

Miam 2022 miam

Pommes confites,
crème glacée et
croustillant
recette en
page 67

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



www.lesetapessavoureuses.fr

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

UNE
RÉFÉRENCE
DE QUALITÉ
DEPUIS



Vous connaissez ce logo...



**En 2022, un nouveau logo
& toujours la même qualité !**



4 valeurs qui nous rassemblent :



Une communauté avec des valeurs



Un emblème du territoire



Une marque de qualité



Une démarche durable

ardèche
LE GOÛT

goutezlardeche.fr

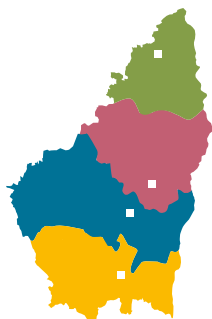


ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE

Ardèche
LE DÉPARTEMENT


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

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	22	36	46
6	12	24	37	46
-	19	31	44	46
9	19	31	44	-
9	19	32	45	-

LÉGENDE DES PICTOS*

- | | |
|--|--|
|  Agriculture bio et biodynamique |  Les restaurants étoilés |
|  Baguette ardéchoise |  Les Toqués d'Ardèche® |
|  Bienvenue à la ferme® |  Logis® d'Ardèche |
|  Bistrot de Pays® |  Lou Pisadou |
|  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 |

* Retrouvez l'explication de ces logos en page 62

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.

Document financé par :

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

ARDÈCHE SEPTENTRIONALE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

L'Essentiel

Annonay

29 avenue Marc Seguin - 04 75 33 46 97 - *Cuisine de tradition*



Restaurant Le Panoramic

Ozon

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



Hôtel la Désirade

Saint-Désirat

245 Rte de la Syrah - 04 75 34 21 88



Hôtel Restaurant Le Petit Roche

Serrières

115, quai Jules Roche - 04 75 34 01 02



Hôtel Schaeffer - Restaurant Saint-Georges

Serrières

34, quai Jules Roche - 04 75 34 00 07



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

6230, route des Fauries - 04 75 06 74 56 - *Châtaignes fraîches AOP et produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche AOP*



Vival

[Boulieu-les-Annonay](#)

21 rue Charles de Gaulle - 04 75 67 53 64 - *Point de vente*



Dinature

[Colombier-le-Vieux](#)

Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance)

06 47 77 24 25 - *Biscuits*



Ferme de Tartavel

[Davézieux](#)

368, route du Forez - 04 75 32 30 18



Stolon Clic'Bio Nord Ardèche

[Davézieux](#)

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



Ferme de Chimbaud

[Empurany](#)

Chimbaud - 75 chemin de l'amandonne - 06 51 73 17 88

Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

Au Pavé de Saint-Régis

[Lalouvesc](#)

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



Nectardéchois

[Pailharès](#)

290, ch. de Baud - Le Calvaire - 04 75 06 12 18 - *Jus et nectars de fruits*



A 2 pas des champs

[Peaugres](#)

569, rue centrale - 04 75 32 30 01



Les Délices du Maraîcher / TOUTENPOT

[Peaugres](#)

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 SAS

[Peaugres](#)

ZA la Boissonnette - 04 75 32 43 60

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



La Glaneuse

[Saint-André-en-Vivarais](#)

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



Charcuterie Largeron

[Saint-Cyr](#)

24, rue du Vivarais - 04 75 67 47 89 - Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h (journée continue le samedi) et le matin les dimanches et jours fériés - *Charcuteries*



Distillerie Jean Gauthier

Saint-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

1015 route de Labâtie - 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 de mars à octobre. En dehors de ces horaires, sur rdv. - *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*



La Biquette et Tom®

Tournon-sur-Rhône

20 rue du repos - 04 75 60 13 14 - Click & collect - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - *Tomme en salade*



Concept Fruits

Vernosc-lès-Annonay

ZA les Piaux - 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 Régis

Lalouvesc

2, rue des Cévennes – 04 75 32 25 28



Boulangerie Brias

Peaugres

Le village - 04 75 34 83 26



Le Fournil Félicien

Saint-Félicien

18 rue Charles Forot - 04 75 06 21 69



Le Fournil Sarrassois

Sarras

7, Place Bochirol - 04 75 23 08 79



Boulangerie Saint-Sorny

Tournon-sur-Rhône

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



OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

L'atelier

Annonay

7, avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67



Pâtisserie Olagnon

Annonay

Les platanes - rue Sadi Carnot - 04 75 33 43 04



Pâtisserie Chenevier

Davezieux

912 route de Lyon - 04 75 33 40 55



Boulangerie La Croûte en'OR

Etables

255, rue du Château - 04 75 06 80 12



Boulangerie Brias

Peaugres

Le village - 04 75 34 83 26



Le Fournil Sarrassois

Sarras

7, place Bochirol - 04 75 23 08 79



Boulangerie Pâtisserie Roux

Satillieu

71, rue Centrale - 04 75 34 98 63



CENTRE ARDÈCHE



St Agrève

Désaignes Lamastre

St Prix

Champis

St Péray

St Cierge sous
le Cheylard

St Appollinaire
de Rias

Alboussière

Guilherand
Granges

Jaunac

St Jean
Chambre

Chateauneuf
de Vernoux

Boffres

Soyons

Le Cheylard

Vernoux

Charmes
sur Rhône

St Barthélémy
le Meil

Chalencon

Silhac

Beauchastel

Accons

St Christol

Beauvène

St Michel de
Chabrilanoux

St Fortunat
sur Eyrieux

St Genest
Lachamp

St Sauveur
de Montagut

Beauchastel

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

640 route de jameysse - 04 75 06 62 94 - 07 60 88 06 84



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*



Hôtel Le 1050

Saint-Agrève

150 place de la gare - 04 75 30 10 12



La Cerise sur l'Agneau

Saint-Pierreville

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



Restaurant les Marronniers

Saint-Sauveur-de-Montagut

1 grande rue - 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



La Bòria

Veyras

105 avenue du Ruissol - 04 75 66 84 04
Cuisine gastronomique, pique-nique du chef, traiteur



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,
Châtaignes fraîches 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

771 route de d'Avertoux - 04 75 30 64 20 - *Châtaignes fraîches AOP
& Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Céline Vuitton

Beauvène

Avertoux - 06 52 20 50 10 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Ferme du Chaléat

Boffres

Le Chaléat - 1035 chemin du cros - 06 84 09 40 54
*Châtaignes fraîches AOP et produits transformés, fruits rouges,
Sorbet Paysan®, confiture, coulis et sirop*



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*



Eva Charpentier

Chalencon

Baudeche - 07 70 04 78 16 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



GAEC de Labrot

Chalencon

Labrot - 07 45 29 14 25 - *Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Miellerie du GAEC 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. Le reste de l'année : ouvert le mercredi de 12h à 17h et le vendredi de 12h 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

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

Les Auches - 04 75 06 56 12 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



La Mûre Gourmande

Désaignes

Place de la mairie - 06 50 19 40 03 Ouvert tous les jours, toute l'année
Vente directe sur rendez-vous - *Confitures et pâtes de fruits rouges*



Gaec Le champ des amoureux

Désaignes

Charpelière - 06 33 02 45 11 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



