

Miam 2023 miam



Nougat glacé au miel
d'Ardèche, coulis de
framboise bio
recette en
page 67

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



ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



La référence de qualité depuis 30 ans

Goûtez l'Ardèche, c'est quoi ?

Des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale.

Ça se trouve où ?

Dans les points de vente, chez les producteurs, sur les marchés : repérez le logo !

Ça se mange où ?

Dans les restaurants, les pique-niques et chez les traiteurs Goûtez l'Ardèche : leurs plats agréés sont composés à 80% de produits ardéchois.

Comment être sûr de la qualité ?

Grâce à des contrôles d'organismes externes et des visites « mystère ». La saveur est aussi garantie par des jurys de dégustation.

goutezlardeche.fr



SOMMAIRE

Retrouvez notre carte en p. 34-35

- Comprendre les logos p. 4
- Où manger local et de qualité ? p. 9
- Où déguster une glace de qualité ? p. 15
- Où acheter des produits locaux et de qualité ? p. 16
(vente à la ferme, artisan, magasin d'entreprise, point de vente, Baguette ardéchoise et Lou Pisadou)
- Où rencontrer des professionnels passionnés ? p. 47
 - Les Rendez-vous savoureux
 - Les marchés hebdomadaires p. 58
- Les musées gourmands p. 61
- Recette des Toqués d'Ardèche p. 67

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® | Marque Valeurs du Parc® |
| Châtaigne d'Ardèche AOP | Nature et Progrès |
| 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 | |

COMPRENDRE LES LOGOS



DÉMARCHES LOCALES



www.goutezlardeche.fr

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 600 produits, 42 restaurants, 4 traiteurs, 14 pique-niques et 31 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® : gâteau de voyage, spécialité du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche à base d'ingrédients ardéchois, onctueuse alliance de la crème de châtaigne et de l'amande.



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 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 (dont la dénomination Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol).

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).



Le Syndicat des bouchers participe activement à la formation des apprentis bouchers. Retrouvez leur savoir-faire dans les boucheries ardéchoises.



syndicatboucherie07@gmail.com



chataigne-ardeche.com



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



Bienvenue à la Ferme® en Ardèche !

1^{er} réseau agritouristique français, nous sommes les ambassadeurs des circuits courts et de l'accueil à la ferme. Agriculteurs-trices fiers-es de notre métier et de nos produits, nous vous proposons une offre riche et diversifiée pour manger fermier tout l'année (produits de la ferme, fermes-auberges...) ou partager une expérience unique sur notre ferme (fermes-équestres, gîtes et chambres d'hôte, fermes de découverte...).

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



Ici C local

Retrouvez les étiquettes de couleur sur les marchés pour consommer intelligemment des produits locaux : verte, c'est un produit de saison vendu en direct par le producteur ; 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.

<https://icilocal.fr/>



1 Pass 40 expériences émerveillantes

Faites-vous plaisir ! Visitez en toute liberté nos sites culturels et de loisirs. Composez votre programme sur 3 ou 6 jours 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, Frangines 07... les projets et les occasions de rencontre et de partage ne manquent pas, venez voir !

www.civamardeche.org et [f CIVAM07](https://www.facebook.com/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.lestoquesardeche.fr



Bistrot de pays

Créé en 1993, le label Bistrot de Pays fonde sa mission sur des valeurs d'entraide et de solidarité au profit des bistrotiers indépendants - restaurants, commerces multiservices - situés dans des territoires ruraux. NOTRE PHILOSOPHIE EST UN TRIPLE OUI ! Oui, à la singularité des bistrots et des cafés loin des accueils standardisés. Oui, à leur pérennité pour que batte le cœur des villages. Oui, à leur proximité qui rallie toutes les trajectoires.



Vignobles & Découvertes

Label national, il vous garantit un accueil et des expériences de qualité au cœur des vignobles. Il vous amène à comprendre l'univers du vin sous toutes ses formes, selon votre rythme et vos envies.

www.lesvinsardeche.com



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



LES BOX-CADEAUX ARDÈCHE SECRÈTE



Offrir un
moment ici,
plutôt qu'un
objet venu
de loin !















informations au 04 75 89 02 03 et sur
www.ardechescrete.com



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

<p><u>Alba-la-Romaine</u> La Musardière 2386 route de Valvignères, Saint-Philippe le Bas - 04 75 49 85 81</p>	
<p><u>Alba-la-Romaine</u> Le Relais du Buis d'Aprs 575 route d'Aubenas - 04 75 52 41 10 <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef et traiteur</i></p>	
<p><u>Annonay</u> L'Essentiel 29 avenue Marc Seguin - 04 75 33 46 97 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Aubenas</u> Le Bistrot de Manon Maître artisan cuisinier - 8, place de la République - 04 75 35 28 42 <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p><u>Aubenas</u> Notes de Saveurs 16 rue nationale - 04 75 93 94 46</p>	
<p><u>(Le) Béage</u> Hôtel restaurant Beauséjour - Maison Vernet Route du Lac - 04 75 38 85 02 <i>Cuisine de tradition - Pique-nique du chef</i></p>	
<p><u>Beaulieu</u> La Gare aux saveurs La Gare - 04 75 93 61 06 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p><u>Beaulieu</u> Restaurant Carabasse Beaulieu Pléoux - 06 17 89 73 58 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Bidon</u> Auberge la Farigoule Le village - 04 75 04 02 60</p>	
<p><u>Borne</u> Auberge du Bez 4365 route du Bez - 04 66 46 60 54 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> Hôtel Le Clos des Oliviers Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12</p>	
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> Hôtel le Prieuré 1 quai Fabry - 04 75 54 62 99</p>	

<p><u>Chandolas</u> Auberge Les Murets 6 chemin des Martins - Lengarnayre - 04 75 39 08 32 <i>Cuisine de tradition, pique-nique de chef</i></p>	
<p><u>Chandolas</u> Le Relais de la Vignasse Maisonneuve - 4 chemin du Malabruch - 04 75 39 31 91</p>	
<p><u>Charmes-sur-Rhône</u> Le Carré d'Alethius 4 rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 – <i>Cuisine gastronomique</i></p>	
<p><u>(Le) Crestet</u> L'escapade Route de l'Empurany - Le Groubon - 04 75 06 33 90</p>	
<p><u>Désaignes</u> Ferme auberge de Jameysse 640 route de Jameysse - 04 75 06 62 94 - 07 60 88 06 84</p>	
<p><u>Fabras</u> Le point d'Orgues 495 route de l'Echelette - 04 75 94 26 72</p>	
<p><u>Joyeuse</u> Hôtel Les Cèdres 164 avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Lachapelle-Graillose</u> La Reine des prés 1 place de l'Abbé Ceyte - 04 66 46 61 66</p>	
<p><u>Labastide-sur-Besorgues</u> Lou Tarare Hameau de Freyssenet - 2541 route de Besorgues - 04 75 88 22 58</p>	
<p><u>Labeaume</u> Le Bec Figue 47 place de l'Eglise - 04 75 35 13 32</p>	
<p><u>Laboule</u> Ferme-Auberge La Bola Le Fabre - quartier Le Monteil - 06 18 42 20 88 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>(Le) Lac d'Issarlès</u> Le Panoramic Le lac - 04 66 46 21 65</p>	
<p><u>Lamastre</u> La Mère tranquille 1 place de la République - 04 75 06 48 52 <i>Cuisine de bistrot</i></p>	

<p><u>Lanarce</u> Hôtel des Sapins Route du Puy - 04 66 69 46 08</p>	
<p><u>Lanarce</u> Hôtel Spa Restaurant Le Provence Le village - 04 66 69 46 06 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Lanas</u> Auberge du Vieux Lanas 2 place du village - 04 75 37 77 09</p>	
<p><u>Largentière</u> Le Mas de la Madeleine Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Larnas</u> La Cigale et la Fourchette Le village - 04 69 26 54 25 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p><u>Lavilledieu</u> Terroirs de cuisine 1 espace Fernand Coudeyras - 04 75 38 51 31 - <i>cuisine de bistrot</i></p>	
<p><u>Meyras</u> Retour aux sources 2570 route de la Fontaulière - Le Gua - 04 75 94 47 29 <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Meyras</u> Cuisine Brioude & Bistrot Brioude 7 Rue Mazade - Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07 <i>Cuisine gastronomique et de bistrot</i></p>	
<p><u>Meyras</u> Auberge Les Grillons 295 impasse de Hautsegur - 04 28 40 00 12 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Meyssse</u> Le Marmitroll 1 place du Champ de Mars - 04 75 01 53 88 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p><u>Ozon</u> Restaurant Le Panoramic 440 route des sables - 04 75 23 08 14 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p><u>Payzac</u> Le comptoir de Payzac 19 route de Chambonas - 04 75 35 06 22</p>	
<p><u>Planzolles</u> Auberge de Planzolles 61 impasse de l'Ubac - 06 50 61 90 76</p>	
<p><u>Privas</u> Le Petit Resto 18 rue de la République - 04 75 64 61 39 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	

	<p><u>Ribes</u> La Cueille 548 route de l'église - 04 75 39 82 49</p>	
	<p><u>Rochemaure</u> Hôtel Médiéval 11 avenue du Teil - 04 75 49 07 05</p>	
	<p><u>Rocher</u> Hôtel restaurant Le Chêne Vert 10 impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	 
	<p><u>Ruoms</u> Le Terminus 124 rue Nationale - 04 75 35 54 33 - <i>cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Sagnes-et-Goudoulet</u> Auberge Chanéac - La Table du Terroir Le village - 04 75 38 80 88 - <i>Cuisine de tradition et traiteur</i></p>	   
	<p><u>Sampzon</u> Le Bistrot du Rocher 2180 route du Rocher - 04 75 88 74 71</p>	
	<p><u>Saint-Agrève</u> Hôtel Le 1050 150 place de la gare - 04 75 30 10 12</p>	
	<p><u>Saint-Alban-d'AY</u> La Truffolie 524 rue de la fontaine - 04 75 32 50 96 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
	<p><u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Hôtel restaurant Les Cévennes Rue cousines - 04 75 38 93 73</p>	
	<p><u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Le Pub du Volcan 219 route de Rieutord - 04 75 38 00 48</p>	
	<p><u>Saint-Désirat</u> Hôtel la Désirade 245 route de la Syrah - 04 75 34 21 88</p>	
	<p><u>Saint-Germain</u> Auberge de Montfleury Maître artisan cuisinier 200 route des cépages - 04 75 94 74 13 - <i>Cuisine gastronomique</i></p>	   
	<p><u>Saint-Germain</u> Chez Marti 60 route des cépages - 04 75 94 88 83 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Saint-Jean-le-Centenier</u> Hôtel Le Mas de Mon Père Quartier Argence - RN 102 - 04 75 36 71 23</p>	 

