

Miam 2026 miam*



Betterave des îles Féray,
chèvre frais, sapin et
truite marinée par
Florian Descours,
la Bòria

**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 savours.*

* Yum yum



ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDECHE



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
«mystère».



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



SOMMAIRE

Retrouvez notre carte en p. 9

- Comprendre **les logos** p. 4
- Où **manger** local et de qualité ? p. 10
- Où **déguster** une glace de qualité ? p. 14
- 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)
- **Les marchés** hebdomadaires p. 41
- **Les visites et les musées** gourmands p. 42

LE MIAM MIAM, C'EST AUSSI EN LIGNE !

Pour retrouver les restaurants
Goûtez l'Ardèche,
c'est ici :



Vous cherchez un pique-nique
local et de qualité ?
Suivez le guide :



Vous souhaitez acheter les
produits Goûtez l'Ardèche,
retrouvez-les en ligne :



Centre du développement de l'Ardèche **Ardèche le goût**

Pôle de Bésignoles, 6 route des mines - 07000 Privas
04 75 66 97 50 - contact@ardechelegout.fr

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

Vous souhaitez devenir
ambassadeur Foud'Ardèche,
suivez le code



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.

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

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



Document financé par : **Ardèche**
LE DÉPARTEMENT

COMPRENDRE LES LOGOS



DÉMARCHES LOCALES



www.goutezlardeche.fr

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 750 produits, une quarantaine de restaurants et traiteurs, une vingtaine de pique-niques/grignotage et une trentaine de 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.

Taste of Ardeche® We choose the best!

The trademark **Taste of Ardeche®** is a quality reference point for consumers, enabling them to find the best possible products without difficulty:

- Products made in Ardeche with raw materials sourced locally
- Chefs and other professionals creating menus, dishes or picnics made up of 80% Ardeche products
- Points of sale offering a varied range of local products
- Flavour guaranteed by tasting panels and 'mystery shopper' visits
- Quality charters verified by an external organisation



Pique-nique Goûtez l'Ardèche : Pour déguster un pique-nique 100 % local suivez le logo ! Élaboré avec des matières premières locales et de saison, il contient des produits ardéchois de qualité et sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®. Il est proposé dans des emballages biodégradables ou recyclables et est préparé par un professionnel local : artisan, commerçant, producteur, restaurateur ou traiteur.



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 Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie 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.

COMPRENDRE LES LOGOS



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



Agriculture biologique : 32,6 % des fermes du département engagées en agriculture biologique : l'Ardèche est le 12^e département Bio de France avec 1 216 exploitations bio (chiffres 2023).



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.



4 IGP vins : IGP Ardèche et mention Côteaux de l'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).



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

Chaque bouchée raconte une histoire en SOURCES & VOLCANS

Marchés, restaurants authentiques, visites du goût & boutiques gourmandes....

COMPRENDRE LES LOGOS



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



Bienvenue à la Ferme® en Ardèche !

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

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



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



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

 @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



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.

COMPRENDRE LES LOGOS



www.lesvinsdardeche.com 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 bistrotiéristes indépendants - restaurants, commerces multiservices - situés dans des territoires ruraux. NOTRE PHILOSOPHIE EST UN TRIPLE OUI !

Oui, à la singularité des bistrotiers 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



Marque Valeurs Parc

La marque « Valeurs Parc » est une marque nationale de la fédération des Parcs naturels régionaux de France et déclinée localement dans les Monts d'Ardèche. Elle certifie la qualité de l'accueil, le lien au territoire, la valorisation des produits locaux, l'intégration dans le paysage et la préservation de l'environnement. . .

Les « Marqués Parc » sont les ambassadeurs du Parc et vous entraîneront dans la passion de leurs métiers et de leur territoire.

En privilégiant ces entreprises, le consommateur participe à la vie du territoire dans lequel il vit ou qu'il visite.



Accueil vélo

Accueil Vélo est une marque nationale qui labellise des services adaptés aux touristes à vélo en France. Elle permet aux cyclistes de choisir des prestataires qui répondent à leurs besoins spécifiques. Elle porte des valeurs de rencontres et de réassurance, garantissant une expérience de voyage ou de séjour à vélo fluide et agréable.

En Ardèche ce sont plus de 250 prestataires qui ont rejoint le réseau national.

LÉGENDE DES PICTOS



Baguette ardéchoise



Bienvenue à la ferme®



Bistrot de Pays®



Châtaigne d'Ardèche AOP



CIVAM / De Ferme en Ferme®



Goûtez l'Ardèche®



Les étapes savoureuses d'Ardèche®



Les restaurants étoilés en 2025



Étoile verte Michelin en 2025



Logis® d'Ardèche



Lou Pissadou



Marque Valeurs du Parc®



Pass Ardèche



Pique-nique Goûtez l'Ardèche®



Point de vente collectif,
groupe de producteurs



Produits issus de
l'agriculture biologique



Vignobles & Découvertes



Accueil vélo

DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

CULTIVONS LE LOCAL

**Notre Projet Alimentaire Territorial accompagne les agriculteurs,
valorise les filières locales et renforce les circuits courts.**

Découvrez nos actions, nos producteurs et nos engagements sur :
www.merveillous-agri.fr



1

2

3

4

5

6

7

PRÉPAREZ VOTRE SÉJOUR SUR ARDECHE-GUIDE.COM

A

B

C

D

E

F

G

H

I

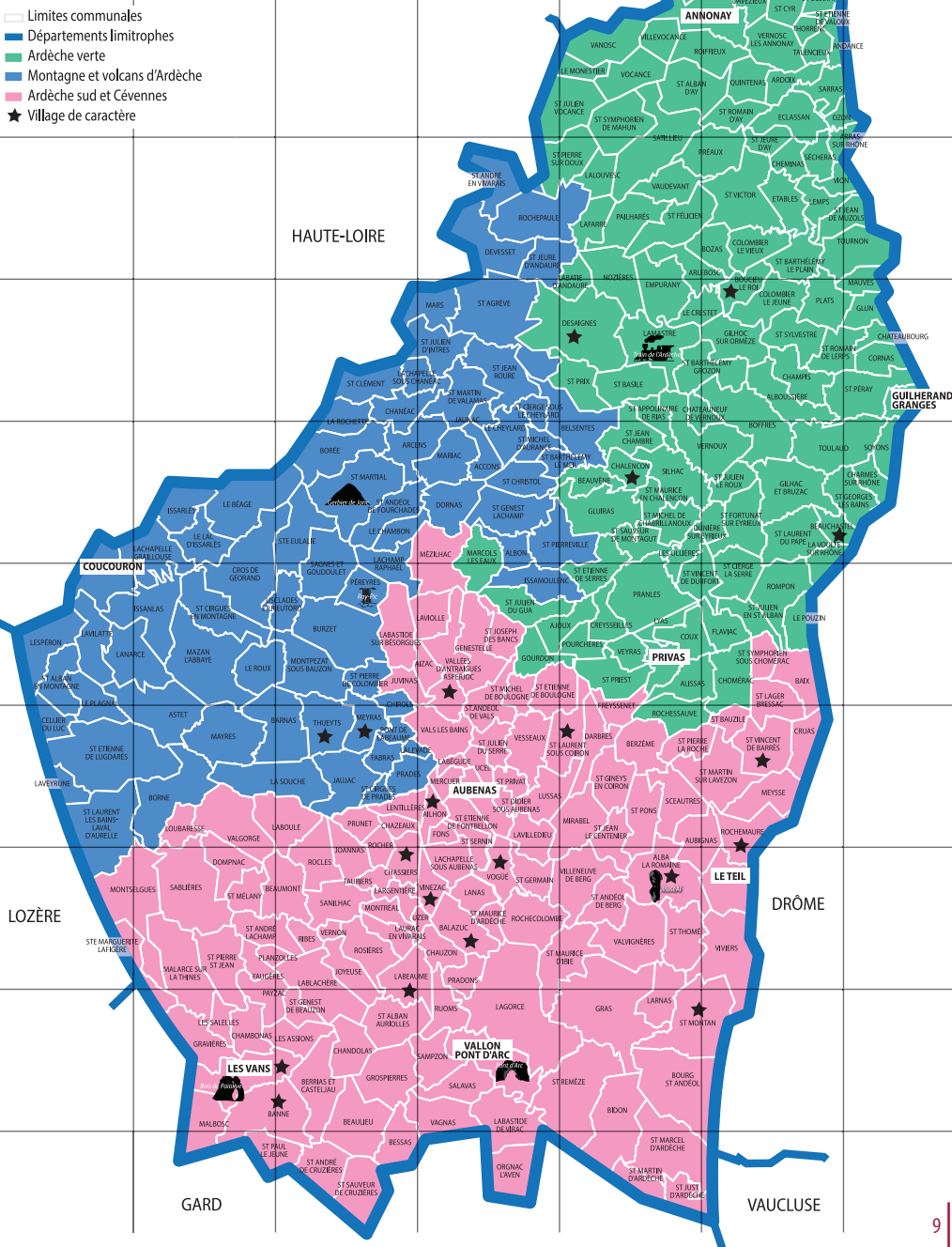
J

- Limites communales
- Départements limitrophes
- Ardèche verte
- Montagne et volcans d'Ardèche
- Ardèche sud et Cévennes
- ★ Village de caractère

