

# Miam 2024 miam

Émerveillez vos papilles  
avec plus de **500**  
bonnes adresses,  
vente directe et lieux  
de visites savoureuses

*Delight your taste buds with more  
than 500 unmissable addresses,  
shop on site and visits full of flavours.*

L'œuf de la ferme servi  
mollet, jambon cru et  
cébette d'Emilie.  
recette en page 71



ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



## 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  
et sur les marchés :  
repérez le logo ! 



## COMMENT ÊTRE SÛR DE LA QUALITÉ ?

La saveur et la qualité sont  
assurées par des jurys  
de dégustation, des contrôles  
externes et des visites  
mystères.



## ÇA SE MANGE OÙ ?

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

[goutezlardeche.fr](http://goutezlardeche.fr)



# SOMMAIRE

Retrouvez notre carte en p. 36-37

- 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. 60
- Les visites et les musées gourmands ..... p. 63
- Recette de Florian Descours, La Boria à Veyras ..... p. 71

## LÉGENDE DES PICTOS

- |   |   |
|---|---|
|  Agriculture bio et biodynamique   |  Étoile verte Michelin                                   |
|  Baguette ardéchoise               |  Les Toqués d'Ardèche®                                   |
|  Bienvenue à la ferme®             |  Logis® d'Ardèche  |
|  Bistrot de Pays®                  |  Lou Pisadou   |
|  Châtaigne d'Ardèche AOP           |  Marque Valeurs du Parc®                                 |
|  CIVAM / De Ferme en Ferme®        |  Nature et Progrès                                       |
|  Entreprise du patrimoine vivant   |  Pass Ardèche  |
|  Exploitation HVE                  |  Pique-nique Goûtez l'Ardèche®                           |
|  Goûtez l'Ardèche®                 |  Point de vente collectif, Stolon, groupe de producteurs |
|  Les étapes savoureuses d'Ardèche® |  Produits issus de l'agriculture biologique              |
|  Les restaurants étoilés en 2023   |  Vignobles & Découvertes                                 |

# COMPRENDRE LES LOGOS



## DÉMARCHES LOCALES



[www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr)

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 700 produits, 42 restaurants, 6 traiteurs, 15 pique-niques/grignotage et 32 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). La baguette ardéchoise est agréée Goûtez l'Ardèche.



**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. Lou Pisadou est agréé Goûtez l'Ardèche.



L'union des Bouchers-Charcutiers de l'Ardèche a pour vocation de promouvoir le métier de Boucher-Charcutier. Retrouvez ce savoir-faire artisanal dans les boucheries ardéchoises.

[unionboucherscharcutiers07@gmail.com](mailto:unionboucherscharcutiers07@gmail.com)



**Stolons** : sur [Stolons.org](http://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** : 30,2 % des fermes du département engagées en agriculture biologique : l'Ardèche est le 12<sup>e</sup> département Bio de France avec 1168 exploitations bio (chiffres 2022).



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

**13 IGP produits** : Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, 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, Marc des Côtes du Rhône ou Eau-de-vie de Marc des Côtes du Rhône, Porc d'Auvergne mais aussi Volailles de la Drôme, Volailles du Languedoc, Volailles d'Auvergne et Agneau de Lozère (produit aussi en Ardèche).



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



**CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE**

LA REINE DES CHÂTAIGNES



[chataigne-ardeche.com](http://chataigne-ardeche.com)



# LES LOGOS LIÉS AU TOURISME GOURMAND



## Les étapes savoureuses d'Ardèche®

Découvrez l'histoire, le patrimoine et la culture ardéchoise guidé par ceux qui les font. 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](http://www.lesetapessavoureuses.fr)



## Bienvenue à la Ferme® en Ardèche !

1<sup>er</sup> 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](http://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 (produit de saison vendu en direct par le producteur), orange (produit local et de saison mais vendu par un revendeur) ; violette (produit acheté au producteur par un revendeur, provenance non locale). La Chambre d'agriculture Ardèche accompagne les communes dans la mise en place de cette signalétique depuis 2019.

<https://iciclocal.fr/>



## 1 Pass 40 expériences émerveillantes

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

[www.visites-ardeche.com](http://www.visites-ardeche.com)



[www.jveuxdulocal07.fr](http://www.jveuxdulocal07.fr)



Flashez le QR code



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



### **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, de justice alimentaire, 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](http://www.civamardeche.org)

 @civam07     @civamardeche



### **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](http://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.lesstoquesdardeche.fr](http://www.lesstoquesdardeche.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.

[www.bistrotsdepays.ardeche-guide.com](http://www.bistrotsdepays.ardeche-guide.com)



### **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.lesvinsdardeche.com](http://www.lesvinsdardeche.com)

# LES BOX-CADEAUX ARDÈCHE SECRÈTE



à partir de  
**99€**

Offrir un  
**bon resto ici**  
plutôt qu'un  
objet venu  
de loin !

informations au 04 75 89 02 03 et sur  
[www.ardechescrete.com](http://www.ardechescrete.com)



















# OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

<p><u>Alba-la-Romaine</u> <b>Le Relais du Buis d'Àps</b> 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> <b>L'Essentiel</b> 29 avenue Marc Seguin - 04 75 33 46 97 <i>Cuisine gastronomique - vente à emporter</i></p>		
<p><u>Aubenas</u> <b>Le Bistrot de Manon</b> Maître artisan cuisinier - 8, place de la République - 04 75 35 28 42 <i>Cuisine de bistrot</i></p>	 	
<p><u>Aubenas</u> <b>La Ferme</b> 3b avenue de Bellande - 04 65 84 57 60 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	 	
<p><u>(Le) Béage</u> <b>Maison Vernet - Hôtel restaurant Beauséjour</b> Route du Lac - 04 75 38 85 02 - <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef</i></p>	   	
<p><u>Beaulieu</u> <b>La Gare aux saveurs</b> La Gare - 04 75 93 61 06 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>		
<p><u>Beaulieu</u> <b>Restaurant Carabasse</b> 1346 route de Saint-André - 06 17 89 73 58 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  	
<p><u>Bidon</u> <b>Auberge la Farigoule</b> Le village - 04 75 04 02 60</p>	  	
<p><u>Borne</u> <b>Auberge du Bez</b> 4365 route du Bez - 04 66 46 60 54 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  	
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> <b>Hôtel Le Clos des Oliviers</b> Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12</p>		
<p><u>Bourg-Saint-Andéol</u> <b>Hôtel le Prieuré</b> 1 quai Fabry - 04 75 54 62 99</p>		
<p><u>Chandolas</u> <b>Auberge Les Murets</b> 6 chemin des Martins - Lengarnayre - 04 75 39 08 32 <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef</i></p>	    	

	<p style="text-align: center;"><u>Chandolas</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Le Relais de la Vignasse</b> Maisonneuve - 4 chemin du Malabruch - 04 75 39 31 91</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Charmes-sur-Rhône</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Le Carré d'Alethius</b> 4 rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 – <i>Cuisine gastronomique</i></p>	    
	<p style="text-align: center;"><u>(Le) Crestet</u></p> <p style="text-align: center;"><b>L'escapade</b> Route de l'Empury - Le Groubon - 04 75 06 33 90</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Cros-de-Géorand</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Bistrot Le Géorand</b> 297 rue des 3 ponts - 07 66 12 39 70</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Désaignes</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Ferme auberge de Jameysse</b> 640 route de Jameysse - 04 75 06 62 94 - 07 60 88 06 84</p>	 
	<p style="text-align: center;"><u>Fabras</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Le point d'Orgues</b> 495 route de l'Echelette - 04 75 94 26 72</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Grospierres</u></p> <p style="text-align: center;"><b>La Bastide du Vébron</b> 7 chemin du Plot - 04 75 39 08 35</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Hôtel Les Cèdres</b> 164 avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 <i>Cuisine de tradition</i></p>	    
	<p style="text-align: center;"><u>Labastide-sur-Besorgues</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Lou Tarare</b> Hameau de Freyssenet - 2541 route de Besorgues - 06 02 54 67 36</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Labeaume</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Le Bec Figue</b> 47 place de l'Eglise - 04 75 35 13 32</p>	 
	<p style="text-align: center;"><u>Laboule</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Ferme-Auberge La Bola</b> Le Fabre - 94 chemin Célestine - 06 18 42 20 88 <i>Cuisine de tradition, pique nique du chef</i></p>	   
	<p style="text-align: center;"><u>(Le) Lac d'Issarlès</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Le Panoramic</b> Le lac - 04 66 46 21 65</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Lanarce</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Hôtel des Sapins</b> Route du Puy - 04 66 69 46 08</p>	

<p style="text-align: center;"><u>Lanarce</u></p> <p><b>Hôtel Spa Restaurant Le Provence</b> Le village - 04 66 69 46 06 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Lanas</u></p> <p><b>Auberge du Vieux Lanas</b> 2 place du village - 04 75 37 77 09</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Largentière</u></p> <p><b>Le Domaine de l'Eau vive</b> 758 Roubreau - 04 75 89 20 53</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Largentière</u></p> <p><b>Le Mas de la Madeleine</b> Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Larnas</u></p> <p><b>La Cigale et la Fourchette</b> Le village - 04 69 26 54 25 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Lavilledieu</u></p> <p><b>Terroirs de cuisine</b> 1 espace Fernand Coudeyras - 04 75 38 51 31 - <i>cuisine de bistrot</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Malbosq</u></p> <p><b>Bistrot de Malbosq</b> Le village - 06 11 07 14 01</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Meyras</u></p> <p><b>Cuisine Brioude &amp; Bistrot Brioude</b> 7 Rue Mazade - Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07 <i>Cuisine gastronomique et de bistrot</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Meyras</u></p> <p><b>Auberge Les Grillons</b> 295 impasse de Hautsegur - 04 28 40 00 12 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Meyras</u></p> <p><b>Retour aux sources</b> 2570 route de la Fontaulière - Le Gua - 04 75 94 47 29 <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Meysse</u></p> <p><b>Le Marmitroll</b> 1 place du Champ de Mars - 04 26 51 70 58 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Ozon</u></p> <p><b>Restaurant Le Panoramic</b> 440 route des sables - 04 75 23 08 14 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Payzac</u></p> <p><b>Le comptoir de Payzac</b> 19 route de Chambonas - 04 75 35 06 22</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Planzolles</u></p> <p><b>Auberge de Planzolles</b> 61 impasse de l'Ubac - 06 50 61 90 76</p>	