	<p><u>Saint-Martin-d'Ardèche</u> Le Bellevue Rue du Candelas - 04 75 04 66 72</p>	
	<p><u>Saint-Martin-d'Ardèche</u> L'Escarville Rue Andronne - 04 75 04 64 37</p>	
	<p><u>Saint-Maurice-d'Ibie</u> Au Levant 310 rue des Puits-fontaines - 04 75 94 70 89</p>	
	<p><u>Saint-Pierreville</u> La Cerise sur l'Agneau Puausson - Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Saint-Pons</u> Hôtel la Mère Biquette Les Allignols - 04 75 36 72 61</p>	 
	<p><u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u> Les Marronniers 1 grande rue - 04 75 65 46 90 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	  
	<p><u>Serrières</u> Hôtel Restaurant Le Petit Roche 115 quai Jules Roche - 04 75 34 01 02</p>	
	<p><u>Soyons</u> Hôtel le Cèdre de Soyons 670 route de Nimes - 04 75 60 83 55</p>	
	<p><u>(Le) Teil</u> Boucherie Thierry Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 <i>Ouvert tous les midis - Fermé le dimanche - Cuisine de bistrot</i></p>	
	<p><u>(Le) Teil</u> Au P'tit Zeste 50 rue de la République - 09 81 72 45 19 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
	<p><u>Theuys</u> Les platanes 30 avenue du Val d'Ardèche - 04 75 93 78 66</p>	
	<p><u>Tournon-sur-Rhône</u> Les azalées 6 avenue de la gare - 04 75 08 05 23</p>	
	<p><u>Tournon-sur-Rhône</u> La Chaumière 76 quai Farconnet - 04 75 08 07 78</p>	
	<p><u>Uslades-et-Rieutord</u> La Ferme de la Besse La Besse - Rieutord - 04 75 38 80 64 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  

Valgorge

Le Tanargue

81 rue de Tanargue - 04 75 88 98 98



Vallon-Pont-d'Arc

L'Auberge du Pont d'Arc

Domaine du Pont d'Arc - route des gorges - 04 75 88 01 57

Cuisine de tradition



Vallon-Pont-d'Arc

Le clos charmant

66 boulevard Pescaire Alizon - 04 75 88 13 36



Vals-les-Bains

Grand hôtel de Lyon

11 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 43 70

Cuisine de tradition



Vals-les-Bains

Restaurant Le Vivarais

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



(Les) Vans

Likoké

7 route de Païolive - 04 75 88 09 74

Ouvert du 23 mars au 6 novembre - Hors saison, ouvert du mercredi soir au samedi soir. En juillet-août, ouvert le soir : du lundi au vendredi ; le midi : du mercredi au vendredi - Cuisine gastronomique



Veyras

La Bòria

105 avenue du Ruissol - 04 75 66 84 04

Cuisine gastronomique, pique-nique du chef, traiteur



Vinezac

Hôtel-restaurant Les Galapians

2 place du Charbonnel - 04 75 36 91 66 - *Cuisine de tradition*



Viviers

Relais du Vivarais

31 faubourg des Sautelles - 04 75 52 60 41



HORS ARDÈCHE

La Roche-de-Glun

Auberge Monnet

3 place du Petit Puits - 04 75 84 57 80



OU DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

Aubenas

Pierre Chauvet

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



Ruoms

Les Glaces de Léon

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

Saint-Sauveur-de-Montagut

Terre Adélice

Le Moulinon - 495A Route de l'Eyrieux - 04 75 65 43 00

Détails des horaires d'ouverture sur le site internet - Glaces et sorbets



Vallon-Pont-d'Arc

Aux Glaces de mon père

Route de Ruoms - Rond-point des sources - 04 75 88 14 02

Ouvert en avril, mai, juin et septembre, 6 j/7 de 13h à 19h.

Juillet-août 7 j/7. Jusqu'à 23h les vendredis et samedis en juin, tous les soirs en juillet-août - Visite libre et gratuite du laboratoire de fabrication et du musée de la glace - Glaces et sorbets



Vallon-Pont-d'Arc

Le Petit Béatrix

10 place Armand Puaux - 09 73 56 82 08

Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h à minuit - Glaces



Vallon-Pont-d'Arc

Les Glaces de l'Ardèche

16 rue Roger Salengro - 06 70 93 51 85

Ouvert en juillet-août tous les jours à partir de 10h - Glaces



Vallon-Pont-d'Arc

Les Glaces de Léon

26 rue Roger Salengro - 04 75 38 44 56

Ouvert du 01/04 au 30/09 - Glaces



Vals-les-Bains

Béatrix

3 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90

Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit



Vals-les-Bains

Chocolaterie Cerdini

3 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90

Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Ucel

Les Glaces de l'Ardèche

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



Grenoble (Isère)

Salon glacier Terre adélice

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



Lyon (Rhône)

Salon glacier Terre adélice

5^e - 1 place de la baleine - 04 78 03 51 84 - Glaces et sorbets



Valence (Drôme)

Pierre Chauvet

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



OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

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

Accons

Miellerie de Boissy

485 route de Chaussinand - 04 75 29 30 66

Miel et produits de la ruche, huile de noix et viande bovine



Aizac

ES Vinaigrerie

13 route de Labastide - 04 75 88 34 23

Ouvert sur Rdv - Vinaigres, condiments et limonade



Albon-d'Ardèche

Les escapades d'Artémis

241 impasse de Garnier - 06 07 32 29 17

Fruits frais, gelées, confitures, sirops



Alboussière

Boulangerie Brunière

Résidence Beauséjour - 04 75 58 31 35



Alboussière

La Bergerie du Boiron

Lieu-dit Le Trouillet - 06 62 49 12 79 - Ricotta, yaourts, fête



Alissas

Super U

Clef du sac - 04 75 66 96 69

Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente



Alissas

D'Ardèche et de saison

717 route des blaches - 04 28 92 00 05 - Grossiste en fruits, légumes et produits fermiers, commande pour les particuliers par téléphone



Alissas

Boulangerie du Viaduc by Clément Soulavie

3 place des platanes - 04 75 30 68 70



Annonay

La Main Paysanne

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



Annonay

Super U

50 avenue de l'Europe - 04 75 69 00 30 - Point de vente



Annonay

Fruits du Plateau Annonéen

51 rue Victor Hugo - 06 40 82 59 12 - Pêches, nectarines, abricots, cerises, pommes, melons, pommes de terre



Annonay

L'atelier 7

Avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67



Annonay

Pâtisserie Olgagnon

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



Ardoix

Volailles Roumeysi

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



Arras-sur-Rhône

Maison Gros

SAS Charcuterie Henry - 267 Route Cévenole - 04 75 08 74 62
Charcuteries, salaisons



Aubenas

Ets Sabaton

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



Aubenas

Intermarché Hyper

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



Aubenas

La Musette

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



Aubenas

Le Village des Producteurs

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



Aubenas

Marrons Imbert

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



Aubenas

Stolon d'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



Aubenas

SARL Eurysace

6 boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93



Aubignas

GAEC de la Pignatelle

1690 route Nationale - 04 75 52 47 83 - Cerises, pêches, abricots, poulets, pintades, dindes, chapons, pintades chaponnées, vigne en cave coopérative (Alba-la-Romaine), élevage bovin, viande



Balazuc

Muséum de l'Ardèche

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



Banne

Château des Lèbres

04 75 36 34 14 - Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h, toute l'année - Vins IGP Ardèche



(La) Bastide-sur-Besorgues

Thomas Preiss

1506 chemin du saut - Lagland - 06 87 65 67 09
Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



(Le) Béage

Boulangerie Bastide

Le Village - 04 75 38 79 54



Beauchastel

Epicierie Au Tournesol

22 route de l'Eyrieux - 04 75 62 48 80 - Point de vente



Beauchastel

Boulangerie pâtisserie Sébastien Jocteur

31 Basse-Ville - 04 75 62 21 42



Beaulieu

La ferme des Divols

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 jeudis.
Échange avec l'éleveur lors de la distribution du repas à 17h15
Fromages de chèvre



Beaumont

Antoine Waldschmist

La Ferme de Bolze

2400 route de bolze - 06 11 05 40 38
Produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche AOP



Beauvène

Céline Vuitton

Simplement Paysanne

859 route d'Avertoux - 06 52 20 50 10
Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Beauvène

Nolwenn Roesch

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



Berrias-et-Casteljalou

Domaine de Cassagnole

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



Bessas

Ferme de Peyraube

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



Boffres

Ferme du Chaléat

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

















Boffres

Ferme de Trapier

04 75 57 49 66 - Vaches limousines



























<p><u>Borée</u> Producteurs de Violine de Borée Mairie / Echamps - 04 75 29 35 01 <i>Spécialités à base de pomme de terre, vente par correspondance</i></p>	
<p><u>Borne</u> Magalie Gleize 115 impasse de lardy - 04 66 46 65 11 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> Domaine Notre Dame de Cousignac Quartier Cousignac - 04 75 54 61 41 <i>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</i></p>	  
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> Domaine des Mûres Les Mûres - 04 75 54 71 05 - <i>Ouvert les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 18h - Céréales, farines, huiles, légumineuses</i></p>	
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> Lou Mouli d'Oli Domaine de la Souteyranne - 04 75 54 70 54 ou 06 16 38 61 92 <i>Magasin ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Visite du Moulin d'avril à fin septembre sur rdv. Huile d'olive vierge extra et purée d'olives</i></p>	 
<p><u>Chalencon</u> L'Ormeau Rue Royale - 04 75 59 99 57 - <i>En été, ouvert tous les jours sauf lundi et jeudi soir - Plats cuisinés et charcuteries, traiteur</i></p>	
<p><u>Chalencon</u> Eva Charpentier 27 rue de l'église - 07 70 04 78 16 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Chalencon</u> GAEC de Labrot 554 route d'Antouly - 07 45 29 14 25 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Champis</u> Miellerie du GAEC À Tire d'Aile 40 allée des Coquelicots - La Bâtie - 06 41 85 44 06 - <i>Visite de l'exploitation sur inscription. Miels, gelée royale, propolis et pollen frais</i></p>	 
<p><u>Charmes-sur-Rhône</u> Philippe Leorat, Labyrinthe végétal Quartier Mirabel - route de Toulaud - 04 75 25 80 65</p>	