HAUTE-LOIRE

LOIRE

ISÈRE



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

WHERE TO EAT QUALITY LOCAL DISHES

H5	<u>Alba-la-Romaine</u> Le Relais du Buis d'Aps - 575 route d'Aubenas - 04 75 52 41 10 <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef et traiteur</i>	    
B6	<u>Annonay</u> L'Essentiel 29 avenue Marc Seguin - 04 75 33 46 97 - <i>Cuisine gastronomique</i>	 
B6	<u>Annonay</u> Juste à côté - 55 avenue de l'Europe - 04 27 51 97 44	 
G4	<u>Aubenas</u> La Ferme - 3b avenue de Bellande - 04 65 84 57 60 - <i>Cuisine de bistrot</i>	 
D6	<u>Banne</u> Le Pairon - 47 place du fort - 07 60 09 07 57 - <i>Cuisine de tradition</i>	 
E2	<u>(Le) Béage</u> Maison Vernet - Hôtel restaurant Beauséjour - Route du Lac - 04 75 38 85 02 <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef</i>	   
I5	<u>Bidon</u> Auberge la Farigoule - Le village - 04 75 04 02 60	  
I5	<u>Bidon</u> Auberge Augustin Pouzat - 890 route touristique des Gorges - 06 02 36 20 86 - <i>Tradition</i>	 
D6	<u>Borée</u> L'Auberge du Mézenc - 17 route de Saint-Martial - 07 83 34 22 20	
I5	<u>Bourg-Saint-Andéol</u> Hôtel Le Clos des Oliviers - Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12	 
E5	<u>Chalencon</u> L'Ormeau - Rue Royale - 04 75 59 99 57 - <i>En été, ouvert tous les jours sauf lundi et jeudi soir</i> <i>Plats cuisinés et charcuteries, traiteur</i>	
I3	<u>Chandolas</u> Auberge Les Murets - 6 chemin des Martins - Lengarnayre - 04 75 39 08 32 <i>Cuisine de tradition, pique-nique du chef</i>	     
E7	<u>Charmes-sur-Rhône</u> Le Carré d'Alethius - 4 rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 - <i>Cuisine gastronomique</i>	    
D6	<u>(Le) Crestet</u> L'escapade - Route de l'Empurany - Le Groubon - 04 75 06 33 90	 
F2	<u>Cros-de-Géorand</u> Bistrot Le Géorand - 297 rue des 3 ponts - 07 66 12 39 70	  

<u>Désaignes</u> L'âne tête - 80 place de la Fontaine Barbière - 04 75 09 30 43 - <i>Cuisine gastronomique</i>		D5
<u>Désaignes</u> Ferme auberge de Jameysse - 640 route de Jameysse - 04 75 06 62 94 - 07 60 88 06 84		D5
<u>Fabras</u> Le point d'Orgues - 495 route de l'Echelette - 04 75 94 26 72		G3
<u>Grospierres</u> Bal de bocal - 402 route de Ruoms - 07 49 53 33 83 - <i>Conserves, traiteur</i>		I3
<u>Grospierres</u> La Bastide du Vébron - 7 chemin du Plot - 04 75 39 08 35		I3
<u>Joyeuse</u> Hôtel Restaurant Les Cèdres - 164 avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 <i>Cuisine de tradition</i>		H3
<u>Labastide-sur-Besorgues</u> Lou Tarare - Hameau de Freyssenet - 2541 route de Besorgues - 06 02 54 67 36		F3
<u>Labeaume</u> Le Bec Figue - 47 place de l'Eglise - 04 75 35 13 32		H3
<u>Laboule</u> Ferme-Auberge La Bola - Le Fabre - 94 chemin Célestine - 06 18 42 20 88 <i>Cuisine de tradition, pique nique du chef</i>		G3
<u>(Le) Lac d'Issarlès</u> Le Panoramic - Le lac - 04 66 46 21 65		E2
<u>Lanarce</u> Hôtel des Sapins - Route du Puy - 04 66 69 46 08		F1
<u>Lanarce</u> Hôtel Spa Restaurant Le Provence - Le village - 04 66 69 46 06 - <i>Cuisine de tradition</i>		F1
<u>Lanas</u> Auberge du Vieux Lanas - 2 place du village - 04 75 37 77 09		H4
<u>Largentièrre</u> Le Domaine de l'Eau vive - 758 Roubreau - 04 75 89 20 53		H3
<u>Largentièrre</u> Le Mas de la Madeleine - Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - <i>Cuisine de tradition</i>		H3
<u>Lavilledieu</u> Terroirs de cuisine - 1 espace Fernand Coudeyras - 04 75 38 51 31 - <i>Cuisine de bistrot</i>		G4
<u>Malbosc</u> Bistrot de Malbosc - Le village - 06 11 07 14 01		I2
<u>Meyras</u> Cuisine Brioude & Bistrot Brioude - 7 Rue Mazade - Neyrac-les-Bains - 04 75 36 41 07 <i>Cuisine gastronomique et de bistrot</i>		G3

G3	<u>Meyras</u> Auberge Les Grillons - 295 impasse de Hautsegur - 04 28 40 00 12 - <i>Cuisine de tradition</i>	 
G3	<u>Meyras</u> Retour aux sources - 2570 route de la Fontaulière - Le Gua - 04 75 94 47 29 <i>Cuisine de tradition</i>	 
G6	<u>Meysse</u> Le Marmittroll - 1 place du Champ de Mars - 09 87 48 48 57 - <i>Cuisine de bistrot</i>	    
I2	<u>Payzac</u> Le comptoir de Payzac - 19 route de Chambonas - 04 75 35 06 22	
A6	<u>Peyraud</u> Hôtel la Vallée - 1 route départementale 86 - 04 75 34 82 64	
H2	<u>Planzolles</u> Auberge de Planzolles - 61 impasse de l'Ubac - 06 50 61 90 76	 
F5	<u>Privas</u> Le Petit Resto - 18 rue de la République - 04 75 64 61 39 - <i>Cuisine de bistrot</i>	 
H3	<u>Ribes</u> La Cueille - 548 route de l'église - 04 75 39 82 49	   
G6	<u>Rochemaure</u> Hôtel Médiéval - 11 avenue du Teil - 04 75 49 07 05	 
H3	<u>Rocher</u> Hôtel restaurant Le Chêne Vert - 10 impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 <i>Cuisine de tradition</i>	  
I4	<u>Ruoms</u> Le Terminus - 124 rue Nationale - 04 75 35 54 33 - <i>Cuisine de tradition</i>	  
D4	<u>Saint-Agrève</u> Hôtel Le 1050 - 150 place de la gare - 04 75 30 10 12	 
F2	<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Hôtel restaurant Les Cévennes - Rue cousines - 04 75 38 93 73	
F2	<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Le Pub du Volcan - 219 route de Rieutord - 04 75 38 00 48	
B6	<u>Saint-Désirat</u> Hôtel la Désirade - 245 route de la Syrah - 04 75 34 21 88	 
H4	<u>Saint-Germain</u> Auberge de Montfleury - Maître artisan cuisinier - 200 route des cépages - 04 75 94 74 13 <i>Cuisine gastronomique</i>	    
H4	<u>Saint-Germain</u> Chez Marti - 60 route des cépages - 04 75 94 88 83	 
G5	<u>Saint-Jean-le-Centenier</u> Hôtel Le Mas de Mon Père - Quartier Argence - RN 102 - 04 75 36 71 23	   

<u>Saint-Martin-d'Ardèche</u> Le Bellevue - Rue du Candelas - 04 75 04 66 72		J5
<u>Saint-Martin-d'Ardèche</u> L'Escarbille - Rue Andronne - 04 75 04 64 37	 	J5
<u>Saint-Péray</u> Michel Gamon Traiteur - 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>		D7
<u>Saint-Pierreville</u> Ardelaine, le Restaurant - Puausson - Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 <i>Cuisine de tradition</i>	  	E4
<u>Saint-Pons</u> Hôtel la Mère Biquette - Les Allignols - 04 75 36 72 61	 	G5
<u>Sampzon</u> Bistrot du Rocher - 2180 route du rocher - 04 75 88 74 71		I4
<u>Serrières</u> Hôtel Restaurant Le Petit Roche - 115 quai Jules Roche - 04 75 34 01 02		A6
<u>Serrières</u> Hôtel Schaeffer restaurant Saint Georges - 34 quai Jules Roche sud - 04 75 34 00 07 <i>Cuisine gastronomique</i>	  	A6
<u>(Le) Teil</u> Boucherie Thierry - Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 <i>Cuisine de bistrot</i>	 	H6
<u>Tournon-sur-Rhône</u> Azalées - 6 avenue de la gare - 04 75 08 05 23	 	C7
<u>Tournon-sur-Rhône</u> Assemblage, cave et fourneaux - 56 avenue Maréchal Foch - 04 75 08 19 52 <i>Cuisine de bistrot</i>	 	C7
<u>Tournon-sur-Rhône</u> La Chaumière - 76 quai Farconnet - 04 75 08 07 78		C7
<u>Tournon-sur-Rhône</u> Le Tournesol - 44 avenue Maréchal Foch - 04 75 07 08 26 - <i>Cuisine de tradition</i>	 	C7
<u>Uslades-et-Rieutord</u> La Ferme de la Besse - La Besse - Rieutord - 04 75 38 80 64 - <i>Cuisine de tradition</i>	 	F3
<u>Vagnas</u> L'unisens - 250 route de Barjac - 04 75 94 01 04 - <i>Cuisine gastronomique</i>	 	I4
<u>Valgorge</u> Le Tanargue - 81 rue de Tanargue - 04 75 88 98 98	  	G2
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Le Clos charmant - 66 boulevard Pescaire Alizon - 04 75 88 13 36		I4