David Loupiac

Désaignes

425, chemin de bonnefond - 04 75 06 64 59 - *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 d'Ardèche AOP*



EARL de Pragrand

Lamastre

La Baraque - 04 75 06 33 02
Châtaignes fraîches AOP, cerises et abricots



Maison Mougey

Lamastre

10 rue Savel - 04 75 06 62 79 - Ouvert toute l'année du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, jusqu'à 18h le samedi et le dimanche matin de 8h à 12h - *Charcuterie*



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.
Visite commentée à 15h30. En juillet et août, ouvert tous les jours
de 11h à 19h. Fermé le dimanche et le lundi. Visite commentée à
11h30, 15h30 et 17h. Sur Rdv en dehors de ces horaires

*Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, confitures,
conserves de légumes et soupes*



Magique Ardèche

Lamastre

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 du lundi au samedi et le dimanche matin - *Point de vente*



L'Escale Paysanne

La Voulte-sur-Rhône

5, route de Beauchastel - 04 75 61 41 86



Super U

Le Cheylard

ZI La Palisse - 04 75 29 74 44

Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *Point de vente*



Les Gourmandises d'Evan

Le Pouzin

656 Chemin de l'Isle de Brancassy - 06 11 17 44 76 - *Légumineuses*



David Giraud

Pranles

1738 chemin de la pizette - 06 59 55 67 94 - *Produits transformés à
base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Musée du Vivarais protestant

Pranles

555, route du Bouschet - 04 75 64 22 74 - *Châtaignes fraîches et
produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Boucherie Saulignac

Privas

Route de Chomérac - ZI du lac - 04 75 65 48 55 - Ouvert tous les
jours sauf le dimanche de 6h30 à 19h - *Charcuterie*



Clément Faugier

Privas

Le logis du Roy - 04 75 64 07 11 - *Produits transformés à base de
Châtaigne d'Ardèche AOP*



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*

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*



2 Nature Givrée



Rompon

06 23 33 74 58 - *Sorbets et vente ambulante en vélo sorbetière*

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](#)

Combe lamtard - 04 75 84 80 25 - *Produits transformés 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*



Les Terres du Bail

[Saint-Cierge-sous-le-Cheylard](#)

70, chemin du bail - 06 50 03 28 81 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés 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*



Benjamin Folliot

[Saint-Etienne-de-Serre](#)

Chemin de Pisse Renard - Tazuc - 06 71 11 00 14 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés 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



Dominique Pitt

[Saint-Genest-Lachamp](#)

35 chemin de guilhon - Talaron - 04 75 29 04 70 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Ferme des Ducs

[Saint-Genest-Lachamp](#)

155, chemin des ducs - 04 75 30 20 86 - *Châtaignes fraîches et produits transformés à base de châtaigne AOP*



La Ferme de Grimaudier

[Saint-Jean-Chambre](#)

Les Rabarines - 06 83 65 25 50 - Ouvert tous les jours sur Rdv
Châtaignes fraîches, produits transformés et confitures



La Forêt du Puy EARL

Saint-Jean-Chambre

156 route du 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 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Jules Dreumont

Saint-Jean-Chambre

Gamard - 06 84 94 12 93 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Les Fruits de Rimande

Saint-Julien-d'Intres

Rimande - Saint-Julien-Boutières - 04 75 30 08 49
Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Françoise Vallon

Saint-Julien-le-Roux

Les Bosveilles - 06 08 78 49 60
Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



L'Atelier végétal

Saint-Michel-de-Chabrillanoux

Le village - 06 52 81 75 75 - *Alternatives végétales à base de pois chiches et légumes d'Ardèche.*



Ramène ta fraise

Saint-Michel-de-Chabrillanoux

La Grangette - 06 64 32 72 07 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés 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*



Ferme de Boutonac

Saint-Prix

740 chemin de Boutonac - 06 95 32 07 83 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



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 - 06 22 66 30 30 - *Produits transformés 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 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Vincent Hamel

Silhac

Maisonneuve de l'adreyt - 06 71 04 11 63 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Intermarché

Soyons

ZC les Freydières - 04 75 40 86 85 - Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h et le dimanche de 8h30 à 13h. *Point de vente*



La Cagette

Veyras

635, avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20



Boulangerie Pâtisserie l'Atelier du Délice

Vernoux-en-Vivaraïs

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 - *Délice Ardéchois® - Spécialité à la châtaigne*



Gaec des Accacias

Vernoux-en-Vivaraïs

Les Accacias - 04 75 58 15 84 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



SAS Guèze

Vernoux-en-Vivaraïs

04 75 58 10 54 - Pas de boutique sur place - *jambon Mangalitzza sélectionné disponible à la boucherie Vellit à Vernoux-en-Vivaraïs*



L'arbre à Pain

Vernoux-en-Vivaraïs

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

Détails des horaires d'ouverture sur notre site internet

Glaces et sorbets



OÙ TROUVER LA BAGUETTE ARDÉCHOISE® ?

Boulangerie Brunière

Alboussière

Résidence Beauséjour - 04 75 58 31 35



Boulangerie Nebois

Chomérac

Rue de la République - 04 75 30 18 99



Les Granges Croustillantes

Guilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 04 75 43 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



La Châtaigneraie

Saint-Sauveur-de-Montagut

8, grande rue - 04 75 65 42 75



OÙ TROUVER LE GÂTEAU LOU PISADOU® ?

Boulangerie Nebois

Chomérac

Rue de la République - 04 75 30 18 99



Les Granges Croustillantes

Guilherand-Granges

254, avenue Sadi Carnot - 04 75 43 64 92



Pâtisserie Molès

Lamastre

Rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88



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

Les Ollières sur Eyrieux

145 grande rue



Pâtisserie Carl Rechu

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



UN EMBLÈME DU TERRITOIRE

Qui rassemble toutes les forces
vives du patrimoine agricole,
alimentaire et gastronomique de
l'Ardèche.

Et qui crée un lien fort entre tous
ces passionnés.

UNE COMMUNAUTÉ AVEC DES VALEURS

Qui a le goût du partage et de la
transmission.

Fière de vivre de sa terre d'Ardèche
pour en offrir le meilleur aux
consommateurs.