<p><u>(Le) Cheylard</u> Super U ZI La Palisse - 04 75 29 74 44 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i></p>	
<p><u>(Le) Cheylard</u> Les Gourmands Disent Allée des Vergers - ZI La Palisse - 06 76 03 56 30</p>	
<p><u>Chirols</u> L'art des châtaignes, Alexandre Guesdon 2310 chemin de Veyrières - 06 86 30 05 49 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Chirols</u> Les Champs d'Aubignas 250 chemin des Champs d'Aubignas - 06 85 89 15 93 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	  
<p><u>Chomérac</u> Stolon du Vernas Ferme du Vernas - 352 impasse du Vernas stolonduvernas@gmail.com - <i>Récupération des commandes le mardi de 17h30 à 19h - Produits alimentaires bio et locaux</i></p>	 
<p><u>Chomérac</u> Boulangerie Nebois Rue de la République - 04 75 30 18 99</p>	 
<p><u>Colombier-le-Vieux</u> Dinature 06 47 77 24 25 <i>Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance) - Biscuits</i></p>	
<p><u>Cornas</u> Domaine Lemincier Chemin des Peyrouesses - 04 75 81 00 57 <i>AOP Cornas, AOP Saint-Péray, AOP Crozes-Hermitage</i></p>	
<p><u>Coucouron</u> GAEC des Auverchoises Montmoulard - 04 66 46 14 00 - <i>Vaches laitières, génisses, veaux, chèvres. Fromages de vache, chèvre, mi-chèvre, faisselle, fromage blanc battu, confiture de lait (vanille, chocolat, choc-orange, verveine du Velay, noisette), sirop de foin et gelée de foin</i></p>	 
<p><u>(Le) Crestet</u> L'Escapade Le Groubon - route Empurany - 04 75 06 33 90</p>	
<p><u>Cruas</u> Association Le Terreau Route des Serres - 04 75 54 61 75 - <i>Légumes</i></p>	 

<p><u>Davézieux</u> Ferme de Tartavel 368 route du Forez - 04 75 32 30 18</p>	
<p><u>Davézieux</u> Stolon Clic'Bio Nord Ardèche Route du Forez - Parc de la Lombardière clicbio@riseup.net - Récupération des commandes le jeudi de 17h à 19h - Produits alimentaires bio et locaux</p>	 
<p><u>Davézieux</u> Pâtisserie Chenevier 912 route de Lyon - 04 75 33 40 55</p>	
<p><u>Désaignes</u> Ferme des Auches Les Auches - 04 75 06 56 12 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Désaignes</u> Golosina Place de la mairie - 07 69 31 29 60 Vente directe sur rendez-vous - Confitures et pâtes de fruits rouges</p>	
<p><u>Désaignes</u> Gaec Le champ des amoureux Arnaud & Lucille Rostoll Forot 925 chemin de Charpelière - 06 33 02 45 11 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Désaignes</u> La castagne, David Loupiac 4470 route de Longefaye - Le serre de Blachier - 04 75 06 64 59 Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Désaignes</u> Gaec Bogue et châtaigne 425 chemin de Bonnefond - 07 86 02 14 89</p>	 
<p><u>Eclassan</u> Entre deux champs 100 chemin de Nardy - 06 78 13 03 90 - Fraise, framboise, cerise, cassis, groseille, menthe</p>	 
<p><u>Flaviac</u> Ferme Paraud 317 hameau de Paraud - 04 75 65 74 11 Fruits et légumes, poules (œufs) et lapins</p>	
<p><u>Genestelle</u> Guillaume Cassia 20 route d'Antraigues - 06 26 14 36 78 - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	

<p><u>Genestelle</u> Gaec Roux L'Abeillaud - 06 37 04 06 46</p>	 
<p><u>Genestelle</u> GAEC de la Bisette, Clément Fauvain La Bisette - 06 98 16 99 51 - Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Genestelle</u> Gael Van Der Meij 1918 route de Valgironne - 06 20 57 80 15 - Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Genestelle</u> La ferme de Craux Château de Craux - 04 75 37 21 66 - Visites à la ferme en juillet et août, tous les lundis à 14h - Glaces au lait de chèvre, fromage de chèvre, Châtaignes fraîches AOP & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, boutique à la ferme</p>	 
<p><u>Genestelle</u> Sarl Petite châtaigne 448 chemin des agiers - Bise sud - 04 75 38 74 47 Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Gras</u> Domaine Alain Dumarcher 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</p>	   
<p><u>Gras</u> Domaine de Mermès 175 Chemin de Mermès - 04 75 04 37 79 - Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Les contacter pour dimanches et jours fériés. Visite du Vignoble tous les jeudis de l'été à 18h. Vins IGP Ardèche</p>	    
<p><u>Gras</u> L'Essentiel Les Hellys - 04 75 04 36 32 - Huile olive confitures, sirops</p>	
<p><u>Gravières</u> Les Vergers Dulac 4546 chemin de villefort - 04 75 88 52 34 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Grospierras</u> Château de la Selve La Selve - D111 - 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</p>	  

<u>GrosPierre</u> Bruno Jauzion Les Chadenèdes - 04 75 39 09 19 - <i>Viticulture</i>	
<u>Guilherand-Granges</u> Les Granges Croustillantes 254 avenue Sadi Carnot - 04 75 43 64 92	 
<u>Jaujac</u> La Biasso 175 rue Jean Moulin - 09 83 42 53 66	
<u>Jaujac</u> Le Fournil du Tanargue 20 rue Paillette - 04 75 93 28 23 - <i>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</i>	
<u>Jaujac</u> Maison Dumercier 35 rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - <i>Biscuits et autres douceurs</i>	
<u>Jaujac</u> Boulangerie Boissin Place St Bonnet - 04 75 93 22 03	
<u>Jaunac</u> Ferme Boulon 300 route de la grange - 04 75 64 24 31 <i>Ouvert toute l'année sur Rdv - Fromages de vache et de chèvre, produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 
<u>Joyeuse</u> Ardevin - Les thés du square 54 square François André - <i>Point de vente</i>	
<u>Joyeuse</u> Les Bourrons Couchus Place de la gare - 04 75 39 92 21	
<u>Joyeuse</u> Castanea 2 parvis de l'Église - 04 75 39 90 66 - <i>Ouvert d'avril à Toussaint, horaires sur le site web - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche Point de vente</i>	     
<u>Joyeuse</u> Les Sept Pierres 253 avenue François Boissel - 06 35 14 94 04 - <i>Vins IGP Ardèche</i>	 
<u>Joyeuse</u> Romain Lamontagne 140 chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	

<u>Juvinas</u> Jérémie Omont Ainac - 06 03 06 17 71 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Lablachère</u> Champs libres 51 chemin de la brise - 04 75 93 78 18 <i>Du lundi au samedi de 10h à 19h</i>	
<u>Lablachère</u> Bernard Badaroux Le château la Saumès - 04 75 36 61 28 - <i>Vigne, fruits et légumes</i>	
<u>Laboule</u> Marron Châtaigne EARL 607 route du Monteil - Le Fabre - 04 75 37 12 83 - 06 24 59 09 15 <i>Ouvert toute l'année : mardi, mercredi, jeudi, vendredi 15h - 18h + mercredi, vendredi 9h-12h. Produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP - Bio</i>	     
<u>Lac d'Issarlès</u> La ferme de Bonneau Bonneau - 04 66 46 23 89 - <i>produits fermiers, œufs, légumes, vaches laitières, lait</i>	
<u>Lachapelle-sous-Aubenas</u> Loutriol - Interlude Ardéchois Croix de Raspail - 230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 <i>Jus de fruits, nectars, confitures</i>	
<u>Lachapelle-sous-Aubenas</u> Sanofruit, Stéphanie Adnot Mirabel - 35 La Croix Raspail - 04 75 93 11 31 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Lagorce</u> Domaine de Vigier 175 chemin de Vigier - Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18 <i>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</i>	   
<u>Lagorce</u> Domaine oléicole et Moulin de Pontet-Fronzèle 340 chemin de l'olivieraie - Les Riailles - 04 69 22 15 82 - <i>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</i>	   
<u>Lagorce</u> Les Ruchers de l'Ibie 390 chemin de Laccassas - Gourguet - 06 86 72 45 11 <i>Ouvert de 15h à 18h, toute l'année, les mercredis et vendredis - Miel</i>	   

Lagorce

Domaine Vigne

1165 vallée de l'Ibie - 04 75 37 19 00 - *Vigne*



Lalouesc

Au Pavé de Saint-Régis

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, point de vente*



Lamastre

EARL de Pragrاند

La Baraque - 04 75 06 33 02

Châtaignes fraîches AOP, cerises et abricots



Lamastre

Maison Mougey

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



Lamastre

La Ferme du Châtaignier

Le Roux - 04 75 06 30 19 - *Ouvert les mercredis et samedis de 15h
à 18h de Pâques à Toussaint, ouvert tous les jours sauf le dimanche de
11h à 19h en juillet-août. Produits transformés à base de Châtaigne
d'Ardèche AOP, confitures, conserves de légumes et soupes*



Lamastre

Magique Ardèche

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



Lamastre

Super U

Zone Industrielle - 04 75 06 59 59

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



Lamastre

Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler

18 place Montgolfier - 04 75 06 42 46

Baguette ardéchoise et biscuits



Lamastre

Pâtisserie Molès

Rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88



Lanarce

La Chavade

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



Lanarce

Charcuterie Puzzi

RN 102 - 04 66 69 44 79 - *Ouvert tous les jours. Fermeture annuelle
du 15/01 au 20/02 - Charcuteries*



Lavilledieu

La Belle Farinière

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



Mariac

Au pain d'antan

710 rive de la Dorne - 06 74 39 06 66



Meysse

Le 4 vins

1719 route de Privas - 04 75 54 55 05 - *Grignotage*



Mirabel

Domaine Olivier de Serres

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*



Montselgues

Chez Francine

le village - 06 42 45 21 81 - *Soupe d'orge aux cèpes, tartes salées,
gratin de légumes du jardin, cuisine familiale*