I4	<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> La Terrasse - Site Chauvet 2 - 4941 route de Bourg-Saint-Andéol <i>Accessible uniquement aux visiteurs de Chauvet 2 - Cuisine de tradition</i>	 
G4	<u>Vals-les-Bains</u> Grand hôtel de Lyon - 11 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 43 70	
I2	<u>(Les) Vans</u> Auberge de Chanaleilles - 335 le château - 06 09 61 32 77 - <i>Cuisine de tradition</i>	
I2	<u>(Les) Vans</u> Likoké - 7 route de Païolive - 04 75 88 09 74 - <i>Cuisine gastronomique</i>	   
F5	<u>Veyras</u> La Bòria - 105 avenue du Ruissol - 04 75 66 84 04 <i>Cuisine gastronomique, pique-nique du chef, traiteur</i>	    
H6	<u>Viviers</u> Relais du Vivarais - 31 faubourg des Sautelles - 04 75 52 60 41	  

HORS ARDÈCHE

	<u>Aiguèze (Gard)</u> Café Chabot - 1 rue de la Fontaine - joignable sur les réseaux sociaux - <i>Grignotage</i>	
	<u>La Roche-de-Glun (Drôme)</u> Auberge Monnet - 3 place du Petit Puits - 04 75 84 57 80 <i>Cuisine de bistrot, pique nique du chef</i>	  

OÙ DÉGUSTER UNE GLACE DE QUALITÉ ?

WHERE TO ENJOY ARTISAN ICE CREAM

G4	<u>Aubenas</u> Pierre Chauvet & Glaces de l'Ardèche - 42 boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 <i>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</i>	  
I4	<u>Ruoms</u> Les Glaces de Léon - 50 rue Nationale - 04 75 39 96 48 - <i>Ouvert du 01/04 au 30/09</i>	
E5	<u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u> Terre adélice - Le Moulinon - 495A Route de l'Eyrieux - 04 75 65 43 00 <i>Détails des horaires d'ouverture sur le site internet - Glaces et sorbets</i>	   
C7	<u>Tournon-dur-Rhône</u> Glacerie Dinger - 26 quai Farconnet - 04 75 08 73 21 - <i>Glaces et sorbets</i>	
G4	<u>Ucel</u> Les Glaces de l'Ardèche - ZA Chamboulas - 109 route de Vals - 04 75 37 69 69 <i>Boutique atelier du lundi au vendredi 8h30/12h30 - 14h/16h30. Glacier ouvert du 01/06 au 31/08, horaires disponibles sur internet - Glaces</i>	 

Vallon-Pont-d'Arc Aux Glaces de mon père par Mezia - Route de Ruoms - Rond-point des sources 04 75 37 29 15 <i>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</i>	 	I4
Vallon-Pont-d'Arc Le Petit Béatrix - 10 place Armand Puaux - 09 73 56 82 08 <i>Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h à minuit – Glaces</i>		I4
Vallon-Pont-d'Arc Les Glaces de Léon - 26 rue Roger Salengro - 04 75 38 44 56 <i>Ouvert du 01/04 au 30/09 - Glaces</i>		I4
Vals-les-Bains Béatrix - 3 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90 <i>Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit</i>	 	G4

HORS ARDÈCHE

Annecy (Haute-Savoie) Salon glacier Terre adélice - 5 rue Perrière - 04 50 77 61 05 - <i>Glaces et sorbets</i>		
Évian-les-Bains (Haute-Savoie) Salon glacier Terre adélice - 3 Pl. Charles de Gaulle - 04 22 91 85 59 - <i>Glaces et sorbets</i>		
Lyon (Rhône) Salon glacier Terre adélice - 5 ^e - 1 place de la baleine - 04 78 03 51 84 - <i>Glaces et sorbets</i>		
Nice (Alpes-Maritimes) Salon glacier Terre adélice - 1 rue Jules Gilly - 04 93 85 58 97 - <i>Glaces et sorbets</i>		
Sarlat-la-Canéda (Dordogne) Salon glacier Terre adélice - 18 rue de la République - 07 83 94 58 49 - <i>Glaces et sorbets</i>		
Valence (Drôme) Pierre Chauvet - 3 place des Clercs - 04 75 55 47 78 - <i>Chocolats, pâtisseries, glaces</i>		

À VÉLO OU À PIED, SAVOUREZ LES Cévennes d'Ardèche











OÙ ACHETER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ?

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

WHERE TO BUY QUALITY LOCAL PRODUCE

(FARM SHOPS, CRAFT PRODUCERS, FACTORY SHOPS, KIOSKS)

E4	<u>Accons</u> Miellerie de Boissy - 485 route de Chaussinand - 04 75 29 30 66 <i>Miel et produits de la ruche, huile de noix et viande bovine, châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	   
F4	<u>Aizac</u> Guillaume Hebbache - 286 chemin du roux - hebbacheguillaume@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D6	<u>Alboussière</u> Boulangerie Brunière - 10 place du 18 mars 1944 - 04 75 58 31 35	 
F5	<u>Alissas</u> Super U - Clef du sac - 04 75 66 96 69 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i>	
F5	<u>Alissas</u> 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	
F5	<u>Alissas</u> Soulavie tradition - 3 place des platanes - 04 75 30 68 70	 
B6	<u>Annonay</u> La Main Paysanne - 11 rue du 4 ^e spahis - 04 75 32 14 00	
B6	<u>Annonay</u> Super U - 50 avenue de l'Europe - 04 75 69 00 30 - Point de vente	
B6	<u>Annonay</u> L'atelier Maison Brias - 7 avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67	 
B6	<u>Annonay</u> Pâtisserie Olagnon - Les platanes - rue Sadi Carnot - 04 75 33 43 04	 
C7	<u>Arras</u> EARL Jamet - 119 rue de la mairie - 06 09 72 16 49 - légumineuses, farines et céréales	
G4	<u>Aubenas</u> Chocolaterie Pierre Chauvet - 42 Boulevard Gambetta - 04 75 89 26 71 <i>Du mardi au samedi : de 9h30 à 12h30 - de 14h30 à 19h - Pâtisserie, confiserie</i>	
G4	<u>Aubenas</u> Ets Sabaton - La Plaine - 04 75 87 83 87 <i>8h-12h/13h30-18h du lundi au vendredi. En décembre : de 8h à 19h non-stop du lundi au samedi. Confitures, produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 

Aubenas Intermarché Hyper - Zone du Moulon, 15 rue de l'aguyane - 04 75 35 87 50 - <i>Point de vente</i>		G4
Aubenas La Musette - 4 place de l'Airette - 04 75 35 21 73		G4
Aubenas Le Village des Producteurs - 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 Point de vente</i>		G4
Aubenas Marrons Imbert - 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>	 	G4
Aubenas Ets Sylvain Arsac - 26 boulevard Gambetta - 04 75 89 13 15	 	G4
Aubenas Boulangerie-pâtisserie Borne - 6 boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93	  	G4
Banne Mas du Granzon / Distillerie du Bois de Païolive 1037 route du Granzon - 04 75 39 31 33 <i>Produits à base de plantes sauvages, liqueurs & tisanes</i>	 	I2
Banne Château des Lèbres - 923 route des Lèbres - 04 75 36 34 14 <i>Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h, toute l'année - Vins IGP Ardèche</i>	    	I2
Beauchastel Epicerie Au Tournesol - 22 route de l'Eyrieux - 04 75 62 48 80 - <i>Point de vente</i>		E6
Beaumont Charmante cosmétiques naturels - 26 chemin des bogues-le blat - nathalietrain@bbox.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Beaumont Jacques Mathieu - 149 chemin de Pradier - 04 75 39 90 04 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Beauvène Les Gourmands disent - Le village - 04 75 20 85 41	 	E5
Beauvène Simplement Paysanne - 859 route d'Avertoux - 06 52 20 50 10 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Beauvène Nolwenn Roesch - 771 route de d'Avertoux - 04 75 30 64 20 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Beauvène GAEC du Merlanson - 361 route de Lanteyrac - ferme@merlanson.fr - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	E5