	<p><u>Privas</u>  <b>Le Petit Resto</b>  18 rue de la République - 04 75 64 61 39 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	
	<p><u>Ribes</u>  <b>La Cueilie</b>  548 route de l'église - 04 75 39 82 49</p>	 
	<p><u>Rochemaure</u>  <b>Hôtel Médiéval</b>  11 avenue du Teil - 04 75 49 07 05</p>	
	<p><u>Rocher</u>  <b>Hôtel restaurant Le Chêne Vert</b>  10 impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	 
	<p><u>Ruoms</u>  <b>Le Terminus</b>  124 rue Nationale - 04 75 35 54 33 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Sagnes-et-Goudoulet</u>  <b>Auberge Chanéac - La Table du Terroir</b>  Le village - 04 75 38 80 88 - <i>Cuisine de tradition et traiteur</i></p>	   
	<p><u>Sampzon</u>  <b>Le Bistrot du Rocher</b>  2180 route du Rocher - 04 75 88 74 71</p>	
	<p><u>Saint-Agrève</u>  <b>Hôtel Le 1050</b>  150 place de la gare - 04 75 30 10 12</p>	
	<p><u>Saint-Alban-d'Ay</u>  <b>La Truffolie</b>  524 rue de la fontaine - 04 75 32 50 96 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
	<p><u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u>  <b>Hôtel restaurant Les Cévennes</b>  Rue cousines - 04 75 38 93 73</p>	
	<p><u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u>  <b>Le Pub du Volcan</b>  219 route de Rieutord - 04 75 38 00 48</p>	
	<p><u>Saint-Désirat</u>  <b>Hôtel la Désirade</b>  245 route de la Syrah - 04 75 34 21 88</p>	
	<p><u>Saint-Germain</u>  <b>Auberge de Montfleury</b>  Maître artisan cuisinier  200 route des cépages - 04 75 94 74 13 - <i>Cuisine gastronomique</i></p>	    
	<p><u>Saint-Germain</u>  <b>Chez Marti</b>  60 route des cépages - 04 75 94 88 83</p>	 

<p><u>Saint-Jean-le-Centenier</u>  <b>Hôtel Le Mas de Mon Père</b>          Quartier Argence - RN 102 - 04 75 36 71 23</p>	  	
<p><u>Saint-Martin-d'Ardèche</u>  <b>Le Bellevue</b>          Rue du Candelas - 04 75 04 66 72</p>		
<p><u>Saint-Martin-d'Ardèche</u>  <b>L'Escarbille</b>          Rue Andronne - 04 75 04 64 37</p>		
<p><u>Saint-Maurice-d'Ibie</u>  <b>Au Levant</b>          310 rue des Puits-fontaines - 04 75 94 70 89</p>		
<p><u>Saint-Pierreville</u>  <b>La Cerise sur l'Agneau</b>          Puausson - Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  	
<p><u>Saint-Pons</u>  <b>Hôtel la Mère Biquette</b>          Les Allignols - 04 75 36 72 61</p>	 	
<p><u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u>  <b>Les Marronniers</b>          1 grande rue - 04 75 65 46 90 - <i>Cuisine de bistrot, pique nique du chef</i></p>	  	
<p><u>Sampzon</u>  <b>Bistrot du Rocher</b>          2180 route du rocher - 04 75 88 74 71</p>		
<p><u>Serrières</u>  <b>Hôtel Restaurant Le Petit Roche</b>          115 quai Jules Roche - 04 75 34 01 02</p>		
<p><u>Soyons</u>  <b>Hôtel le Cèdre de Soyons</b>          670 route de Nimes - 04 75 60 83 55</p>		
<p><u>(Le) Teil</u>  <b>Boucherie Thierry</b>          Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22  <i>Cuisine de bistrot</i></p>	 	
<p><u>Tournon-sur-Rhône</u>  <b>Azalées</b>          6 avenue de la gare - 04 75 08 05 23</p>		
<p><u>Tournon-sur-Rhône</u>  <b>Assemblage, cave et fourneaux</b>          56 avenue Maréchal Foch - 04 75 08 19 52 - <i>Cuisine de bistrot</i></p>	 	

	<p><u>Tournon-sur-Rhône</u>  <b>La Chaumière</b>  76 quai Farconnet - 04 75 08 07 78</p>	
	<p><u>Tournon-sur-Rhône</u>  <b>Le Tournesol</b>  44 avenue Maréchal Foch - 04 75 07 08 26 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	 
	<p><u>Usclades-et-Rieutord</u>  <b>La Ferme de la Besse</b>  La Besse - Rieutord - 04 75 38 80 64 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Vagnas</u>  <b>L'unisens</b>  250 route de Barjac - 04 75 94 01 04 - <i>Cuisine gastronomique</i></p>	 
	<p><u>Valgorge</u>  <b>Le Tanargue</b>  81 rue de Tanargue - 04 75 88 98 98</p>	 
	<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>L'Auberge du Pont d'Arc</b>  Domaine du Pont d'Arc - route des gorges - 04 75 88 01 57  <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef</i></p>	   
	<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Le Clos charmant</b>  66 boulevard Pescaire Alizon - 04 75 88 13 36</p>	
	<p><u>Vals-les-Bains</u>  <b>Grand hôtel de Lyon</b>  11 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 43 70 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	  
	<p><u>Vals-les-Bains</u>  <b>Restaurant Le Vivarais</b>  5 avenue Claude Expilly - 04 75 94 65 85 - <i>Cuisine gastronomique</i></p>	  
	<p><u>(Les) Vans</u>  <b>Auberge de Chanaleilles</b>  335 le château - 04 75 94 96 01 - <i>Cuisine de tradition</i></p>	
	<p><u>(Les) Vans</u>  <b>Likoké</b>  7 route de Païolive - 04 75 88 09 74 - <i>Cuisine gastronomique</i></p>	 
	<p><u>Veyras</u>  <b>La Bòria</b>  105 avenue du Ruissol - 04 75 66 84 04  <i>Cuisine gastronomique, pique-nique du chef, traiteur</i></p>	   
	<p><u>Viviers</u>  <b>Relais du Vivarais</b>  31 faubourg des Sautelles - 04 75 52 60 41</p>	 

# HORS ARDÈCHE

## Aiguèze (Gard)

### Café Chabot

1 rue de la Fontaine - joignable sur les réseaux sociaux - *Grignotage*



## La Roche-de-Glun (Drôme)

### Auberge Monnet

3 place du Petit Puits - 04 75 84 57 80

*Cuisine de bistrot, pique nique du chef*



## OÙ 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 par Mezia

Route de Ruoms - Rond-point des sources - 04 75 37 29 15

*Ouvert d'avril à fin septembre. Détail des horaires sur le site internet ou Facebook. 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 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*



### Ucel

#### Les Glaces de l'Ardèche

ZA Chamboulas - 109 route de Vals - 04 75 37 69 69

Boutique atelier du lundi au vendredi 8h30/12h30 - 14h/16h30.  
Glacier ouvert du 01/06 au 31/08, horaires disponibles sur internet  
Glaces



## HORS ARDÈCHE

### 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<sup>e</sup> - 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



### Alboussière

#### Boulangerie Brunière

Résidence Beauséjour - 04 75 58 31 35



### 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 blâches - 04 28 92 00 05 - Grossiste en fruits, légumes  
et produits fermiers, commande pour les particuliers par téléphone



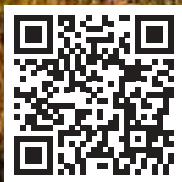


<p><u>Alissas</u>  <b>Soulavie tradition</b>  3 place des platanes - 04 75 30 68 70</p>	
<p><u>Annonay</u>  <b>La Main Paysanne</b>  11 rue du 4<sup>e</sup> spahis - 04 75 32 14 00</p>	
<p><u>Annonay</u>  <b>Super U</b>  50 avenue de l'Europe - 04 75 69 00 30 - <i>Point de vente</i></p>	
<p><u>Annonay</u>  <b>L'atelier 7</b>  Avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67</p>	
<p><u>Annonay</u>  <b>Pâtisserie Olagnon</b>  Les platanes - rue Sadi Carnot - 04 75 33 43 04</p>	
<p><u>Ardoix</u>  <b>Volailles Roumeysi</b>  75 allée des Turcs - 06 83 35 10 40 - <i>Volailles et foie gras</i></p>	
<p><u>Aubenas</u>  <b>Ets Sabaton</b>  La Plaine - 04 75 87 83 87 - <i>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</i></p>	 
<p><u>Aubenas</u>  <b>Intermarché Hyper</b>  Zone du Moulon, 15 rue de l'aguyane - 04 75 35 87 50 - <i>Point de vente</i></p>	
<p><u>Aubenas</u>  <b>La Musette</b>  4 place de l'Airette - 04 75 35 21 73</p>	
<p><u>Aubenas</u>  <b>Le Village des Producteurs</b>  Chemin de la jardinerie - 04 75 36 65 68 - <i>Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, fermé le dimanche, non-stop le vendredi et samedi</i>  <i>Point de vente</i></p>	 
<p><u>Aubenas</u>  <b>Marrons Imbert</b>  455 chemin du Lac - 04 75 35 13 39 - <i>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</i></p>	 

# ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE

*Ensemble,  
Valorisons le bien vivre  
et travailler en Ardèche.*

*Rejoignez  
**nous***



07 83 88 48 67

[www.emerveillesparlardeche.com](http://www.emerveillesparlardeche.com)

### Aubenas

#### Boulangerie-pâtisserie Borne

6 boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93



### Banne

#### Château des Lèbres

923 route 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

#### Epicerie Au Tournesol

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



### 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

#### La Ferme de Bolze

2400 route de bolze - 06 11 05 40 38

*Produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche AOP*



### Beauvène

#### 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-Casteljau

#### 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*



### 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*



### Borée

#### Producteurs de Violine de Borée

Mairie / Echamps - 04 75 29 35 01

*Spécialités à base de pomme de terre, vente par correspondance*



### Borne

#### GAEC La ferme aux saveurs de Borne

115 impasse de lardy - 04 66 46 65 11

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



### Bourg-Saint-Andéol

#### Domaine Notre Dame de Cousignac

Quartier Cousignac - 04 75 54 61 41

*Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche en été.*

*Hors période : sur Rdv - Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône,*

*AOP Côtes du Rhône Village Saint-Andéol, cuvées rebelles, bio et nature*



### Bourg-Saint-Andéol

#### Domaine des Mûres

Les Mûres - 04 75 54 71 05 - *Ouvert les mercredis de 9h à 12h*

*et de 14h à 18h - Céréales, farines, huiles, légumineuses*



### Chalencon

#### L'Ormeau

Rue Royale - 04 75 59 99 57 - *En été, ouvert tous les jours sauf lundi*

*et jeudi soir - Plats cuisinés et charcuteries, traiteur*



### Chalencon

#### Eva Charpentier

27 rue de l'église - 07 70 04 78 16 - *Châtaignes fraîches & produits*

*transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



### Chalencon

#### GAEC de Labrot

554 route d'Antouly - 07 45 29 14 25 - *Châtaignes fraîches AOP &*

*produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## Champis

### Miellerie du GAEC À Tire d'Aile

40 allée des Coquelicots - La Bâtie - 06 41 85 44 06 - Visite de l'exploitation sur inscription. Miels, gelée royale, propolis et pollen frais



## Chandolas

### Auberge Les Murets

6 chemin des Martins, Lengarnayre - 04 75 39 08 32  
Ouvert tous les jours de 7h à 22h30 - Point de vente



## Chassiers

### Domaine les Ranchisses

1525 route de Valgorge - 04 75 88 31 97  
Point de vente (à partir d'avril)



## (Le) Cheylard

### Super U

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



## (Le) Cheylard

### Les Gourmands Disent

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



## (Le) Cheylard

### Au pain d'antan

7 rue de la République - 06 63 53 01 33



## Chirols

### L'art des châtaignes

2310 chemin de Veyrières - 06 86 30 05 49 - Châtaignes fraîches & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP



## Chirols

### Les Champs d'Aubignas

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



## Chomérac

### Stolon du Vernas

Ferme du Vernas - 352 impasse du Vernas  
stolonduvernas@gmail.com - Récupération des commandes le mardi de 17h30 à 19h - Produits alimentaires bio et locaux



