



# Goûtez l'info

n° 61

## SIRHA 2015, une réussite !

L'édition 2015 du SIRHA a encore frappé fort avec 189 028 visiteurs professionnels dont 25 450 internationaux de 135 pays, 19 715 chefs et 3 045 exposants dont 486 internationaux. Un très beau bilan également pour la délégation Ardèche le goût, les 9 entreprises présentes sur le stand collectif, les 17 entreprises ardéchoises présentes sur le salon et les partenaires qui ont accompagné cette action de promotion de l'agroalimentaire ardéchois. Ardèche le goût a coordonné plus de 175m<sup>2</sup> d'espace dont 27m<sup>2</sup> d'animation, vitrine du savoir-faire de chefs, des entreprises et des partenaires, placée sous le thème « Explorateur de goûts ».

Ce salon fut bien sûr l'occasion de mettre en avant la marque Goûtez l'Ardèche®, ses adhérents et ses partenaires. Merci à ceux qui ont répondu présent :



Château de la Selve, Alain et Sylvie Testut, Domaine Marius Pradal, Domaine Notre Dame de Cousignac, Ferme du Châtaignier et Marrons Imbert. Ce fut également une belle opportunité pour officialiser le 1<sup>er</sup> point de vente sélectionné par Goûtez l'Ardèche® : La ferme de la source de la Loire au Mont-Gerbier-de-Jonc, en présence de son gérant M. Maréchal, de Raymond Laffont, président et de Raphaël Pommier, vice président. Des dégustations des produits phares de la boulangerie et pâtisserie ardéchoise sélectionnés par la marque (Baguette ardéchoise, Lou Pisadou, biscuit Paléo) et animée par la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche, le Groupement de la boulangerie et le Syndicat de la pâtisserie ont également eu lieu, en présence du Bar à eaux du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche qui présentait notamment la Reine des Basaltes, la Ventadour et la Chantemerle. Les chefs sélectionnés ont eux aussi ravis les papilles des visiteurs tout au long de la semaine avec leurs recettes à base de produits ardéchois. Merci à Raymond Laffont, restaurant Le Panoramic, Dominique Rignanèse de l'Auberge des murets, Claude Brioude de l'hôtel du levant-restaurant Brioude, Richard Rocle de l'Auberge de Montfleury, Jean-François Chanéac, chef de La table du terroir-Auberge Chanéac et Ludovic Sinz, chef du Domaine de Rilhac.

**En parallèle, des entreprises ardéchoises étaient sur le stand collectif "Ardèche le goût" :** Boiron Surgélation, Brasserie Bourganell, Concept Fruits, Ets Sabaton, Laiterie Carrier, Les Glaces de l'Ardèche, Terre Adélice, Salaisons Guèze, Salaisons Teyssier.

**Et d'autres entreprises avaient leur propre stand :** Vals, Les Fermiers de l'Ardèche, Salaisons Courtial, Clément Fauquier et Marrons Imbert.

**Rendez-vous en janvier 2017 pour la prochaine édition !**

Renseignements : Virgile Petin - [vpetin@ardechelegout.fr](mailto:vpetin@ardechelegout.fr)

## Où trouver les produits Goûtez l'Ardèche® à Paris, Lyon et Marseille ?

Aujourd'hui, nous avons bien du mal à répondre à cette question.... Beaucoup d'entre vous commercialisent des produits ardéchois dans ces villes. C'est pourquoi, nous vous sollicitons pour connaître vos points de vente dans les grandes villes de France.

Goûtez l'Ardèche® vient de mettre en place une démarche d'agrément de point de vente. Les conditions sont simples : proposer au minimum 20 références produits sélectionnés, provenant d'au moins 3 fournisseurs (producteurs, entreprises). Nous avons besoin de connaître ces points de vente afin de pouvoir répondre aux consommateurs, d'identifier et de valoriser vos distributeurs et de leur proposer de devenir point de vente officiel. Nous avons besoin de vous pour les identifier !!

De nombreux avantages leurs sont réservés et cela peut permettre aussi de mieux mettre en avant vos produits et donc de mieux les vendre...