E5	Belsentes Gaëc Rostaind - 2714 route des chaumasses - greg.rostaind@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
I3	Berrias-et-Casteljau Domaine de Cassagnole - 28 La Calade - 04 75 39 04 05 - <i>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</i>	 
I5	Bidon Auberge Augustin Pouzat - Point de vente Goûtez l'Ardèche	
D5	Boffres À la mode de Chiroux - 345 chemin de Chiroux le haut - pierrejeanvey@yahoo.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D5	Boffres Ferme du Chaléat - Le Chaléat - 1035 chemin du cros - 06 84 09 40 54 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés, fruits rouges, Sorbet Paysan®, confiture, coulis et sirop</i>	
D5	Boffres Gaëc de Grangeon - 715 chemin de Grangeon - paul.edward07@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
D5	Boffres Julien Pascal - 1350 chemin du Cros - 04 75 06 50 03 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
G2	Borne GAEC La ferme aux saveurs de Borne - 115 impasse de Lardy - 04 66 46 65 11 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
I5	Bourg-Saint-Andéol Domaine de Cousignac - Quartier Cousignac - 04 75 54 61 41 <i>Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche en été. Hors période : sur Rdv</i> <i>Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Village Saint-Andéol, cuvées rebelles, bio et nature</i>	  
I5	Bourg-Saint-Andéol Domaine des Mûres - Les Mûres - 04 75 54 71 05 - <i>Ouvert les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 18h - Céréales, farines, huiles, légumineuses</i>	
F3	Burzet Boulangerie-pâtisserie Le Fournil de Burzet - 9 place du marché - 04 75 37 34 15	  
E5	Chalencon Eva Charpentier - 27 rue de l'église - 07 70 04 78 16 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
E5	Chalencon GAEC de Labrot - 554 route d'Antouly - 07 45 29 14 25 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
E5	Chalencon Edith Ribes - 2633 route de la barre - 04 75 58 08 74 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	

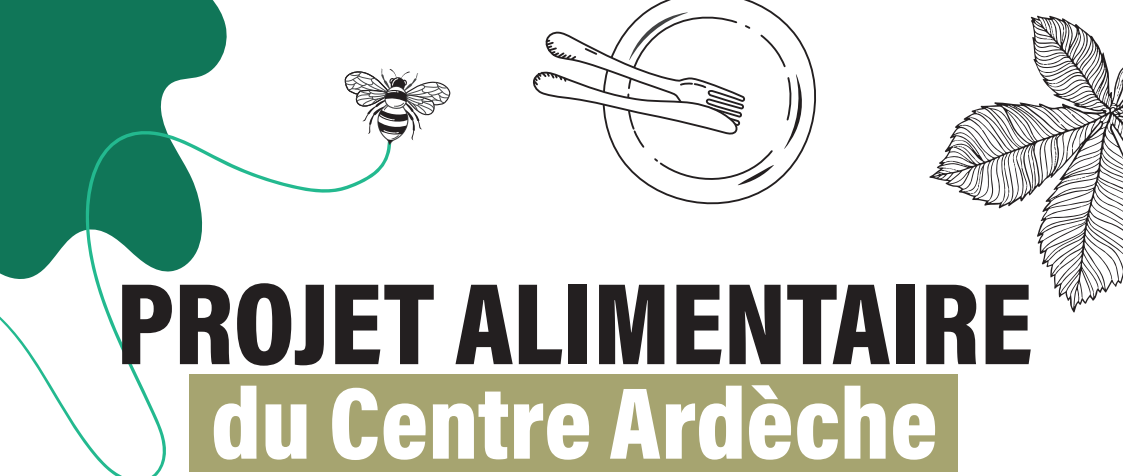
Chandolas Auberge Les Murets - 6 chemin des Martins, Lengarnayre - 04 75 39 08 32 <i>Ouvert tous les jours de 7h à 22h - Point de vente</i>	   	I3
Chassiers Domaine les Ranchisses - 1525 route de Valgorge - 04 75 88 31 97 - <i>Point de vente</i>	 	H3
Châteaubourg SCEA Rousset-Chazal - 781 route de Chazal - scharousset@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		D7
Châteauneuf-de-Vernoux Olivier Polychroniadis - 1070 route du piatou- La cabane - 04 75 58 14 70 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		D5
(Le) Cheylard Super U - ZI La Palisse - 04 75 29 74 44 - <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i>		E4
(Le) Cheylard Les Gourmands Disent - 60 chemin de Lapra - 04 75 29 68 94	 	E4
(Le) Cheylard Au pain d'antan - 7 rue de la République - 07 89 56 85 31	  	E4
Chirols Les Champs d'Aubignas - 250 chemin des Champs d'Aubignas - 06 85 89 15 93 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	G3
Chomérac Boulangerie Nebois - Salel - 56 rue de la République - 04 75 30 18 99	  	F6
Colombier-le-Vieux Dinature - 06 47 77 24 25 <i>Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance) - Biscuits</i>		C6
Coux Nadine Dedidier Trouillas - 825 chemin de Coste chaude - nsdedidier@free.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F5
Cruas Association Le Terreau - Route des Serres - 04 75 54 61 75 <i>Légumes, panier de légumes, produits transformés</i>	 	G6
Davézieux Ferme de Tartavel - 368 route du Forez - 04 75 32 30 18		B6
Davézieux Pâtisserie Chenevier - 912 route de Lyon - 04 75 33 40 55	 	B6
Désaignes Kokine Bières - 385 montée des écoles - 06 63 40 68 35 - <i>Bières</i>		D5
Désaignes La Castagne - 4470 route de longefaye- le Serre du Blachier - 04 75 06 64 59 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		D5

D5	Désaignes Golosina Place de la mairie - 07 69 31 29 60 <i>Vente directe sur rendez-vous - Confitures et pâtes de fruits rouges</i>	
D5	Désaignes EARL François Soubeyrand - La Devesse - 04 75 06 63 21 <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D5	Désaignes Gaëc Le champ des amoureux - 925 chemin de Charpelière - 06 33 02 45 11 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D5	Désaignes Gaëc Bogue et châtaigne - 425 chemin de Bonnefond - 07 86 02 14 89 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 
D5	Empurany Ferme de Chimbaud - 75 chemin de l'amandonne basse - liegeoisam@yahoo.fr <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F6	Flaviac Maison Issartel - 520 rue du 11 novembre 1918 - 04 75 66 65 97	 
F4	Genestelle Guillaume Cassia - 20 route d'Antraigues - 06 26 14 36 78 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F4	Genestelle GAEC de la Bisette - La Bisette - 06 98 16 99 51 <i>Produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>	
F4	Genestelle GAEC Roux - 8 Chemin de Bastide, L'Abeillaud - 06 37 04 06 46 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	 
F4	Genestelle Gael Van Der Meij - 1918 route de Valgironne - 06 20 57 80 15 - <i>Châtaignes fraîches</i>	
F4	Genestelle Sarl Petite châtaigne - 448 chemin des agiers - Bise sud - 04 75 38 74 47 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D6	Gilhoc-sur-Ormèze Gilles Debeaux - 155 route crêtes - 04 75 06 29 25 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
D6	Gilhoc-sur-Ormèze Boulangerie-pâtisserie La Castelvive - 136 rue de la mairie - 06 22 74 03 50	  
I5	Gras Domaine Alain Dumarcher - 250 chemin de Combe Charel - Le Clos de Prime 04 75 04 31 82 / 06 32 36 51 19 - <i>Ouvert de 10h à 19h, fermé dimanche et lundi sauf en juillet/août, ouvert tous les jours de 10h à 19h. Vins AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche</i>	    
I5	Gras Domaine de Mermès - 175 Chemin de Mermès - 04 75 04 37 79 - <i>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</i>	    

Grospierres Bal de bocal - 402 route de Ruoms - 07 49 53 33 83 - <i>Conserves, traiteur</i>	 	I3
Grospierres Château de la Selve - La Selve - D111 - 04 75 93 02 55 - <i>Ouvert du 01/10 au 31/03 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. En juillet et août, ouverture les dimanches de 9h à 13h et de 14h à 18h. - Vins IGP Ardèche</i>	  	C4
Guilherand-Granges Les Granges Croustillantes - 254 avenue Sadi Carnot - 04 75 43 64 92	  	D7
Jaujac Maison du Parc des Monts d'Ardèche - Domaine de Rochemure - 04 75 36 38 60 <i>Point de vente</i>	  	G3
Jaujac Boulangerie Boissin - Place St Bonnet - 04 75 93 22 03	 	G3
Joyeuse Les thés du square - 54 square François André - <i>Point de vente</i>		H3
Joyeuse Les Bourrons Couchus - Place de la gare - 04 75 39 92 21		H3
Joyeuse Castanea - 2 parvis de l'Église - 04 75 39 90 66 - <i>Ouvert d'avril à Toussaint, horaires sur le site web - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche Point de vente</i>	   	H3
Joyeuse Les Sept Pierres - 253 avenue François Boissel - 06 35 14 94 04 - <i>Vins IGP Ardèche</i>	  	H3
Joyeuse Romain Lamontagne - 140 chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Juvinas Gaëc Chaucourt - 154 route de Grangeou - elodie07court@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F3
Juvinas Jérémie Omont - 40 route du four d'Ainac - 06 03 06 17 71 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F3
Juvinas Samuel Delepaut - Le capotier - 2665 route de la Besorgues - 04 26 62 23 22 <i>châtaignes fraîches AOP</i>		F3
Labatie-d'Andaure Virgile Ferroussier - 880 rochedieu - virgileferroussier@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		D5
Labatie-d'Andaure Etienne Lebas - 995 chemin de bosc - etiennelebas38@gmail.com - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		D5