MONTAGNE ET PIÉMONT



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

La Bastide la Musardière

Alba-la-Romaine

2386 route de Valvignières, Saint-Philippe le Bas - 04 75 49 85 81



Le Relais du Buis d'Aps

Alba La Romaine

575 route d'Aubenas - 04 75 52 41 10

Cuisine de tradition, pique-nique du chef et traiteur



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 - Maison Vernet

Le Béage

Route du Lac - 04 75 38 85 02

Cuisine de tradition - Pique-nique du chef



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

2570 route de la Fontaulière - Le Gua - 04 75 94 47 29

Cuisine de tradition

Restaurant Cuisine Brioude & Bistrot Brioude



Meyras

7 Rue Mazade - Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07

Cuisine gastronomique et de bistrot



Auberge Les Grillons



Meyras

295 impasse de Hautsegur - 04 28 40 00 12 - *Cuisine de tradition*

Le Marmitroll



Meysse

1, place du Champ de Mars - 04 75 01 53 88 - *Cuisine de bistrot*



Hôtel Médiéval



Rochemaure

11 avenue. du Teil - 04 75 49 07 05

Hôtel restaurant Le Chêne Vert



Rocher

10, impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 - *Cuisine de tradition*



Auberge Chanéac - La Table du Terroir



Sagnes-et-Goudoulet

Le 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-Germain

60, 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



Hôtel restaurant des Marronniers

Thueyts

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



Ferme de la Besse

Usclades et Rieutord

La 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*



Hôtel - Restaurant Les Galapians

Vinezac

2, place du Charbonnel - 06 38 22 55 34 ou 04 75 36 91 66
Cuisine de tradition



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

ES Vinaigrierie

Aizac

13 route de Labastide - 04 75 88 34 23 - Ouvert sur Rdv
Vinaigres, condiments et limonade



Ets Sabaton

Aubenas

La Plaine - 04 75 87 83 87 - 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 - Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, fermé le dimanche, non-stop le vendredi et samedi
Point de vente, Châtaignes fraîches AOP, produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP et autres produits transformés



Marrons Imbert

Aubenas

455, chemin du Lac - 04 75 35 13 39 - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi en décembre
Produits transformés 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 17h30 à 19h - *Produits alimentaires bio et locaux*



Producteurs de Violine de Borée

Borée

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



Magali Gleize

Borne

115 impasse de lardy - 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*



Alexandre Guesdon

Chirols

2310 chemin de veyrières - 06 86 30 05 49 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Les Champs d'Aubignas

Chirols

250, chemin des Champs d'Aubignas - 06 85 89 15 93
Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Association Le Terreau

Cruas

Route des Serres - 04 75 54 61 75 - *Légumes*



Guillaume Cassia

Genestelle

20, route d'Antraigues - 06 26 14 36 78 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Gaec Roux

[Genestelle](#)

L'Abeillaud - 06 37 04 06 46 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Sarl Petite châtaigne

[Genestelle](#)

448 chemin des agiers - Bise sud - 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 - Ouvert toute l'année de 6h30 à 12h30 et de 16h à 19h, sauf le lundi et le dimanche après-midi.
En juillet/août, de 6h à 19h non stop - *Point de vente*



Maison Dumercier - Jaujac Biscuit

[Jaujac](#)

35 rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - *Biscuits*



Cédric Filliat

[Juvinas](#)

Route du vernet - La Blachère - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Jérémie Omont

[Juvinas](#)

Ainac - 06 03 06 17 71 - *Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Thomas Preiss

[La Bastide-sur-Besorgues](#)

Lagland - 06 87 65 67 09 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Loutriol - Interlude Ardéchois

[Lachapelle-sous-Aubenas](#)

Croix de Raspail - 230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 - *Jus de fruits, nectars, confitures*



Sanofruit

[Lachapelle-sous-Aubenas](#)

35 La Croix de Raspail - 04 75 93 11 31 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Mellifera

[Lalevade d'Ardèche](#)

10, 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 Puzzi

Lanarce

RN 102 - 04 66 69 44 79 - Ouvert tous les jours. Fermeture annuelle du 15/01 au 01/03 - *Charcuteries*



Céline Charbonnier

La Souche

565, mas Crespin - 04 75 37 92 72 - *Châtaignes fraîches*



Confiturerie de La Souche - Soppreg

La Souche

562 Chemin de la Chareyrade - 04 75 37 41 17 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Paysann'art

La Souche

440, chemin de la Clémenterie - 04 75 37 26 33 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Boucherie Thierry

Le Teil

Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 - Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h, le dimanche de 7h30 à 12h - *Charcuteries*



Sarl de Lamothe

Lussas

Lamothe - 04 75 94 21 86 - Ouvert sur Rdv uniquement - *Jus de fruits*



Domaine Olivier de Serres

Mirabel

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 14h à 19h en juillet et août - *Vins, picodon, jus de fruits*



Le Safran de Romégier

Pont-de-Labeaume

110, chemin des Crampes - 06 86 16 48 11 - Ouvert tous les jours, toute l'année - *Safran*



Julien de la Rocca

Rocher

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



Ferme de Bourlatier

Sagnes-et-Goudoulet

RD 122 entre Ste Eulalie et Lachamp-Raphaël - 04 75 38 84 90 - Horaires sur www.bourlatier.fr - *Point de vente, musée, expositions*



Yohann Cabourg

Saint-Andéol-de-Vals

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



Gaec des Monts de L'Oize

Saint-Andéol-de-Vals



Le Bénéfice - 04 75 37 55 64 - *Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Confrérie de la Maôche

Saint-Cirgue-en-Montagne



Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur

 Confrérie de la Maôche - 06 59 84 16 34

La Tradition ardéchoise

Saint-Cirgues-en-Montagne



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

Le Petit St Cirguois

Saint-Cirgues-en-Montagne



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

Caveau des Vignerons Ardéchois

Saint-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 Moulin

Saint-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 maôche, pique-nique du boucher

Centre E. LECLERC

Saint-Etienne-de-Fontbellon



490-2 route d'Alès - 04 75 88 42 00 - *Point de vente*

Earl du Cluzel

Saint-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 - 06 83 81 65 28 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

La Ferme de Peyrou

Saint Laurent les Bains-Laval d'Aurelle



Le village - 04 66 46 12 60 - *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



945 chemin du moulin - 06 98 31 31 28 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Au bord du ruisseau

Saint-Pierre-de-Colombier



870 chemin du Prat - 06 30 64 68 10 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*

Gaec de la Selve

Saint-Pons



95 chemin de la Selve - 04 75 36 75 06 - *Produits transformés 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*

Ferme de Bachasson

Sainte-Eulalie



Route du Gerbier-de-Jonc - 04 75 87 27 82 - *Sirups 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

Maison de site du Mont Gerbier de Jonc

Sainte-Eulalie



Départementale 378 - 06 77 37 16 69
horaires sur www.gerbier-de-jonc.fr - *Point de vente*

Olivier Aymard

Vallées d'Antraigues-Asperjoc



Le Pont de l'huile - 04 75 94 67 24 - *Châtaignes fraîches AOP*

Corinne Lefort

Vallées d'Antraigues-Asperjoc



Hameau Chanteloube - 06 31 90 67 14 - Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP

Reine des Basaltes

Vallées d'Antraigues-Asperjoc

Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - *Eaux minérales*



Terr'Ardéchoise

Vallées d'Antraigues-Asperjoc

Le Bouchet - 06 61 08 44 35 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Gaël Van der Meij

Vallées d'Antraigues-Asperjoc

Le 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 Bourgnel

Vals-les-Bains

7, 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-Bains

3, avenue Paul Ribeyre - 04 75 88 93 28 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Laiterie Carrier

Vals-les-Bains

04 75 37 40 20 - Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - *Produits laitiers*



Cave Coopérative de Valvignères

Valvignères

Quartier Auvergne - 04 75 52 60 60 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. En juillet-août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h - *Vins IGP Ardèche*



Mas d'Intras

Valvignères

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

Mas Boyer - Les Douces - 06 86 16 66 13 - *Miel*



La chèvre et le chou

Villeneuve-de-Berg

Quartier 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

Vivaraïs, IGP Ardèche



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Pierre Chauvet

Aubenas

42, boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 - Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. En juillet-août, ouvert le lundi après-midi - *Chocolats, pâtisseries, glaces*