**Nous comptons donc sur vous pour nous adresser les coordonnées de vos distributeurs dans les grandes villes de France.**

Renseignements : Sandra Teyssier - [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

## Un nouveau site internet pour Goûtez l'Ardèche®

Le site de Goûtez l'Ardèche® fait peau neuve. Les informations sur les entreprises et les restaurants découlent désormais de la base de données informatique SITRA.

**Afin que VOS fiches soient complètes et que toutes vos informations apparaissent sur : [www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr)**

- vérifier votre fiche et actualiser les informations (horaire d'ouverture, type de service)
- améliorer le contenu (textes, traduction en anglais)
- vérifier les photos : préférez une photo plutôt qu'un logo.
- vérifier que le critère interne Goûtez l'Ardèche® soit coché.

**Principe de fonctionnement des photos :**

- la photo n°2 dans SITRA apparaît sur la page d'accueil et la photo n°1 apparaît sur la fiche d'entreprise

**Nous vous conseillons donc :**

- pour les producteurs de mettre en photo n° 2, une photo de vous (ou en couple, c'est encore mieux), à défaut une photo de votre gamme de produits
- pour les restaurants de mettre en photo n° 2, une photo du chef (en couple, c'est encore mieux), à défaut une photo de vos recettes.

**Mettez vous à la place du grand public qui va consulter votre fiche : valorisez vous, présentez votre travail et votre engagement qualité !**

**En cas de difficulté, n'hésitez pas à nous contacter.**

Renseignements : Sandra Teyssier - [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

## Un nouveau Bib gourmand décerné en Ardèche !



Le guide Michelin a décerné les nouveaux « Bib gourmands » en 2015. Dorénavant, ce sont 2 établissements agréés Goûtez l'Ardèche® qui peuvent se prévaloir de cette distinction : **Restaurant Brioude à Neyrac tenu par Claude Brioude** et tout récemment, **le Relais de Sully à Gluiras de Christian et Monique Gamet**.

Christian Gamet, Chef au Relais de Sully et Monique Gamet ont appris « avec surprise et fierté » l'obtention de cette récompense : « Pour nous c'est tout d'abord la reconnaissance de notre travail quotidien. La cuisine c'est avant tout une passion, mais également beaucoup d'heures pour finaliser une cuisine qui nous ressemble, travailler des produits frais et de pays. Nous avons la chance d'être dans une région où nous avons encore des artisans qui font de la qualité, il suffit de les trouver. En ce qui nous concerne nous ne changerons rien, cela fait 20 ans que nous essayons de donner le meilleur de nous pour satisfaire notre clientèle ». Les Bib gourmands pointent les établissements à « l'excellent rapport qualité-prix ». Un pictogramme de Bibendum se purléchant les babines les identifie au fil des pages du célèbre guide rouge.

Renseignements : Sandra Teyssier - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)

## LES BREVES

• **Dimanche 14 décembre à 11h25 dernier**, Raymond Laffont chef du Panoramic à Ozon, restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche®, était l'honneur sur France 3 dans l'émission « Goûtez-voir ! ». Pendant son reportage Raymond Laffont à fait découvrir, à la présentatrice Odile Mattei, les fabuleux fromages de chèvres de Nathalie Deygas, les Saint-Joseph d'Etienne Becheras et ils se sont rendus à la ferme du Châtaignier pour découvrir les productions à base de châtaignes. Un très beau reportage qui a su mettre en avant les adhérents Goûtez l'Ardèche® ainsi que les très bon produits de notre terroir.



Renseignements : Sandra Teyssier - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)

• **Le Miam Miam 2015, est enfin disponible !!!** Tout nouveau, tout beau, édité à 25 000 exemplaires, il vous attend dans nos locaux. Nous pouvons aussi vous les déposer à la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale à Aubenas, Annonay ou Privas et/ou à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Guilhaud-Granges. Alors n'attendez plus pour les commander, par mail ou par téléphone ! Vous pouvez également le télécharger sur : <http://ardechelegout.fr/miam-miam/>



Renseignements : Virgile Petin - [vpetin@ardechelegout.fr](mailto:vpetin@ardechelegout.fr)

• **Jeanne Faguiet-Pasquier** attend un heureux événement, en congés maternité elle est remplacée par **Mélanie Héritier diplômée d'un Master 2 Professionnel Aménagement et Développement Rural**.