## Chomérac

### Boulangerie Nebois - Salel

Rue de la République - 04 75 30 18 99



## Colombier-le-Vieux

**Dinature**

06 47 77 24 25

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



## Cruas

**Association Le Terreau**

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



## Cruas

**Gluten atomic**

11 avenue Joliot Curie - 09 83 01 30 20



## Davézieux

**Ferme de Tartavel**

368 route du Forez - 04 75 32 30 18



## Davézieux

**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*



## Davézieux

**Pâtisserie Chenevier**

912 route de Lyon - 04 75 33 40 55



## Désaignes

**Ferme des Auches**

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



## Désaignes

**Golosina**

Place de la mairie - 07 69 31 29 60

*Vente directe sur rendez-vous - Confitures et pâtes de fruits rouges*



## Désaignes

**Gaec Le champ des amoureux**

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



## Désaignes

**Gaec Bogue et châtaigne**

425 chemin de Bonnefond - 07 86 02 14 89



## Genestelle

**Guillaume Cassia**

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



### Genestelle

#### GAEC de la Bisette

La Bisette - 06 98 16 99 51 - *Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP*



### Genestelle

#### Gael Van Der Meij

1918 route de Valgironne - 06 20 57 80 15 - *Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP*



### Genestelle

#### La ferme de Craux

Château de Craux - 04 75 37 21 66

*Châtaignes d'Ardèche AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, boutique à la ferme*



### Genestelle

#### Sarl Petite châtaigne

448 chemin des agiers - Bise sud - 04 75 38 74 47

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



### Gras

#### Domaine Alain Dumarcher

250 chemin de Combe Charel - Le Clos de Prime - 04 75 04 31 82 /  
06 32 36 51 19 - *Ouvert de 10h à 19h, fermé le mercredi et le dimanche  
sauf en juillet/août, ouvert tous les jours de 10h à 19h..*

*Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*



### Gras

#### 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*



### Gravières

#### Les Vergers Dulac

4546 chemin de villefort - 04 75 88 52 34 - *Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



### Grospièrres

#### 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*




















### Guilherand-Granges

#### Les Granges Croustillantes

254 avenue Sadi Carnot - 04 75 43 64 92



<p style="text-align: center;"><u>Jaujac</u>  <b>La Biasso</b>  175 rue Jean Moulin - 09 83 42 53 66</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Jaujac</u>  <b>Le Fournil du Tanargue</b>  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></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Jaujac</u>  <b>Maison Dumercier</b>  35 rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - <i>Biscuits et autres douceurs</i></p>	 
<p style="text-align: center;"><u>Jaujac</u>  <b>Boulangerie Boissin</b>  Place St Bonnet - 04 75 93 22 03</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u>  <b>Ardevin - Les thés du square</b>  54 square François André - <i>Point de vente</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u>  <b>Les Bourrons Couchus</b>  Place de la gare - 04 75 39 92 21</p>	
<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u>  <b>Castanea</b>  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</i>  <i>Point de vente</i></p>	     
<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u>  <b>Les Sept Pierres</b>  253 avenue François Boissel - 06 35 14 94 04 - <i>Vins IGP Ardèche</i></p>	 
<p style="text-align: center;"><u>Joyeuse</u>  <b>Romain Lamontagne</b>  140 chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84  <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p style="text-align: center;"><u>Juvinas</u>  <b>Jérémie Omont</b>  Ainac - 06 03 06 17 71  <i>Châtaignes fraîches &amp; produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	



### Lablachère

#### Champs libres

51 chemin de la brise - 04 75 93 78 18

*Du lundi au samedi de 10h à 19h*



### Laboule

#### Marron Châtaigne EARL

607 route du Monteil - Le Fabre - 04 75 37 12 83 - 06 24 59 09 15

*Ouvert toute l'année : mardi, mercredi, jeudi, vendredi 15h - 18h +  
mercredi, vendredi 9h-12h. Produits transformés à base de châtaignes  
d'Ardèche AOP - Bio*



### Lachapelle-sous-Aubenas

#### Loutriol - Interlude Ardéchois

Croix de Raspail - 230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36

*Jus de fruits, nectars, confitures*



### Lachapelle-sous-Aubenas

#### Sanofruit

Mirabel - 35 La Croix Raspail - 04 75 93 11 31

*Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



### Lagorce

#### Domaine de Vigier

175 chemin de Vigier - Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18

*De Pâques à octobre : du lundi au samedi, de 9h à 12h et  
de 14h30 à 18h30. D'octobre à Pâques : du lundi au vendredi de 9h à 12h  
et de 14h à 18h, samedi sur RDV. Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche*



### Lagorce

#### Domaine oléicole et Moulin de Pontet-Fronzèle

340 chemin de l'oliveraie - Les Riailles - 04 69 22 15 82 - Magasin

*et bar à huiles ouverts toute l'année, de 11h à 12h et de 15h à 19h,*

*le samedi de 14h à 17h, fermé le dimanche. Visite du moulin et de*

*l'oliveraie (juillet-août), visite intime de l'oliveraie (sur Rdv).*

*Détails sur le site internet - Huile d'olive, olives, pâtes d'olive*



### Lagorce

#### Les Ruchers de l'Ibie

390 chemin de Laccessas - Gourguet - 06 86 72 45 11

*Ouvert de 15h à 18h, toute l'année, les mercredis et vendredis - Miels*



### Lalouvesc

#### 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 mardi*

*Pâtisseries, pique-nique du boulanger, point de vente*



<p><u>Lamastre</u>  <b>Cave Desbos</b>  3 place de la République - 06 52 67 48 51 - <i>Point de vente</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>EARL de Pragrand</b>  La Baraque - 04 75 06 33 02  <i>Châtaignes fraîches AOP, cerises et abricots</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>Maison Mougey</b>  10 rue Savel - 04 75 06 62 79 - <i>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</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>La Ferme du Châtaignier</b>  Le Roux - 04 75 06 30 19 - <i>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</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>Magique Ardèche</b>  11 place Seignobos - 04 75 06 76 43 - <i>Ouvert tous les jours. Nocturne en juillet-août - Point de vente, pique-nique</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>Super U</b>  Zone Industrielle - 04 75 06 59 59  <i>Ouvert du lundi au samedi et le dimanche matin - Point de vente</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler</b>  18 place Montgolfier - 04 75 06 42 46  <i>Baguette ardéchoise et biscuits</i></p>	
<p><u>Lamastre</u>  <b>Pâtisserie Molès</b>  Rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88</p>	
<p><u>Lanarce</u>  <b>La Chavade</b>  Col de la Chavade - RN 102 - Astet - 04 75 37 51 06</p>	
<p><u>Lanarce</u>  <b>Charcuterie Puzzi</b>  RN 102 - 04 66 69 44 79 - <i>Ouvert tous les jours. Fermeture annuelle du 15/01 au 20/02 - Charcuteries</i></p>	

<p><u>Lavilledieu</u>  <b>La Belle Farinière</b>  3 îlot les Clos - 04 75 38 94 41</p>	
<p><u>Lussas</u>  <b>Boulangerie Jérémy Alonso</b>  Route Echelette - 04 75 38 44 80</p>	
<p><u>Mariac</u>  <b>Délices du terroir</b>  Epicerie itinérante en centre et du nord Ardèche - 07 70 18 19 68  <i>Tournées à retrouver sur <a href="http://www.delicesduterroir07.com">www.delicesduterroir07.com</a></i></p>	
<p><u>Mirabel</u>  <b>Domaine Olivier de Serres</b>  Domaine du Pradel - 04 75 36 30 57 - <i>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</i></p>	 
<p><u>(Les) Ollières-sur-Eyrieux</u>  <b>Le Rucher des Champs bas</b>  06 42 96 10 43 - <i>Présence sur rendez-vous - Miel</i></p>	
<p><u>Orgnac-l'Aven</u>  <b>Autour de l'Aven</b>  Site de l'Aven d'Orgnac - 04 75 37 78 83</p>	 
<p><u>Pailharès</u>  <b>Nectardéchois</b>  290 chemin de Baud - Le Calvaire - 04 75 06 12 18  <i>Jus et nectars de fruits</i></p>	
<p><u>Peaugres</u>  <b>À 2 pas des champs</b>  569 rue centrale - 04 75 32 30 01</p>	
<p><u>Peaugres</u>  <b>Les Délices du Maraîcher / Toutenpot</b>  04 75 32 50 05 - <i>Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - Soupes veloutés et légumes cuisinés</i></p>	
<p><u>Peaugres</u>  <b>Boulangerie Brias</b>  Le village - 04 75 34 83 26</p>	

Cœur  
d'Ardeche

PRENEZ LE TEMPS D'APPRÉCIER  
LES BONNES CHOSES



@ Paul Villecourt, outdoor-reporter.com



Nature



Patrimoine



Terroir



#ardechebuissonniere

[www.ardeche-buissonniere.fr](http://www.ardeche-buissonniere.fr)

04 75 20 81 81

## Planzolles

### La FRAP

116 route de Lablachère - 0663915018

*spiritueux*



## Pont-de-Labeaume

### Le Safran de Romégier

110 chemin des Crampes - 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

### Ferme de Brancassy

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

*Légumineuses et maraîchage*



## Pranles

### Musée du Vivarais protestant

555 route du Bouschet - 04 75 64 22 74

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



## 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 - *Boutique ouverte tous les matins de 9h à 11h. En juillet et août ouverte de 9h à 11h et en semaine de 17h à 19h. Vendredi marché sur la place de l'église de pâques à fin septembre de 17h à 19h - Picodon AOP et fromages*



### 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

#### **Ferme Basset**

1489 chemin de Périchon - 04 75 65 81 97

*Vente sur le marché de Privas mercredi et samedi - Oeufs, charcuterie*



### Rompon

#### **2 Nature Givrée**

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



### Rompon

#### **Ferme de Tallans**

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

#### Les Frères Royé - Domaine de Mercoire

605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06

*Vins IGP Ardèche, point de vente*



### Rosières

#### Domaine de Mercoire

605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06 - *Légumes*



### Rosières

#### Brasserie de l'Ardèche méridionale Bières Ceven'Ale

115 traverse des Vernades – 04 75 93 46 08 - [www.cevenale.fr](http://www.cevenale.fr)

*Ouvert à l'année du lundi au vendredi : 10h/12h30 & 14h30/18h*

*+ Samedi en saison haute - Bières*



### Ruoms

#### Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche

3 chemin de l'Espèdes - 04 75 39 61 27

*Vente directe à la cave - Vins IGP Ardèche*



### 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<sup>er</sup> 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*



### Ruoms

#### Yelloh ! village

La plaine - 247 chemin de la plaine - 04 75 39 65 83

*Point de vente*



### Ruoms

**Boulangerie Constant**  
92 rue Nationale - 04 75 39 63 39



### Sablères

**Michel Talagrand**  
3591 route de Joyeuse - 04 75 39 21 64 - *Châtaignes fraîches AOP*  
& *produits transformés à base de châtaignes AOP*



### Sablères

**La Bergerie de Montségur**  
690A chemin de Montségur Haut - La Bergerie - 06 56 87 60 66  
*Produits transformés à base de châtaignes AOP*



