagne
- Vallées d'Antraigues Asperjoc
- Lanarce
- Juvinas
- Alzac
- Genestelle
- Meyras
- Chirols
- St Andréol de Vals
- St Lager Bressac
- Thueyts
- Pont de Labeaume
- Vals les Bains
- Darbres
- La Souche
- Jaujac
- Lalevade
- Ucel
- St Privat
- Vesseaux
- Borne
- St Etienne de Fontbellon
- Lussas
- St Martin sur Lavezon
- Meysses
- Saint Laurent les Bains
- Laval d'Aurelle
- Rocher
- Lachapelle/s Aubenas
- St Didier sous Aubenas
- Mirabel Lavilledieu
- St Jean le Centenier
- Rochemaure
- Vinezac
- Lanas
- St Germain
- Villeneuve de Berg
- Le Teil
- Valvignères

OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Le Bistrot de Manon

Aubenas



Maître artisan cuisinier

8, place de la République - 04 75 35 28 42 - *Cuisine de bistrot*

Notes de Saveurs

Aubenas



16, rue nationale - 04 75 93 94 46

Auberge du Bez

Borne



RD 19, hameau du Bez - 04 66 46 60 54 - *Cuisine de tradition*

Hôtel des Sapins

Lanarce



Route du Puy - 04 66 69 46 08

Hôtel Spa Restaurant Le Provence

Lanarce



Le village - 04 66 69 46 06 - *Cuisine de tradition*

Auberge du Vieux Lanas

Lanas



2 place du village - 04 75 37 77 09

Hôtel restaurant Beauséjour

Le Béage



Route du Lac - 04 75 38 85 02 - *Cuisine de tradition*



Le Panoramic

Le Lac d'Issarlès



Le lac - 04 66 46 21 65

Boucherie Thierry

Le Teil



Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 - Ouvert
tous les midis - Fermé le dimanche - *Cuisine de bistrot*

Restaurant Au P'tit Zeste

Le Teil



50, rue de la République - 09 81 72 45 19 - *Cuisine de tradition*

Restaurant Retour aux sources

Meyras



Le Gua - 04 75 94 47 29 - *Cuisine de tradition*

Restaurant Cuisine Brioude & Bistrot BrioudeMeyrasNeyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07 - *Cuisine gastronomique et de bistrot***Le Marmitroll**Meysse1, place du Champ de Mars - 04 75 01 53 88 - *Cuisine de bistrot***Hôtel restaurant Le Chêne Vert**Rocher10, impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 - *Cuisine de tradition***Auberge Chanéac - La Table du Terroir**Sagnes-et-GoudouletLe village - 04 75 38 80 88 - *Cuisine de tradition et traiteur***Hôtel restaurant Les Cévennes**Saint-Cirgues-en-Montagne

Rue cousines - 04 75 38 93 73

**Auberge de Montfleury**Saint-Germain

Maître artisan cuisinier

200, route des cépages - 04 75 94 74 13 - *Cuisine gastronomique***Chez Marti**Saint-Germain60, route des cépages - 04 75 94 88 83 - *Cuisine de tradition***Hôtel Le Mas de Mon Père**Saint-Jean-le-Centenier

Quartier Argence - RN 102 - 04 75 36 71 23

**Hôtel la Mère Biquette**Saint-Pons

Les Allignols - 04 75 36 72 61

**Les Marronniers**Thueyts

18, place du Champ de Mars - 04 75 36 40 16

**Les Platanes**Thueyts

30, avenue du Val d'Ardèche - 04 75 93 78 66

**Ferme de la Besse**Usclades et RieutordLa Besse - Rieutord - 04 75 38 80 64 - *Cuisine de tradition*

Hôtel l'Helvie - Restaurant Le Vivarais

[Vals-les-Bains](#)

5, avenue Claude Expilly - 04 75 94 65 85 - *Cuisine gastronomique*



Grand hôtel de Lyon - Restaurant Les Arcades

[Vals-les-Bains](#)

11, avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 43 70 - *Cuisine de tradition*



**OÙ ACHETER DES PRODUITS
LOCAUX ET DE QUALITÉ ?**

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN
D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

ES Vinaigrerie

[Aizac](#)

Le Col - 04 75 88 34 23 - Ouvert sur Rdv

Vinaigres, condiments et limonade



Ets Sabaton

[Aubenas](#)

La Plaine - 04 75 87 83 84 - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à
12h30 et 13h30 à 18h30 et le samedi en décembre

Confitures, produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Intermarché Hyper

[Aubenas](#)

Zone du Moulon - 04 75 35 87 50 - *Point de vente*



La Musette

[Aubenas](#)

4, place de l'Airette - 04 75 35 21 73



Le Village des Producteurs

[Aubenas](#)

Chemin de la jardinerie - 04 75 36 65 68 - *Produits transformés*



Marrons Imbert

[Aubenas](#)

455, chemin du Lac - 04 75 87 83 87 - Ouvert du lundi au vendredi de
8h à 12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi en décembre

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Stolon d'Aubenas

[Aubenas](#)

La Halle Chaussabel - 32, Chemin de Roqua
aubenas@stolons.org - Récupération des commandes le mercredi
de 17h à 18h30 - *Produits alimentaires bio et locaux*



Producteurs de Violine de Borée

[Borée](#)

Echamps - 04 75 29 35 01 - vente par correspondance
violinedeboree@gmail.com - *Spécialités à base de pomme de terre*



Magali GleizeBorne

Le village - 04 66 46 65 11 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**L'art des Châtaignes**Chirols

2310, chemin de veyrières - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Les Champs d'Aubignas**Chirols

250, chemin des Champs d'Aubignas - 07 82 85 93 48
Châtaignes fraîches et Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

**Ardelyne**Darbres

Quartier La viole - 07 77 94 55 38
Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

**Guillaume Cassia**Genestelle

20, route d'Antraigues - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**La ferme de Craux**Genestelle

Château de Craux - 04 75 37 21 66 - visite en juillet et août de 10h à 12h - *Glaces, fromage de chèvre, produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, boutique à la ferme*

**Gaec Roux**Genestelle

L'Abeillaud - 04 74 88 28 16 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Sarl Petite châtaigne**Genestelle

Bise - 04 75 38 74 47 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**La Biasso**Jaujac

175, rue Jean Moulin - 09 83 42 53 66

**Le Fournil du Tanargue**Jaujac

20, rue Paillette - 04 75 93 28 23 - *Point de vente*

**Maison Dumercier - Jaujac Biscuit**Jaujac

Rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - *Biscuits*

**Cédric Filliat**Juvinas

Route du Vernet - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Jérémy OmontJuvinasAinac - 06 03 06 17 71 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Loutriol - Interlude Ardéchois**Lachapelle-sous-Aubenas230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 - *Jus de fruits, nectars, confitures***Sanofruit**Lachapelle-sous-Aubenas35, la Croix de Raspali - 04 75 93 11 31 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Mellifera**Lalevade d'Ardèche10, rue des Planas - 06 52 63 94 25 - *Miels et nougats***La Chavade**Lanarce

Col de la Chavade - RN 102 - Astet - 04 75 37 51 06

Charcuterie PuzziLanarceRN 102 - 04 66 69 44 79 - *Ouvert tous les jours. Fermeture annuelle du 15/01 au 01/03 - Charcuteries***Fromager Les Hautes Terres**LanarceRN 102 - 04 66 46 42 18 - *Point de vente***Céline Charbonnier**La Souche565, mas Crespin - 04 75 37 92 72 - *Châtaignes fraîches***Confiterie de La Souche - Sopreg**La SoucheLa Chareyrade - 04 75 37 41 17 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Paysann'art**La Souche440, chemin de la Clémenterie - 04 75 37 26 33 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Boucherie Thierry**Le TeilZone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 - *Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h, le dimanche de 7h à 12h - Charcuteries***Sarl de Lamothe**LussasLamothe - 04 75 94 21 86 - *Ouvert sur Rdv uniquement - Jus de fruits*

Domaine Olivier de SerresMirabel

Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57 - Ouvert de mai à octobre (toute l'année pour les groupes), les mardis, jeudis, vendredis de 13h15 à 17h. Du mardi au vendredi de 15h à 19h en juillet et août - *Vins, picodon, jus de fruits*

Le Safran de RomégierPont-de-Labeaume

110, chemin des Crampes - 06 86 61 48 11 - *Safran*

Julien de la RoccaRocher

45, impasse du Ranc Courbier - 06 63 06 06 38 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Ferme de BourlatierSagnes-et-Goudoulet