Renseignements : Stéphanie Dallard - [contact@ardechelegout.fr](mailto:contact@ardechelegout.fr)

## Nouveaux produits, nouveaux adhérents.

**Bernard André, Domaine du Serres** à Villeneuve de berg, propose de la viande de bœuf Salers en agriculture biologique agréée Goûtez l'Ardèche®.

**Norbert Bertrand** de St Cierge la Serre vient de compléter son agrément Goûtez l'Ardèche® avec de la salade d'hiver, des choux et des poireaux.

**Le chef Florian Descours, restaurant « La Boria » à Privas** vient également d'obtenir l'agrément Goûtez l'Ardèche®.

**Cette nouvelle adhésion porte à 27 le nombre de restaurants sélectionnés par la marque sélective Goûtez l'Ardèche®.**

Renseignements : Sandra Teyssier - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)

## Agenda

### Manifestations :

- Foire Grasse et exposition des bœufs Fin Gras à **Les Estables le 19 mars et à Le Béage samedi 14 mars** : Maison du Fin Gras, Sandrine Argaud, 04 71 56 17 67
- De ferme en ferme **25-26 avril 2015 sur tout le département** : FDCIVAM, Mme Paraghamian, 04 75 58 39 37
- Fête de la tonte **26 avril 2015 Ardelaine à Saint-Pierreville** : Ardelaine, Claire Troutignon, 04 75 66 63 08
- Foire de printemps **02 mai 2015 à Lamastre** : Mairie de Lamastre, Kévin Goncalves, 04 75 06 41 92
- Ethnoplantes **2 et 3 mai 2015 Joyeuse** : Association Savoirs de Terroirs et le réseau des jardins en partage de l'Ardèche Méridionale, Arnaud Cochin, 04 75 35 88 50
- Fête de la vigne et du vin **16 mai 2015 Alba-la-Romaine et Saint-Remèze** : 2000 vins + Caveau d'Alba la Romaine, Sébastien Jaillet, 04 75 52 40 23
- Pique nique chez le vigneron indépendant® **23 au 25 mai chez les vignerons participants** : 01 53 66 33 00 (détails sur [www.vigneron-independant.com/pique-nique](http://www.vigneron-independant.com/pique-nique))
- Mon pays, ma fête **29 au 31 mai Pays Ardèche méridionale** : Hélène Graillat 04 75 38 08 03
- Fête des fruits rouges **6 juin 2015 à Thueyts** : Mairie de Thueyts 04 75 52 40 23
- Fête du Fin gras du Mézenc **le 6 et 7 juin samedi 6 juin à Chauderolles et dimanche 7 juin à St Martial**. Yannick Pochelon, 04 71 56 17 67

Toutes les informations (inscriptions, horaires, animations,...) au 04.75.20.28.08 ou par mail : [contact@ardechelegout.fr](mailto:contact@ardechelegout.fr) ou sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)

Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût  
4, av. de l'Europe Unie - BP 321 - 07003 Privas Cedex  
Tél : 04 75 20 28 08 - Fax : 04 75 64 29 42

[contact@ardechelegout.fr](mailto:contact@ardechelegout.fr) - [www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr) - [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr) - [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)  
[www.ardeche-agroalimentaire.fr](http://www.ardeche-agroalimentaire.fr)

Directeur de publication : Raymond LAFFONT - Rédactrice en chef : Marie-Pierre HILAIRE

Goûtez l'Ardèche® est une marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire, créé par les Chambres consulaires du département (la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Chambre de commerce et d'industrie territoriale de l'Ardèche, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche) et soutenu par le Département de l'Ardèche, la Région Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe.



Document imprimé sur papier recyclé