### Sagnes-et-Goudoulet

**Ferme de Bourlatier**  
RD 122 entre Sainte-Eulalie et Lachamp-Raphaël - 04 75 38 84 90  
*Horaires sur [www.bourlatier.fr](http://www.bourlatier.fr) - Point de vente, musée, expositions*



### Saint-Agrève

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



### Saint-Agrève

**L'Agrivoise**  
15 chemin du Pontardieu - 04 75 30 70 76  
*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<sup>er</sup> vendredi de chaque mois.*  
*En juillet août ouvert tous les jours - Bières*



### Saint-Agrève

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



### Saint-Agrève

**GAEC La Petite Ferme**  
**Anthony & Lucie Marchand,**  
185 chemin de Gonat - les chalays - 07 49 57 28 01 - *Châtaignes*  
*fraîches AOP & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP*



### Saint-Alban-Auriolles

**Mas Daudet - Musée et parc**  
710 montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07  
*Ouvert du 01/04 au 03/11. Fermé le lundi hors saison - Point de vente*





Saint-Andéol-de-Vals

**Yohann Cabourg**

La Jouendeyre - 1027 route de vignolles - 06 61 04 11 51

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Saint-Andéol-de-Vals

**Gaec des Monts de L'Oize**

5489 route de Gourdon - Le Bénéfice - 04 75 37 55 64

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



Saint-André-Lachamp

**Gaston Jamboi**

Le Vernet - 06 87 37 00 83

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Saint-Apollinaire-de-Rias

**Ferme la Pimprenelle pourpre, Lauriane Vaujany**

441 chemin de Jurus

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



Saint-Barthélémy-Grozon

**Gaec de la châtaigneraie**

435 chemin de la Châtaigneraie des Hières - 04 75 06 58 17

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



Saint-Barthélémy-Grozon

**Thomas Gallix**

Nas - 04 75 06 25 96

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Saint-Basile

**Ferme de Dreamland, Lucie Cintorino**

95 chemin de bellevialle - 06 82 36 58 07

*Produits transformés à base de Châtaignes d'Ardèche AOP*



Saint-Cierge-sous-le-Cheylard

**Les Terres du Bail, Elie Charmette**

70C chemin du bail - 06 50 03 28 81 - *Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Saint-Cirgues-en-Montagne

**Confrérie de la Maoche**

*Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur la page facebook*

*Confrérie de la maoche - 06 59 84 16 34 - confrerie.maoche@gmail.com*



Saint-Cirgues-en-Montagne

**La Tradition ardéchoise**

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



## Saint-Cirgues-en-Montagne

### Le Petit St Cirguois

Place du Breuil - 06 33 31 16 65 - *Mousserons, cèpes*



## 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*



## 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*



## 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*



## 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*



## Saint-Etienne-de-Fontbellon

### Centre E. Leclerc

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



## Saint-Etienne-de-Fontbellon

### Boulangerie Roumanet

La Chapelette - 04 75 35 16 04



## Saint-Etienne-de-Fontbellon

### ES Vinaigrerie

440 chemin de la Fare - 06 26 84 64 32 - *Vinaigres*



## Saint-Etienne-de-Serre

### La Ferme de Pisse Renard

1195 chemin de Pisse Renard - 04 75 64 54 88 - *Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## Saint-Etienne-de-Serre

### Ferme du paradis

Chemin de Pisse Renard - Tazuc - 06 71 11 00 14 - *Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## 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*



## Saint-Genest-Lachamp

### Ferme des Ducs, Perron

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



## 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*



## Saint-Jean-Chambre

### EARL La Forêt du Puy

156 route du Puy - 04 75 58 09 96 - *Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## Saint-Jean-Chambre

### Gaec de Samarie

315 route du Perrier - 04 75 55 41 05 - *Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## Saint-Jean-Chambre

### EARL Pouchon, Vergnon

359 chemin de Pouchon - 04 75 58 02 95 - *Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## 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*



## Saint-Jean-de-Muzols

### Earl de Beauvoir

1040 chemin de beauvoir - 06 89 76 86 69

*Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



## 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*



## Saint-Jeure-d'Andaure

### La Chèvre d'Andaure

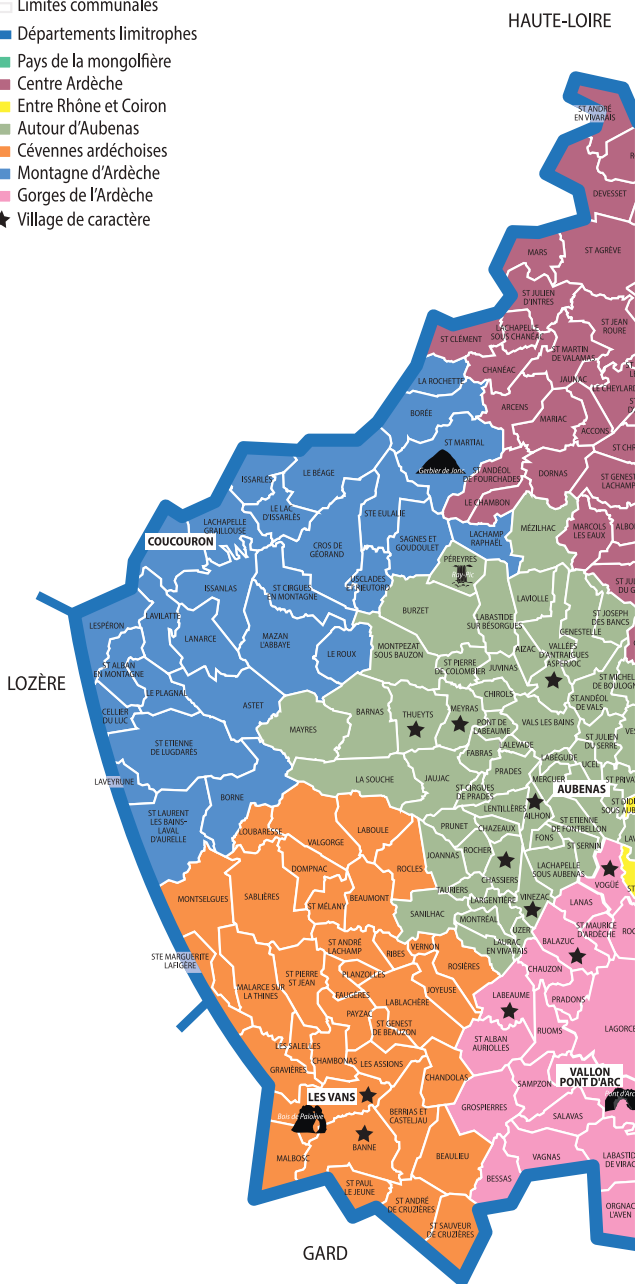
1015 route de Labâtie - Le Serre - 06 95 54 43 48

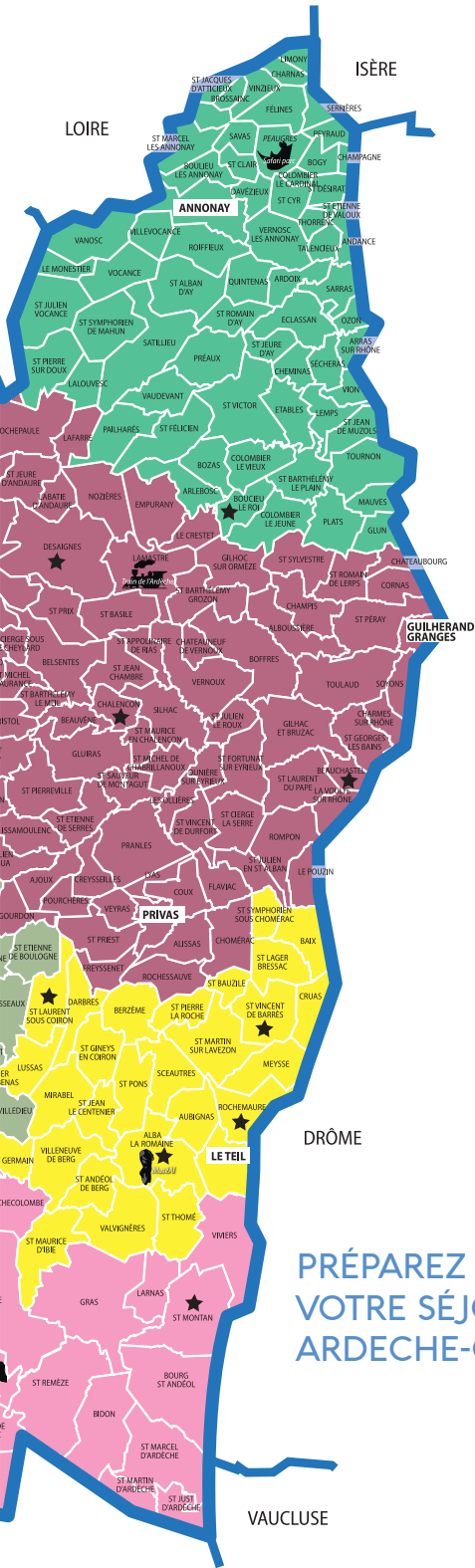
*Visite libre à la ferme, magasin et possibilité d'assister à la traite de mars à novembre les soirs de 17h à 18h30. Fermé le dimanche.*

*Visite guidée en juillet et août (inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - Fromages de chèvre*




- 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





PRÉPAREZ  
VOTRE SÉJOUR SUR  
[ARDECHE-GUIDE.COM](http://ARDECHE-GUIDE.COM)

	<p><u><a href="#">Saint-Julien-en-Saint-Alban</a></u>  <b>Domaine de Blacher-Vinaigrierie pédagogique</b>  Blacher - 06 85 80 96 05 - Vinaigre</p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Julien-du-Serre</a></u>  <b>La biscuiterie paysanne</b>  1 chemin du Chaffnel - 07 84 52 59 97  <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Joseph-des-Bancs</a></u>  <b>Les Terres de la Croze</b>  704 route de la Croze - 07 85 31 25 09  <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Lager-Bressac</a></u>  <b>Le Chalet paysan</b>  Rond-Point de la Neuve Bressac - 06 77 66 82 07</p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Lager-Bressac</a></u>  <b>Joris Bernard</b>  Quartier Bressac - 20 ruelle de Bressac  <i>Châtaignes fraîches &amp; produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle</a></u>  <b>Les Ruchers du moulin</b>  Hubac - 06 83 81 65 28  <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle</a></u>  <b>La Ferme de Peyrou</b>  Pierre-Thibault &amp; Isabelle Louche  Laval d'Aurelle - 06 89 15 26 63  <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Marcel-d'Ardèche</a></u>  <b>Cellier des Gorges de l'Ardèche</b>  1405 route de la Gare - 04 75 04 66 83  <i>Vins IGP Ardèche, Vins Côtes du Rhône</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Martial</a></u>  <b>Salaisons Marion - SAS Saflor</b>  Le village - 04 75 29 13 34 - <i>Ouvert du lundi au samedi - Charcuteries</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Martin-sur-Lavezon</a></u>  <b>Ferme du moulin</b>  945 chemin du moulin - 06 98 31 31 28  <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
	<p><u><a href="#">Saint-Maurice-d'Ardèche</a></u>  <b>Boulangerie Michel</b>  Le Village - 04 75 37 70 66</p>	