D5	Labatie-d'Andaure Domaine de la Grognonnerie - 4880 chemin de la Simonde - morganegagnage@orange.fr <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D5	Labatie d'Andaure Lola Chevet - 2450 chemin de la Simonde - le sauze - lolachevet@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
H3	Labeaume Le champ de la chouette - 445 chemin de Peyrefit - n.renaud07@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
H3	Lablachère Brasserie Java - 51 chemin de la bise - 06 25 70 30 79 - Bières	
H3	Lablachère Champs libres - 51 chemin de la brise - 04 75 93 78 18 - Du lundi au samedi de 10h à 19h	
G3	Laboule Marron Châtaigne EARL - 607 route du Monteil - Le Fabre - 06 24 59 09 15 <i>Ouvert toute l'année : mardi, mercredi, jeudi, vendredi 15h -18h + mercredi, vendredi 9h-12h + visite de l'atelier «Séchage et Moulinage». Produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP - Bio</i>	
G3	Laboule Xavier Saury - 171 imp. des Boutières - xavsaury@gmail.com - Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP	
H4	Lachapelle-sous-Aubenas Loutriol - Interlude Ardéchois - Croix de Raspail - 230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 <i>Jus de fruits, nectars, confitures, produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
H4	Lachapelle-sous-Aubenas Sanofruit - Mirabel - 35 La Croix Raspail - 04 75 93 11 31 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
I4	Lagorce Domaine de Vigier - 175 chemin de Vigier - Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18 <i>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</i>	
I4	Lagorce Domaine oléicole et Moulin de Pontet-Fronzèle 340 chemin de l'oliveraie - Les Riailles - 04 69 22 15 82 <i>Magasinet bar à huiles ouverts toute l'année. Visite du moulin et de l'oliveraie. Détails sur le site internet - Huile d'olive, olives, pâtes d'olive</i>	
I4	Lagorce Gaëc du Ranc de l'arc - 46 route de la vallée de l'Ibie - 06 62 87 77 87 <i>Céréales, farines et légumineuses</i>	
I4	Lagorce Les Ruchers de l'Ibie - 390 chemin de Lacessas - Gourguet - 06 86 72 45 11 <i>Ouvert de 15h à 18h, toute l'année, les mercredis et vendredis - Miels</i>	

Lalouvesc Au Pavé de Saint-Régis - 2 rue des Cévennes - 04 75 32 25 28 <i>Ouvert de 7h à 19h (20h en juillet et août), fermé le mardi</i> <i>Pâtisseries, pique-nique du boulanger, point de vente</i>	  	C5
Lamastre Cave Desbos - 3 place de la République - 06 52 67 48 51 - <i>Point de vente</i>		D5
Lamastre Songes et cacao - 25 rue Camille Gaudemard - 06 63 95 34 55 - <i>Confiseries, chocolat</i>		D5
Lamastre EARL de Pragrand - La Baraque - 04 75 06 33 02 - <i>Châtaignes fraîches AOP, cerises et abricots</i>	 	D5
Lamastre Maison Mougey - 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.</i> <i>Charcuterie</i>		D5
Lamastre La Ferme du Châtaignier - Le Roux - 04 75 06 30 19 - <i>Ouvert les mercredis et samedis de 15h à 18h de Pâques à Toussaint, ouvert du lundi au samedi à 11h30 et à 16h30 en juillet-août.</i> <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, confitures, conserves de légumes et soupes</i>	   	D5
Lamastre Magique Ardèche - 11 place Seignobos - 04 75 06 76 43 <i>Ouvert tous les jours. Nocturne en juillet-août - Point de vente, pique-nique</i>	 	D5
Lamastre Super U - Zone Industrielle - 04 75 06 59 59 <i>Ouvert du lundi au samedi et le dimanche matin - Point de vente</i>		D5
Lamastre Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler - 18 place Montgolfier - 04 75 06 42 46 <i>Baguette ardéchoise et biscuits</i>	 	D5
Lamastre Pâtisserie Molès - 6 rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88		D5
Lanarce La Chavade - Col de la Chavade - RN 102 - Astet - 04 75 37 51 06	 	F1
Lanarce Charcuterie Puzzi - RN 102 - 04 66 69 44 79 - Ouvert tous les jours - <i>Charcuteries</i>		F1
Lavilledieu La Belle Farinière - 3 îlot les Clos - 04 75 38 94 41	  	G4
Lussas Boulangerie Lusassoise - 11 route de l'Echelle - 04 75 38 44 80	 	G4
Lyas Tony Campillo - 19 avenue du Bois Laville - t.campillo@hotmail.fr - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F5



PROJET ALIMENTAIRE du Centre Ardèche

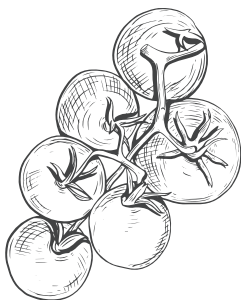
Pour

Une agriculture nourricière, **attractive** et **durable**.

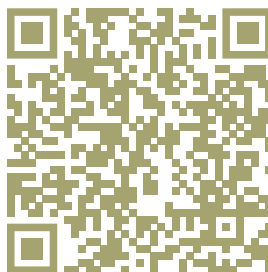
Des filières agricoles de **proximité** et créatrices d'emplois.

Des **produits locaux** accessibles au plus grand nombre.

*Le Centre Ardèche,
une alimentation qui nous rassemble*



Envie d'en savoir plus ?



Mariac Délices du terroir - Epicerie itinérante en centre et du nord Ardèche - 07 70 18 19 68 <i>Tournées à retrouver sur www.delicesduterroir07.com</i>		E4
Mirabel Domaine Olivier de Serres - 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 - Picodon AOP, vins IGP Ardèche</i>	  	G5
Montselgues Le berger des abeilles - 29 place de l'église - 06 63 81 22 55 - <i>Miel</i>		H1
Orgnac-l'Aven Autour de l'Aven - Site de l'Aven d'Orgnac - 04 75 37 78 83	 	J4
Pailharès Nectardéchois - 290 chemin de Baud - Le Calvaire - 04 75 06 12 18 - <i>Jus et nectars de fruits</i>		C5
Peaugres À 2 pas des champs - 569 rue centrale - 04 75 32 30 01		A6
Peaugres Toutenpot - 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>		A6
Peaugres Boulangerie-pâtisserie Brias - Rue Centrale - 04 75 34 83 26	  	A6
Planzolles La FRAP - 116 route de Lablachère - 06 63 91 50 18 - <i>Spiritueux</i>		H2
(Le) Pouzin Ferme de Brancassy - 656 chemin de L'île de Brancassy - 06 11 17 44 76 <i>Légumineuses et maraîchage</i>	 	F6
Pranles La Ferme de Joigny - 700 chemin de Jouanny - margot.vielfaure@hotmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F5
Pranles Les Vergers d'Alisse - 80 chemin de l'église - 06 88 30 23 33 <i>Spécialités à base de châtaignes</i>		F5
Pranles Musée du Vivarais protestant - 555 route du Bouschet - 04 75 64 22 74 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	F5
Privas L'Echoppe Paysanne - Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40		F5
Privas Une histoire de goût - Place du jeu de ballon - 04 75 64 53 94 <i>Ouvert du mardi au samedi sauf le jeudi après-midi. Juillet-août, ouvert du lundi après-midi au samedi - Point de vente</i>		F5