Ouvert des vacances de printemps aux vacances d'automne et 7/7 jours en juillet et août - 04 75 38 84 90 - *Point de vente*

Yohann CabourgSaint-Andéol-de-Vals

La Jouendeyre - 06 61 04 11 51 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Gaec des Monts de L'OizeSaint-Andéol-de-Vals

Le Bénéfice - 06 71 76 75 40 ou 06 73 02 74 50
Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

La Tradition ardéchoiseSaint-Cirgues-en-Montagne

Route du Tunnel - 04 75 88 84 37 - *Charcuteries, salaisons*

Le Petit St CirguoisSaint-Cirgues-en-Montagne

Place du Breuil - 06 33 31 16 65 - *Champignons*

Caveau des Vignerons ArdéchoisSaint-Didier-sous-Aubenas

374, route de Montélimar - 04 75 35 58 19 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et IGP Ardèche*

Boucherie Charcuterie MoulinSaint-Etienne-de-Fontbellon

Les Champs - 04 75 93 33 93 - Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h30 et le lundi matin
Charcuteries et maêche, pique-nique du boucher

Earl du CluzelSaint-Jean-le-Centenier

Le village - 04 75 36 70 36 - Ouvert tous les jours
Jus de fruits et confitures

Joris Bernard[Saint-Lager-Bressac](#)Quartier Bressac - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Gérard Delenne**[Saint Laurent les Bains-Laval d'Aurelle](#)Hubac - 04 66 46 09 44 - *Miels et châtaignes fraîches***La Ferme de Peyrou**[Saint Laurent les Bains-Laval d'Aurelle](#)Le village - 04 66 46 12 60 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Salaisons Marion - SAS Saflor**[Saint-Martial](#)Le village - 04 75 29 13 34 - Du 25/04 au 30/09, ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h du lundi au jeudi, de 10h à 12h et de 15h à 18h le vendredi et samedi, de 10h à 12h le dimanche. Du 01/10 au 07/04, ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Charcuteries***Philippe Chaze**[Saint-Martin-sur-Lavezon](#)Le Moulin - 06 98 31 31 28 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Gaec de la Selve**[Saint-Pons](#)La Selve - 04 75 36 75 06 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Charcuterie Rome**[Sainte-Eulalie](#)04 75 38 83 60 - Ouvert en juillet et août, du lundi de 8h à 12h15 et de 14h30 à 19h au dimanche midi. Le reste de l'année de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h. Fermé le mercredi et le dimanche après-midi - *Charcuteries***Confrérie de la Maôche**[Sainte-Eulalie](#)

Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur



Confrérie de la Maôche - 06 59 84 16 34

Ferme de Bachasson[Sainte Eulalie](#)Route du Gerbier-de-Jonc - 04 75 87 27 82 - *Sirops et apéritifs***La Ferme de la source de la Loire**[Sainte-Eulalie](#)Mont Gerbier-de-Jonc - 04 75 38 81 76 - Ouvert du 01/03 au 31/10
Point de vente

Olivier AymardVallées d'Antraigues-AsperjocLe Pont de l'huile - 04 75 94 67 24 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Corinne Lefort**Vallées d'Antraigues-AsperjocHameau Chanteloube - 06 31 90 67 14 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Reine des Basaltes**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Raccourci - 04 75 38 71 91 - *Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - Eaux minérales***Terr'Ardéchoise**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Bouchet - 06 61 08 44 35 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Gaël Van der Meij**Vallées d'Antraigues-AsperjocLe Pont de l'Huile - 06 20 57 80 15 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Boucherie Charcuterie Moulin**Vals-les-bains

Avenue Paul Ribeyre - 04 75 93 33 93

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h30, fermé le dimanche et lundi matin - *Charcuteries, maôches et pique-nique du boucher***Brasserie Bourganel**Vals-les-Bains7, avenue Claude Expilly - 04 75 94 03 16 - *Ouvert du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Visites sur Rdv. Du 01/07 au 31/08 du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Visites à 15h, 16h, 17h et 18h - Bières***Chocolaterie Cerdini**Vals-les-Bains3, avenue Paul Ribeyre - 04 75 88 93 28 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Laiterie Carrier**Vals-les-Bains04 75 37 40 20 - *Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - Produits laitiers***Caveau des vigneronns de Valvignères**Valvignères315 route de St Thomé - 04 75 52 60 60 - *Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - Vins IGP Ardèche*

Mas d'IntrasValvignères

3080, route d'Intras - 04 75 52 75 36 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30. Visite guidée sur Rdv - Vins IGP

Ardèche

**L'Atelier Royal - Michel Ardail**Vesseaux

Chemin des douces - 06 86 16 66 13 - Miel

**La chèvre et le chou**Villeneuve-de-Berg

Voie de Lansas - 04 75 88 75 34

**Mas de Bagnols**Vinezac

1357, route d'Alès - 04 75 36 51 99 - Ouvert du 01/05 au 01/10 du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h - Vins AOP Côtes du

Vivarais, IGP Ardèche



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Pierre ChauvetAubenas

42, boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 - Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à 19h. En juillet-août, ouvert le lundi après-midi et sans interruption en semaine - *Chocolats, pâtisseries, glaces*

**La ferme de Craux**Genestelle

Château de Craux - 04 75 37 21 66 - *Glaces, fromage de chèvre, produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, boutique à la ferme*

**Les Glaces de l'Ardèche**Ucel

ZA Chamboulas - 04 75 37 69 69 - Ouvert en mai et septembre du mardi au dimanche de 14h à 19h. En juin, tous les jours de 14h à 19h (23h le WE). En juillet et août tous les jours de 14h à 23h. Hors saison, point de vente du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 - *Glaces*

**Béatrix**Vals-les-Bains

3, avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90 - Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit - *Glaces*



OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie Louis Martin

Aubenas

12, rue Auguste Bouchet - 04 75 35 05 28



SARL Eurysace

Aubenas

6, boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93



Boulangerie Boissin

Jaujac

Place St Bonnet - 04 75 93 22 03



La Belle Farinière

Lavilledieu

Place du Barry - 04 75 38 94 41 - *Pique-nique du boulanger*



Boulangerie Bastide

Le Béage

Le Village - 04 75 38 79 54



Boulangerie Couderc

Pont-de-Labeaume

RN 102 - 04 75 37 92 16



Le Fournil du Château

Rochemaure

Place des Brassières - 04 75 49 95 84



Le Relais de la Roche Noire

Rochemaure

881, bd de la Roche Noire - 06 60 80 59 02



Boulangerie Roumanet

Saint-Etienne-de-Fontbellon

La Chapelette - 04 75 35 16 04



L'épi-cerie

Saint-Martin-sur-Lavezon

3966, route du Coiron - 06 51 95 77 18



Boulangerie Lesinsky

Vals-les-Bains

6, faubourg d'Antraigues - 07 67 49 96 19



Boulangerie Alonso

Villeneuve-de-Berg

Route Nationale - 04 75 94 81 55



OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

SARL Eurysace



Aubenas

6, boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93

La Belle Farinière



Lavilledieu

Îlot les Clôts - 04 75 38 94 41 - *Pique-nique du boulanger*

Le Moulin de Bruno



Rochemaure

6, avenue du Teil - 04 75 52 10 62

Pâtisserie Reynaud



Sainte-Eulalie

Quartier Jallades - 09 67 79 28 65

Pâtisserie Viallet



Le Teil

Entre Pont et Rhône - 04 75 49 10 64

Pâtisserie Laurent



Vals-les-Bains

1, faubourg d'Antraigues - 04 75 37 43 39

Pâtisserie Alonso



Villeneuve-de-Berg

Route nationale - 04 75 94 81 55





L'Office de tourisme vous propose

Les visites du goût

*Visites guidées du centre ancien,
ponctuées de pauses gourmandes,
à Aubenas et Vals-les-Bains...*

Ça coûte combien ?