La ferme de Craux

Genestelle

Château de Craux - 04 75 37 21 66 - Visites à la ferme en juillet et août, tous les lundis à 14h - *Glaces, fromage de chèvre, Châtaignes fraîches AOP & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, boutique à la ferme*



Les Glaces de l'Ardèche

Ucel

ZA Chamboulas - 109, route de Vals - 04 75 37 69 69 - Boutique d'atelier ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 18h. Glacier ouvert du 18/06 au 10/09, tous les jours de 14h à 19h. Nocturne jusqu'à 23h en juillet-août - *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 Cottret

Aubenas

12, rue Auguste Bouchet - 04 75 35 07 43



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

3 îlot les Clos - 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

6 route des Basaltes - 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

3 îlot les Clos - 04 75 38 94 41 - *Pique-nique du boulanger*



Le Moulin de Bruno

Rochemaure

6, avenue du Teil - 04 75 52 10 62



Aux délices du Gerbier Mézenc

Sainte-Eulalie

Quartier Jallades - 09 67 79 28 65



Pâtisserie Viallet

Le Teil

Espace entre Pont et Rhône - 04 75 49 10 64



Pâtisserie Issartel

Vals-les-Bains

23 rue Auguste Clément - 04 75 37 50 22



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



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

Retrouvez les offres

www.goutezlardeche.fr/piquenique

Photo: rino.comstockphoto - © M. Dupont - ADTDP - CIPD7 - Crea.com - Agence ASSENAT

Ardèche
PAYS D'AUBENAS VALS
Secrète

TOURISME

à la découverte de la
**LA CHÂTAIGNE
D'ARDÈCHE**

octobre - novembre

À PARTIR
DE 5€50

rencontrer

les producteurs

découvrir

le monde de la châtaigne

ramasser

le fruit emblématique

comprendre

le métier de castanéiculteur

déguster

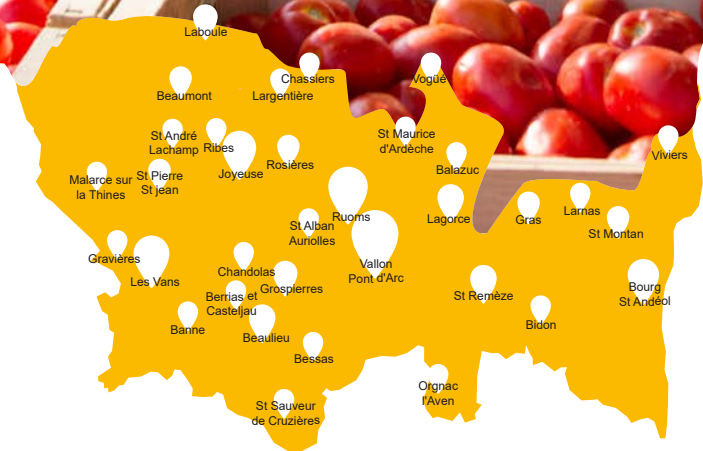
des produits

BASSIN
D'AUBENAS
COMMUNAUTÉ

Infos et réservation : Office de tourisme
du Pays d'Aubenas-Vals-Antraigues
04 75 89 02 03 - www.aubenas-vals.com



ARDÈCHE MÉRIDIONALE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

Le Clos de la Tour

Aubenas

34 rue du 4 septembre - 06 16 84 50 08 - *Cuisine gastronomique et pique-nique du chef*



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, chemin des Martins, Lengarnayre - 04 75 39 08 32
Cuisine de tradition, pique-nique de chef



Domaine de Châlvesches

Faugères

Lieu dit Châlvesches - 04 75 35 76 16



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 - quartier Le Monteil - 06 18 42 20 88 - *Cuisine de tradition*



L'épisode

Laboule

Le village - 06 16 39 24 63 - *Cuisine de bistrot*



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 Chanaleilles

Les Vans

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



Le Relais de la Vignasse

Maison neuve - Chandolas

4 chemin du Malabruch - 04 75 39 31 91



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



Le Tanargue

Valgorge

Le village - 04 75 88 98 98



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'Ardèche

Balazuc

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 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h, toute l'année - *Vins IGP Ardèche*



La ferme des Divols

Beaulieu

2268, route des Divols - 06 08 67 12 36 ou 06 24 70 34 47
Ouvert tous les jours, du 15/03 au 31/12 de 8h30 à 11h30 et de 17h à 19h sauf le dimanche matin. Fermé les mardis et jeudi. Échange avec l'éleveur lors de la distribution du repas à 17h15 - *Fromages de chèvre*



Ferme de Gourgounel

Beaumont

Gourgounel - 06 84 98 72 82 - *Volailles*



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

28 La Calade - 04 75 39 04 05 - Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h en juillet/août. Le reste de l'année sur Rdv - *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

Quartier Cousignac - 04 75 54 61 41 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche en été. 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*



Lou Mouli d'Oli

Bourg-Saint-Andéol

Domaine de la Souteyranne - 04 75 54 70 54 ou 06 16 38 61 92 - Magasin ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h, fermé pendant les vacances de Noël. Visite du Moulin d'avril à fin septembre 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 Dumarcher

Gras

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, sur Rdv le dimanche - *Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche, huile essentielle de lavandin*



Domaine de Mermès

Gras

175 chemin de 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, chemin de villefort - 04 75 88 52 34
Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Château de la Selve

Grospièrres

La Selve - 04 75 93 02 55 - Ouvert du 01/10 au 30/03 du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Du 01/04 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*



Ardevin - Les thés du square

Joyeuse

54 square François André - *Point de vente*



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](#)

240 avenue François Boissel - 04 75 39 66 70 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h (18h le lundi) et le dimanche de 9h30 à 12h30 - *Macarons*



Romain Lamontagne

[Joyeuse](#)

140, chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Nadège Renaud

[Labeaume](#)

Peyrefit - 06 82 33 85 03 - *Produits transformés 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) - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Domaine de Vigier

[Lagorce](#)

175, chemin de Vigier, Vallée de l'lbie - 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'olivieraie - 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'olivieraie (juillet-août), visite intime de l'olivieraie (sur Rdv). Détails sur le site internet - *Huile d'olive, olives, pâtes d'olive*



Les Ruchers de l'lbie

[Lagorce](#)

390, chemin de Laccessas - Gourguet - 06 86 72 45 11 - Ouvert de 15h à 18h, toute l'année, les mercredis et vendredis - *Miels*



Aux Fermes des Rayols

Les Vans

Route de Villefort - 04 75 94 00 93



Thomas Fabre

Les Vans

173 impasse de la voie romaine - 06 21 48 50 11 - 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

506 route du Nozier - 04 75 36 94 85 - Produits disponibles sur commande et sur le marché des Vans - Châtaignes fraîches AOP, produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP 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 jusqu'à 18h - Bières



Néovinum Vignerons Ardéchois

Ruoms

Boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 98 00
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 - Ouvert de janvier à avril et d'octobre à décembre, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h30. De mai à octobre, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 (13h samedi) et 15h à 19h, et le dimanche matin - Châtaignes fraîches et produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, point de vente