F5	<u>Privas</u> Clément Faugier - Le logis du Roy - 04 75 64 07 11 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F5	<u>Privas</u> Maison Borrely - ZI du Lac, 437 route de Chomérac - 04 75 89 62 18 - <i>Point de vente</i>	
G3	<u>Prunet</u> La ferme de Max et Laiti - 800 route du col - lafermedemaxetlaiti@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G3	<u>Prunet</u> Ferme de la Blache - 1680 chemin de la blache - fermedelablache07@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
B6	<u>Quintenas</u> Volailles Roumeysi - 135 allée des artisans - 06 83 35 10 40 - <i>Volailles et foie gras</i>	
H3	<u>Ribes</u> Élevage du Serre - 577 route du Serre - 06 33 33 28 96 - <i>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</i> <i>Picodon AOP et fromages</i>	   
H4	<u>Rochecolombe</u> Domaine Terra Noé - 230 route de Saint-Germain - 06 69 38 38 71 - <i>Vins IGP</i>	  
G6	<u>Rochemaure</u> L'Antigaspillerie - 545 chemin de Piffauts - 06 10 95 37 73 - <i>Visites, dégustations et ateliers sur rdv, boutique et infos sur lantigaspillerie.com - Produits artisanaux, locaux, antigaspi</i>	
G6	<u>Rochemaure</u> Le Fournil du Château - 5 avenue du Teil - 04 75 49 95 84	 
G6	<u>Rochemaure</u> Le Moulin de Bruno - 6 avenue du Teil - 04 75 52 10 62	   
H3	<u>Rocher</u> Julien de la Rocca - 45 impasse du Ranc Courbier - 06 63 06 06 38 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G5	<u>Rochessauve</u> Ferme Basset - 1489 chemin de Périchon - 04 75 65 81 97 <i>Vente sur le marché de Privas mercredi et samedi - Oeufs, charcuterie</i>	   
H3	<u>Rocles</u> L'épicerie Au Fournil - 655 route du Dauphiné - 04 69 22 89 59	
H3	<u>Rocles</u> Gabriel Pic - 2409 route de Bouteilla - picgab@hotmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	

Rocles Eric Prat - 309 route du loup - eric.prat@yahoo.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Rocles Les Jardins de la Croze - 299 chemin de la Croze - charlie.lacroze@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Rompon Gaëc de Tallans - 175 chemin de Tallans - 06 51 61 81 26 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F6
Rosières Les Frères Royé - 605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06 - Vins IGP Ardèche, point de vente		H3
Rosières Domaine de Mercoire - 605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06 - Légumes		H3
Rosières Brasserie de l'Ardèche méridionale / Bières Ceven'Alé 115 traverse des Vernades – 04 75 93 46 08 - www.cevenale.fr <i>Ouvert d'avril à septembre : du lundi au vendredi : 10h/12h30 & 14h30/18h + samedi matin 10h/12h30 en juillet-août. De septembre à mars : du mercredi au vendredi : 9h/18h non-stop. Visite gratuite les mercredis de juillet & août à 18h avec dégustation, sans inscription préalable. Privatisation de la visite possible - Bières</i>		H3
Rosières Christian Viano - 210 impasse des Costes - vianocean@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Ruoms Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche - 3 chemin de l'Espèdes - 04 75 39 61 27 <i>Vente directe à la cave, visite de cave possible hors vendanges sur réservation par mail : caveauruoms@gmail.com - Vins IGP Ardèche</i>		I4
Ruoms Néovinum - Vignerons Ardéchois - 107 avenue de Vallon - 04 75 39 98 00 - neovinum.fr <i>Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône et IGP Ardèche</i>		I4
Ruoms Le village des producteurs - 23 boulevard de l'Europe Unie - 04 75 39 52 60 <i>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</i>		I4
Ruoms Super U - 85 chemin de la Blache - 04 75 89 21 40 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i>		I4
Ruoms Yelloh ! village - La plaine - 247 chemin de la plaine - 04 75 39 65 83 <i>Point de vente</i>		I4

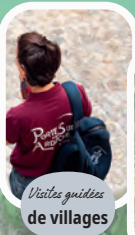
I4	Ruoms Boulangerie Constant - 92 rue Nationale - 04 75 39 63 39	
H2	Sablières La Bergerie de Montségur - 690A chemin de Montségur Haut - La Bergerie - 06 56 87 60 66 <i>Produits transformés à base de châtaignes AOP</i>	
D4	Saint-Agrève Carrefour contact - Près de Coussac - 04 75 30 24 64 - <i>Point de vente</i>	
D4	Saint-Agrève L'Agrivoise - 15 chemin du Pontardieu - 04 75 30 70 76 <i>De septembre à juin, ouvert les mardis, mercredis et jeudis de 8h à 17h30, et les vendredis et samedis de 15 à 21h. En juillet août ouvert tous les jours - Bières</i>	
D4	Saint-Agrève Salaisons Teyssier - Place de Verdun - 04 75 30 14 22 <i>Visites du site de production en juillet et août (inscription 04 75 64 80 97) - Charcuteries</i>	
D4	Saint-Agrève GAEC La Petite Ferme - 185 chemin de Gonat - les chalayes - 07 49 57 28 01 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>	
I3	Saint-Alban-Auriolles Mas Daudet - Musée et parc - 710 montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07 <i>Ouvert du 01/04 au 03/11. Fermé le lundi hors saison - Point de vente</i>	
F4	Saint-Andéol-de-Vals Gaëc des Monts de L'Oïze - 5489 route de Gourdon - Le Bénéfice - 04 75 37 55 64 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F4	Saint-Andéol-de-Vals Yoann Cabourg - 1027 route de rignolles - yacabourg@hotmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D5	Saint-Apollinaire-de-Rias Ferme la Pimprenelle pourpre - 441 chemin de Jurus <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D6	Saint-Barthélémy-Grozon Gaëc de la châtaigneraie - 435 chemin de la Châtaigneraie des Hières - 04 75 06 58 17 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D6	Saint-Barthélémy-Grozon Thomas Gallix - Nas - 04 75 06 25 96 - <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
D4	Saint-Cierge-sous-le-Cheylard Les Terres du Bail - 70C chemin du bail - 06 50 03 28 81 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F2	Saint-Cirgues-en-Montagne La Tradition ardéchoise - Route du Tunnel - 04 75 88 84 37 - <i>Charcuteries, salaisons</i>	
F2	Saint-Cirgues-en-Montagne Le Petit Saint-Cirguois - place du Breuil - 06 33 31 16 65 - <i>Mousserons, cèpes</i>	

Saint-Cyr Charcuterie Largeron - 24 rue du Vivarais - 04 75 67 47 89 <i>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</i>		B6
Saint-Désirat Distillerie Jean Gauthier - 600 route du Syrah - 04 75 34 23 11 <i>Ouvert tous les jours - Liqueur</i>		B6
Saint-Didier-sous-Aubenas Boucherie Borrely - 931 route de Montélimar - 04 75 89 62 18 <i>Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. - Charcuteries : caillettes, jambonnette, pâté de campagne - Point de vente</i>		G4
Saint-Didier-sous-Aubenas Caveau des Vignerons Ardéchois - 374 route de Montélimar - 04 75 35 58 19 <i>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</i>	 	G4
Saint-Etienne-de-Fontbellon Boucherie Charcuterie Moulin - Les Champs - 04 75 93 33 93 <i>Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h30 et le lundi matin Charcuteries et maôche, pique-nique du boucher</i>	  	G4
Saint-Etienne-de-Fontbellon Les Caves vivaraises 240 route de la cave coopérative - 04 75 35 17 58 <i>Ouvert du lundi au samedi : 8h30-12h et 14h-18h30 - Vins IGP Ardèche, point de vente</i>	  	G4
Saint-Etienne-de-Fontbellon Centre E. Leclerc - Les Champs - 490-2 route d'Alès - 04 75 88 42 00 - <i>Point de vente</i>		G4
Saint-Etienne-de-Fontbellon Boulangerie Roumanet - 1270 route d'Alès - La Chapelette - 04 75 35 16 04	 	G4
Saint-Etienne-de-Fontbellon ES Vinaigrierie - 440 chemin de la Fare - 06 26 84 64 32 - <i>Vinaigres</i>	  	G4
Saint-Etienne-de-Serre La Ferme de Pisse Renard - 1195 chemin de Pisse Renard - 04 75 64 54 88 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	  	F5

Les vraies portes de

L'Ardèche

ne s'ouvrent pas toutes seules





Visites guidées de villages

Rencontre de Producteurs

Au sud de l'Ardèche, l'Office de Tourisme vous ouvre toutes les portes... et éveille les sens.
 Des ruelles pavées des villages jusqu'aux portes des producteurs.