<p><u>Saint-Michel-de-Chabrillanoux</u>  <b>L'Atelier végétal</b>  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>  <b>Ramène ta fraise</b>  593 impasse le pré de la pièce - La Grangette - 06 64 32 72 07  <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Montan</u>  <b>Pierre-Yves Berrier</b>  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>  <b>La Grange</b>  129 avenue du Gross Umstadt - 04 75 57 49 66 - <i>Fruits, légumes et fromages, viandes, œufs, charcuterie, confiture, vins</i></p>	 
<p><u>Saint-Péray</u>  <b>Pâtisserie Mounier</b>  85 rue de la République - 04 75 40 30 10</p>	
<p><u>Saint-Péray</u>  <b>Michel Gamon Traiteur</b>  Rue des entrepreneurs - 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>  <b>Antoine Chat</b>  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>  <b>GAEC Les Alrassets</b>  304 route des Alrasset - 04 75 39 46 39 - <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	 
<p><u>Saint-Pierreville</u>  <b>Castanaïs</b>  885 a route du Rastelayre Crameyrolles - 06 66 98 73 31  <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p><u>Saint-Pons</u>  <b>Gaec de la Selve</b>  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-Prix</u>  <b>Ferme de Boutonac</b>  740 chemin du basset - Boutonac - 06 95 32 07 83  <i>Châtaignes fraîches &amp; 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

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*





<p align="center"><u>Sainte-Eulalie</u></p> <p><b>Maison de site du Mont Gerbier de Jonc</b>  Départementale 378 - 06 77 37 16 69  <i>horaires sur <a href="http://www.gerbier-de-jonc.fr">www.gerbier-de-jonc.fr</a> - Point de vente</i></p>	 
<p align="center"><u>Sainte-Eulalie</u></p> <p><b>Charcuterie Rome</b>  Le village - 04 75 38 83 60 - <i>Charcuterie, salaisons</i></p>	
<p align="center"><u>Sainte-Eulalie</u></p> <p><b>Ferme de Bachasson</b>  Route du Gerbier-de-Jonc - 04 75 87 27 82 - <i>Sirops et apéritif</i></p>	 
<p align="center"><u>Sainte-Eulalie</u></p> <p><b>Terroir d'Ardèche</b>  route des sources - 06 88 60 38 51 - <i>Charcuterie</i></p>	
<p align="center"><u>Sarras</u></p> <p><b>Le Fournil Sarrassois</b>  7 Place Bochirol - 04 75 23 08 79</p>	 
<p align="center"><u>Satillieu</u></p> <p><b>La Chèvre Blanche</b>  655 Montée de La Garenne  <i>Ouvert du lundi au samedi de 17h à 19h de mars à octobre  et de 17h à 18h novembre et décembre - Fromages de chèvre</i></p>	  
<p align="center"><u>Satillieu</u></p> <p><b>Vivalavie, Vival</b>  Rue Centrale Quai Vinson - 04 75 34 95 52 - <i>Point de vente</i></p>	
<p align="center"><u>Satillieu</u></p> <p><b>Philippe Roux</b>  Rue centrale - 04 75 34 98 63</p>	
<p align="center"><u>Silhac</u></p> <p><b>Laurent Felix</b>  570 chemin du Haut Villard - 06 86 95 49 55  <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p align="center"><u>Silhac</u></p> <p><b>Vincent Hamel</b>  4308 route de Saint-Jean-Chambre - 06 71 04 11 63 - <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>	
<p align="center"><u>Silhac</u></p> <p><b>EARL Le jardin des cèdres, Luc Freydièr</b>  Quartier la Mûre - 06 76 96 47 18 - <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; produits transformés à base de Châtaignes d'Ardèche AOP</i></p>	
<p align="center"><u>Soyons</u></p> <p><b>Intermarché</b>  ZC les Freydières - 04 75 40 86 85 - <i>Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h et le dimanche de 8h30 à 13h. Point de vente</i></p>	

(La) Souche

**Confiterie de La Souche - Soppreg**

562 Chemin de la Chareyrade - 04 75 37 41 17

*Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*



Talencieux

**Brasserie des Sarments**

675 route de balais - 06 20 54 21 37 - Bières



(Le) Teil

**L'Arc Paysan**

1 chemin du dépôt - 06 34 23 16 25 - *Produits locaux (viande, légumes, fromage, miel, bière, vin ...) bios ou raisonnés*



(Le) Teil

**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 - *Charcuteries*



(Le) Teil

**Pâtisserie Viallet**

Espace entre Pont et Rhône - 04 75 49 10 64



Tournon-sur-Rhône

**Boulangerie La Manufacture**

25 avenue de Nîmes - 04 75 08 63 67



Tournon-sur-Rhône

**Boulangerie Saint-Sorny**

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



Tournon-sur-Rhône

**Entre deux champs**

343 chemin du marquis - 06 78 13 03 90

*Confitures, sirops et nectars de fruits rouges, sorbets pleins fruits*



Tournon-sur-Rhône

**Papilles d'Ardèche - Tomme en salade**

415 Avenue République - 04 75 60 13 14

*Tomme fraîche pasteurisée de chèvre et vache*

*Vente sur place le vendredi de 9h à 17h.*



Valgorge

**EARL La Ferme au château**

Chastanet, le château - 06 11 86 05 84

*Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP*




Vallées d'Antraigues-Asperjoc

**Corinne Lefort**

Hameau Chanteloube - 06 31 90 67 14

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



<p><u>Vallées d'Antraigues-Asperjoc</u>  <b>Reine des Basaltes, Ets Veyrenc</b>  Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - <i>Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - Eaux minérales</i></p>	
<p><u>Vallées d'Antraigues- Asperjoc</u>  <b>Les châtaigniers de Chanteloube</b>  Le Pré du Moulin - 06 82 83 61 76 - <i>Fruits, légumes, biscuits</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Boulangerie Alinessa</b>  13 bd Peschaire Alizon - 04 75 38 02 10</p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Brasserie du Pont d'Arc</b>  115 allée des cades - 07 82 08 77 23 - <i>Bières</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Domaine Le Grand Jardin</b>  20 chemin de la Clapouze - 04 75 37 72 08  <i>Ouvert toute l'année, caveau, épicerie, activités oenotouristiques, consulter le site internet pour les horaires - Point de vente, boutique en ligne</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Mas de la France</b>  La France, 906 route du Pont d'Arc – 06 80 03 31 38 - <i>Asperges</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Domaine du Colombier</b>  1181 route de Ruoms - 04 75 88 37 50  <i>De Pâques à Octobre: du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. D'octobre à Pâques : sur RDV - Vigneron Indépendant, IGP Ardèche, visites et activités à réserver par téléphone ou sur internet.</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Dupré vins d'Ardèche</b>  297 allée des cades - 09 66 95 85 72 - <i>Vins IGP Ardèche</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche</b>  37 chemin de Peyrolet - 04 75 88 02 16  <i>Magasin ouvert toute l'année, proposant vente et dégustation gratuite de vin, et un coin épicerie locale. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h de novembre à mars. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 d'avril à juin et de septembre à octobre. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ainsi que le dimanche matin en juillet et août - Vins IGP Ardèche</i></p>	
<p><u>Vallon-Pont-d'Arc</u>  <b>Nougaterie du Pont d'Arc</b>  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>	

## Vallon-Pont-d'Arc

### Domaine Walbaum

615 route des estrades - 04 75 88 01 70

Dégustations et expériences œnotouristiques - Ouvert tous les jours,  
consulter le site internet pour les horaires - Vins IGP Ardèche



## 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

### Laiterie Carrier

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

### Franck Jouffre

Le mas du Faux, route de Tesseaux - 06 28 03 25 76  
Châtaignes fraîches 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



<p align="center"><u>(Les) Vans</u></p> <p align="center"><b>Aux Fermes des Rayols</b> Route de Villefort - 04 75 94 00 93</p>		
<p align="center"><u>(Les) Vans</u></p> <p align="center"><b>Le Bois du moulin</b> 173 impasse de la voie romaine - 06 21 48 50 11 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>		
<p align="center"><u>(Le)s Vans</u></p> <p align="center"><b>Domaine du Bois de Belle</b> 506 route du Nozier, Thines - 04 75 36 94 85 <i>Châtaignes fraîches AOP &amp; Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>		
<p align="center"><u>(Le)s Vans</u></p> <p align="center"><b>Le petit âne bleu</b> 4806 route de Malbosc - Brahic - 04 75 37 27 98 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>		
<p align="center"><u>(Les) Vans</u></p> <p align="center"><b>Pâtisserie Alexandra</b> Place Léopold Ollier - 04 75 37 36 73 - <i>Pique-nique du boulanger</i></p>		
<p align="center"><u>Vernosc-lès-Annonay</u></p> <p align="center"><b>Concept Fruits</b> ZA les Prieaux - 1000 route de Bourg - 04 75 67 08 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i></p>		
<p align="center"><u>Vernoux-en-Vivarais</u></p> <p align="center"><b>Boulangerie Pâtisserie l'Atelier du Délice</b> 8 place de l'église - 04 75 58 14 80 - <i>Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h et le dimanche matin</i> <i>Délice Ardéchois® - Spécialité à la châtaigne</i></p>		
<p align="center"><u>Vernoux-en-Vivarais</u></p> <p align="center"><b>L'arbre à Pain</b> Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37</p>		
<p align="center"><u>Vesseaux</u></p> <p align="center"><b>L'Atelier Royal - Michel Ardail</b> Mas Boyer - Les Douces - 06 86 16 66 13 - <i>Miel</i></p>		
<p align="center"><u>Veyras</u></p> <p align="center"><b>La Cagette</b> 635 avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20</p>		
<p align="center"><u>Villeneuve-de-Berg</u></p> <p align="center"><b>La chèvre et le chou</b> Quartier Lansas - 04 75 88 75 34</p>		
<p align="center"><u>Villeneuve-de-Berg</u></p> <p align="center"><b>Pâtisserie Alonso</b> Route nationale - 04 75 94 81 55</p>		

## 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 Fournil de l'Auzon

5 rue de la gare - 04 75 37 02 03



## Vogüé

### Le Genêt d'Or

1020 route de Ruoms- 04 75 93 16 91

*Ouvert toute l'année de 9h30 à 12h30 et 14h à 19h. Juillet et août ouvert de 9h à 19h30 tous les jours sauf dimanche de 9h30 à 12h30.*

*Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous.*

*Nougats et point de vente (casiers automatiques)*



## (La) Voulte-sur-Rhône

### L'Escale Paysanne

5 route de Beauchastel - 04 75 61 41 86



## POINTS DE VENTE ITINÉRANTS

### Délices du terroir

07 70 18 19 68

*Épicerie itinérante (centre, nord Ardèche) de produits alimentaires et non alimentaires, locaux, de qualité et pour certains en vrac - La tournée de l'épicerie est à retrouver sur [www.delicesduterroir07.com](http://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