Super U

Ruoms

85, chemin de la Blache - 04 75 89 21 40 - Ouvert tous les jours sauf le dimanche - *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*

Cellier des Gorges de l'Ardèche

St Marcel d'Ardèche

1405 route de la Gare - 04 75 04 66 83 - *Vins IGP Ardèche, Vins Côtes du Rhône*



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

530 route de Courbier, quartier Bauvache - 06 08 76 08 38 - *Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Antoine Chat

Saint-Pierre-Saint-Jean

844 route de depoudent - 04 28 82 99 00 - *Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Alain Feynerol

Saint-Pierre-Saint-Jean

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



Clos de l'Abbé Dubois

Saint-Remèze

7 rue Jean-Antoine Dubois - 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 1/04 au 30/09 - *Point de vente*



Moulin Vezon

Saint-Sauveur-de-Cruzières

Le Village - 04 75 39 30 61 - Ouvert tous les jours sauf le dimanche, du 02/04 au 31/10, de 10h à 12h et de 15h à 18h - *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 toute l'année. De janvier à mars et de septembre à décembre, du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h. D'avril à juin, du lundi au samedi de 9h à 12h et 15h à 19h. En juillet/août, du lundi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche matin de 10h à 12h.
Point de vente



Domaine Walbaum

Vallon Pont d'Arc

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



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. - *Nougat et autres confiseries*



Conserverie artisanale Marc Sandevoir

Vinezac

1557 Route d'Alès « Les côtes » - 09 81 83 07 81 - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. De octobre à décembre, ouvert jusqu'à 18h - *Conserves salées et sucrées*



Le Genêt d'Or

Vogüé

Gare - 04 75 93 16 91 - Ouvert tous les jours, de mi-mars à décembre de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h (sauf dimanche après-midi. Fermé le lundi à partir d'octobre) - *Nougat*



OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

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, tous les jours de 13h à 19h, jusqu'à 22h les week-end et jours fériés. En juillet-août tous les jours de 11h à 23h - 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 Puaux - 09 73 56 82 08 - Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h 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*



Le Marché des Gourmandises

Les Vans

14, place du Marché - 04 75 37 21 34



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

15 Bd Peschaire Alizon - 04 75 88 04 13



Pâtisserie Chanez

Valvignères

Rue Nouvelle entrée - 04 75 52 77 06



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



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)

Comptoir Rhodanien

Tain l'Hermitage (Drôme)

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



Retrouvez les boutiques en ligne et
autres points de vente (ex à Paris) de produits
Goûtez l'Ardèche sur www.goutezlardeche.fr



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

En mars, les vendredis et samedis matins		Marchés de la truffe d'hiver	Vendredis à Ruoms Samedi à Aubenas
11 mars		Atelier dégustation « vin et fromage de chèvre »	Neovinum Ruoms
26 mars		Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	Le Béage
26 mars		Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
31 mars		Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	Les Etables (43)
31 mars		Soirée œnophile «Les vins et les fleurs»	Domaine Terra Noé Roche-colombe
D'avril à août		Atelier Oenodécouverte Avec Grégory Dupré, vigneron de père en fils, partagez un moment convivial : histoire des vins d'Ardèche, dégustation avec 5 vins et 5 mets (fromage et charcuterie). Ouvert aux amateurs et néophytes. Durée 1h30 - 12 pers. max. 17,50 €/pers. - sur réservation. Possible en anglais	Domaine le Grand Jardin Vallon Pont d'Arc 04 75 37 72 08 www.le-grand-jardin.fr
Du 1 ^{er} avril au 13 novembre		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. Billetterie en ligne sur www.grotte-ardeche.com	Grotte Saint Marcel Bidon 04 75 04 38 07 www.grotte-ardeche.com



© Domaine du Grand Jardin



© E Perrin

9 avril		Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
13 avril		Caveau éphémère	Domaine Terra Noé Rochecolombe
14 avril		Soirée œnophile « Le chocolat dans tous ses états »	Domaine Terra Noé Rochecolombe
du 14 avril au 5 mai		Dégustation de produits à la châtaigne à Castanea, les jeudis à 15h30 (Nb places limitées, réservation obligatoire)	Castanea Joyeuse
16 avril		Chasse au trésor en famille	Neovinum Ruoms
16 avril		Foire aux plants	Association Le Terreau, Route des Serres Cruas
17 avril	  © Château de la Selve	Portes ouvertes au Château de la Selve Le Château de la Selve vous ouvre ses portes sur ce week-end de Pâques à l'occasion de la sortie de ses nouveaux millésimes ! Au programme : visite, dégustation et accords mets et vins	Château de la Selve Grospierres 04 75 93 02 55 www.laselve.com
22 avril		Atelier dégustation « l'assemblage des vins blancs »	Neovinum Ruoms
22 avril		Animation «Moulages de fossiles en chocolat»	L'Arche Des Métiers Le Cheylard
23 et 24 avril	 	De Ferme en Ferme® En cette 22 ^e édition, 40 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 !	<u>Sur tout le département</u> 04 75 85 05 04 www.defermeenferme.com/departement-07-ardeche
De mai à juillet, les vendredis matins		Marchés de la truffe d'été	Allée de la gare Ruoms

5 mai		Soirée œnophile « Tapas »	Domaine Terra Noé Rochecolombe
7 mai		Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
11 mai		Caveau éphémère	Domaine Terra Noé Rochecolombe
13 mai		La Bio dans les étoiles	Théâtre des Cordeliers, Annonay
15 mai		Fête des fromages	Prades
24 mai		Atelier dégustation « vin et charcuterie »	Neovinum Ruoms
En juin		Saveurs de truffes et vins d'Ardèche	Saint-Sernin
Du 1 ^{er} juin au 15 septembre		Caveau éphémère tous les mardis, mercredis, jeudis	Domaine Terra Noé Rochecolombe
3 juin		De la vigne à l'Assiette Événement avec le domaine de Pé- coulas et Mas de Bagnols : accord de produits locaux et de saison dans notre menu avec un verre de vin, en présence des vignerons qui présenteront les vins	Restaurant L'épi- sode Laboule Réservations au 04 75 37 83 37 <a href="http://www.lepisodela-
boule.fr">www.lepisodela- boule.fr
© Lepisode			
4 & 5 juin		Fête du Fin Gras du Mézens Samedi 4 juin à Chaudeyrolles (43) : ouverture de la fête, animations et dimanche 5 juin dès 9h et toute la journée à St Front (43) : marché de producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses	Chaudeyrolles et Saint-Front (43) 04 71 56 17 67 <a href="http://www.maisondu
fingras.com">www.maisondu fingras.com
11 juin		le rallye Valence en gastronomie	En Drôme Ardèche
11 juin		Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
16 juin		Soirée œnophile « tout à la plancha »	Domaine Terra Noé Rochecolombe

De mi-juin
à mi-septembre



© Melissa Crus

Visite du goût tous les mardis

Visites de la ville 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.

[Vals-les-Bains](#)

04 75 89 02 03
www.
aubenas-vals.com

De mi-juin
à mi-septembre



© Melissa Crus

Visite du goût tous les mercredis

Visites 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.

[Aubenas](#)

04 75 89 02 03
www.
aubenas-vals.com

ÉTÉ

29 juin



Soirée concert & petite restauration locale

Domaine Terra Noé
[Rochecolombe](#)

En juillet et août



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.