Adultes : 7€
- de 15 ans : 5€
- de 5 ans : gratuit



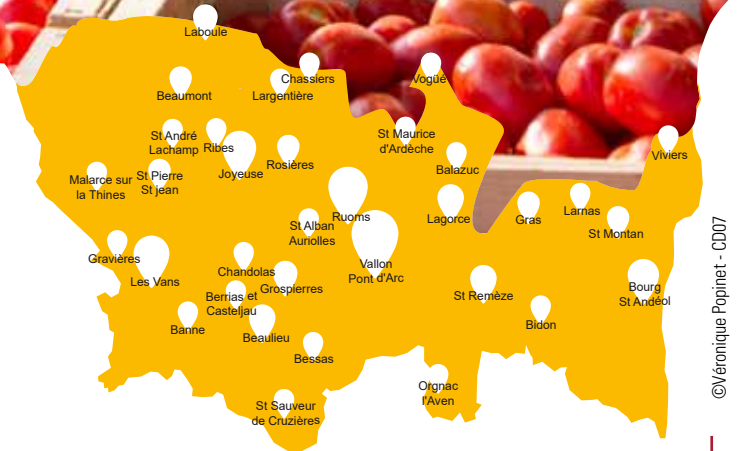
Où et quand ?

À Vals-les-Bains
les mardis du
15 juin au
14 septembre 2021

■
À Aubenas
les mercredis du
16 juin au
15 septembre 2021

Réservation obligatoire à
l'Office de tourisme
04 75 89 02 03 ou sur
www.aubenas-vals.com

ARDÈCHE MÉRIDIONALE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

La Gare aux saveurs

Beaulieu

La Gare - 04 75 93 61 06 - *Cuisine de bistrot*



Restaurant Carabasse

Beaulieu

Pléoux - 06 17 89 73 58 - *Cuisine de tradition*



Auberge la Farigoule

Bidon

Le village - 04 75 04 02 60



Hôtel Le Clos des Oliviers

Bourg-Saint-Andéol

Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12



Hôtel le Prieuré

Bourg-Saint-Andéol

1, quai Fabry - 04 75 54 62 99



Auberge Les Murets

Chandolas

6, route des Martins, Lengarnayre - 04 75 39 08 32

Cuisine de tradition, pique-nique de chef



La Bastide du Vebron

Grospierres

Quartier de Bournet - 04 75 39 08 35 - *Cuisine de tradition*



Restaurant Hôtel Les Cèdres

Joyeuse

164, avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 - *Cuisine de tradition*



La Bola

Laboule

Le Fabre - 06 18 42 20 88 - *Cuisine de tradition*



Les Tilleuls

Lagorce

240, rue de la Traverse - 04 75 37 72 12 - *Cuisine de tradition*



Le Mas de la Madeleine

Largentière

Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - *Cuisine de tradition*



La Cigale et la Fourchette

Larnas

Le village - 04 69 26 54 25 - *Cuisine de bistrot*



Auberge de ChanaleillesLes Vans

335, Le Château, Chassagnes Bas - 04 75 94 96 01 - *Cuisine de tradition*

**Hôtel Théodore**Ruoms

119, rue Nationale - 04 75 39 61 06

**Le Bellevue**Saint-Martin-d'Ardèche

Rue du Candelas - 04 75 04 66 72

**L'Escarbille**Saint-Martin-d'Ardèche

Rue Andronne - 04 75 04 64 37

**Auberge du Pont d'Arc**Vallon Pont d'Arc

Domaine du Pont d'Arc - 04 75 88 01 57 - 04 75 37 16 76 (réservation groupes) - *Cuisine de tradition, pique-nique de chef*

**Hôtel le Clos Charmant**Vallon Pont d'Arc

66, boulevard Peschaire Alizon - 04 75 88 13 36

**Le Relais du Vivarais**Viviers

31, faubourg Les Sautelles - RD 86 - 04 75 52 60 41



OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

(VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

Muséum de l'ArdècheBalazuc

La Croisette - 04 28 40 00 35 - Ouvert tous les jours d'avril à octobre
Point de vente

**Château des Lèbres**Banne

04 75 36 34 14 - *Vins IGP Ardèche*

**Domaine de Peyre Brune**Beaulieu

Pléoux - 04 75 39 29 01 ou 06 14 87 48 95

Ouvert du lundi au samedi de 17h à 19h durant l'année. Juillet et août de 10h à 13h et de 15h à 19h - *Vins IGP Ardèche*



La ferme des DivolsBeaulieu

Les Divols - 06 08 67 12 36 ou 06 24 70 34 47

Ouvert tous les jours, du 15/03 au 31/12 de 9h30 à 11h30 et de 17h à 19h sauf le dimanche matin. Fermé le jeudi du 15/03 au 30/06 et du 1/09 au 31/12 - Visite libre de 17h à 19h. Échange avec l'éleveur lors de la distribution du repas à 17h15 - *Fromages de chèvre*

**Jacques Mathieu**Beaumont

La roche - 04 75 39 90 04 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Ferme de Bolze**Beaumont

Issac - 06 11 05 40 38 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Domaine de Cassagnole**Berrias-et-Casteljau

Les Toumaires - 04 75 39 04 05 - *Vins IGP Ardèche*

**Ferme de Peyraube**Bessas

Bois de Peyraube - 06 03 64 70 82 - *Fromages de chèvre*

**Domaine Notre Dame de Cousignac**Bourg-Saint-Andéol

Cousignac - 04 75 54 61 41 - Ouvert tous les jours durant l'été de 9h à 19h. Le reste de l'année : lundi au samedi de 9h à 19h. Hors période : sur Rdv - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Village Saint-Andéol, cuvées rebelles, bio et nature. Restauration bio le soir*

**Domaine des Mûres**Bourg-Saint-Andéol

Les Mûres - 04 75 54 71 05 - Ouvert les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 18h - *Céréales, farines, huiles*

**Le Panier Gourmand**Bourg-Saint-Andéol

56, avenue Jean Jaurès - 06 42 89 29 44 - *Point de vente*

**Lou Mouli d'Oli**Bourg-Saint-Andéol

Domaine de la Souteyranne - 04 75 54 70 54 - Magasin ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h, fermé pendant les vacances de Noël. Visite du Moulin d'avril à décembre, en dehors de ces périodes sur Rdv - *Huile d'olive vierge extra, tapenade, purée d'olive, savons*

**Epicierie de Chassiers**Chassiers

10, rue Chalendar - 04 75 36 27 76 - Ouvert toute l'année
Point de vente



Domaine Alain DumarcherGras

250, chemin de Combe Charel - Le Clos de Prime - 04 75 04 31 82 / 06 32 36 51 19 - Ouvert tous les jours de 10h à 19h, sauf le mercredi, sur Rdv le dimanche. En juillet/août, ouvert tous les jours de 10h à 19h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche, huile essentielle de lavandin*

**Domaine de Mermès**Gras

Mermès - 04 75 04 37 79 ou 06 26 29 50 61 - Ouvert tous les jours de 9h à 20h, visite du vignoble les mardis et jeudis en juillet et août à 18h. Gratuit - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche, huile essentielle de lavandin*

**Les Vergers Dulac**Gravières

4546, route de villefat - Folcheran - 04 75 88 52 34 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Château de la Selve**Grospièrres

La Selve - 04 75 93 02 55 - Ouvert du 01/10 au 30/04 du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Du 01/05 au 30/09 du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche - *Vins IGP Ardèche*

**Domaine de Bournet**Grospièrres

D111 - 04 75 39 68 20 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h - *Vins IGP Ardèche*

**Les Bourrons Couchus**Joyeuse

Place de la gare - 04 75 39 92 21

**Castanea**Joyeuse

Parvis de l'Église - 04 75 39 90 66 - Ouvert en avril du mardi au vendredi. De mai à octobre du mardi au dimanche. Tous les jours en juillet et août - *Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche - Point de vente*

**Maison Charaix**Joyeuse

Avenue François Boissel - 04 75 39 66 70 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 (18h le lundi) et le dimanche de 9h30 à 12h30 - *Macarons*

**Conserverie artisanale Marc Sandevor**Joyeuse

79, route nationale - 04 69 22 18 45 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et jusqu'à 20h en été - *Conserves salées et sucrées*



Romain Lamontagne[Joyeuse](#)140, chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Marron Châtaigne EARL**[Laboule](#)Le Fabre - 04 75 37 12 83 - Ouvert toute l'année, les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h (sinon sur Rdv) - *Spécialités à base de châtaigne***Olivier Peytaud**[Laboule](#)Valos - 04 75 88 95 40 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Domaine de Vigier**[Lagorce](#)

175, chemin de Vigier, Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18 - Ouvert d'octobre à mars, du lundi au vendredi, de 9h à 12h et 14h à 18h, samedi sur Rdv. Et de juillet à septembre, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30

Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche**Domaine oléicole et Moulin de Pontet-Fronzèle**[Lagorce](#)340, chemin de l'oliveraie - Les Riailles - 04 75 37 19 98 - Magasin et bar à huiles ouverts toute l'année, de 11h à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 14h à 17h, fermé le dimanche. Visite du moulin et de l'oliveraie (juillet-août), visite intime de l'oliveraie (sur Rdv). Détails sur le site internet - *Huile d'olive, olives, pâtes d'olive***Les Ruchers de l'Ibie**[Lagorce](#)390, chemin de Lacessas - Gourguet - 06 86 72 45 11 - *Miels***Aux Fermes des Rayols**[Les Vans](#)

Route de Villefort - 04 75 94 00 93

**Thomas Fabre**[Les Vans](#)465 chemin de l'Ermitage Chassagnes - 09 80 88 41 23 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Le petit âne bleu**[Les Vans](#)Route de Malbosc - 04 75 37 27 98 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Domaine du Bois de Belle**[Malarce-sur-la-Thines](#)Le Nozier - Thines - 06 47 86 37 01 - Produits disponibles sur commande et sur le marché des Vans - *Spécialités à base de châtaigne et sirops*

Autour de l'Aven[Orgnac-l'Aven](#)

Site de l'Aven d'Orgnac - 04 75 37 78 83

**Elevage du Serre**[Ribes](#)577, route du Serre - 06 33 33 28 96 - Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 11h. Fermé le mardi. Boutique ouverte tous les matins du mercredi au lundi de 9h à 11h. En juillet et août, ouvert tous les jours sauf le week-end de 18h à 19h - *Picodon AOP***Brasserie de l'Ardèche méridionale**[Rosières](#)115, traverse des Vernades - 04 75 93 46 08 - Ouvert en juillet/août, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Hors-saison, ouvert du mardi au samedi - *Bières***Stolon de Rosières**[Rosières](#)Domaine de Mercoire - jehanroye@gmail.com - Récupération des commandes le vendredi de 17h30 à 19h - *Produits alimentaires bio***Traiteur Au Fin Gourmet**[Ruoms](#)Quartier Bévennes - 04 75 93 99 40 - *Traiteur, spécialités ardéchoises***Néovinum Vignerons Ardéchois**[Ruoms](#)Boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 98 08
Ouvert du 01/10 au 31/03, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 01/04 au 30/09, tous les jours, de 9h à 13h et de 14h30 à 19h, dimanche et jours fériés de 9h30 à 13h (sauf le 1^{er} mai et le 25 décembre). En juillet et août ouverture non-stop de 9h à 19h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et IGP Ardèche***Le village des producteurs**[Ruoms](#)23, boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 52 60 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP***Super U**[Ruoms](#)85, chemin de la Blache - 04 75 89 21 40 - *Point de vente***Mas Daudet - Musée et parc**[Saint-Alban-Auriolles](#)710, montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07 - Ouvert du 01/04 au 04/11. Fermé le lundi hors saison - *Point de vente***Gaston Jambois**[Saint-André-Lachamp](#)Le Vernet - 06 87 37 00 83 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Domaine Marius Pradal[Saint-Montan](#)

Le Petit Champagne - 04 75 52 55 76 - Sur Rdv - *Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, IGP Ardèche*

**Pierre-Yves Berrier**[Saint-Montan](#)

Quartier Baurache - 06 08 76 08 38 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Alain Feynerol**[Saint-Pierre-Saint-Jean](#)

Alrasset - 04 75 39 46 39 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Marisa Monnier**[Saint-Pierre-Saint-Jean](#)

Hameau de Termes - 04 75 39 45 88 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

**Clos de l'Abbé Dubois**[Saint-Remèze](#)

Le village - 04 75 98 98 44 - Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. En juillet et août, ouvert tous les jours de 9h à 19h. Visite de la cave tous les jeudis à 18h - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche, extrait de lavandin*

**Domaine de Briange**[Saint-Remèze](#)

1890, route des Gras - 04 75 04 14 43 / 06 22 10 45 72
Ouvert du 05/04 au 11/11 - *Point de vente*

**Escargot des Restanques**[Saint-Remèze](#)

1328, chemin du Moulin à Vent (D4) - 06 07 16 06 42 - Ouvert toute l'année. Visites d'avril à septembre tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h, dimanche sur Rdv - *Escargots*

**Domaine Lavandaïs - Maison de la lavande**[Saint-Remèze](#)

Route des Gorges - RD 490 - 04 75 04 37 26
Ouvert tous les jours du 31/03 au 30/09 et pendant les vacances de la Toussaint - *Point de vente*

**Moulin Vezon**[Saint-Sauveur-de-Cruzières](#)

Le Village - 04 75 39 30 61 - *Moulin à huile, huile d'olives*

**Domaine Le Grand Jardin**[Vallon Pont d'Arc](#)

Quartier Grand Jardin face au stade - 04 75 37 72 08
Ouvert tous les jours - *Point de vente*



Domaine WalbaumVallon Pont d'Arc

615, route des estrades - 04 75 88 01 70 - Dégustations et expériences œnologiques - Ouvert tous les jours sur rendez-vous uniquement - *Vins IGP Ardèche*

**Le Croustous**Vallon Pont d'Arc

1, place de l'ancienne gare - 04 75 94 30 95 - *Point de vente*

**Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche**Vallon Pont d'Arc

Route de Ruoms - 04 75 88 02 16 - Ouvert du 10/04 au 01/11, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Juillet et août, tous les jours de 9h à 19h30 - *Vins IGP Ardèche*

**Nougaterie du Pont d'Arc**Vallon Pont d'Arc

Rond point route de Salavas - 04 75 38 46 97 - Boutique, visite et dégustation gratuites : consulter notre site internet pour les horaires. Ouvert du lundi au samedi. Fermé en janvier - *Nougat et autres confiseries*

**Le Genêt d'Or**Vogüé

Gare - 04 75 93 16 91 - Ouvert tous les jours de 9h à 12h et 14h à 19h (sauf dimanche après-midi). En juillet et août, ouvert sans interruption. Visite et dégustation gratuites - *Nougat*



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Glacier Le Pralin - Aigon ThierryRuoms

26, rue Nationale - 04 75 93 29 26 - Ouvert du 01/04 au 31/10, tous les jours - *Glaces et sorbets*

**Les Glaces de Léon**Ruoms

50, rue Nationale - 04 75 39 96 48 - Ouvert du 01/04 au 30/09

Glaces

**Aigon Thierry Maître Glacier**Vallon Pont d'Arc

8, rue Jean Jaurès - 04 75 38 02 76 - Ouvert en avril, mai, juin et septembre tous les jours de 13h à 19h, samedi et jours fériés de 13h à 22h. En juillet août, tous les jours de 11 h à 23h - *Glaces et sorbets*



Aigon Thierry Maître Glacier
« Aux Glaces de mon père »



Vallon Pont d'Arc

Route de Ruoms - Rond point des sources - 04 75 88 14 02
Ouvert en avril, mai, juin et septembre du mardi au dimanche de 13h à 19h, samedi et jours fériés 13h à 22h. En juillet-août tous les jours de 13h à 22h - Visite libre et gratuite du laboratoire de fabrication et du musée de la glace, visite guidée sur RDV - *Glaces et sorbets*

Le Petit Béatrix



Vallon Pont d'Arc

10, place Armand Piaux - 09 73 56 82 08 - Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit - *Glaces*

Les Glaces de l'Ardèche



Vallon Pont d'Arc

16, rue Roger Salengro - 06 70 93 51 85 - Ouvert en juillet-août tous les jours à partir de 10h - *Glaces*

Les Glaces de Léon



Vallon Pont d'Arc

26, rue Roger Salengro - 04 75 38 44 56 - Ouvert du 01/04 au 30/09
Glaces

OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie Michel



Saint-Maurice d'Ardèche

Le Village - 04 75 37 70 66

Boulangerie Constant



Ruoms

92, rue Nationale - 04 75 39 63 39

Boulangerie Saud



Vallon Pont d'Arc

48, boulevard Peschaire Alizon - 04 75 88 05 53

Boulangerie Alexandra



Les Vans

Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73 - *Pique-nique du boulanger*

OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

Pâtisserie Constant

Ruoms

92, rue Nationale - 04 75 39 63 39



La duchesse d'Arc

Vallon Pont d'Arc

Bd Peschaire Alizon - 04 75 88 04 13



Pâtisserie Alexandra

Les Vans

Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73 - *Pique-nique du boulanger*