*La première épicerie ardéchoise de Lyon.*






*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h et le lundi 12 à 19h*




# OÙ RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?



## LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX









HIVER		
9 et 10 février	Festival La pure et dure autour de la purée	<u>Jaujac</u>
11 février	 Fête de la truffe de la St Valentin Marché de producteurs salle polyvalente et repas tout à la truffe à Ruoms, salle Rionis	<u>Ruoms</u>
22 février	 «Savez-vous planter les choux?» Réalisation de semis avec le Potager de Mandé	L'Arche des Métiers <u>Le Cheylard</u> 04 75 20 24 56
Février	 Saveurs de truffes et vins d'Ardèche	<u>Saint-Sernin</u> <u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> Infos réservation 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com
24 février	 Découverte des truffes et des vins IGP Ardèche	Néovinum <u>Ruoms</u> Réservation sur lesvinsardeche.com/ vinsardeche-truffe/
27 février	 Melli l'abeille	L'Arche des Métiers <u>Le Cheylard</u> 04 75 20 24 56

# PRINTEMPS

<p>En mars</p> 	<p>Marchés de la truffe d'hiver</p>	<p>Vendredi matin <b>Ruoms</b></p> <p>Samedi matin <b>Aubenas</b></p>
<p>2 mars</p> 	<p>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <b>Orgnac l'Aven</b></p> <p>Réservation sur <a href="http://orgnac.com">orgnac.com</a></p>
<p>7 mars</p> 	<p>Soirée dégustation vin et produit du terroir</p>	<p>Néovinum <b>Ruoms</b></p> <p>Réservation sur <a href="http://neovinum.fr">neovinum.fr</a></p>
<p>9 mars</p> 	<p>Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras</p>	<p><b>Le Béage</b></p>
<p>23 mars</p>   <p>© Auberge Les Murets</p>	<p>Fête du printemps</p> <p>Ouvert à tous, cet événement vous propose « une journée au jardin » pour partager ensemble les richesses qu'offre la nature. Causerie, dégustation en présence de producteurs, balade découverte et menu floral sur réservation.</p>	<p>Auberge Les Murets <b>Chandolas</b></p> <p>04 75 39 08 32 <a href="http://aubergelesmurets.com">aubergelesmurets.com</a></p>
<p>30 mars</p> 	<p>Chasse aux oeufs dans le jardin de la biodiversité</p>	<p>Néovinum <b>Ruoms</b></p> <p>Réservation sur <a href="http://neovinum.fr">neovinum.fr</a></p>
<p>6 avril</p> 	<p>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <b>Orgnac l'Aven</b></p> <p>Réservation sur <a href="http://orgnac.com">orgnac.com</a></p>
<p>Du 1<sup>er</sup> avril au 13 novembre</p>   <p>© E Perrin</p>	<p>La Visite épicurienne</p> <p>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 <a href="http://www.grotte-ardeche.com">www.grotte-ardeche.com</a></p>	<p>Grotte Saint-Marcel <b>Bidon</b></p> <p>04 75 04 38 07 <a href="http://grotte-ardeche.com">grotte-ardeche.com</a></p>






<p>Du 2 avril au 30 juin</p> 	<p><b>Dégustation de produits à la châtaigne</b> le jeudi à 15h (Nb places limitées, réservation obligatoire)</p>	<p>Castanea <b>Joyeuse</b></p>
<p>17 avril</p> 	<p><b>Animation Happy Pâques</b></p>	<p>Arche des métiers <b>Le Cheylard</b></p>
<p>17 avril</p> 	<p><b>Découverte du domaine Terra Noé et observation des étoiles</b></p>	<p>Terra Noé <b>Rochecolombe</b> réservation sur terra-noe.com</p>
<p>Du samedi 27 au dimanche 28 avril De 9h à 19h</p>  	<p><b>De Ferme en Ferme®</b> En cette 25e édition, 55 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.</p>	<p><b>Sur tout le département</b> 04 75 85 05 04 www. defermeenferme. com/departement -07-ardeche</p>
<p>Mai</p>  	<p><b>Mois de Mai, mois du Vivarais</b> Pendant un mois, les producteurs d'AOP Côtes du Vivarais vous proposent de venir à leur rencontre pour découvrir cette appellation et son vignoble situé de part et d'autre des Gorges de l'Ardèche. Dégustation, soirée, anima- tions dans les vignes, un programme complet pour tout savoir sur cette appellation ardéchoise.</p>	<p><b>Sud Ardèche</b> 04 75 89 04 86 lesvinsdardeche.com</p>
<p>Du 1<sup>er</sup> au 31 mai</p>	<p><b>Les accords Mai &amp; vins,</b> animations des labellisés Vignobles &amp; Découvertes</p>	<p>Autour de <b>Tournon- sur-Rhône</b></p>
<p>4 mai</p> 	<p><b>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</b></p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <b>Orgnac l'Aven</b></p>
<p>16 mai</p>	<p><b>Fête et repas de la fleur</b></p>	<p><b>Saint-Laurent les-Bains Laval-d'Aurelle</b> 04 66 46 69 94</p>

<p>18 et 19 mai</p>	<p>Foire aux fromages</p>	<p><u>Prades</u></p>
<p>25 mai</p>   <p>© Néovinum</p>	<p><b>Journée portes ouvertes</b></p> <p>Venez découvrir la nouvelle scénographie de notre oenoparcours. Ce parcours-spectacle audiovisuel et ludique vous emmènera survoler notre vignoble, vous plongera au cœur des secrets de nos vins et mettra tous vos sens en éveil dans notre salle papille et notre jardin de la biodiversité.</p> <p>Toute la journée le parcours sera gratuit et vous pourrez également profiter des initiations à la dégustation pour petits et grands.</p> <p>Soirée festive de clôture à Vinezac</p>	<p>Néovinum <u>Ruoms</u> Réservation sur <a href="http://neovinum.fr">neovinum.fr</a></p>
<p>du 24 mai à août Les vendredis matins</p> 	<p><b>Marchés de la truffe d'été</b></p>	<p>Allée de la gare <u>Ruoms</u></p>
<p>28 mai</p>	<p><b>Fête de la vigne et du vin, randonnée gourmande</b></p>	<p>Terra Noé <u>Rochecolombe</u> réservation sur <a href="http://terra-noe.com">terra-noe.com</a></p>
<p>1<sup>er</sup> juin</p> 	<p><b>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</b></p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u></p>
<p>1<sup>er</sup> et 2 juin</p>  	<p><b>Fête du Fin Gras du Mézenc</b></p> <p>Samedi 1<sup>er</sup> juin à Chaudeyrolles : ouverture de la fête, animations et dimanche 2 juin à Présailles : marché des producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses.</p>	<p><u>Chaudeyrolles (43)</u>  <u>Présailles (43)</u></p>
<p>8 juin</p>  	<p><b>Le Rallye de la Gastronomie</b></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><u>En Drôme Ardèche</u> <a href="http://rallyedelagastronomie.fr">rallyedelagastronomie.fr</a></p>

<p>15 et 16 juin</p> 	<p><b>Quilles</b> Le Festival des Vins Vivants, réunit 15 vigneron-ne-s ardéchois-e-s et 15 vigneron-ne-s venu-e-s d'ailleurs. Un week-end pour déguster sous les arbres et au bord de la rivière. Restaurant éphémère, food trucks et musique.</p>	<p>Camping de la Surre <b>Chambonas</b> Infos quillesfestival.com</p>
<p>19 juin</p> 	<p><b>Soirée concert</b></p>	<p>Terra Noé <b>Rochecolombe</b> réservation sur terra-noe.com</p>

<h2>ÉTÉ</h2>		
<p>Tous les mardis de l'été</p> 	<p><b>Balade Gourmande</b> Visite guidée du vignoble et du chai par le vigneron mêlant dégustation des cuvées et accords avec des fromages.</p>	<p>Château des Lèbres <b>Banne</b> 04 75 36 34 14 chateaudeslebres.com</p>
<p>21 juin</p> 	<p><b>Fête de la musique</b> Repas-concert chaleureux pour célébrer l'arrivée de l'été.</p>	<p>Auberge Les Murets <b>Chandolas</b> 04 75 39 08 32 aubergelesmurets.com</p>
<p>28 juin</p> 	<p><b>Atelier dégustation À la découverte du Fin gras du Mézenc</b></p>	<p>Néovinum <b>Ruoms</b> Réservation sur neovinum.fr</p>
<p>juillet- août (les jeudis)</p>	<p><b>Les Balades plantes comestibles</b> avec Françoise Kunstmann les jeudis de l'été à 9h30.</p>	<p><b>Lalouvesc</b> RDV Office de tourisme Ardèche Grand Air</p>
<p>7 juillet</p> 	<p><b>Fête de la truffe d'été</b></p>	<p><b>Ruoms</b></p>
<p>17 juillet</p>  	<p><b>Couleurs châtaignes</b> 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 <b>Veyras</b> OT Ardèche Buissonnière, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche- buissonniere.fr</p>

<p><b>Juillet - août</b> Tous les mardis et jeudis à 18 h 30</p> 	<p><b>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</b> 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 <a href="http://www.orgnac.com">www.orgnac.com</a></p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <b>Orgnac l'Aven</b></p>
<p><b>En juillet et août</b> Tous les lundi mardi mercredi</p> 	<p><b>Soirées vinovélo</b> Randonnées commentées et brunch vigneron</p>	<p>Terra Noé <b>Roche-colombe</b> réservation sur <a href="http://terra-noe.com">terra-noe.com</a></p>
<p><b>En juillet et août</b></p> 	<p><b>Les Estivales Ardèche Hautes Vallées</b> Visites commentées à 11h30, 15h30 et 17h du lundi au samedi. Sur rdv en dehors de ces horaires.</p>	<p>La Ferme du châtaignier <b>Lamastre</b> 04 75 06 30 19</p>
<p><b>En juillet et août</b></p> 	<p><b>Mardi vigneron</b> Dégustation de vins de la cave en accord avec des produits de l'épicerie locale et en présence de coopérateurs de la cave</p>	<p>Les Chais du Pont d'Arc <b>Vallon-Pont- d'Arc</b> 04 75 88 02 16</p>
<p><b>Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août (sauf 15/08)</b> Les mardis et jeudis à 11h</p> 	<p><b>Dégustation à Castanea</b> Avis aux gourmets, savourez votre visite ! Dégustation de produits à la châtaigne sélectionnés pour vous. Nombre de places limitées Réservation obligatoire</p>	<p>Castanea <b>Joyeuse</b> 04 75 39 90 66 <a href="http://castanea-ardeche.com">castanea-ardeche.com</a></p>



<p><b>16 juillet</b></p>  	<p><b>Melli l'abeille vous fait visiter sa ruche !</b></p> <p>Entrez dans le monde fascinant des abeilles : alvéoles, larves, nymphes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez les 7 métiers de l'abeille, sa croissance, son mode de vie et terminer par une dégustation de miel et la fabrication d'une bougie à remporter !</p> <p>Chacun repart avec sa réalisation</p> <p>- A partir de 6 ans - 5,50€ / enfant - 14h30-16h - 1h30 environ</p>	<p>Arche des métiers <b>Le Cheylard</b> 04 75 20 24 56</p>
<p><b>17 juillet</b></p> 	<p><b>Accord fromage de chèvre et vins</b></p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Ornac <b>Ornac l'Aven</b> Réservation sur <a href="http://neovinum.fr">neovinum.fr</a></p>
<p><b>Les jeudis 18, 25 juillet, 1<sup>er</sup>, 8, 15 et 22 août</b></p>   <p>© Château des Lèbres</p>	<p><b>Balade nocturne</b></p> <p>A 21h30, vivez une expérience inédite ! Balade nocturne dans les vignes à la lampe à pétrole autour des mythes &amp; légendes, dégustation gourmande dans les caves du château éclairées à la chandelle (16 €/pers. 8 €/+ de 12 ans. gratuit - de 12 ans. Sur résa)</p>	<p>Château des Lèbres <b>Banne</b> 04 75 36 34 14 <a href="http://chateaudeslebres.com">chateaudeslebres.com</a></p>
<p><b>24 juillet</b></p> 	<p><b>Dégustation gourmande au caveau</b></p>	<p>Néovinum <b>Ruoms</b> Réservation sur <a href="http://neovinum.fr">neovinum.fr</a></p>
<p><b>28 juillet</b></p>	<p><b>Fête de la myrtille</b></p>	<p><b>Péreyres</b></p>
<p><b>3 août</b></p>	<p><b>Marché de la myrtille</b></p>	<p><b>Mézilhac</b></p>
<p><b>4 août</b></p>	<p><b>Fête de la chèvre et du Caillé Doux</b></p>	<p><b>Saint-Félicien</b></p>