Montselgues

Ferme de la Bombine

La bombine - 06 08 09 05 23

Charcuterie de montagne viande bovine, viande de porc, au détail



(Les) Ollières-sur-Eyrieux

Le Fournil

145 grande rue - 06 87 76 16 09



Orgnac-l'Aven

Autour de l'Aven

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



Pailharès

Nectardechois

290 chemin de Baud - Le Calvaire - 04 75 06 12 18

Jus et nectars de fruits



Peaugres

À 2 pas des champs

569 rue centrale - 04 75 32 30 01



Peaugres

Les Délices du Maraîcher / Toutenpot

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



Peaugres

Ekibio SAS

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



L'ARDECHE
BUISSONNIERE
PRIVAS CENTRE ARDECHE

OFFICE DE TOURISME



LE GOÛT DE L'AVENTURE



Nature



Patrimoine



Terroir

L'ARDECHE
BUISSONNIERE
PRIVAS CENTRE ARDECHE



#ardechebuissonniere

www.ardeche-buissonniere.fr

04 75 20 81 81

Peaugres

Boulangerie Brias

Le village - 04 75 34 83 26



Pont-de-Labeaume

Le Safran de Romégier

110 chemin des Cramps - 06 86 16 48 11

Ouvert tous les jours, toute l'année - Safran



Pont-de-Labeaume

Boulangerie Couderc

6 route des Basaltes - 04 75 37 92 16



(Le) Pouzin

Le Fournil de l'Ouvèze

5 rue Marcel Nicolas - 06 51 48 90 49



(Le) Pouzin

Jardins d'Ardèche

81 rue des Abricotiers - lieu-dit la Croze - 06 72 75 50 29

Culture de légumes, de melons, de racines et de tubercules



(Le) Pouzin

Ferme du plateau des soies

3600 Chemin des Grads - Serre La Gardette - 06 73 13 40 69

Viande fraîche, saucisses, charcuterie cuite, charcuterie sèche



(Le) Pouzin

Ferme de Brancassy

656 chemin de L'île de Brancassy - 06 11 17 44 76

Légumineuses et maraîchage



Pradons

Domaine de Chardiris

Chemin des Blaches - 04 75 39 73 55

Vignes, greffons plantations d'oliviers



Pranles

Musée du Vivarais protestant

555 route du Bouschet - 04 75 64 22 74

Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Préaux

La ferme de l'Amélie

165 chemin de Marcelas - 06 87 30 16 43

Chèvres, vaches, cochons, vigne, picodon



Privas

Boucherie Saulignac

Route de Chomérac - ZI du lac - 04 75 65 48 55

Ouvert tous les jours sauf le dimanche de 6h30 à 19h - Charcuterie



Privas

L'Echoppe Paysanne

Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40



Privas

Caves de l'Helvie

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



Privas

Une histoire de goût

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



Privas

Clément Faugier

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



Privas

Pâtisserie Carl Rechu

11 rue Hélène Durand - 04 75 64 27 18



Ribes

Élevage du Serre

577 route du Serre - 06 33 33 28 96 - Ouverte 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, ouverte tous les jours sauf le week-end de 18h à 19h - Picodon AOP



Rochemaure

Le Fournil du Château

Place des Brassières - 04 75 49 95 84



Rochemaure

Le Relais de la Roche Noire

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



Rochemaure

Le Moulin de Bruno

6 avenue du Teil - 04 75 52 10 62



Rocher

Julien de la Rocca

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



Rochessaive

La Caprovine

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, charcuterie, œufs, viande d'agneau, veaux, sur commande



Rochessaive

Les Champs d'Avis

Avis - 06 31 48 97 48 - Agneaux, châtaignes, vaches allaitantes



Rompon

2 Nature Givrée

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



Rompon

Ferme de Tallans, Firmin Brivet-Naudot

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



Rompon

La cagette ailée

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



Rosières

Brasserie de l'Ardèche méridionale

115 traverse des Vernades - 04 75 93 46 08 - Ouverte en juillet/août, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Hors-saison, ouverte du mardi au samedi jusqu'à 18h - Bières



Rosières

L'Escourby

Vernon - 04 75 39 92 15 - Production de fruits, légumes, vin et plantes médicinales en agriculture biologique



Ruoms

Néovinum - Vignerons Ardéchois

107 avenue de Vallon - 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



Ruoms

Le village des producteurs

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 & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP - Point de vente
















Ruoms

Super U

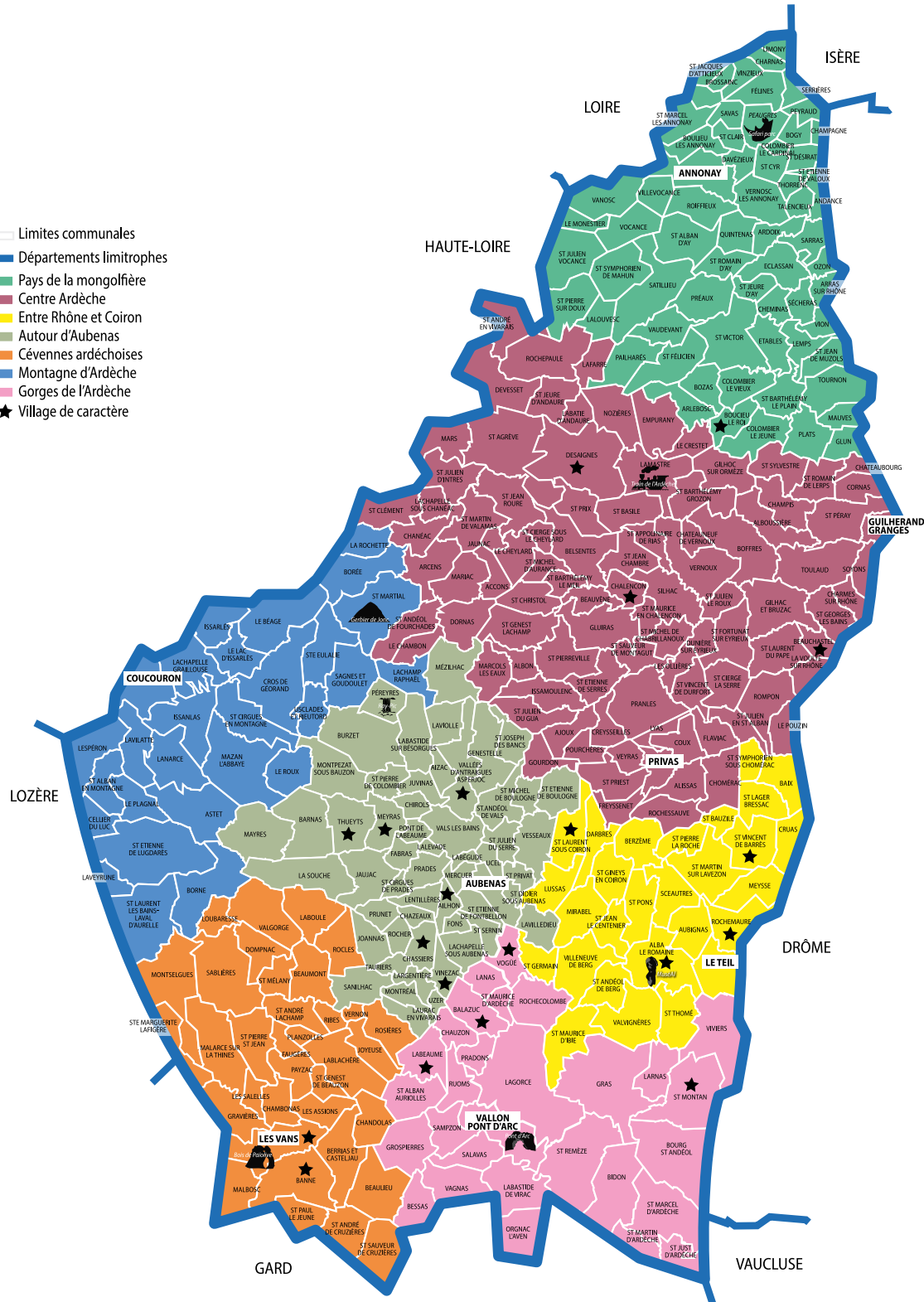
85 chemin de la Blache - 04 75 89 21 40
Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente



<p><u>Ruoms</u> Yelloh ! village La plaine - 247 chemin de la plaine - 04 75 39 65 83 <i>Point de vente</i></p>	
<p><u>Ruoms</u> Boulangerie Constant 92 rue Nationale - 04 75 39 63 39</p>	 
<p><u>Sablrières</u> Michel Talagrand 3591 route de Joyeuse - 04 75 39 21 64 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de châtaignes AOP</i></p>	
<p><u>Sablrières</u> La Bergerie de Montségur, Aurélia Wendner 690A chemin de Montségur Haut - La Bergerie - 06 56 87 60 66 <i>Produits transformés à base de châtaignes AOP</i></p>	
<p><u>Sagnes-et-Goudoulet</u> Ferme de Bourlatier RD 122 entre Sainte-Eulalie et Lachamp-Raphaël - 04 75 38 84 90 <i>Horaires sur www.bourlatier.fr - Point de vente, musée, expositions</i></p>	  
<p><u>Saint-Agrève</u> Carrefour contact Près de Coussac - 04 75 30 24 64 - <i>Point de vente</i></p>	
<p><u>Saint-Agrève</u> L'Agrivoise 15 chemin du Pontardieu - 04 75 30 70 76 <i>Fermé en janvier. De septembre à juin ouvert les mardis, mercredis et jeudis de 8h à 17h30, et les vendredis et samedis de 15 à 21h. Concert le 1^{er} vendredi de chaque mois. En juillet août ouvert tous les jours - Bières</i></p>	
<p><u>Saint-Agrève</u> Salaisons Teyssier Place de Verdun - 04 75 30 14 22 <i>Visites du site de production en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - Charcuteries</i></p>	 
<p><u>Saint-Agrève</u> GAEC La Petite Ferme Anthony & Lucie Marchand, 185 chemin de Gonat - les chalays - 07 49 57 28 01 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i></p>	 
<p><u>Saint-Alban-Auriolles</u> Mas Daudet - Musée et parc 710 montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07 <i>Ouvert du 01/04 au 04/11. Fermé le lundi hors saison - Point de vente</i></p>	  