Le Marché des Gourmandises

Les Vans

14, place du Marché - 04 75 37 21 34



Nous sélectionnons
le meilleur



Une référence de qualité depuis

30 ANS

HORS ARDÈCHE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Auberge Monnet

La Roche de Glun (Drôme)

3, place du petit puit - 04 75 84 57 80 - *Cuisine de bistrot, pique-nique de chef*



OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ? (VENTE À LA FERME, ARTISAN, MAGASIN D'ENTREPRISE, POINT DE VENTE)

La Biquette et Tom

Tain l'Hermitage (Drôme)

63, avenue Gabriel Péri - Click & collect - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - *Tomme en salade*



Comptoir Rhodanien

Tain l'Hermitage (Drôme)

Les Lots - 04 75 07 00 50 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Salon glacier Terre adélice

Grenoble (Isère)

3, rue d'Agier - 04 76 54 86 50 - *Glaces et sorbets*



Salon glacier Terre adélice

Lyon 5^e (Rhône)

1, place de la baleine - 04 78 03 51 84 - *Glaces et sorbets*



Pierre Chauvet

Valence (Drôme)

3, place des Clercs - 04 75 55 47 78 - *Chocolats, pâtisseries, glaces*



OÙ RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?



LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX

(Sous réserve des conditions sanitaires)

PRINTEMPS		
13 mars		Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras Le Béage
18 mars		Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras Les Estables (43)
27 mars		Atelier « Apprendre à déguster un vin » Néovinum, Ruoms
27 mars après-midi et 28 mars		Salon du chocolat et autres gourmandises Ucel
3 avril		Pâques en vins blancs Caveau la Cévenole Rosières
3 avril		Visite œnologique Grand Site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
3 avril au 4 juillet	 ©E. Perrin	La Visite Epicurienne Après la découverte de la grotte, rejoignez un guide spécialiste en œnologie pour une dégustation de vins et de produits du terroir inédite à 40m sous terre. Tous les samedis à 15h (visite à 14h) du 3/04 au 4/07. Grotte St Marcel d'Ardèche 04 75 04 38 07 www.grotte-ardeche.com
10 avril		Remontée des bouteilles des Vignerons Ardéchois Grand Site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
15, 22, 29 avril et 6 mai		Dégustation à Castanea à 15h30 (nbre de places limitées, sur réservation) Castanea Joyeuse
16 avril		Animation « Moulages de fossiles en chocolat » L'Arche des Métiers Le Cheylard

<p>24 et 25 avril</p> 	<p>L'Ardèche De Ferme en Ferme®</p> <p>En cette 21^e édition, 58 fermes vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir une agriculture durable, de qualité et de proximité. Visites guidées, dégustation et échanges avec les agriculteurs seront à l'honneur mais laissez-vous surprendre !</p>	<p><u>sur tout le département</u></p> <p>04 75 36 77 64 www.civam ardeche.org</p>
<p>30 avril</p>	<p>La Bio dans les étoiles</p>	<p>Théâtre des Cordeliers <u>Annonay</u></p>
<p>De mai à septembre</p>	<p>Soirée dégustation Mets et vins tous les vendredis soir</p>	<p>Restaurant O p'tit Zeste <u>Le Teil</u></p>
<p>15 mai</p> 	<p>Atelier « Dégustation des rosés »</p>	<p>Néovinum <u>Ruoms</u></p>
<p>16 mai</p>	<p>Foire aux plants</p>	<p><u>St-Sauveur-de-Montagut</u></p>
<p>16 mai</p>	<p>Fête des fromages</p>	<p><u>Prades</u></p>
<p>25 mai</p> 	<p>Soirée œnophile</p>	<p>Grand Site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u></p>
<p>À partir du 2 juin</p>  	<p>Les mercredis de la Selve</p> <p>Rendez-vous à 18h tous les mercredis en juin, juillet et août pour la visite du domaine, suivie de la dégustation des vins dans le petit bois face au château. Alain et ses excellents saucissons seront également présents ! Gratuit (en français et anglais) - Sans réservation. Durée : env. 1h30</p>	<p><u>Grospierres</u></p> <p>04 75 93 02 55 www.laselve.com</p>
<p>5 et 6 juin</p>  	<p>Fête du Fin Gras du Mézenc</p> <p>Au vu des incertitudes actuelles, la Fête du Fin Gras est reportée en 2022 ! L'Association Fin Gras du Mézenc vous invite malgré tout le 1^{er} week-end de juin, s'adapte jour après jour et met tout en œuvre pour marquer la fin de saison avec vous !</p>	<p><u>Saint-Front (43)</u></p> <p>04 71 56 17 67 www.maisondufingras.com</p>
<p>11 juin</p>	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p><u>St Etienne de Lugdarès</u></p>

<p>Du 15 juin au 14 septembre</p>  <p>©Mélissa Crus</p>	<p>Visite du goût tous les mardis</p> <p>Visites guidées du centre ancien de Vals-les-Bains ponctuées de pauses gourmandes chez les commerçants et restaurateurs, en compagnie de Nicolas, guide passionné, qui vous raconte le patrimoine et milles et une anecdotes.</p>	<p>Vals-les-Bains 04 75 89 02 03 www.aubenas-vals.com</p>
<p>Du 16 juin au 15 septembre</p>  <p>©Mélissa Crus</p>	<p>Visite du goût tous les mercredis</p> <p>Visites guidées du centre ancien d'Aubenas ponctuées de pauses gourmandes chez les commerçants et restaurateurs, en compagnie de Nicolas, guide passionné, qui vous raconte le patrimoine et milles et une anecdotes.</p>	<p>Aubenas 04 75 89 02 03 www.aubenas-vals.com</p>

ÉTÉ		
25 juin	<p>Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean</p>	<p>St Etienne de Lugdarès</p>
26 juin	<p>Atelier « Vins et fromage de chèvre »</p>	<p>Néovinum Ruoms</p>
Fin juin	<p>Fête de la truffe d'été</p>	<p>Ruoms</p>
En juillet et août	<p>Apéritif chez le vigneron Tous les mercredis à 18h, venez partager un agréable moment de convivialité autour de la dégustation de nos vins et de produits locaux. Participation libre.</p>	<p>Caveau Le clos de Prime Gras 04 75 04 31 82 ou 06 32 36 51 19 www.domainealain-dumarcher.com</p>
En juillet et août	<p>Visites guidées du vignoble et du chai tous les mardis à 18h</p>	<p>Château des Lèbres Banne</p>
1 ^{er} juillet	<p>Marché de producteurs</p>	<p>Place de l'église Banne</p>
Du 1 ^{er} au 3 juillet	<p>Festival « 3 jours pour l'abeille »</p>	<p>Vernoux-en-Vivarais</p>

Du 1^{er} juillet au 26 août

©Neovinum



Néovinum à l'Aven d'Orgnac

A 50 mètres sous terre, dégustez les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois élevées dans la cave millénaire la plus spectaculaire d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac chaque jeudi à 18h30.

Grotte de l'Aven d'Orgnac

[Orgnac l'Aven](#)

04 75 39 98 08

www.neovinum.fr

4 juillet

Marché de producteurs

Place de l'église

[Malbosc](#)Du 5 juillet
au 19 septembre

©E. Perrin



La Visite Epicurienne

Après la découverte de la grotte, rejoignez un guide spécialiste en œnologie pour une dégustation de vins et de produits du terroir inédite à 40m sous terre. Tous les jeudis à 17h (visite à 16h) du 5/07 au 19/09

Grotte

[St Marcel d'Ardèche](#)

04 75 04 38 07

www.grotte-ardeche.com

Du 5 juillet au 30 août



©OT Cévennes d'Ardèche - MBrioude

Banne, cité gourmande

Chaque lundi à 17h, visite guidée d'1h30 de ce village fortifié au passé riche en histoires avec dégustation d'une sélection de produits proposés par nos producteurs locaux ! (Réservation obligatoire)

[Banne](#)

04 75 37 24 48

résa sur www.cevennes-ardeche.com

Du 6 juillet au 31 août

Visite de la cave et dégustation tous les mardis à 18h

Caveau des Vignerons de la Croisée de Jalès

[Berrias et Casteljau](#)

Du 8 juillet au 26 août

Visite du vignoble tous les jeudis à 16h

Cave La Cévenole

[Rosières](#)

9 juillet

Marché des producteurs en guinguette
Moulin de Masméjean[St Etienne de Lugdarès](#)

12 juillet

Visite guidée « Doigts d'or et savantes machines en Ardèche » et dégustation

L'Arche des Métiers

[Le Cheylard](#)Du 13 juillet
au 26 août

©Castanea



Dégustation à Castanea les mardis et jeudis à 11h. Avis aux gourmets, savourez votre visite ! Dégustation de produits à la châtaigne sélectionnés pour vous. Nombre de places limitées – Réservation obligatoire.