<p><b>4 août</b></p> 	<p><b>Fête de l'agriculture de l'Ardèche</b></p> <p>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.</p> <p>Entrée gratuite</p>	<p><b>Lagorce</b></p> <p>Facebook : @ja07ardeche</p>
<p><b>7 août</b></p> 	<p><b>Couleurs châtaignes</b></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</p> <p><b>Veyras</b> OT Ardèche Buissonnière, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche-buissonniere.fr</p>
<p><b>11 août</b></p>	<p><b>Fête des chevaux de trait</b></p> <p>Concours d'élevage des pouliches, poulinières et étalons, balades en calèche, démonstration de maréchalerie, exposition de matériel agricole et marché de producteurs et d'artisans locaux.</p>	<p>Domaine du Pradel <b>Mirabel</b></p>
<p><b>14 août</b></p>	<p><b>Foire agricole</b></p>	<p><b>Saint Etienne de Lugdarès</b></p> <p>04 66 46 69 94</p>
<p><b>29 août</b></p> 	<p><b>Melli l'abeille vous fait visiter sa ruche !</b></p> <p>Entrez dans le monde fascinant des abeilles : alvéoles, larves, nymphes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez les 7 métiers de l'abeille, sa croissance, son mode de vie et terminer par une dégustation de miel et la fabrication d'une bougie à remporter !</p> <p>Chacun repart avec sa réalisation</p> <p>- A partir de 6 ans - 5,50€ / enfant - 14h30-16h - 1h30 environ</p>	<p>Arche des métiers <b>Le Cheylard</b></p> <p>04 75 20 24 56</p>

<p>29 août</p>	<p>Foire à l'oignon</p>	<p><u>Tournon-sur-Rhône</u></p>
<p>7 septembre</p> 	<p>Visite œnologique à l'Aven d'Orgnac</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u></p>
<p>13, 14, 15 septembre</p> 	<p><b>Valence en Gastronomie Festival</b>      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 !</p>	<p><u>Valence</u>      04 75 44 90 40      valencegastronomiefestival.fr</p>
<p>21 septembre à 11h</p> 	<p>Visite du chai de production</p>	<p>Néovinum <u>Ruoms</u>      Gratuit réservation sur neovinum.fr</p>
<p>21 septembre à 17h</p> 	<p>Accord vin et fromage de chèvre</p>	<p>Néovinum <u>Ruoms</u>      Réservation sur neovinum.fr</p>

## AUTOMNE



<p>22 septembre</p>  	<p><b>Salon de l'agriculture ardéchoise</b>      Vitrine de toutes les filières de productions, savoir-faire et qualité ardéchois avec et par les agriculteurs ; dégustations de produits locaux, village des partenaires et marché de producteurs. Nouveauté 2024, concours de vaches laitières qui réunira les plus beaux spécimens du département.</p>	<p>Parc du Pradon <u>Lamastre</u></p>
--	---	---

<p>28 septembre</p>  <p>© OSTV</p>	<p><b>Marché des créateurs et des producteurs</b></p> <p>Dans le magnifique parc thermal de Neyrac-les-Bains (Meyras), venez rencontrer des producteurs et des créateurs 100 % locaux. Entrée libre.</p>	<p><b><u>Neyrac-les-Bains</u></b></p> <p>04 75 36 46 26 sourcesvolcans.com</p>
<p>29 septembre</p>	<p><b>Train de la gourmandise</b></p>	<p><b><u>Lamastre</u></b></p>
<p>En octobre</p>	<p><b>L'Automnal gourmand</b></p> <p>Le grand rendez-vous du goût entre Ardèche et Haute-Loire. Durant tout le mois d'octobre, des visites, animations, dégustations, ateliers et grandes fêtes aux saveurs d'automne vous attendent.</p> <p>Dégustez aussi les menus uniques préparés par les chefs restaurateurs autour de produits locaux. Vivez des expériences uniques autour de la gastronomie et des savoir-faire et partagez de délicieux moments !</p> <p>Régalez-vous avec l'Automnal gourmand : <a href="http://automnal-gourmand.fr">automnal-gourmand.fr</a></p>	<p><b><u>Entre Ardèche et Haute-Loire</u></b></p>
<p>5 octobre</p> 	<p><b>Fête de la maôche</b></p> <p>concours, repas, démonstration culinaire et marché de producteurs</p>	<p><b><u>Saint-Cirgues-Montagne</u></b></p>




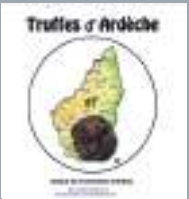
VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS  
[automnal-gourmand.fr](http://automnal-gourmand.fr)



<p><b>Du 12 octobre au 10 novembre</b></p>   <p>© PNRMA</p>	<p><b>Castagnades des Monts d'Ardèche</b></p> <p>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 : les savoir-faire textiles habitent les Castagnade</p>	<p><b>Sur le territoire du Parc</b></p> <p>04 75 36 38 60 castagnades.fr</p>
<p><b>13 octobre</b></p>	<p><b>Foire aux champignons</b></p>	<p><b>Saint-Cirgues- en-Montagne</b></p>
<p><b>17 octobre</b></p>	<p><b>Sortie des vins primeurs</b></p>	<p>Les Chais du Pont d'Arc <b>Vallon-Pont- d'Arc</b></p> <p>04 75 88 02 16</p>
<p><b>Vacances de la Toussaint les jeudis</b></p> 	<p><b>Dégustation à Castanea</b> à 15h (nombre places limitées, sur réservation)</p>	<p>Castanea <b>Joyeuse</b></p>
<p><b>20 octobre</b></p>	<p><b>Fête de la pomme et des fruits et légumes de saison</b></p>	<p><b>Prades</b></p>
<p><b>27 octobre</b></p>	<p><b>Fête de la Courge</b></p>	<p><b>Saint-Agrève</b></p>
<p><b>2 novembre</b></p>	<p><b>L'Automnal du champignon</b></p>	<p><b>Saint-André- en-Vivaraïs</b></p>
<p><b>Du 9 au 11 novembre</b></p>  <p>© Lucile Ortega</p>	<p><b>Les Gourmandises d'Ardèche</b></p> <p>Tout le week-end au cœur d'Annonay, les producteurs locaux et régionaux vous accueillent pour partager un moment convivial et savoureux, labellisé Vignobles et Découvertes. C'est l'incontournable pour préparer vos cadeaux de fin d'année.</p>	<p>Place des Cordeliers, <b>Annonay</b></p> <p>06 83 86 24 29 facebook.com/Gour- mandisesdardeche/</p>
<p><b>11 novembre</b></p>	<p><b>Fête de la patate</b></p>	<p><b>Thueyts</b></p>

<p>11 novembre</p> 	<p>Atelier assemblage dans la vinothèque de l'Aven d'Orgnac</p>	<p>Grand site de France de l'Aven d'Orgnac <u>Orgnac l'Aven</u></p>
<p>Du 22 novembre à mars</p> 	<p>Marché de la truffe d'hiver</p>	<p>Vendredi matin <u>Ruoms</u> Samedi matin <u>Aubenas</u> Dimanche matin <u>Vals-les-Bains</u></p>
<p>Fin novembre</p>	<p>Salon de la gastronomie ardéchoise</p>	<p><u>Le Teil</u> 04 75 49 63 20</p>
<p>7 et 8 décembre</p> 	<p>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</p>	<p><u>Saint-Jean-le-Centenier</u> 04 75 36 70 08 bugnes.com</p>
<p>7 décembre</p>   <p>© Château de la Selve</p>	<p>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.</p>	<p>Château de la Selve <u>Grospierrres</u> 04 75 93 02 55 laselve.com</p>

## HIVER 2024/2025

<p>22 décembre</p>  	<p>Fête de la truffe d'hiver, marché des producteurs</p>	<p>Avenue de la gare <u>Ruoms</u></p>
<p>2 février 2025</p>	<p>Foire de la Saint-Blaise</p>	<p><u>Meyras</u></p>

Ambassadeur

REJOIGNEZ LE CLUB !

Foud'Ardèche



Vous êtes un consommateur citoyen ?  
Vous souhaitez soutenir l'économie ardéchoise,  
participer au jury de dégustation de la marque Goûtez  
l'Ardèche ou rencontrer des professionnels engagés ?  
En rejoignant le club «Foud'Ardèche», vous vous  
engagez aux côtés de l'association Ardèche le goût  
pour défendre les produits, la gastronomie, le terroir et  
les paysages ardéchois.



Adhésion en ligne sur  
[ardèchelegoût.fr/club-foudardèche/](http://ardèchelegoût.fr/club-foudardèche/) ou



**Ardèche**  
LE GOÛT

# LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Tous les jours	Mont Gerbier-de-Jonc à Sainte-Eulalie (10h-18h d'avril à novembre, ouvert suivant météo)
Lundi	Rosières, Saint-Agrève, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Paul-le-Jeune, Vagnas <b>En saison estivale (le matin) :</b> Vogüé Gare <b>En saison estivale (le soir) :</b> Banne, Burzet, Berrias-et-Casteljau, Chauzon, Darbres, Laviolle
Mardi	Etables, Jaujac, Lamastre, Largentière, Les Ollières-sur-Eyrieux, Saint-Martial, Satillieu, Viviers <b>En saison estivale (le matin) :</b> Antraigues-sur-Volane, Labeaume, Sampzon <b>En saison estivale (le soir) :</b> Balazuc, Chambonas, Les Vans, Orgnac l'Aven, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Remèze, Thueyts, Vallon Pont d'Arc, Vals-les-Bains
Mercredi	Alba-la-Romaine, Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Cruas, Félines, Le Cheylard, Le Pouzin, Mariac, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Privat, Soyons, Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg <b>Marché Ici C Local :</b>  Joyeuse, Privas <b>En saison estivale (le matin) :</b> Saint-Martin-d'Ardèche <b>En saison estivale (le soir) :</b> Ailhon, Chandolas, Jaujac, Ruoms, Saint-Vincent de Barrès, Salavas, Vesseaux
Jeudi	Chomérac, Dunière-sur-Eyrieux, Lalouvesc, Laurac-en-Vivarais, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Peyraud, Quintenas, Rochemaure (reprise à partir d'avril), Saint-Alban d'Ay, Sainte-Eulalie, Saint-Jeure-d'Ay, Saint-Laurent-les-Bains (mars à novembre), Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Montan, Sarras, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais <b>En saison estivale (le matin) :</b> Albon-d'Ardèche, Berrias-et-Casteljau <b>En saison estivale (le soir) :</b> Chambonas, Dunière-sur-Eyrieux, Labastide-sur-Bésorgues, Loubaresse, Prunet, Rosières, Sablières, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Montan, Vinezac, Vogüé Village