Pour repartir avec *un goût d'Ardèche*

Retrouvez toutes les visites guidées
 Office de tourisme Porte Sud Ardèche - www.sud-ardèche-tourisme.com






**Des entreprises agréées
pour leur savoir-faire**



Saint-Félicien Le local - 16 grande rue - 06 63 21 65 69 - <i>Mardi 15h30-19h, mercredi et samedi 8h30-12h, vendredi 8h30-12h et 15h30-19h</i>		C5
Saint-Fortunat-sur-Eyrieux Helix Eyrieux - <i>Produits à retrouver dans les boutiques agréées - escargots et spécialités à base d'escargots</i>		E6
Saint-Genest-Lachamp Ferme des Ducs - 155 chemin des ducs - 04 75 30 20 86 <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaigne AOP</i>		E4
Saint-Genest-Lachamp Stéphanie Mariaud - 425 chemin des basses granges - s.mariaud@lartdelafromagerie.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E4
Saint-Genest-Lachamp Dominique Pitt - 35 chemin de Guilhon, Talaron - 04 75 29 04 70 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E4
Saint-Jean-Chambre La Ferme de Bouveironnet - 60 chemin de Bouveironnet - lafermedebouveironnet@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Saint-Jean-Chambre La Ferme de Grimaudier - 65 chemin des Rabarines - 06 83 65 25 50 <i>Ouvert tous les jours sur Rdv - Châtaignes fraîches AOP</i>	 	E5
Saint-Jean-Chambre Sébastien Rostaind - 3366 Route de Ceyssouan - sebastienrostaind@yahoo.fr <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Saint-Jean-Chambre EARL La Forêt du Puy - 156 route du Puy - 04 75 58 09 96 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	E5
Saint-Jean-Chambre Gaec des Gamarades - 315 route du Perrier - 04 75 55 41 05 <i>Châtaignes fraîches</i>		E5
Saint-Jean-Chambre Gaec de Samarie - Gamare - gaecdesgamarades@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	E5
Saint-Jean-Chambre EARL Pouchon - 359 chemin de Pouchon - 04 75 58 02 95 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Saint-Jean-de-Muzols Domaine de Gouye - 1085 chemin de Gouye - 06 71 92 17 60 <i>Ouvert tous les jours sur Rdv - Vins AOP Saint Joseph</i>		C6
Saint-Jean-de-Muzols Earl de Beauvoir - 1040 chemin de beauvoir - 06 89 76 86 69 <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		C6

G5	Saint-Jean-le-Centenier Aurélien Sauvetre - 120 chemin de Jarnias - toctaud@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G5	Saint-Jean-le-Centenier L'Or de la Ruche - 1141 route des rochers - 06 08 06 00 78 <i>Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h - Miels, hydromel, limonade</i>	
G4	Saint-Julien-de-Serre La biscuiterie paysanne - 1 chemin du chaffrel - leaventalon@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
F4	Saint-Joseph-des-Bancs Les Terres de la Croze - 704 route de la Croze - 07 85 31 25 09 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
F6	Saint-Lager-Bressac Le Chalet paysan - Rond-Point de la Neuve Bressac - 06 77 66 82 07	
F6	Saint-Lager-Bressac Gaec Au pré de mon arbre - Quartier Bressac - 20 ruelle de Bressac <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G1	Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle La Ferme de Peyrou - Laval d'Aurelle - 06 89 15 26 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G1	Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle Gérard Delenne - Hubac - lesruchersdumoulin@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
J5	Saint-Marcel-d'Ardèche Cellier des Gorges de l'Ardèche - 1405 route de la Gare - 04 75 04 66 83 <i>Vins IGP Ardèche, Vins Côtes du Rhône</i>	
E3	Saint-Martial Maison de site du Mont Gerbier de Jonc - Départementale 378 - 04 75 35 80 56 <i>Ouverture du 25 avril au 31 octobre</i>	
E3	Saint-Martial Salaisons Marion - SAS Saflor - Le village - 04 75 29 13 34 <i>Ouvert du lundi au samedi - Charcuteries</i>	
J5	Saint-Martin-d'Ardèche EARL Châtaigneraie Aubert - 421 chemin de Fondueche - 04 66 90 54 54 <i>Produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G6	Saint-Martin-sur-Lavezon Ferme du moulin - 945 chemin du moulin - 06 98 31 31 28 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
G6	Saint-Martin-sur-Lavezon L'Épi-Cerie - 3966 route du Coiron - Le village - 04 75 52 98 82	

Saint-Michel-de-Chabrillanoux L'Atelier végétal - Le village - 06 52 81 75 75 <i>Alternatives végétales à base de pois chiches et légumes d'Ardèche</i>	  	E5
Saint-Michel-de-Chabrillanoux Ramène ta fraise ! - 375 chemin des Issarts - marmitewez@hotmail.fr <i>Châtaignes fraîches AOP Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Saint-Montan Pierre-Yves Berrier - 530 route de Courbier - quartier Bauvache - 06 08 76 08 38 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		I5
Saint-Péray La Grange - 129 avenue du Gross Umstadt - 04 75 57 49 66 <i>Fruits, légumes et fromages, viandes, œufs, charcuterie, confiture, vins</i>	 	D7
Saint-Péray Pâtisserie Mounier - 85 rue de la République - 04 75 40 30 10		D7
Saint-Péray Michel Gamon Traiteur - 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>		D7
Saint-Pierre-de-Colombier Au bord du ruisseau - 870 chemin du Prat - 04 75 39 46 39 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		F3
Saint-Pierre-Saint-Jean Antoine Chat - 844 route de depoudent - 04 28 82 99 00 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H2
Saint-Pierre-Saint-Jean Serge Monnier - 2700 route de Payzac - 04 75 39 45 88 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H2
Saint-Pierre-Saint-Jean GAEC Les Alrassets - 304 route des Alrasset - 04 75 39 46 39 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	H2
Saint-Pierreville Castanaïs - 885 a route du Rastelayre Crameyrolles - 06 66 98 73 31 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Saint-Prix Ferme de Boutonac - 740 chemin du bessel - Boutonac - 06 95 32 07 83 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		D5
Saint-Prix Charles Redon - 1225 chemin du Besset - Fromentoux - 04 75 29 47 59 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		D5

I5	Saint-Remèze Clos de l'Abbé Dubois - 7 rue Jean-Antoine Dubois - 04 75 98 98 44 <i>Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30.</i> <i>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</i>	    
I5	Saint-Remèze Domaine de Briange - 1890 route des Gras - 04 75 04 14 43 / 06 22 10 45 72 <i>Ouvert d'avril à novembre - Point de vente</i>	  
I5	Saint-Remèze Escargot des Restanques - 1328 chemin du Moulin à Vent (D4) - 06 88 04 44 59 <i>Ouvert toute l'année. Visites d'avril à mi-septembre sur réservation au 06 88 04 44 59 - Escargots</i>	  
I5	Saint-Remèze Vignoble Roman, Domaine Saint Rèm - 496 route de Vallon - 06 46 58 39 38 <i>Vins IGP Ardèche</i>	 
J3	Saint-Sauveur-de-Cruzières Moulin Vezon - Le Village - 04 75 39 30 61 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche, du 02/04 au 31/10, de 10h à 12h et de 15h à 18h</i> <i>Moulin à huile, huile d'olives</i>	
J3	Saint-Sauveur-de-Cruzières Saveurs de la Lauze - chemin de la Lauze 06 37 04 48 55 - <i>Olives et spécialités à base d'olive</i>	
E5	Saint-Sauveur-de-Montagut La Châtaigneraie - 8 grande rue - 04 75 65 42 75	  
E5	Saint-Sauveur-de-Montagut Aux sources - Grande rue - 09 51 59 64 52 <i>Mardi et vendredi 15h30-19h, mercredi et samedi 9h 13h</i>	
G4	Saint-Sernin Le Rucher Vert Abeille - 7 impasse des moulins - jean-claude.lagarde0301@orange.fr <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
F5	Saint-Vincent-de-Durfort GAEC Miellerie de Chambourlas - 2003 route de Privas - 06 22 66 30 30 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	  

Gorges de l'Ardèche

un terroir à savourer

Vin, bière, miel, nougat, huiles d'olives, tapenades, yaourts au lait de brebis, escargots, charcuteries, fromages...



80
producteurs
vous ouvrent leurs
portes



Sainte-Eulalie La Ferme de la source de la Loire - Mont Gerbier-de-Jonc - 04 75 38 81 76 <i>Ouvert du 01/03 au 31/10 - Point de vente</i>		E3
Sainte-Eulalie La pastorale - Fabien Landry - 254 chemin de la Grange de la Garde - 07 86 87 01 08 <i>Vente sur rendez-vous - Bières, apéritifs à base de plantes</i>		E3
Sanilhac Gaec le Piqueberle - 50 calade piqueberle - le fez - 04 75 39 64 32 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		H3
Sarras Le Fournil Sarrassois - 7 Place Bochirol - 04 75 23 08 79	  	B6
Satillieu La Chèvre Blanche - 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>	  	C5
Satillieu Vivalavie, Vival - Rue Centrale Quai Vinson - 04 75 34 95 52 - <i>Point de vente</i>		C5
Satillieu Boulangerie Roux - 71 rue centrale - 04 75 34 98 63		C5
Silhac EARL Le jardin des cèdres - La mure - contact.lejardindescedres@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Silhac Vincent Hamel - 4308 route de Saint-Jean-Chambre - 06 71 04 11 63 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		E5
Soyons Intermarché - 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>		E7
(La) Souche Confiserie de La Souche - Soppreg - 562 Chemin de la Chareyrade - 04 75 37 41 17 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		G3
Talencieux Brasserie des Sarments - 675 route de balais - 06 20 54 21 37 - <i>Bières</i>	 	B6
(Le) Teil L'Arc Paysan - 1 chemin du dépôt - 04 26 51 24 68 <i>Produits locaux (viande, légumes, fromage, miel, bière, vin ...) bios ou raisonnés</i>		H6
(Le) Teil Salaisons Marion - 45 rue de la République - 04 75 52 69 76 - <i>Charcuterie</i>		H6
(Le) Teil Boucherie Thierry - Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 <i>Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h, le dimanche de 7h30 à 12h - Charcuteries</i>	 	H6