Castanea

[Joyeuse](#)

04 75 39 90 66

www.castanea-ardeche.com

16 juillet		Animation « Sel aux épices »	L'Arche des Métiers Le Cheylard
16 juillet		Marché nocturne - Hameau du Chambon de Bavas	St-Vincent-de-Durfort
18 juillet		Foire aux paniers - marché de producteurs	Le Calabert Labatie-d'Andaure
18 juillet		Fête des amis de l'olivier du Pays des Vans	Les Vans
19 juillet	 ©katja	Animation « Melli l'abeille » Melli l'abeille vous fait visiter sa ruche ! Entrez dans le monde fascinant des abeilles : alvéoles, larves, nymphes n'auront plus de secrets pour vous ! Découvrez les 7 métiers de l'abeille, sa croissance, son mode de vie et terminez par une dégustation de miel.	L'Arche des Métiers Le Cheylard
27 juillet		Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès
Le 29 juillet et tous les jeudis d'août	 ©Château des Lèbres	Balade nocturne à 21h30, vivez une expérience inédite ! Balade nocturne dans les vignes à la lampe à pétrole autour des mythes & légendes, suivie d'une dégustation gourmande des cuvées dans les caves du château éclairées à la chandelle (8€/pers - sur réservation)	Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 f @chateaudeslebres
2 août		Visite guidée « Doigts d'or et savantes machines en Ardèche » et dégustation	L'Arche des Métiers Le Cheylard
6 août		Animation « Sel aux épices »	L'Arche des Métiers Le Cheylard
6 août		Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès
7 août	 ©fotolia	Marché de la myrtille Marché gourmand et spécialités aux myrtilles sauvages d'Ardèche : petite baie violette et doucement acidulée qui ravira vos papilles. Randonnées, animations et jeux pour enfants.	Méziilhac 04 75 89 02 03 www.myrtilles.ardeche.com

7 août	Marché nocturne	Les Ollières sur Eyrieux
13 août	Marché nocturne	St-Sauveur-de-Montagut
20 août	Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès
Tout le mois de septembre	Les vignerons du Sud Ardèche vous proposent une expérience unique : participez aux vendanges. Pendant 1/2 journée, récoltez avec un vigneron le fruit du travail d'une année puis allez en cave découvrir les premières étapes de la production de ce nectar si délicat qu'est le vin. Moment de partage et de convivialité garanti. Payant	Sud Ardèche 04 75 89 04 86 www.lesvinsdardeche.com
 @2000 Vins d'Ardèche		
3 septembre	Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès
2 ^e quinzaine de septembre	Manger bio et local, c'est l'idéal	en Ardèche http://bioetlocal.org
18 septembre	Marché des producteurs en guinguette Moulin de Masméjean	St Etienne de Lugdarès
18 et 19 septembre	Un secret de 8 millions d'années A l'occasion des Journées européennes du Patrimoine, (re)découvrez le terroir. Au programme, vinification, distillation, filtration naturelle 100% Ardèche et dégustations ainsi qu'une visite guidée originale centrée sur les origines du terroir.	Museum de l'Ardèche, La Croisette Balazuc 04 28 40 00 35 https://museum-ardeche.fr
 @Museum de l'Ardèche		
25 septembre	Visite œnologique	Grand Site de France de l'Aven d'Ornac Ornac l'Aven

AUTOMNE

27 septembre

**Soirée œnophile**Néovinum
[Ruoms](#)

Début octobre		Salon du goût	<u>Le Cheylard</u>
3 octobre		Foire d'automne	Hameau de Tire-Peau <u>St-Vincent de Durfort</u>
9 octobre		Visite œnologique	Grand Site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u>
10 octobre		Vide grenier et marché de producteurs	Espace Noël Passas <u>Saint-Jean-de-Muzols</u>
Du 11 au 17 octobre	 	« L'Ardèche s'invite au menu » Dans les restaurants du territoire Ardèche Rhône Coiron, les restaurateurs participants vous invitent à manger local pendant la Semaine du goût.	<u>Ardèche Rhône Coiron</u> www.lesetapessavourees.fr
21 octobre		Sortie des vins primeurs	Caveaux de <u>Rosières, Lablachère et Jalès (Berrias et Casteljau)</u>
Du 21 au 24 octobre		Fascinant Week-end	Vignobles <u>Sud Ardèche</u>
21 et 29 octobre		Dégustation à Castanea à 15h30 (nbre de places limitées, sur réservation)	Castanea <u>Joyeuse</u>
22 octobre		Atelier « Vin et cuisine »	Néovinum <u>Ruoms</u>
Vacances de Toussaint		Animations, repas gourmands « La Semaine Gourmande »	<u>Saint-Agrève</u>
24 octobre		Fête de la pomme	<u>Prades</u>
25 octobre		Visite guidée « Doigts d'or et savantes machines en Ardèche » et dégustation	L'Arche des Métiers <u>Le Cheylard</u>
31 octobre		Fête de la courge	<u>Saint-Agrève</u>
Fin octobre		Salon du chocolat et de la gourmandise	<u>Vals-les-Bains</u>

<p>En octobre et novembre</p>  <p>© PNRMA</p>	<p>Castagnades des Monts d'Ardèche</p> <p>Meyras 9/10 ; Saint-Pierreville et Gluiras 16 et 17/10 ; Saint-André-Lachamp 17/10 ; Privas 22, 23, 24/10 ; Joyeuse 23, 24/10 ; Desaignes 24/10 ; Vallées d'Antraigues-Asperjoc 30 et 31/10 ; Chalencon 31/10 ; Saint-Laurent-Bains Laval d'Aurelle 27, 28, 29, 30/10 ; Vesseaux 6 et 7/11 ; Joannas 13 et 14:11</p>	<p><u>en Ardèche</u> 04 75 36 38 60 www.castagnades.fr</p>
<p>11 novembre</p>	<p>Fête de la patate</p>	<p><u>Thueyts</u></p>
<p>Du 11 au 14 novembre</p>  <p>©Lucile Ortega</p>	<p>Les Gourmandises d'Ardèche Les Gourmandises d'Ardèche ont 30 ans ! Depuis toutes ces années, notre seul objectif est de mettre en avant les produits de notre terroir et le savoir-faire de ces porteurs de mémoires. Nous comptons sur vous pour nous accompagner durant cette grande fête !</p>	<p>Place des Cordeliers <u>Annonay</u> 06 83 86 24 29 http://gourmandise-dardeche.e-monsite.com</p>
<p>20 novembre</p>	<p>Marché aux arbres</p>	<p><u>Pailharès</u></p>
<p>4 décembre</p> 	<p>Atelier « Accord mets et vins de fêtes »</p>	<p>Néovinum <u>Ruoms</u></p>
<p>11 décembre</p> 	<p>Ventes aux enchères des Vignerons Ardéchois</p>	<p>Grand Site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u></p>

HIVER 2020-2021

<p>13 décembre</p> 	<p>Soirée œnophile spéciale « Fêtes de fin d'année »</p>	<p>Néovinum, <u>Ruoms</u></p>
<p>19 décembre</p>  <p>©truffes-ardeche.f</p>	<p>Fête de la truffe d'hiver Vente directe de truffes par les producteurs, démonstration de cavage, vente de chênes mycorrhizés certifiés...</p>	<p><u>Ruoms</u> 06 16 79 58 83 www.truffes-ardeche.fr</p>
<p>13 février 2022</p> 	<p>Marché et repas truffe Saint Valentin</p>	<p><u>Ruoms</u></p>