<p><u>Saint-Alban-Auriolles</u> Ferme Graverolle 85 chemin des fontaines - 07 67 51 58 30 <i>Fruits et produits dérivés, fleurs, plantes et produits dérivés, légumes et produits dérivés, lavande</i></p>	
<p><u>Saint-Andéol-de-Vals</u> Yohann Cabourg La Jouendeyre - 1027 route de vignolles - 06 61 04 11 51 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Andéol-de-Vals</u> Gaëc des Monts de L'Oize 5489 route de Gourdon - Le Bénéfice - 04 75 37 55 64 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-André-en-Vivarois</u> La Glaneuse 580 chemin de Basset - 06 24 29 16 05 - <i>Spécialités à base de foin, de plantes, de champignons, de sève de bouleau</i></p>	
<p><u>Saint-André-Lachamp</u> Gaston Jamboi Le Vernet - 06 87 37 00 83 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Apollinaire-de-Rias</u> Ferme la Pimprenelle pourpre, Lauriane Vaujany 441 chemin de Jurus <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	 
<p><u>Saint-Barthélemy-Grozon</u> Gaëc de la châtaigneraie, Christophe Hemar 435 chemin de la Châtaigneraie des Hières - 04 75 06 58 17 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Barthélemy-Grozon</u> Thomas Gallix Nas - 04 75 06 25 96 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Barthélemy-le-Meil</u> Ferme de Laudie 95 route de Laudie - 04 75 29 29 81 <i>Châtaignes, petits fruits rouges, fruits, légumes</i></p>	 
<p><u>Saint-Basile</u> Ferme de Dreamland, Lucie Cintorino 95 chemin de bellevalle - 06 82 36 58 07 <i>Produits transformés à base de Châtaignes d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Cierge-sous-le-Cheylard</u> Les Terres du Bail, Elie Charmette 70C chemin du bail - 06 50 03 28 81 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	

- Limites communales
- Départements limitrophes
- Pays de la mongolfière
- Centre Ardèche
- Entre Rhône et Coiron
- Autour d'Aubenas
- Cévennes ardéchoises
- Montagne d'Ardèche
- Gorges de l'Ardèche
- ★ Village de caractère



<p>Saint-Cirgues-en-Montagne Confrérie de la Maoche <i>Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur la page facebook Confrérie de la maoche - 06 59 84 16 34 - confrerie.maoche@gmail.com</i></p>	
<p>Saint-Cirgues-en-Montagne La Tradition ardéchoise Route du Tunnel - 04 75 88 84 37 - Charcuteries, salaisons</p>	
<p>Saint-Cirgues-en-Montagne Le Petit St Cirguois Place du Breuil - 06 33 31 16 65 - Mousserons, cèpes</p>	
<p>Saint-Cyr Charcuterie Largeron 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</p>	
<p>Saint-Désirat Distillerie Jean Gauthier 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-ends et jours fériés de 10h à 12h - Liqueur</p>	
<p>Saint-Didier-sous-Aubenas Caveau des Vignerons Ardéchois 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</p>	
<p>Saint-Etienne-de-Fontbellon Boucherie Charcuterie Moulin 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 maoche, pique-nique du boucher</p>	
<p>Saint-Etienne-de-Fontbellon Centre E. Leclerc Les Champs - 490-2 route d'Alès - 04 75 88 42 00 - Point de vente</p>	
<p>Saint-Etienne-de-Fontbellon Boulangerie Roumanet La Chapelette - 04 75 35 16 04</p>	
<p>Saint-Etienne-de-Serre La Ferme de Pisse Renard, Marie et Thomas Mery 1195 chemin de Pisse Renard - 04 75 64 54 88 - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p>Saint-Etienne-de-Serre Benjamin Folliot Chemin de Pisse Renard - Tauzuc - 06 71 11 00 14 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	

<p>Saint-Félicien Le Fournil Félicien 18 rue Charles Forot - 04 75 06 21 69</p>	
<p>Saint-Félicien Le local 16 grande rue - 06 63 21 65 69 - Mardi 15h30-19h, mercredi et samedi 8h30-12h, vendredi 8h30-12h et 15h30-19h</p>	
<p>Saint-Fortunat-sur-Eyrieux Helix Eyrieux Pont Pierre - 04 75 65 21 80 - Ouvert toute l'année sur Rdv - Escargots</p>	
<p>Saint-Genest-Lachamp Ferme des Ducs, Gabriel Perron 155 chemin des ducs - 04 75 30 20 86 - Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaigne AOP</p>	
<p>Saint-Jean-Chambre La Ferme de Grimaudier 65 chemin des Rabarines - 06 83 65 25 50 Ouvert tous les jours sur Rdv - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, confitures</p>	
<p>Saint-Jean-Chambre La Forêt du Puy EARL 156 route du Puy - 04 75 58 09 96 - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p>Saint-Jean-Chambre Gaec de Samarie, Samuel et Marie Terras 315 route du Perrier - 04 75 55 41 05 - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p>Saint-Jean-Chambre EARL Pouchon, Gilbert Vergnon 359 chemin de Pouchon - 04 75 58 02 95 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p>Saint-Jean-de-Muzols Domaine de Gouye 1085 chemin de Gouye - 06 71 92 17 60 Ouvert tous les jours sur Rdv - Vins AOP Saint Joseph</p>	
<p>Saint-Jean-le-Centenier L'Or de la Ruche 1141 route des rochers - 06 08 06 00 78 Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h - Miels</p>	
<p>Saint-Jeure-d'Andaure La Chèvre 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</p>	

<p><u>Saint-Jeure-d'Andaure</u> Spiruline des Monts d'Ardèche Mazabrard - 04 75 08 05 76 - Spiruline</p>	
<p><u>Saint-Julien-d'Intres</u> Les Fruits de Rimande 75 chemin de Rimande - 04 75 30 08 49 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Joseph-des-Bancs</u> Ferme la Croze 06 74 00 53 54 - Petits fruits (châtaignes, myrtilles), frais ou en confiture. Légumes du moment (pommes de terre, salades ...)</p>	
<p><u>Saint-Lager-Bressac</u> Joris Bernard Quartier Bressac - 20 ruelle de Bressac <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle</u> Les Ruchers du moulin, Gérard Delenne Hubac - 06 83 81 65 28 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle</u> La Ferme de Peyrou Pierre-Thibault & Isabelle Louche Laval d'Aurelle - 06 89 15 26 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Marcel-d'Ardèche</u> Cellier des Gorges de l'Ardèche 1405 route de la Gare - 04 75 04 66 83 <i>Vins IGP Ardèche, Vins Côtes du Rhône</i></p>	
<p><u>Saint-Martial</u> Salaisons Marion - SAS Safflor Le village - 04 75 29 13 34 - Ouvert du lundi au samedi - Charcuteries</p>	
<p><u>Saint-Martin-sur-Lavezon</u> Ferme du moulin, Philippe Chaze 945 chemin du moulin - 06 98 31 31 28 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Maurice-d'Ardèche</u> Boulangerie Michel Le Village - 04 75 37 70 66</p>	
<p><u>Saint-Michel-de-Boulogne</u> Le Massiol 04 75 87 10 04 - Fruits, légumes, châtaigne</p>	

<p><u>Saint-Michel-de-Chabrillanoux</u> L'Atelier végétal Le village - 06 52 81 75 75 <i>Alternatives végétales à base de pois chiches et légumes d'Ardèche</i></p>	
<p><u>Saint-Michel-de-Chabrillanoux</u> Ramène ta fraise, Aude Guinet 593 impasse le pré de la pièce - La Grangette - 06 64 32 72 07 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Montan</u> Pierre-Yves Berrier 530 route de Courbier - quartier Bauvache - 06 08 76 08 38 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Péray</u> La Grange 129 avenue du Gross Umstadt - 04 75 57 49 66 - Fruits, légumes et fromages, viandes, œufs, charcuterie, confiture, vins</p>	
<p><u>Saint-Péray</u> Pâtisserie Mounier 85 rue de la République - 04 75 40 30 10</p>	
<p><u>Saint-Péray</u> Michel Gamon Traiteur Rue des entreprenants - Zone Pôle 2000 - 04 75 40 55 11 <i>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</i></p>	
<p><u>Saint-Pierre-Saint-Jean</u> Antoine Chat 844 route de depoudent - 04 28 82 99 00 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Pierre-Saint-Jean</u> GAEC Les Alrassets, Alain Feynerol 304 route des Alrasset - 04 75 39 46 39 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</p>	
<p><u>Saint-Pons</u> Gaec de la Selve, Claudette Sevenier 95 chemin de la Selve - 04 75 36 75 06 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Pons</u> Ferme des Barribes, propriété Amblard Les Barribes - 06 83 19 95 07 - Viande bovine et viande veau, lapins, charcuterie, confitures, châtaignes, miel, vin</p>	
<p><u>Saint-Prix</u> Ferme de Boutonac, Michel Chavanier 740 chemin du bessel - Boutonac - 06 95 32 07 83 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	

Saint-Remèze

Clos de l'Abbé Dubois

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



Saint-Remèze

Domaine de Briange

1890 route des Gras - 04 75 04 14 43 / 06 22 10 45 72

Ouvert d'avril à novembre - Point de vente



Saint-Remèze

Escargot des Restanques

1328 chemin du Moulin à Vent (D4) - 06 07 16 06 42

Ouvert toute l'année. Visites de mai à mi-septembre sur réservation au 06 07 16 06 42- Escargots



Saint-Remèze

Vignoble Roman, Domaine Saint Rèm

496 route de Vallon - 06 46 58 39 38 - Vins IGP Ardèche



Saint-Sauveur-de-Cruzières

Moulin Vezon

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



Saint-Sauveur-de-Montagut

La Châtaigneraie

8 grande rue - 04 75 65 42 75



Saint-Sauveur-de-Montagut

Aux sources

Grande rue - 09 51 59 64 52

Mardi et vendredi 15h30-19h, mercredi et samedi 9h 13h



Saint-Vincent-de-Durfort

GAEC Miellerie de Chambourlas, Julien Picard

2003 route de Privas - 06 22 66 30 30

Miel et produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Saint-Vincent-de-Durfort

Marylène Folcher

Vaneilles - 2277 route de Saint-Cierge-la-Serre - 09 64 04 08 21

Châtaigne fraîches AOP



Sainte-Eulalie

La Ferme de la source de la Loire

Mont Gerbier-de-Jonc - 04 75 38 81 76

Ouvert du 01/03 au 31/10 - Point de vente



Sainte-Eulalie

Maison de site du Mont Gerbier de Jonc

Départementale 378 - 06 77 37 16 69

horaires sur www.gerbier-de-jonc.fr - Point de vente



Sainte-Eulalie

Charcuterie Rome

Le village - 04 75 38 83 60 - Charcuterie, salaisons



Sainte-Eulalie

Ferme de Bachasson

Route du Gerbier-de-Jonc - 04 75 87 27 82 - Sirops et apéritif



Sarras

Le Fournil Sarrassois

7 Place Bochirol - 04 75 23 08 79



Satillieu

La Chèvre Blanche

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



Satillieu

Vivalavie, Vival

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



Satillieu

Philippe Roux

Rue centrale - 04 75 34 98 63



Silhac

Laurent Felix

570 chemin du Haut Villard - 06 86 95 49 55

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Silhac

Eurl Châtaignes Envies, Medhi Dewez

417 chemin de Barry - 06 13 61 75 98

Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Silhac

Vincent Hamel

4308 route de Saint-Jean-Chambre - 06 71 04 11 63 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Silhac