Caveau
Le Clos de Prime

[Gras](#)
04 75 04 31 82 ou
06 32 36 51 19
www.domaine-
laidumarcher.com

En juillet et août



© Mathieu Dupont

Balade gourmande dans les vignes

Tous les mardis, à 18h, visite guidée du vignoble et du chai par le vigneron mêlant dégustation des cuvées et accords avec des fromages lors d'étapes gourmandes dans les parcelles du château (8 €/pers. 4 €/+ de 12 ans. gratuit - de 12 ans)

Château
des Lèbres
[Banne](#)
04 75 36 34 14
https://
chateaudeslebres.
com

En juillet et août

Les Estivales

[Ardèche](#)
[Hautes Vallées](#)

En juillet
et août,
tous les jeudis



Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac

Grand site de
France de l'Aven
d'Orgnac
[Orgnac l'Aven](#)

De juillet à septembre

Les Balades Gourmandes de Sandrine

[Autour de
Serrières](#)
www.ardechegran-
dair.com

<p>3 juillet</p>  <p>© truffes-ardeche</p>	<p>Fête de la truffe d'été A partir de 10h, ventes de truffes, dégustation de spécialités à base de truffes, marché de produits du terroir</p>	<p>Allée de la gare Ruoms www.truffes-ardeche.fr/</p>
<p>Du 12 juillet au 23 août, chaque mardi</p>	<p>Atelier « apprendre à faire son vin »</p>	<p>Domaine Terra Noé Rochecolombe</p>
<p>Du 12 juillet au 25 août, les mardis et jeudis à 11h</p> 	<p>Dégustation à Castanea Avis aux gourmets, savourez votre visite ! Dégustation de produits à la châtaigne sélectionnés pour vous. Nombre de places limitées Résa obligatoire</p>	<p>Castanea Joyeuse 04 75 39 90 66 www.castanea-ardeche.com</p>
<p>13 juillet</p>	<p>Atelier dégustation exceptionnelle « le vin et la charcuterie »</p>	<p>Château de Vogüé Vogüé</p>
<p>13 juillet</p>  <p>© CCSTI de l'Ardèche</p>	<p>Animation «Happy mercredi» (les sens, dégustation des eaux d'Ardèche et autres produits ardéchois) Ce mercredi, venez mettre vos sens à l'épreuve ! Il faudra avoir du nez, une dose de courage et un peu de science pour résoudre les défis et expériences qui vous attendent.</p>	<p>L'Arche Des Métiers Le Cheylard 04 75 20 24 56 www.arche-des-metiers.com</p>
<p>du 13 juillet au 31 août, chaque mercredi</p>	<p>Brunch au Domaine</p>	<p>Domaine Terra Noé Rochecolombe</p>
<p>22 juillet</p>	<p>Animation « Cuisine sauvage »</p>	<p>L'Arche Des Métiers Le Cheylard</p>
<p>27 juillet</p>	<p>Soirée concert & petite restauration locale</p>	<p>Domaine Terra Noé Rochecolombe</p>
<p>27 juillet</p>	<p>Animation «Happy mercredi» (avec dégustation des eaux d'Ardèche et autres produits ardéchois)</p>	<p>L'Arche Des Métiers Le Cheylard</p>

<p>Les jeudis 28 juillet, 4 août, 11 août et 18 août</p>   <p>© Château des Lèbres</p>	<p>Balade nocturne A 21h30, vivez une expérience inédite ! Balade nocturne dans les vignes à la lampe à pétrole autour des mythes & légendes, dégustation gourmande dans les caves du château éclairées à la chandelle (10 €/pers. 5 €/+ de 12 ans. gratuit - de 12 ans. Sur résa)</p>	<p>Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 https://chateaudeslebres.com</p>
<p>30 juillet</p>	<p>Fête des vins</p>	<p>Charnas</p>
<p>31 juillet</p>	<p>Fête de la myrtille</p>	<p>Péreyres</p>
<p>31 juillet</p> 	<p>Soirée « Grignotes en musique » avec Jo Figaro</p>	<p>Restaurant L'épisode Laboule</p>
<p>6 août</p>	<p>Nocturnes de l'artisanat et du terroir</p>	<p>Quai Farconnet Tournon s/ Rhône</p>
<p>6 août</p>	<p>Marché de la myrtille</p>	<p>Mézihaç</p>
<p>7 août</p>	<p>Fête de la chèvre et du Caillé Doux de St Félicien</p>	<p>Saint-Félicien</p>
<p>14 août</p>  	<p>Fête de l'agriculture de l'Ardèche Les Jeunes Agriculteurs de l'Ardèche vous invitent à la découverte de leur métier grâce à de nombreuses animations tout public : concours de labour, marché du terroir, exposition d'animaux et de matériel agricole. Entrée gratuite</p>	<p>Gilhoc-sur-Ormèze 06 50 16 96 52 Facebook : @ja07ardeche</p>
<p>17 août</p> 	<p>Soirée concert & petite restauration locale</p>	<p>Domaine Terra Noé Rochecolombe</p>
<p>20 août</p>	<p>Nocturnes de l'artisanat et du terroir</p>	<p>Quai Farconnet Tournon s/ Rhône</p>
<p>24 août</p> 	<p>Animation « Melli l'abeille »</p>	<p>L'Arche Des Métiers Le Cheylard</p>
<p>29 août</p>	<p>Foire à l'oignon</p>	<p>Centre ville Tournon s/ Rhône</p>
<p>31 août</p> 	<p>Atelier dégustation exceptionnelle « Que mangeaient les marquis au 17^e siècle »</p>	<p>Château de Vogüé Vogüé</p>

Tout le mois
de septembre



© 2000 Vins d'Ardèche

Devenez vendangeur d'un jour

En Sud Ardèche, venez vivre une expérience unique en partageant le quotidien d'un vigneron le temps d'une 1/2 journée ! A l'occasion des vendanges, il vous dévoilera le secret de son travail et vous fera partager sa passion.
Dès 20 €/pers.

[Sud Ardèche](#)

04 75 89 04 86
www.lesvins-dardeche.com

7 septembre



Atelier dégustation exceptionnelle « le vin et la charcuterie »

Château de Vogüé
[Vogüé](#)

9 septembre



Atelier dégustation « les côtes du Rhône Méridionales »

Neovinum
[Ruoms](#)

9, 10, 11 septembre



Festival Valence en gastronomie

Au cœur de Valence, assistez à des démonstrations de chefs étoilés, faites des découvertes culinaires et profitez de soirées exceptionnelles avec et sous les étoiles. Un événement mêlant convivialité et excellence !

[Valence](#)

04 75 44 90 40
www.valenceengastronomiefestival.fr

10 septembre



Visite Œnologique dans l'Aven d'Orgnac

Grand site de France de l'Aven d'Orgnac
[Orgnac l'Aven](#)

17 septembre



Visite du Chai des Vignerons Ardéchois

Neovinum
[Ruoms](#)

17 septembre



Visite guidée du Domaine

Domaine Terra Noé
[Roche-colombe](#)

18 septembre



Visite de la vinothèque des Vignerons Ardéchois

Grand site de France de l'Aven d'Orgnac
[Orgnac l'Aven](#)

22 septembre



Soirée œnophile « Bistronomie »

Domaine Terra Noé
[Roche-colombe](#)

Fin septembre

Salon de l'agriculture ardéchoise

Infos sur www.salondelagricultureardéchoise.com

AUTOMNE

En octobre



© Pop club

Privas fête le goût

Chaque automne, Privas célèbre le goût et la gastronomie : concours de crïques, animations autour de la châtaigne, démonstrations culinaires, visites gourmandes...