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	Mont Gerbier-de-Jonc (mi-juin à mi-septembre)
Lundi	Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune En saison estivale (le soir) : Banne, Berrias-et-Casteljau, Chassiers   Le Cheylard (mi-juin à septembre)
Mardi	Vallées d'Antraigues-Asperjoc (mi-mai à mi-septembre), Beauchastel, Etables, Jaujac, Lamastre, Largentière, Larnas (15h-18h30), Les Ollières-sur-Eyrieux, Saint-Martial (juillet-août), Salavas, Sampzon (juillet-août, le matin), Satillieu, Viviers En nocturne : Chambonas (d'avril à novembre) En saison estivale (le soir) : Thueyts, Vallon Pont d'Arc   Rochemaure (fin-mai à mi-septembre)
Mercredi	Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Joyeuse, Le Cheylard, Le Pouzin, Privas, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Privat (petit marché primeur), Saint-Péray, Soyons, Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg En saison estivale (le soir) : Ailhon, Ruoms, Salavas (marché de producteurs et artisans locaux), Valgorge, Vinezac
Jeudi	Albon-d'Ardèche (juillet-août), Berrias-et-Casteljau, Chomérac, Dunière-sur-Eyrieux, Lalouvesc, Laurac-en-Vivarais, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Peyraud (16h-19h), Quintenas, Saint-Agrève (mai-septembre) Saint-Alban-d'Ay, Sainte-Eulalie, Saint-Laurent-les-Bains (avril-octobre), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Montan, Sarras, Vals-les-Bains (petit marché primeur), Vallon Pont d'Arc, Vernoux-en-Vivarais En saison estivale (le soir) : Saint-Agrève (mai-septembre), Sablières
Vendredi	Alboussière, Cruas, Davézieux (après-midi), Eclassan, Guilherand-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Lussas (matin), Mars, Ruoms (présence du Syndicat des trufficulteurs, vente directe), Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Félicien, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pons, Serrières, Thueyts, Villevocrance, Vion, Vocance (16h30 à 19h30) En nocturne : Planzolles (en nocturne, de mai à octobre) En saison estivale (le soir) : Largentière, Lagorce   Le Cheylard (mi-juin à septembre), Le Teil (mai à octobre)
Samedi	Andance (matin), Annonay, Aubenas (présence du Syndicat des trufficulteurs, vente directe), Baix, Boffres, Lamastre (avril-décembre), Le Béage, Les Vans, Peaugres, Privas, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône

Alba-la-Romaine, Beaulieu, Boulieu-lès-Annonay, Burzet (juillet-août), Charmes-sur-Rhône, Coux (juin-octobre), Dessevet (mai-septembre), Lablachère, Lachapelle-Grailhouse (1^{er} de chaque mois, avril-octobre), Malbosc (juillet-août), Quintenas, Ruoms (avril-septembre), Saint-Cirgues-en-Montagne (matin), Saint-Félicien, Saint-Mélany (avril-octobre) Saint-Pierreville (juillet-août), Saint-Privat (petit marché primeur), Saint-Vincent-de-Barrès, Sanilhac (juin-septembre), Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais (juillet-août), Vesseaux

En saison estivale (le soir) : Beaumont, Lanas, Payzac



Privas (le 24/10 toute la journée)

Source : Apidae, Offices de Tourisme

PLUS D'INFOS SUR www.ardechelegout.fr
www.ardeche-guide.com
www.ardeche-tourisme.com
www.marches-producteurs.com
et les Offices de tourisme



LES MUSÉES GOURMANDS



Dans un musée sélectionné « Les étapes savoureuses d'Ardèche® » découvrez des savoir-faire et des richesses alimentaires emblématiques de l'Ardèche, dégustez des produits locaux en lien avec leur territoire. Ces sites sont ouverts minimum 7 mois dans l'année et vous garantissent une découverte inédite et un accueil de qualité. Certains musées proposent une boutique de produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®



©Claude Fougierol



L'Arche des Métiers

Le Cheylard

Place des Tanneurs - 04 75 20 24 56

Découvrez l'exposition « Terre d'Ardèche, produits du monde » : Transformez-vous en expert des aliments présents dans notre quotidien et appréhendez la manière dont la science a transfiguré notre alimentation. Animation « Moulages de fossiles en chocolat » le 16/04, visites guidées « Doigts d'or et savantes machines en Ardèche » avec dégustation les 12/07, 02/08 et 25/10, animation « Sel aux épices » le 16/07 et 06/08, animation « Melli l'abeille » le 19/07



©CFPPA Olivier de Serres



Ferme Olivier de Serres

Mirabel

Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57

Découvrez l'agriculture d'hier à aujourd'hui à travers le traité d'Olivier de Serres et grâce à une visite gourmande de la ferme. Dégustation fromage et vin incluse.



©Museum de l'Ardèche



Muséum de l'Ardèche PaléOdécouvertes

Balazuc

La Croisette - 04 28 40 00 35

Les origines géologiques du terroir ardéchois vous sont présentées au travers d'un guide de visite dédié « Les étapes savoureuses® ». La plus ancienne châtaigne d'Ardèche et les premières vignes vous attendent pour vous livrer tous leurs secrets. Dégustations de produits locaux possible dans notre nouveau snack 100 % Ardèche et notre boutique Goûtez l'Ardèche®.



©Grotte Saint Marcel



Grotte Saint Marcel

Bidon

2759, route des gorges - 04 75 04 38 07

Spéléologie® ou visite épicurienne : alliance inédite entre la gourmandise et la découverte, dégustation de vins dans les profondeurs de la grotte... Une expérience sensorielle unique ! Réservez sur le site internet : www.grotte-ardeche.com



©Castanea



Castanea - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche

Joyeuse

Parvis de l'église - 04 75 39 90 66

La châtaigne a une longue et belle histoire présentée et mise en scène à Castanea. Écoutez, regardez, sentez... Vous ne dégusterez plus jamais ce fruit de la même manière ! Parcours de visite ludique et varié, livret jeux enfants et ados. Dégustation de produits à la châtaigne sélectionnés : 15, 22, 29/04 et 6/05 à 15h30 - du 13/07 au 26/08 les mardis et jeudis à 11h - 21 et 29/10 à 15h30. Nombre de places limitées - sur réservation.



©Terra Cabra



Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon

Planzolles

Atelier d'affinage Peytot - Quartier de l'Eglise
04 75 39 92 31

Vingt producteurs fermiers et affineurs de fromage de chèvre et Picodon AOP vous ouvrent les portes sur leur savoir-faire, de l'herbe à l'assiette.



©Thomas O'Brien



Néovinum, musée de la vigne et du vin

Ruoms

Boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 98 08

Entrez dans l'univers des vins d'Ardèche ! Découvrez un parcours ludique et interactif de la vigne au verre. Dégustez, initiez-vous à l'œnologie et aux accords mets-vins. Une expérience unique à partager entre amis ou en famille !



©Mas Daudet



Mas Daudet - musée et parc

Saint-Alban-Auriolles

710, montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07

Dans cet authentique mas ardéchois, maison familiale d'Alphonse Daudet, revivez à travers des gestes et les savoir-faire la vie d'autrefois autour de l'alimentation et découvrez la vie et l'œuvre de l'auteur de la Chèvre de M. Seguin. Sentier de découverte du domaine agricole au 19^e, jardin des figuiers, enquêtes pour les enfants pendant la visite, un verre de sirop de figue offert.



©Domaine Lavandaïs



Domaine Lavandaïs Maison de la lavande

Saint-Remèze

Route des Gorges D490 - 04 75 04 37 26

Sensibilisation à la bienveillance des abeilles dans l'environnement et dans l'alimentation, avec la pollinisation des diverses variétés de fleurs (dont la lavande), la fabrication du miel et de ces dérivés... l'utilisation des fleurs de lavande, dans l'alimentation.

HORS ARDÈCHE



©Maison du Fin gras



Maison du Fin Gras du Mézenc

Chaudeyrolles (Haute-Loire)

Le bourg - 04 71 56 17 67

Sur le massif du Mézenc, au cœur du village de Chaudeyrolles, le musée de la Maison du Fin Gras vous délivre les secrets d'un élevage unique, le bœuf AOP Fin Gras du Mézenc. La Maison du Fin Gras propose une dégustation à chaque visite d'un produit en lien avec le Mézenc, dispose d'une boutique de produits locaux et organise chaque saison des animations festives.

COMPRENDRE LES LOGOS



DÉMARCHES LOCALES



www.goutezlardeche.fr

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 460 produits, 34 restaurants, 4 traiteurs, 9 pique-niques et 27 points de vente. Suivez ce logo pour trouver les produits, plats, menus et pique-niques Goûtez l'Ardèche®

Goûtez l'Ardèche®

Nous sélectionnons le meilleur !