EARL Le jardin des cèdres, Luc Freydiere

Quartier la Mûre - 06 76 96 47 18 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaignes d'Ardèche AOP















Soyons

Intermarché

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



<p><u>(La) Souche</u> Paysann'art, Julie Watrin 440 chemin de la Clémenterie - 04 75 37 26 33 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>(La) Souche</u> Confiturerie de La Souche - Soppre 562 Chemin de la Chareyrade - 04 75 37 41 17 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Talencieux</u> Brasserie des Sarments 675 route de balais - 06 20 54 21 37 - Bières</p>	
<p><u>(Le) Teil</u> L'Arc Paysan 1 chemin du dépôt - 06 34 23 16 25 - <i>Produits locaux (viande, légumes, fromage, miel, bière, vin ...) bios ou raisonnés</i></p>	
<p><u>(Le) Teil</u> Boucherie Thierry 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 - <i>Charcuteries</i></p>	
<p><u>(Le) Teil</u> Pâtisserie Viallet Espace entre Pont et Rhône - 04 75 49 10 64</p>	
<p><u>Toulaud</u> Les jardins de Toulaud Quartier Billoire - 04 75 40 53 01 - <i>Maraîchage et fruits de saison.</i> <i>Production en lutte intégrée avec uniquement apport d'engrais organique</i></p>	
<p><u>Tournon-sur-Rhône</u> Entre deux champs 343 chemin du marquis - 06 78 13 03 90 <i>Confitures, sirops et nectars de fruits rouges, sorbets pleins fruits</i></p>	
<p><u>Tournon-sur-Rhône</u> Papilles d'Ardèche, La Biquette et Tom® 20 rue du repos - 04 75 60 13 14 - <i>Click & collect - Produits à retrouver dans les points de vente Goutez l'Ardèche® - Tomme en salade</i></p>	
<p><u>Tournon-sur-Rhône</u> Boulangerie Saint-Sorny 63 avenue du 8 mai 1945 - 04 75 08 08 42</p>	
<p><u>Uzer</u> Camping les Acacias 500 route du saut - 04 75 36 86 91 - <i>Vins, légumes, jus de fruits</i></p>	
<p><u>Valgorge</u> EARL La Ferme au château, Aurélien Vielfaure Chastanet, le château - 06 11 86 05 84 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	

<p><u>Vallées d'Antraigues-Asperjoc</u> Corinne Lefort Hameau Chanteloube - 06 31 90 67 14 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Vallées d'Antraigues-Asperjoc</u> Reine des Basaltes, Ets Veyrenc Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - <i>Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - Eaux minérales</i></p>	
<p><u>Vallée d'Antraigues-Asperjoc</u> Les châtaigniers de Chanteloube Le Pré du Moulin - 06 82 83 61 76 - <i>Fruits, légumes, biscuits, châtaigne</i></p>	
<p><u>Vallon Pont d'Arc</u> Domaine Le Grand Jardin 20 chemin de la Clapouze - 04 75 37 72 08 <i>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. L'atelier œnodécouverte s'effectue toute l'année sur réservation avec un minimum de 4 participants - Point de vente</i></p>	
<p><u>Vallon pont d'arc</u> Mas de la France La France, 906 route du Pont d'Arc - 06 80 03 31 38 - <i>Asperges</i></p>	
<p><u>Vallon Pont d'Arc</u> Domain de la Clapouze Place du marché - 04 75 88 02 92 - <i>vin, fruits et légumes</i></p>	
<p><u>Vallon Pont d'Arc</u> Domaine du Colombier 1181 route de Ruoms - BP22 - 04 75 88 37 50 - <i>Ouvert de 9h à 12h, de 14h30 à 18h30 du lundi au samedi, de mai à fin septembre, fermé en période scolaire, ouverture sur demande - Vins IGP Ardèche</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche 37 chemin de Peyrolet - 04 75 88 02 16 <i>Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Juillet et août, tous les jours de 9h à 19h30 - Vins IGP Ardèche</i></p>	
<p><u>Vallon Pont d'Arc</u> Nougaterie du Pont d'Arc 569 route de Salavas - 04 75 38 46 97 <i>Boutique, visite et dégustation gratuites : consulter le site internet pour les horaires - Nougat et autres confiseries</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont d'Arc</u> Domaine Walbaum 615 route des estrades - 04 75 88 01 70 <i>Dégustations et expériences œnotouristiques - Ouvert tous les jours, consulter le site internet pour les horaires - Vins IGP Ardèche</i></p>	

Vallon Pont d'Arc

Le pétrin ardéchois

Places Allende et Pablo Neruda - 04 75 38 02 10



Vals-les-Bains

Boucherie Charcuterie Moulin

9 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, maoches et pique-nique du boucher



Vals-les-Bains

Brasserie Bourganel

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



Vals-les-Bains

Chocolaterie Cerdini

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



Vals-les-Bains

Laiterie Carrier

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



Vals-les-Bains

Terr'Ardéchoise, Fabien Saussac

2 chemin de la paille - 06 61 08 44 35
Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Vals-les-Bains

Pâtisserie Issartel

23 rue Auguste Clément - 04 75 37 50 22



Vals-les-Bains

Pâtisserie Laurent

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



Valvignères

Cave Coopérative de 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



Valvignères

Mas d'Intras

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



(Les) Vans

Aux Fermes des Rayols

Route de Villefort - 04 75 94 00 93



(Les) Vans

Thomas Fabre

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

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



(Les) Vans

Le petit âne bleu

4806 route de Malbosq - Brahic - 04 75 37 27 98

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



(Les) Vans

Pâtisserie Alexandra

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



(Les) Vans

Le Marché des Gourmandises

14 place du Marché - 04 75 37 21 34



Vernon

Camping Mas de l'Aubezon

La place - 04 75 39 51 20 - Vin, fruits



Vernosc-lès-Annonay

Concept Fruits

ZA les Priaux - 1000 route de Bourg - 04 75 67 08 63

Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



Vernoux-en-Vivarais

Boulangerie Pâtisserie l'Atelier du Délice

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



Vernoux-en-Vivarais

L'arbre à Pain

Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37



Vesseaux

L'Atelier Royal - Michel Ardail

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



Vesseaux

Les Vergers du Bosc

83 chemin du Bosc - 06 77 83 16 46 - Cerises, abricots, pêches, pommes, poires, kiwis, légumes, œufs



Veyras

La Cagette

635 avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20



Villeneuve-de-Berg

La chèvre et le chou

Quartier Lansas - 04 75 88 75 34



Villeneuve-de-Berg

Pâtisserie Alonso

Route nationale - 04 75 94 81 55



Vinezac

Mas de Bagnols

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



Vinezac

Conserverie artisanale Marc Sandevor

1557 Route d'Alès « Les côtes » - 04 69 22 18 45.

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche matin de 9h à 13h - En juillet et août ouvert tous les jours de 9h à 20h.
Visite de la conserverie tous les jeudis matin en juillet et août.
Conserves salées et sucrées



Vion

La Source au Miel

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



Vion

La Ferme Bobon

54 route de Terre noire - 06 69 54 57 76

Yaourt, glaces, crèmes dessert au lait de brebis



Vogüé

Le Genêt d'Or

1020 rue de Ruoms - 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



(La) Voulte-sur-Rhône

L'Escale Paysanne

5 route de Beauchastel - 04 75 61 41 86



POINTS DE VENTE ITINÉRANTS

Délices du terroir

Épicerie itinérante (centre, nord Ardèche) de produits alimentaires et non alimentaires, locaux, de qualité et pour certains en vrac - 07 70 18 19 68
La tournée de l'épicerie est à retrouver sur www.delicesduterroir07.com



Gilles de Carvalho

Point de vente Goûtez l'Ardèche® sur les foires et salons nationaux et internationaux et sur place 49 rue Florent Evrard, ZA de Montmartre, 42100 Saint Etienne sur rdv - 06 07 78 63 81



HORS ARDÈCHE

Lyon, 6e

Chez Maria

21 cours Vitton - 06 76 71 67 54

Ouverture à partir du mois de mars-avril - Point de vente Goûtez l'Ardèche®



OÙ RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?



LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX

(Sous réserve des conditions sanitaires)

HIVER

Toute l'année



Visite du domaine et dégustations.

Visites en Français, anglais, allemand ou néerlandais. Réservations en ligne.

Mas d'Intras
Valvignères

Toute l'année



Atelier œnodécouverte

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 avec un minimum de 4 participants. Possible en anglais



© Domaine du Grand Jardin

Domaine
le Grand Jardin
Vallon Pont d'Arc
04 75 37 72 08
le-grand-jardin.fr

Janvier-Avril



Démonstration et dégustation

Distillerie Helvia
Saint-Didier-sous-Aubenas
infos réservation
04 75 89 02 03
aubenas-vals.com

Février



Saveurs de truffes et vins d'Ardèche

Saint-Sernin Vinezac
Saint-Etienne-de-Fontbellon

23 février

Soirée œnophile sur le thème de la truffe noire

Néovinum
Ruoms

Février-Mai



Découverte des plantes comestibles de printemps et leurs vertus

Vals les Bains
infos-réservation
Office de tourisme
04 75 89 02 03
aubenas-vals.com

PRINTEMPS

En mars	 Marchés de la truffe d'hiver	Vendredi matin Ruoms Samedi matin Aubenas
4 mars	 Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
18 mars 23 mars	 Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	18 mars : Le Béage 23 mars : Les Estables (43)
Avril- Septembre	 Goûtez au miel en tenue d'apiculteur	Vals les Bains 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com
1 ^{er} avril	Dégustation de vin et chocolat	Néovinum Ruoms
1 ^{er} avril	Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
Du 1 ^{er} avril au 13 novembre	 La Visite épicurienne Après la découverte de la grotte, rejoignez un guide spécialiste en œnologie pour une dégustation de vins et de produits du terroir inédite à 40 m sous terre. Billetterie en ligne sur www.grotte-ardeche.com	Grotte Saint-Marcel Bidon 04 75 04 38 07 grotte-ardeche.com
		
	© E Perrin	
8 avril	Chasse aux œufs Jardin de la biodiversité, de 14h30 à 17h.	Arche des métiers Le Cheylard
Du 11 avril au 4 mai	 Dégustation de produits à la châtaigne les mardis et jeudis à 15h30 (Nb places limitées, réservation obligatoire)	Castanea Joyeuse