Centre ville

[Privas](#)

04 75 64 06 44

www.privas.fr

En octobre

Salon du goût

[Le Cheylard](#)

En octobre
et novembre

L'Automnal gourmand

[Entre Ardèche
et Haute-Loire](#)

1 octobre



Visite œnologique
dans l'Aven d'Orgnac

Grand site de
France de l'Aven
d'Orgnac

[Orgnac l'Aven](#)

7 octobre



Atelier dégustation
« Vin et produits du
terroir »

Neovinum

[Ruoms](#)

9 octobre

Foire aux champignons,
chevaux et produits du terroir

[Saint Cirques
en Montagne](#)

9 octobre

Foire aux pommes

[Pailharès](#)

Du 9 au
16 octobre



L'ARDÈCHE S'INVITE
AU MENU !

ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS
DU 9 AU 16 OCTOBRE 2022

« L'Ardèche s'invite au
menu ! » en Ardèche
des sources et volcans

Pendant la Semaine du goût,
producteurs et restaurateurs vous
concoctent des menus 100%
locaux & ardéchois. A déguster
sans modération !

[Ardèche des
sources et
volcans](#)

04 75 36 46 26

[www.lesetapessa-
voureuses](http://www.lesetapessa-
voureuses)

23 octobre

Fête des fruits et légumes de
saison

[Prades](#)

27 octobre
et 3 novembre



Dégustation
à Castanea

à 15h30 (nombre places limitées,
sur réservation)

Castanea

[Joyeuse](#)

30 octobre

Fête de la Courge

[Saint-Agrève](#)

30 octobre

10^e Marché aux vins et
produits du terroir

[Savas](#)

En octobre
et novembre



© PNRMA

Castagnades des Monts d'Ardèche

11 villages et le Parc vous réservent un programme aux parfums et saveurs châtaigne : marché de producteurs locaux, randonnées, rencontres de castanéculteurs, jeux pour enfants, menus castagnades, animations de rue... Thème de cette année : le châtaignier, arbre roi des Monts d'Ardèche

En Ardèche

04 75 36 38 60
www.
castagnades.fr

En novembre

3^e Salon Goûte Vin

Cour
des Cordeliers
[Annonay](#)

5 novembre



Atelier « assemblage »

Grand site de
France de l'Aven
d'Orgnac
[Orgnac l'Aven](#)

11 novembre

Fête de la patate

[Thueyts](#)

11 et 12 novembre

La pure et dure

[Jaujac](#)

Du 11 au 13
novembre



© Benoit Collaudin

Les Gourmandises d'Ardèche

Les Gourmandises d'Ardèche ont 30 ans ! Venez retrouver des producteurs régionaux et des producteurs de villes jumelées à Annonay. Convivialité et gourmandise seront au rendez-vous. Idéal pour vos achats de fin d'année !

Places des
Cordeliers,
[Annonay](#)
06 83 86 24 29
[http://gourmandise
dardeche.com](http://gourmandisedardeche.com)
e-monsite.com/

3 décembre



Vente aux enchères des Vignerons Ardéchois

Au coeur de l'Aven d'Orgnac Grand Site de France, les Vignerons ardéchois élèvent leurs plus belles cuvées. Pour cette 2^e édition, mises en vente de bouteilles d'exception (cuvées Grand Aven, Terra Helvorum, Vendanges d'Octobre). Sur résa

Salle des fêtes de
l'Aven d'Orgnac
[Orgnac l'Aven](#)
evenement@
vignerons-
ardechois.com
www.
vignerons-
ardechois.com/fr/

3 et 4
décembre



Fête de la bugne

Un programme riche en découvertes et gourmandises vous attend... autour de la bugne. Détails sur le site internet.

[Saint-Jean-le-
Centenier](#)

04 75 36 70 08
<http://bugnes.com>

HIVER

Du 25 novembre
jusqu'à mars
2023



**Marchés de la truffe
d'hiver,**
les vendredis et samedis matins

Vendredis à
[Ruoms](#)
Samedi à
[Aubenas](#)

De décembre 2022
à février 2023



© 2000 vins d'Ardèche

**Saveurs de truffes et vins
d'Ardèche**

Venez découvrir le temps d'une
1/2 journée les secrets de deux
produits d'exception : la truffe
noire et les vins d'Ardèche.
Démonstration de cavage, visite de
cave, dégustation d'accords mets
et vins. 25 €/pers

[Lagorce /
Saint-Sernin](#)

04 75 89 04 86
[www.lesvins-
dardeche.com](http://www.lesvins-
dardeche.com)

8 décembre



**Soirée Oenophile
«le foie gras dans tous
ses états»**

Domaine Terra Noé
[Rochecolombe](#)

9 décembre



**Atelier dégustation
« Vin et fromage truffé »**

Neovinum
[Ruoms](#)

18 décembre



Fête de la truffe d'hiver

Allée de la gare
[Ruoms](#)

12 février 2023

**Marché et repas truffe
Saint-Valentin**

[Ruoms](#)

UNE MARQUE DE QUALITÉ

Qui sélectionne minutieusement
les richesses savoureuses de
l'Ardèche.

Reflète de multiples savoir-faire
anciens et innovants et caution d'un
engagement collectif reconnu.

UNE DÉMARCHE DURABLE

Qui prend sa source dans la
proximité, la saisonnalité, le respect
de la terre, des paysages et des
produits.

Une démarche où l'humain est
l'épicentre dans une Ardèche
respectée.



LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	<p>Mont Gerbier-de-Jonc à Sainte-Eulalie (9h à 18h, Marché de producteurs du 10/05 au 31/10), Saint-Victor (15h30 à 19h, mai à décembre)</p>
Lundi	<p>Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune</p> <p>En saison estivale (le soir) : Banne, Berrias-et-Casteljau, Burzet, Chassiers, Le Cheylard</p>
Mardi	<p>Vallées d'Antraigues-Asperjoc (mi-mai à mi-septembre), Beauchastel, Etables, Jaujac, Lamastre, Largentière, Larnas (16h-19h), Les Ollières-sur-Eyrieux, Saint-Martial (juillet-août), Salavas (16h à 18h30, septembre à juin), Sampzon (juillet-août), Satillieu, Viviers</p> <p>En saison estivale (le soir) : Chambonas (avril-novembre), Privas, Thueyts, Vallon Pont d'Arc, Vals-les-Bains</p>
Mercredi	<p>Alba-la-Romaine (17h à 19h), Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Félines, Le Cheylard, Le Pouzin, Mariac, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Privat (petit marché primeur), Saint-Péray, Soyons (16h30 à 20h30), Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg</p> <p>Marché Ici.C.Local : Joyeuse, Privas </p> <p>En saison estivale (le soir) : Ailhon, Montréal, Vinezac</p>
Jeudi	<p>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-Alban-d'Ay, Sainte-Eulalie, Saint-Laurent-les-Bains (3è et 5è de chaque mois, avril à octobre), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Montan (17h à 19h), Sarras, Vals-les-Bains (petit marché primeur), Vallon Pont d'Arc, Vernoux-en-Vivarais</p> <p>En saison estivale (le soir) : Dunière-sur-Eyrieux (juillet-août), Saint-Agrève, Saint Michel d'Aurance (juillet-août)</p>
Vendredi	<p>Alboussière (16h à 19h), Ardoix (lieu-dit Quintron, 16h à 19h30), Borée (juin à septembre), Colombier-le-Jeune (16h à 19h30), Davézieux (après-midi), Eclassan, Guilherand-Granges, Jaujac, Lagorce (16h30 à 18h, avril à septembre), La Voulte-sur-Rhône, Lussas, Ruoms (présence du Syndicat des trufficulteurs, vente directe de décembre à mars), Saint-Étienne-de-Lugdarès, Saint-Félicien, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Victor (de 15h30 à 19h), Serrières, Thueyts, Tournon-sur-Rhône (aux Iles Férays de 9h30 à 17h30), Villevoacance, Vion, Vocance (16h30 à 19h30)</p> <p>Marché Ici.C.Local : Saint-Paul-le-Jeune </p> <p>En saison estivale (le soir) : Chirols (17h30 à 20h, mai à octobre), Largentière, Lagorce, Le Cheylard, Le Teil (mai à octobre), Planzolles, Ribes (mars à novembre)</p>

Samedi



Andance (matin), Annonay, Aubenas (présence du Syndicat des trufficulteurs, vente directe de décembre à mars), Baix, Boffres, Cros-de-Géorand, Lamastre (avril à décembre), Le Béage, Peaugres, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône

Marché Ici.C.Local : Les Vans, Privas  

En saison estivale (le soir) : Joannas

Dimanche

Alba-la-Romaine, Beaulieu, Boulieu-lès-Annonay, Charmes-sur-Rhône, Devesset (mai à septembre), Gilhoc-sur-Ormèze, Lachapelle-Graillose (1^{er} de chaque mois, avril à octobre), Lussas, Quintenas, Ruoms (avril à septembre), Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Félicien (marché de producteurs), Saint-Mélany (avril à septembre) Saint-Pierreville (février à octobre), Saint-Privat (petit marché primeur), Valgorge (mai à octobre), Vals-les-Bains

Marché Ici.C.Local : Lablachère  

En saison estivale (le matin) : Payzac, Valgorge

En saison estivale (le soir) : Beaumont, Joyeuse

Plus d'infos sur
www.ardechelegout.fr
www.ardeche-guide.com
et dans 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®



Ouvert du lundi au samedi, séances à 10h30, 14h et 16h30, fermé dimanche et jours fériés



Wine gaming : jeu d'enquête sur les vins bio du Mas d'Intras Valvignères

3080 Route d'Intras - 04 75 52 75 36
Formez une équipe de 4 à 6 joueurs et plongez-vous dans une enquête passionnante pour vous imprégner de l'histoire du domaine et du travail de la vigne. Trouvez des indices, réussissez les épreuves de dégustations et libérez la bouteille de son cryptex.



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.



©Claude Fougeirol



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.

©CFPPA Olivier de Serres



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 snack 100 % Ardèche et notre boutique Goûtez l'Ardèche®.

©Museum de 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



©Raphaëlle Pellet-OT Cévennes d'Ardèche



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 pour vous : du 14/4 au 5/05, 27/10 et 3/11, le jeudi à 15h30 - du 12/07 au 25/08, le mardi et jeudi à 11h (sauf 14/07). Nombre de places limitées. Réservation obligatoire



©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. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 7h30 à 13h30, le samedi de 7h30 à 12h30, fermé le dimanche.



©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



Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 550 produits, 40 restaurants, 4 traiteurs, 14 pique-niques et 30 points de vente. Suivez ce logo pour trouver les produits, plats, menus et pique-niques Goûtez l'Ardèche®

www.goutezlardeche.fr

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.

9 IGP produits : Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, Agneau de Lozère*, Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes, Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche, Miel des Cévennes, Thym de Provence, Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône ou Fine des Côtes du Rhône et Marc des Côtes du Rhône ou Eau-de-vie de Marc des Côtes du Rhône.

*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
LA REINE DES CHÂTAIGNES

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.lesetappessavoireuses.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



Ici C local

Retrouvez les étiquettes de couleur sur les marchés d'Ardèche pour consommer intelligemment des produits locaux : verte, c'est un produit de saison vendu en direct par le producteur ardéchois ; orange, c'est un produit local (Ardèche et limitrophe) et de saison mais vendu par un revendeur ; violette, c'est un produit acheté directement au producteur par un revendeur mais de provenance non locale. La Chambre d'agriculture Ardèche accompagne les communes dans la mise en place de cette signalétique depuis 2019 (Privas, Les Vans, Joyeuse, St Paul le Jeune, Lablachère...).

<https://iciclocal.fr/>



1 Pass 39 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



www.jveuxdulocal07.fr



Flashez le QR code

LE SITE DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Retrouvez les producteurs, les lieux de vente et les marchés près de chez vous, pour faire le plein de produits locaux

ardèche
LE DÉPARTEMENT

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDECHE



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, Frangines 07... 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

Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers,
professionnels & entreprises,
associations & collectivités



**Rendez-vous dans
vos agences de proximité :**
Privas, Aubenas
et Guilhaud-Granges

Plus d'informations
Tél : 04 75 64 63 63
www.mutualia.fr



Entre nous, c'est humain

**Pour
4 personnes**

Préparation :

20 min

Cuisson :

2 h

POMMES CONFITES DANS UN JUS D'AGRUMES, CRÈME GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER ET CROUSTILLANT À LA CANNELLE

Pommes au sirop

- 4 pommes golden
- le jus de 2 oranges
- 50 g de sucre roux

Éplucher les pommes et en enlever le trognon. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et le jus d'orange. Y déposer les pommes. Les retourner et les arroser continuellement sans ébullition jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Glace

- 2 c. à s. de fleur d'oranger
- le zeste d'1 orange
- le zeste d'1 citron
- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre blanc
- 70 cl de lait entier
- 30 cl de crème à 30 % de MG

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème. Verser la fleur d'oranger.

Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait encore chaud sur les œufs. Remettre sur feu doux la préparation en remuant, jusqu'à 80 °C. Puis ajouter les zestes râpés. Laisser refroidir, puis mettre en sorbetière.

Croustillant à la cannelle

- 200 g de noixettes
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre roux
- 2 c. à c. de cannelle

Torréfier les noixettes à la poêle. Les concasser grossièrement.

Mélanger le beurre en pommade, le sucre, la cannelle, la farine et les noixettes. Étaler sur une plaque de cuisson, et cuire au four à 180 °C pendant 15 min.

Dressage

Déposer une pomme dans chaque assiette, l'arroser de son sirop. Ajouter le croustillant. Confectionner une quenelle de glace, la poser sur le croustillant.



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



© Claude Prigent
www.les-toques-ardèche.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