La marque collective **Goûtez l'Ardèche®** est une référence pour les consommateurs en attente de qualité et vous permet de faire le meilleur choix les yeux fermés, avec :

- des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale
- des chefs et professionnels proposant des menus, plats ou pique-niques composés à 80 % de produits ardéchois
- des points de vente proposant une gamme variée de produits locaux
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe.



Baguette ardéchoise® : le pain fidèle à son terroir (farine de blé, seigle et châtaigne).



Lou Pisadou® : spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois.



Syndicat des bouchers, charcutiers, traiteurs de l'Ardèche : Le Syndicat des bouchers participe activement à la formation des apprentis bouchers. Retrouvez leur savoir-faire dans les boucheries ardéchoises.

LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



Agriculture biologique : 12^e département de France en nombre de fermes.



4 IGP vins : IGP Ardèche, IGP Collines Rhodaniennes, IGP Méditerranée et IGP Comtés Rhodaniens.

10 IGP produits : Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, Porc d'Auvergne, Agneau de Lozère*, Poulet ou chapon des Cévennes*, Poulet ou chapon de l'Ardèche*, Pintade de l'Ardèche, Volailles de la Drôme, du Languedoc, d'Auvergne*, Miel des Cévennes* et Thym de Provence*.

*certaines communes ardéchoises font partie du territoire de production



7 AOP vins : Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Condrieu, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

3 AOP produits : Picodon, Châtaigne d'Ardèche et bœuf Fin Gras du Mézenc.



8 Labels Rouges : volailles (chapon, poulet, pintade, dinde), Agneau de l'Adret, Le Vedelou-Veau du Velay, abricot et pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme).

CHÂTAIGNE D'ARDECHE
DOIGNE DES CHALONNAIS

Le goût de la nature ... à votre table !

www.chataigne-ardeche.com



Stolons : sur Stolons.org, commandez chaque semaine, au gré de vos besoins, des produits 100 % certifiés Bio ou Nature et Progrès, direct producteurs, produits à moins de 50 km de chez vous, et venez récupérer votre cagette préparée sur le lieu de livraison de votre Stolon !



Agri Bio Ardèche, l'association des producteurs bio d'Ardèche, œuvre pour le développement de l'agriculture biologique et des circuits courts et accompagne et développe le réseau des Stolons.

LES LOGOS LIÉS AU TOURISME GOURMAND



Les étapes savoureuses d'Ardèche®

Découvrez l'histoire, le patrimoine et la culture ardéchoise par l'expérience ! Suivez ce logo pour rencontrer des producteurs et des restaurateurs, visiter des entreprises et des musées gourmands et participer à des rendez-vous et événements savoureux.

www.lesetapessavoureuses.fr



Mangez, vivez fermier avec Bienvenue à la Ferme® en Ardèche !

Ambassadeurs des circuits de proximité et de l'accueil à la ferme, nous sommes des agriculteurs fiers de notre métier et de nos produits. Nous vous proposons une offre riche et diversifiée pour manger fermier toute l'année et pour prolonger l'expérience à la ferme avec les fermes auberges, casse-croustes, campings, gîtes et chambres d'hôtes, visites d'exploitations, fermes équestres. Nous sommes heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre passion, nos produits et notre métier.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche



Marchés des Producteurs de Pays®

Ils garantissent des produits en direct du producteur et artisan au consommateur, avec en prime la convivialité et l'échange !

Réguliers, saisonniers ou événementiels, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent ainsi d'acheter les meilleurs produits locaux « à la source ». Ils sont sélectionnés Les étapes savoureuses® d'Ardèche.

www.marches-producteurs.com



1 Pass 38 expériences émerveillantes

Faites-vous plaisir ! Visitez en toute liberté nos sites culturels et de loisirs. Composez votre programme sur 3, 6 jours ou à l'année et accédez librement aux sites participants.

www.visites-ardeche.com





Association CIVAM Ardèche (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural)

Lieu ressource de rencontres, d'expression, de valorisation des circuits de proximité, de professionnalisation des paysans et des acteurs ruraux, les CIVAM œuvrent pour des campagnes vivantes et solidaires, en ouvrant les portes des fermes respectueuses du vivant et de l'environnement. De Ferme en Ferme®, De Fermes en Fêtes, En vie de Fermes, ADMM... les projets et les occasions de rencontre et de partage ne manquent pas, venez voir !

www.civamardeche.org et  CIVAM07



Restaurants Logis d'Ardèche

Bien plus que le choix d'une simple chambre d'hôtel ou d'une table de restaurant, séjourner chez LOGIS HÔTELS, c'est faire le choix d'une chaîne humaine engagée localement... pour que votre séjour en Ardèche soit une véritable immersion dans la vie de notre région !

www.logishotels.com



Les Toqués d'Ardèche

Véritables ambassadeurs de l'Ardèche, dix chefs ardéchois un peu toqués, proposent des démonstrations autour de leur métier, tout en valorisant leur département et ses saveurs.

www.lestoquesdardeche.fr



Découvrez, dégustez et savourez le jambon et le saucisson de l'Ardèche IGP les yeux fermés !

L'indication géographique protégée (IGP), signe officiel de qualité, réserve la dénomination « Ardèche » aux entreprises respectant un cahier des charges rigoureux et valorisant :

- l'environnement naturel de l'Ardèche, propice à l'affinage de charcuteries de tradition
- la qualité des matières premières et ingrédients utilisés
- le savoir-faire ancestral et les tours de main garants d'une typicité ardéchoise.

Suivez ces logos en toute confiance



Entre nous, c'est humain

Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers, professionnels et entreprises



- ▶ Une **mutuelle pour tous**
- ▶ Des **garanties adaptées** à chacun
- ▶ Des renforts en **optique et en dentaire**
- ▶ Prise en charge des **médecines douces***

Vos agences de proximité en Ardèche :

Privas, Aubenas, Guilherand-Granges et Davézieux

Tél. 04 75 64 63 63

Découvrez également nos solutions prévoyance :
maintien de revenus, garantie hospitalière, garantie obsèques

* Voir conditions en agence

Pour 6 personnes :

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

6 pavés de truite de l'Ardèche
(120 à 150 g chacun)4 fines tranches de poitrine
fumée maigre

100 g de carottes

200 g de petits pois

200 g de boulgour

1 oignon

huile d'olive / beurre / sel,
fleur de sel, poivre**PAVÉ DE TRUITE ET
LÉGUMES DE SAISON**

Cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée) et séparément les carottes pelées et coupées en petits dés et les petits pois écossés.

Entourer chaque pavé de truite de poitrine fumée et les cuire 3 min à la poêle côté peau dans un mélange huile d'olive-beurre. Maintenir la poêle au chaud dans le four, porte entrouverte.

Faire suer l'oignon, pelé et émincé, sans coloration, dans un peu d'huile. Ajouter le boulgour rincé et deux fois son volume d'eau. Laisser cuire jusqu'à complète absorption. Assaisonner.

Dresser à l'aide d'un emporte-pièce le pavé de truite sur un lit de légumes et de céréales.

Ajouter quelques grains de fleur de sel pour le croustillant final et servir avec des tranches de pain coupées très fines et grillées au four.

Un léger filet de citron, additionné de miel, peut amener une note de vivacité. Pour cela faire chauffer 2 c. à s. de jus de citron (ou d'agrumes : orange, pamplemousse) mélangées à 1 c. à s. de miel.



Accord mets-vin : IGP Ardèche, domaine du Grangeon, Christophe Reynouard.

livre « Les Toqués d'Ardèche - Le printemps en 20 recettes », éditions Sud ouest, en vente 10€ en librairie.

© Claude Prigent - www.les-toquesdardeche.fr



Partez en
balade
gourmande
sur les routes
ardéchoises

**Plus de 190 visites
et activités gourmandes**

**Découvrir, partager,
s'initier, déguster**


- Visitez des entreprises et des musées gourmands
- Découvrez de délicieux restaurants
- Participez à des rendez-vous savoureux
- Accédez à des suggestions d'itinéraires à la journée

Des chartes qualité garantissent l'accueil et les productions de proximité.

The savory points of interest: discover, share, stroll, learn.

The best agricultural, food and culinary addresses of the Ardèche.

www.lesetapessavoureuses.fr

 [lesetapessavoureuses](https://www.facebook.com/lesetapessavoureuses)