12 avril	Animation Happy mercredi spécial Pâques	Arche des métiers Le Cheylard
29-30 avril	Week-end festif Saint-Andéol Organisé par le syndicat local des Côtes du Rhône et la confrérie Saint-Vincent	Palais des évêques Bourg-Saint-Andéol 06 10 15 75 89
Du samedi 29 au dimanche 30 avril De 9h à 19h	 De Ferme en Ferme® En cette 24 ^e édition, 48 fermes vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir une agriculture durable, de qualité et de proximité. Visites guidées, dégustations et échanges avec les agriculteurs et agricultrices seront à l'honneur !	Sur tout le département 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
6 mai	Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
6 et 7 mai	Foire aux fromages	Prades
12 mai	Dégustation de Fin Gras du Mézenc	Néovinum Ruoms
18 mai	Fête et repas de la fleur	Saint-Laurent les-Bains Laval-d'Aurelle 04 66 46 69 94
28 et 29 mai	Balades Gourmandes organisée par les Vignerons de Saint-Désirat	Place Simone Veil Saint-Désirat
Juin-Août	 Nourrir les cochons, prendre soin des brebis et déguster les produits de la ferme	St-Joseph-des-Bancs 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com

<p>En juin, les samedis</p> 	<p>Au Fil des Vins d'Ardèche</p> <p>Partez à la découverte d'un site emblématique du Sud Ardèche, déguster les vins produits sur la destination et savourer les associations avec des produits du terroir cuisinés par des chefs passionnés ! En juin, échappez-vous au Fil des Vins d'Ardèche ! Partage et convivialité garantie.</p>	<p>Sud Ardèche 04 75 89 04 86 lesvinsdardeche.com</p>
<p>3 Juin</p>	<p>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven</p>
<p>3 & 4 juin</p> 	<p>Fête du Fin Gras du Mézenc</p> <p>Samedi 3 juin à Chaudeyrolles : ouverture de la fête, animations et dimanche 4 juin au Lac d'Issarlès : marché des producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses.</p>	<p>Chaudeyrolles (43) Le Lac d'Issarlès 04 71 56 17 67 maisondufingras.com</p>
<p>10 juin</p>	<p>Le Rallye de la Gastronomie</p> <p>Partez à la découverte des entreprises gastronomiques d'Auvergne-Rhône-Alpes lors d'une journée pleine de dégustations, de visites, d'énigmes et de bonne humeur.</p>	<p>En Drôme Ardèche rallyedelagastronomie.fr</p>
<p>11 juin</p>	<p>Fête de la transhumance</p> <p>La fête de la transhumance se tiendra au siège du Parc naturel régional, organisé par le Syndicat départemental ovin et ses partenaires</p>	<p>Château de Rochemure Jaujac</p>
<p>17 et 18 juin</p> 	<p>Quilles, Le festival</p> <p>Festival en Sud Ardèche qui rassemble 40 vigneron-ne-s qui travaillent dans le respect du vivant. Mais aussi des tables rondes et de la musique, la présence des producteurs de Champs Libres, un festin le samedi soir avec des produits locaux et de saison.</p>	<p>Camping de la Surre Chambonas Réservation obligatoire pour le repas : festin@quilles.fr</p>

<p>ÉTÉ</p>		
<p>25 juin</p>	<p>Fête de la truffe d'été</p>	<p>Ruoms</p>
<p>Mi-juin - fin août</p> 	<p>Visites du goût</p> <p>Tous les mercredis à Aubenas. Visites du centre médiéval en mode rallye-pédestre et ludique, ponctuées de pauses gourmandes chez les commerçants et restaurateurs. Nicolas, guide passionné, vous raconte le patrimoine et mille et une anecdotes... savoureuses.</p>	<p>Aubenas 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com</p>
<p>27 juillet</p> 	<p>Couleurs châtaignes</p> <p>La forêt de Bois Laville recèle de nombreux mystères... Afin de vous remettre de vos émotions, prêts pour une dégustation ?</p> <p>Circuit en forêt d'environ 4 km. Prévoir un équipement adéquat.</p>	<p>Bois Laville RDV à 16h30 à la Pierre Plantée Veyras OT Ardèche Buissonnière, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche-buissonniere.fr</p>
<p>Juillet - août Tous les mardis et jeudis à 18 h 30</p>	<p>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</p> <p>À 50 mètres sous terre, découvrez les plus belles cuvées des Vignerons Ardéchois et notamment, l'appellation Côte du Vivarais, élevée dans une des caves les plus spectaculaires d'Ardèche, l'Aven d'Orgnac. Terminez à 121 m sous terre avec le spectacle son et lumière sublimant la grandeur du site. Réservation obligatoire sur www.orgnac.com</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven</p>
<p>En juillet et août</p> 	<p>Apéritif chez le Vigneron</p> <p>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 domainealaindumar-cher.com</p>

<p>En juillet et août</p> 	<p>Les Estivales Ardèche Hautes Vallées Visites commentées à 11h30, 15h30 et 17h du lundi au samedi. Sur rdv en dehors de ces horaires.</p>	<p>La Ferme du châtaignier Lamastre 04 75 06 30 19</p>
<p>De juillet à septembre</p>	<p>Les Balades Gourmandes de Sandrine</p>	<p>Autour de Serrières ardechegrandair.com</p>
<p>Du 1^{er} juillet au 31 août (sauf 15/08) 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. Réservation obligatoire</p>	<p>Castanea Joyeuse 04 75 39 90 66 castanea-ardeche.com</p>
<p>10 juillet</p>	<p>Doigts d'or et savantes machines en Ardèche Visite guidée de l'exposition permanente</p>	<p>Arche des métiers Le Cheylard</p>
<p>Les jeudis 20 juillet, 27 juillet, 3 août, 10 août, 17 août et 24 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 (15 €/pers. 7 €/+ de 12 ans. gratuit - de 12 ans. Sur résa)</p>	<p>Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 chateaudeslebres.com</p>
<p>30 juillet</p>	<p>Fête de la myrtille</p>	<p>Péreyres</p>
<p>5 août</p>	<p>Marché de la myrtille</p>	<p>Mézilhac</p>

<p>6 août</p>	<p>Fête des chevaux de trait Organisé par l'Union des éleveurs de chevaux de trait</p>	<p>Domaine du Pradel Mirabel</p>
<p>13 août</p>	<p>Fête de la chèvre et du Caillé Doux</p>	<p>Saint-Félicien</p>
<p>Deuxième quinzaine d'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>Haut plateau Facebook : @ja07ardeche</p>
<p>14 août</p>	<p>Foire agricole</p>	<p>Saint Etienne de Lugdarès 04 66 46 69 94</p>
<p>17 août</p> 	<p>Couleurs châtaignes La forêt de Bois Laville recèle de nombreux mystères... Afin de vous remettre de vos émotions, prêts pour une dégustation ? Circuit en forêt d'environ 4 km. Prévoir un équipement adéquat.</p>	<p>Bois Laville RDV à 16h30 à la Pierre Plantée Veyras 0T Ardèche Buissonnière, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche-buissonniere.fr</p>
<p>18 août</p>	<p>Doigts d'or et savantes machines en Ardèche Visite guidée de l'exposition permanente</p>	<p>Arche des métiers Le Cheylard</p>
<p>29 août</p>	<p>Foire à l'oignon</p>	<p>Tournon-sur-Rhône</p>

26 et 27 août	La belle vie Festival de l'écologie en centre Ardèche. Foire bio, conférences, spectacle, ateliers	St-Michel-de-Chabrillanoux festival-labellevie.fr
Tout le mois de septembre  © Mathieu Dupont	Devenez vendangeur d'un jour En Sud Ardèche, les vignerons vous feront partager le temps d'une demi-journée les premières étapes d'élaboration du nouveau millésime : la vendange et le travail en cave. Découverte, partage, convivialité et dégustation seront au rendez-vous. Repas vigneron possible sur certaines dates. Dès 25 €/pers.	Sud Ardèche 04 75 89 04 86 lesvinsdardeche.com
2 septembre	Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
8, 9, 10 septembre 	Valence en Gastronomie Festival 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 valenceengastronomiefestival.fr

AUTOMNE		
En octobre et novembre	L'Automnal gourmand	Entre Ardèche et Haute-Loire
1 ^{er} octobre	Train de la gourmandise	Lamastre
7 octobre	Salon du goût	Le Cheylard
7 octobre	Forum Mycélium	Saint-André-en-Vivarais
7 octobre	Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
8 octobre	Foire aux champignons	Saint-Cirgues-en-Montagne
Du 9 au 15 octobre  ARDÈCHE DES SOURCES ET VOLCANS du 9 au 15 OCTOBRE 2023	« 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 lesetapessavoureuses.fr
Vacances de la Toussaint les mardis et jeudis 	Dégustation à Castanea à 15h30 (nombre places limitées, sur réservation)	Castanea Joyeuse
22 octobre	Fête de la pomme et des fruits et légumes de saison	Prades
23 octobre	Atelier moulage de fossiles en chocolat	Arche des métiers Le Cheylard

25 octobre	Atelier Happy mercredi spécial sciences et aliments	Arche des métiers Le Cheylard
29 octobre	Fête de la Courge	Saint-Agrève
En octobre et novembre	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 castanéiculteurs, jeux pour enfants, menus castagnades, animations de rue... Thème de cette année : châtaigne sonore	Sur le territoire du Parc 04 75 36 38 60 castagnades.fr
11 novembre	Fête de la patate	Thueyts
11 novembre	Atelier assemblage dans la vinothèque de l'Aven d'Orgnac	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
Du 10 au 12 novembre	Les Gourmandises d'Ardèche Le vendredi soir, profitez du salon vins et bières pour déguster des cuvées locales dans une ambiance musicale. Tout le week-end, les producteurs locaux et régionaux vous accueillent pour partager un moment convivial et savoureux. C'est l'incontournable pour préparer vos cadeaux gourmands de fin d'année !	Places des Cordeliers, Annonay 06 83 86 24 29 facebook.com/Gourmandisesdardèche/
18 novembre	Soirée dégustation vin et charcuterie avec animation casino du vin	Neovinum Ruoms



© PNRMA



© Emilie Verdier

2 et 3 décembre	Fête de la bugne Un programme riche en découvertes et gourmandises vous attend autour de la bugne. Des animations, exposition de crèches, un salon de producteurs et un marché artisanal de Noël... Et bien sûr, dégustation et concours de bugnes. Programme complet sur le site internet	Saint-Jean-le-Centenier 04 75 36 70 08 bugnes.com
3 décembre	Portes ouvertes au Château de la Selve Le château de la Selve vous ouvre ses portes 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 laselve.com



© Château de la Selve

HIVER 2024		
Janvier-février 2024	Saveurs de truffes et vins d'Ardèche	Sud Ardèche lesvinsdardèche.com

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.





LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	<p>Mont Gerbier-de-Jonc à Sainte-Eulalie (10h à 18h, marché de producteurs du 8/04 au 5/11. Ouvert suivant météo) Saint-Lager-Bressac (9h à 19h, stand de produits locaux du 23/05 au 23/09)</p>
Lundi	<p>Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune, Vagnas (16h à 20h, de mi-juin à décembre)</p> <p>En saison estivale (le matin) : Vogüé Gare</p> <p>En saison estivale (le soir) : Banne (26/06 au 11/09), Berrias-et-Casteljau (14h à 18h), Burzet (18h à 20h), Chauzon (17h à 20h), Darbres (17h-20h)</p>
Mardi	<p>Etables, Jaujac, Lablachère (11/04 au 12/12), Lamastre, Les Ollières-sur-Eyrieux, Satillieu, Viviers</p> <p>Marché Ici.C.Local : Largentière </p> <p>En saison estivale (matin) : Antraigues-sur-Volane (de mai à septembre), Labeaume (marché producteur), Saint-Martial, Sampzon</p> <p>En saison estivale (le soir) : Balazuc (18h à 20h, marché producteur), Chambonas (avril-octobre), Les Vans (27/06 au 22/08), Orgnac l'Aven (17h à 20h, marché producteurs), Saint Remèze (17h à 20h), Thueyts (17h-20h, marché producteur), Vallon Pont d'Arc, Vals-les-Bains (à partir de 17h)</p>
Mercredi	<p>Alba-la-Romaine (17h à 19h, marché producteur), Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Cruas (9h à 18h, marché légumes bio), Félines, Le Cheylard, Le Pouzin, Mariac (17h à 19h), Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Privat (petit marché primeur), Soyons (16h30 à 20h30), Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg</p> <p>Marché Ici.C.Local : Joyeuse, Privas </p> <p>En saison estivale (le matin) : Saint-Martin-d'Ardèche (juillet-août)</p> <p>En saison estivale (le soir) : Ailhon, Ruoms, Saint-Vincent de Barrès (18h à 21h30, juillet-août), Salavas (17h30 à 21h, marché producteur), Vinezac</p>
Jeudi	<p>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 (mars à novembre), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Montan (16h à 19h, marché producteur), Sarras, Vallon Pont d'Arc, Vals-les-Bains (petit marché primeur), Vernoux-en-Vivarais (matin)</p> <p>En saison estivale : Albon-d'Ardèche (juillet-août), Berrias-et-Casteljau (juillet-août)</p> <p>En saison estivale (le soir) : Dunière-sur-Eyrieux (juillet-août), Loubaresse (juillet-août), Prunet (juillet-août, 18 à 20h), Rosières (juillet-août), Sablières (1/07 au 26/08), Vogüé Village (18h à 21h, de mai à septembre)</p>

Vendredi	<p>Alboussière (16h30 à 19h30), Ardoix (lieu-dit Quintron, 16h à 19h30), Borée (juin à septembre), Colombier-le-Jeune (16h à 19h30), Cruas, Davézieux (11h30 à 20h), Eclassan, Guilhaud-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Lussas (fromages de chèvre, légumes, boucherie), Ribes (mars à novembre), Ruoms (présence du Syndicat des trufficulteurs, vente directe de décembre à mars), Saint-Félicien, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Victor (de 15h30 à 19h), Serrières, Thueyts, Villevoconce, Vion, Vocance (16h30 à 19h30),</p> <p>Marché Ici.C.Local : Saint-Paul-le-Jeune </p> <p>En saison estivale (le matin) : Borée (juillet-août), Mars</p> <p>En saison estivale (le soir) : Chirols (17h30 à 20h, mai à octobre), Lagorce (18h à 20h, marché producteur), Planzolles (juillet-août), Saint-Alban-Auriolles, Saint-Lager-Bressac (16h à 19h, du 15/04 au 30/12), Saint-Martin-d'Ardèche, Le Teil (16h30 à 18h de mai à octobre, marché producteurs et artisans sélectionnés par les "étapes savoureuses de d'Ardèche"), Désaignes (marché producteurs de mai à octobre à 16h)</p>
Samedi	<p>Andance, Annonay, Aubenas (présence régulière du Syndicat des trufficulteurs, vente directe de décembre à mars), Boffres (8h30 à 10h30), Cros-de-Géorand, Lamastre, Peaugres, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône, Lamastre (marché producteurs locaux)</p> <p>Marché Ici.C.Local : Les Vans, Privas </p> <p>En saison estivale (le soir) : Joannas</p>
Dimanche	<p>Alba-la-Romaine, Bouliou-lès-Annonay, Charmes-sur-Rhône, Gilhoc-sur-Ormèze, Lussas (fromages, légumes, miel, œufs, volailles et confitures), Meysses, Quintenas, Rochemaure, Ruoms (avril à septembre, marché producteur), Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Félicien (marché de producteurs), Saint-Julien-du-Serre (02/10 au 28/05) Saint-Mélany (23/10 au 06/11) Saint-Pierreville, Saint-Privat (petit marché primeur), Saint-Vincent de Barrès (juillet-août, 1^{er} dimanche du mois présence des artisans locaux de l'association ASCAR), Vals-les-Bains</p> <p>Marché Ici.C.Local : Lablachère, Beaulieu </p> <p>En saison estivale (le matin) : Coux (1/06 au 15/09), Devesset (mai à septembre), Gilhoc-sur-Ormèze (marché producteurs locaux), Malbosq (juillet-août), Payzac (juillet-août), Rochemaure (3^e dimanche du mois) Valgorge, Saint Martin d'Ardèche (mi-juin à mi-septembre), Saint-Mélany (09/04 au 30/09) Saint Remèze (marché producteur), Salavas (marché producteur), Sanilhac (juillet et août), Valgorge (avril à octobre), Vernoux-en-Vivarais (marché du terroir).</p> <p>En saison estivale (le soir) : Beaumont, Joyeuse, Lanas (18h à 20h, marché producteur), Valgorge (avril à octobre)</p>



100% LOCAL

CHANDOLAS, LAMASTRE, LAVILLEDIEU, LES VANS, ST ETIENNE DE FONTBELLON, VALLON PONT D'ARC, VALS-LES-BAINS...

À PARTIR DE 9,50 €

EMBALLAGES BIODÉGRADABLES OU RECYCLABLES

Ludique le pique-nique



nous sélectionnons le meilleur*

©CD07 / Matthieu Dupont

* We only choose the best

Pour déguster un pique-nique 100% local : www.goutezlardeche.fr/pique-nique/

+ d'infos sur Goûtez l'Ardèche* en page 4

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

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*



Le Car foud'Ardèche Vanosc

Rue Mémona Hintermann - 04 75 34 79 81

Le Car foud'Ardèche, car de l'agroalimentaire, outil ludique et innovant a posé ses valises au Musée du charronnage au car. Il y valorise toujours les produits locaux, la filière agroalimentaire et ses métiers. Et c'est l'occasion de visiter ce musée unique qui évoque tout un pan du patrimoine industriel de l'Ardèche



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. Réservations en ligne sur masdintras.fr ou par téléphone 04 75 52 75 36.



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 figuré notre alimentation.



© Claude Fougeirol



© 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 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

Spéléœnologie® 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

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 11/04 au 04/05 le mardi et jeudi à 15h30, du 01/07 au 31/08 le mardi et jeudi à 11h, pendant les vacances de Toussaint le mardi et jeudi à 15h30. Nombre de places limitées. Réservation obligatoire www.castanea-ardeche.com



© Terra Cabra

Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon Planzollas

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.

Les horaires sont amenés à changer pendant l'été 2023 lors des travaux.



© M. Rissouan-AD07 - Argentière-Marché

Dégustations 100 % châtaigne

Nombre de places limité réservation obligatoire

Mai / juin / septembre et octobre

jeudi à 15h30

**Vacances scolaires
printemps et automne**

mardi et jeudi à 15h30

Juillet/ août

mardi et jeudi à 11h

La soirée Gourmande : jeudi 20/7 (8€)



Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût

Pôle de Bésignoles, 6 route des mines - 07000 Privas

04 75 66 97 50 - 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.

Nous vous invitons à vérifier les dates et horaires directement auprès des établissements/organismes.

Papier issu de forêts gérées durablement et impression en encre pure.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés et sucrés.

Document financé par :

CASTANEA

Découverte de la châtaigne
d'Ardèche

2 parvis de l'église 07260 JOYEUSE
04 75 39 90 66 - www.castanea-ardeche.com

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers,
professionnels & entreprises,
associations & collectivités



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

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



Entre nous, c'est humain



© Claude Prigent

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 h

Repos : 24 h

NOUGAT GLACÉ AU MIEL D'ARDÈCHE, COULIS DE FRAMBOISE BIO

20 g de miel d'Ardèche
50 g d'amandes effilées
50 g de fruits confits
200 g de framboises
Quelques fraises
3 blancs d'œufs frais
5 cl de muscat de
Beaumes-de-Venise
40 cl de crème liquide
90g de sucre en poudre

Faire caraméliser les amandes avec 10 g de sucre (attention à ne pas trop caraméliser afin de ne pas avoir un goût trop prononcé !) et mettre au frais.

Faire mariner les fruits confits avec le muscat.

Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le miel chaud petit à petit, mélanger jusqu'à complet refroidissement et réserver au frais. Monter la crème fraîche en chantilly. Mélanger les blancs en neige, la

chantilly et ajouter les fruits confits et les amandes.

Mettre l'appareil dans un moule et réserver au congélateur 24 h.

Pour le coulis, mettre dans une casserole les framboises (en garder quelques-unes pour le dressage), le reste de sucre et 20 cl d'eau. Faire bouillir, mixer et passer au tamis pour enlever les pépins.

Dresser une tranche de nougat glacé sur du coulis et décorer avec les fraises et les framboises.



*L'été en 20 recettes -
Les Toqués d'Ardèche,*
éditions Sud Ouest.

© Claude Prigent
www.les-toquesdardèche.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.

Nouveauté : des circuits à faire à vélo !

- Des circuits créés spécialement pour les vélos et VTT
 - Des visites et des activités gourmandes

*The savory points of interest: discover, share, stroll, learn.
The best agricultural, food and culinary addresses of the Ardèche.*

www.lesetapessavoureuses.fr