Alboussière, Ardoix, Borée, Colombier-le-Jeune, Cruas, Davézieux, Eclassan, Guilherand-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Lussas, Ribes (mars à novembre), Ruoms, Saint-Félicien, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Victor, Serrières, Thueyts, Villevocrance, Vion, Vocance

**Marché Ici C Local :** 

Saint-Paul-le-Jeune

**En saison estivale (le matin) :**

Mars

**En saison estivale (le soir) :**

Chirols (mai à septembre), Lagorce, Planzolles, Ribes, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Lager-Bressac, Le Teil, Désaignes

Andance, Annonay, Aubenas, Boffres, Lamastre, Peaugres, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône, Lamastre, Valvignères

**Marché Ici C Local :** 

Privas, Les Vans

**En saison estivale (le matin) :**

Cros-de-Géorand

**En saison estivale (le soir) :**

Joannas

Alba-la-Romaine, Boulieu-lès-Annonay, Charmes-sur-Rhône, Gilhoc-sur-Ormèze, Lussas, Meysses, Quintenas, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Félicien, Saint-Pierreville, Saint-Privat, Vals-les-Bains, Vanosc (le 1<sup>er</sup> dimanche du mois)

**Marché Ici C Local :** 

Beaulieu, Lablachère

**En saison estivale (le matin) :**

Burzet, Coux, Devesset, Gilhoc-sur-Ormèze, Le-Lac-d'Issarlès, Malbosc, Payzac, Saint-Martial, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Mélany, Salavas (mi-mai à septembre), Sanilhac, Valgorge, Vernoux-en-Vivarais

**En saison estivale (le soir) :**

Beaumont, Joyeuse, Lachapelle-Grailhouse (1<sup>er</sup> dimanche du mois), Lanas, Valgorge

**Hors saison (le matin) :**

Saint-Julien-du-Serre (début novembre à fin mai)

Marchés du Plateau :

mars à juin (10h-12h) / juillet à août (18h-21h) / septembre à novembre (10h-12h)

• Saint-Remèze (1<sup>er</sup> dimanche du mois)

• Larnas (2<sup>e</sup> dimanche du mois)

• Bidon (3<sup>e</sup> dimanche)

• Gras / St Vincent de Gras

(4<sup>e</sup> dimanche, village ou hameau en alternance)

# LIEUX DE VISITES ET AUTRES MUSÉES GOURMANDS



Dans un musée sélectionné ou chez un producteur « Les étapes savoureuses d'Ardèche<sup>®</sup> » 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<sup>®</sup>



© La Ferme des abeilles



## La Ferme des abeilles Lagorce

390 chemin de Lecessas - Domaine de Gourguet  
06 86 72 45 11

*Elodie et Nicolas vous accueillent dans un mas authentique au coeur de l'Ardèche méridionale. Visites guidées de l'exploitation apicole, baptêmes d'apiculture (à partir de 7 ans) et accès à l'exposition «Le génie des abeilles» vous sont proposés de mai à août. Visites et baptêmes sur réservation. Accès libre et gratuit à l'exposition.*



© Château de la Selve



## Balades dans les vignes au château de la Selve Grospièrres

3120 route d'Alès - 04 75 93 02 55

*Deux circuits (30 et 50 minutes) vous permettent de déambuler dans les vignes et de trouver ssette. de nombreuses informations sur les bornes qui ponctueront votre parcours. Chemins facile d'accès pour les enfants.  
[www.laselve.com](http://www.laselve.com)*



© ES vinaigrierie



## Visite de la vinaigrierie et atelier moutarde Saint-Etienne-de-Fontbellon

ES vinaigrierie

*Toute l'année, visite gratuite de la vinaigrierie (sur rendez-vous au 06 26 84 64 32) et ateliers moutarde (contact Office de tourisme Aubenas Vals au 04 75 89 02 03) à partir du printemps.*



© Grotte Saint Marcel



## Flânerie gourmande chez Marron châtaigne Laboule

607 route de Monteil - 06 68 39 86 47

*De la récolte à la conception, immersion à travers un sentier aménagé au cœur d'une châtaigneraie centenaire, dans un décor typiquement cévenol. Pour compléter l'expérience, vous serez invité à déguster les produits sur place. Visites de Pâques à Toussaint, sur réservation.*



© Elevage du Serre



## Les coulisses de la chèvrerie Ribes

Elevage du Serre

577 route du Serre - 06 33 33 28 96

*Laurent, Sylvain et Denis vous font visiter les coulisses de la chèvrerie de l'Élevage du Serre. De l'élevage caprin aux Picodons AOP et autres fromages, pour finir par la dégustation et l'espace boutique pour les épcuriens ! Visite sur réservation.*



© Michel Grange



## Visite commentée de la châtaigneraie Lamastre

La Ferme du Châtaignier

Le Roux - 04 75 06 30 19

*Découvrez la ferme à travers une visite guidée de la châtaigneraie et de l'atelier de transformation. Apprenez-en plus sur la culture de la châtaigne et sur les différentes façons de transformer ce fruit emblématique de l'Ardèche (confitures bio, châtaignes glacées, biscuits à la châtaigne... ). Du lundi au samedi en juillet et août*



© Le Car foud'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*



© Mas d'Intras



## 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](http://masdintras.fr) ou par téléphone 04 75 52 75 36.*



© Claude Fougeirol



## L'Arche des Métiers Le Cheylard

Place des Tanneurs - 04 75 20 24 56

*Bienvenue dans cette cité des sciences au cœur de l'Ardèche ! Implantée dans une ancienne tannerie au Cheylard, L'Arche des Métiers propose des expositions, des conférences et des animations scientifiques pour tous les publics.*



© 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.*



© Grotte Saint-Marcel



## Grotte Saint-Marcel Bidon

2759 route des gorges - 04 75 04 38 07

*Spéléoenologie® 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](http://www.grotte-ardeche.com)*







## Castanea - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche

### Joyeuse

2 parvis de l'église - 04 75 39 90 66

*La châtaigne, un fruit emblématique : au fil de 5 espaces, regardez se dessiner sa longue et belle histoire avec les Ardéchois. Castanea, c'est aussi un parcours de visite ludique et vivant pour petits et grands : visite sensorielle en famille, livrets de jeux... Mais aussi un espace de découverte gourmand : un tube de crème de châtaigne offert avec chaque entrée payante, des dégustations (1 à 2 fois par semaine), une boutique locale avec plus de 100 produits à la châtaigne. Nombre de places limitées. Réservation obligatoire*  
[www.castanea-ardeche.com](http://www.castanea-ardeche.com)

© Raphaël Pellet



## Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon

### Planzolles

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

*Vingt producteurs fermiers et affineurs de fromage de chèvre et Picodon AOP vous ouvrent les portes sur leur savoir-faire, de l'herbe à l'assiette. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 7h30 à 13h30, le samedi de 7h30 à 12h30, fermé le dimanche.*

© Terra Cabra



## Aven d'Orgnac Grand site de France

### Orgnac l'Aven

04 75 38 65 10

*Le vin y vieillit et s'y déguste dans la vithèque aménagée à 50 m sous terre... A l'aven d'Orgnac, Grand site de France, vos sens, tous vos sens sont en éveil ! Sous terre en visite œnologique, sur terre en rando archéogourmande, et bien sûr à la découverte du quotidien de nos ancêtres et des merveilleuses concrétions élaborées au fil des ans dans la grotte par dame nature ! Cerise sur l'Aven (!)... Une boutique des producteurs locaux vous accueille sur place pour apaiser une petite faim ou faire vos courses du jour !*

© Rémi Flament





## 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 ! Nouvelle scénographie pour 2024 !*

© Néovinum



## 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<sup>e</sup>, jardin des figuiers, enquêtes pour les enfants pendant la visite, un verre de sirop de figue offert.*

© Mas Daudet



## Atelier œnodécouverte Vallon-Pont-d'Arc

Domaine le Grand Jardin - 04 75 37 72 08

*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. 19,50 €/pers. Sur réservation avec un minimum de 4 participants. Possible en anglais*

© Domaine du Grand Jardin



# 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.*

## 4 bistrots, 4 villages, 4 randos

De la rando  
à l'assiette  
En quelques pas !

Crapahutez autour des villages de Malbosq, Payzac, Planzolles et Ribes avant de mettre les pieds sous la table dans un Bistrot de Pays®

CEVENNES  
d'ARDÈCHE

[cevennes-ardèche.com](http://cevennes-ardèche.com)





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

\* We only choose the best

Pour déguster un pique-nique 100% local :  
[www.goutezlardeche.fr/pique-nique/](http://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](http://www.mangerbouger.fr)

**Ardèche**  
18 0007

LES VILLES DE  
L'ARDECHE

**Ardèche**  
LE DÉPARTEMENT

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**Centre du développement agroalimentaire - Ardèche le goût**

Pôle de Bésignoles, 6 route des mines - 07000 Privas

04 75 66 97 50 - [contact@ardechelegout.fr](mailto: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 : Goutez 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 :



# Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers,  
professionnels & entreprises,  
associations & collectivités



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

**Plus d'informations**  
**Tél : 04 75 64 63 63**  
**[www.mutualia.fr](http://www.mutualia.fr)**



*Entre nous, c'est humain*

**Recette du chef  
Florian Descours,  
la Bòria à Veyras**

© Antoine Bravar

## L'ŒUF DE LA FERME SERVI MOLLET, NOTRE JAMBON CRU ET CÉBETTE D'ÉMILIE

**Pour 4 personnes :**

**1 botte de cébette**

**1 gousse d'ail**

**2 tranches épaisses de jambon cru**

**+ le talon**

**150g d'agar agar**

**4 œufs bien frais**

- Tailler la botte de cébette en fines lamelles
- Tailler les tranches épaisses de jambon cru en dés
- Faire suer la cébette puis ajouter le jambon cru puis la gousse d'ail haché
- Avec le talon du jambon cru, l'oignon, l'ail et 300g d'eau réaliser un bouillon
- Filtrer le bouillon puis le coller avec l'agar agar
- Pocher les œufs dans une eau frémissante
- Dresser la cébette, jambon au fond de l'assiette, puis l'œuf et terminer par un disque de gelée de jambon cru
- Décorer avec quelques fleurs comestibles du jardin !

*Le mot du chef :*

*«Les maisons précédentes comme Maison Pic, le Vallon de Valrugues, Le Lion d'Or, La Chaumière... m'ont apporté la technique, le savoir-faire et l'amour du travail bien fait. À la Bòria, avec ma compagne Marine, nous avons pu susciter un état d'esprit et un amour du produit de MON terroir. Le mélange de mes envies et des produits de mes producteurs donne des cartes personnelles et identitaires. Un mot d'ordre aujourd'hui : faire ce que j'aime en collaboration avec des femmes et des hommes qui aiment leur travail et qui le font bien, tout près de chez moi.»*





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](http://www.lesetapessavoureuses.fr)