G3	Thueyts La saisonneraie - 560 avenue des platanes - 04 75 89 76 41	
C7	Tournon-sur-Rhône Boulangerie La Manufacture - 25 avenue de Nîmes - 04 75 08 63 67	 
C7	Tournon-sur-Rhône Boulangerie Saint-Sorny - 63 avenue du 8 mai 1945 - 04 75 08 08 42	 
C7	Tournon-sur-Rhône La Magie des plantes - 3039 chemin des crêtes - 06 30 29 66 05 - <i>Tisanes, sirops, vinaigre</i> <i>Boutique ouverte sur RDV. Visite sur RDV. Balade-atelier autour des aromatiques chaque mois</i>	   
C7	Tournon-sur-Rhône Papilles d'Ardèche – Tomme en salade - 415 Avenue République – 04 75 60 13 14 <i>Tomme fraîche pasteurisée de chèvre et vache - Vente sur place le vendredi de 9h à 17h.</i>	
F4	Vallées d'Antraigues-Asperjoc Reine des Basaltes, Ets Veyrenc - Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - <i>Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - Eaux minérales</i>	 
I4	Vallon-Pont-d'Arc Pâtisserie La Duchesse d'Arc - 17 boulevard Peschaire Alizon - 04 75 38 02 10	 
I4	Vallon-Pont-d'Arc Domaine Le Grand Jardin - 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>	  
I4	Vallon-Pont-d'Arc Mas de la France - La France, 906 route du Pont d'Arc – 06 80 03 31 38 - <i>Asperges</i>	
I4	Vallon-Pont-d'Arc Domaine du Colombier - 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.</i> <i>D'octobre à Pâques : sur RDV - Vigneron Indépendant, IGP Ardèche, visites et activités à réserver par téléphone ou sur internet.</i>	  
I4	Vallon-Pont-d'Arc Dupré vins d'Ardèche - 297 allée des cades - 09 66 95 85 72 - <i>Vins IGP Ardèche</i>	
I4	Vallon-Pont-d'Arc Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche - 37 chemin de Peyrolet - 04 75 88 02 16 <i>Magasin ouvert toute l'année, proposant vente et dégustation et gratuite de vin, et un coin épicerie locale. Dégustations vigneronnes les mardis de juillet et août à 18h.</i> <i>infos : leschaisdupontdarc@wanadoo.fr - Vins IGP Ardèche</i>	 
I4	Vallon-Pont-d'Arc Nougaterie du Pont d'Arc - 43 rue de la digue - 04 75 38 46 97- nougaterie-dupontdarc.com <i>Boutique, visite et dégustation gratuites : consulter le site internet pour les horaires - Nougat et autres confiseries</i>	   

Vallon-Pont-d'Arc Les Ruchers du Pont d'Arc - 43 rue de la digue - 04 75 38 46 97 - <i>Miel</i>	 	I4
Vals-les-Bains Léo Dangel - Quartier Bruen bas - leo.dangel@laposte.net <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		G4
Vals-les-Bains Boucherie Charcuterie Moulin - 9 avenue Paul Ribeyre - 04 75 93 33 93 <i>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</i>	 	G4
Vals-les-Bains Boucherie Borrely - 8 place Gallimard - 04 75 88 20 89 - <i>Point de vente</i>		G4
Vals-les-Bains Chocolaterie Cerdini - 3 avenue Paul Ribeyre - 04 75 88 93 28 <i>Produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>		G4
Vals-les-Bains Laiterie Carrier - 04 75 37 40 20 - <i>Pas de boutique sur place - Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche® - Produits laitiers</i>		G4
Vals-les-Bains Terr'Ardéchoise - 2 chemin de la paille - 06 61 08 44 35 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		G4
Vals-les-Bains Franck Jouffre - Le mas du Faux, route de Tesseaux - 06 28 03 25 76 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		G4
Vals-les-Bains Boulangerie-pâtisserie Issartel - 23 rue Auguste Clément - 04 75 37 50 22	 	G4
Vals-les-Bains Pâtisserie Maison Anna - 1, faubourg d'Antraigues - 04 75 37 43 39	 	G4
Vals-les-Bains Cédric Filliat - 2714 route des Eschandols - le Vassalent - ced-filliat@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		G4
Valvignères Les caves d'Alba et de Valvignères - Quartier Auvergne - 04 75 52 60 60 <i>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</i>	 	H5
Valvignères Mas d'Intras - 3080 route d'Intras - 04 75 52 75 36 <i>Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30. Fermé les jours fériés. Sur Rdv uniquement les samedis du 25/12 au 28/02 - Vins IGP Ardèche</i>	    	H5
(Les) Vans Aux Fermes des Rayols - Route de Villefort - 04 75 94 00 93		I2

Événements gourmands

toute l'année !



(Les) Vans Le bois du moulin - 173 impasse de la voie romaine - thomasbanne@yahoo.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		I2
Vernosc-lès-Annonay Concept Fruits - ZA les Priaux - 1000 route de Bourg - 04 75 67 08 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i> <i>Produits à retrouver dans les points de vente Goûtez l'Ardèche®</i>		B6
Vernoux-en-Vivarais Boulangerie Courtial - 15 rue de Montevrain - 04 75 58 10 87		D5
Vernoux-en-Vivarais Jérôme Lourd - 6125 route de Lamastre - lafermedescotyledons@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		D5
Vernoux-en-Vivarais Julien Morel - 295 chemin de Collin - julien-morel@bbox.fr - Châtaignes fraîches AOP		D5
Vernoux-en-Vivarais L'arbre à Pain - Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37		D5
Vesseaux L'Atelier Royal - Mas Boyer - Les Douces - 06 86 16 66 13 - Miel		G4
Vesseaux Ets Chabert et fils - 55 chemin de champlong - 04 75 93 40 81 <i>Produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche AOP</i>		G4
Veyras La Cagette - 635 avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20		F5
Villeneuve-de-Berg La chèvre et le chou - Quartier Lansas - 04 75 88 75 34		H5
Villeneuve-de-Berg Pâtisserie Alonso - Route nationale - 04 75 94 81 55		H5
Vinezac Conserverie artisanale Marc Sandoir - 1557 Route d'Alès « Les côtes » - 04 69 22 18 45 <i>Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche matin de 9h à 13h -</i> <i>En juillet et août ouvert tous les jours de 9h à 20h. Visite de la conserverie tous les jeudis matin</i> <i>en juillet et août - Conserves salées et sucrées</i>		H4
Vinezac Domaine du père Léon - 40 impasse de Chambon - 06 48 55 89 29 - Vins IGP Ardèche		H4
Vinezac Kévin Lafond - 420 chemin du four à chaux - nadegekevin.lafond.07@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		H4
Vion La Source au Miel - 40 Les grandes vignes - 04 75 08 26 46 - Sur Rdv uniquement - Miels		C7

C7	<u>Vion</u> La Ferme Bobon - 54 route de Terre noire - 06 69 54 57 76 <i>Yaourt, glaces, crèmes dessert au lait de brebis</i>	  
H4	<u>Vogüé</u> Le Fournil de l'Auzon - 5 rue de la gare - 04 75 38 41 45	 
H4	<u>Vogüé</u> Le Genêt d'Or - 1020 route de Ruoms- 04 75 93 16 91 <i>Nougats et point de vente (casiers automatiques)</i>	
H4	<u>Vogüé</u> Brasserie des Rieux - 195 impasse de la cave - 06 87 04 75 99 - Ouvert juillet/août - tap room, visite brasserie... Pour le hors saison : sur rdv - Fabrication de bières artisanales	
E6	<u>(La) Voulte-sur-Rhône</u> L'Escale Paysanne - 5 route de Beauchastel - 04 75 61 41 86	

POINTS DE VENTE ITINÉRANTS

Délices du terroir - 07 70 18 19 68 <i>Épicerie itinérante (centre, nord Ardèche) de produits alimentaires et non alimentaires, locaux, de qualité et pour certains en vrac</i> <i>La tournée de l'épicerie est à retrouver sur www.delicesduterroir07.com</i>	
Gilles de Carvalho - 06 07 78 63 81 <i>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</i>	

HORS ARDÈCHE

<u>Les Etables (Haute-Loire)</u> La pastorale - Fabien Landry - 2 place Rechausseyre - 07 86 87 01 08 <i>Bières, apéritifs à base de plantes, point de vente</i>	
<u>Montélimar (Drôme)</u> Maison Borrely - 30 avenue de Gournier - 04 75 53 79 44 - Point de vente	




26 SEP. - 08 NOV.

ENTRE ARDÈCHE ET HAUTE-LOIRE

VISITES ET ANIMATIONS • FÊTES GOURMANDES • MENUS GOURMANDS

automnal-gourmand.fr

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

WEEKLY MARKETS

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, Vagnas En saison estivale (le matin) : Vogüé Gare Mézilhac, Saint-Paul-le-Jeune En saison estivale (le soir) : Banne, Casteljau, Chassiers, Laviolle, Viviers
MARDI	Étables, Jaujac, Lamastre, Largentière, Les Ollières-sur-Eyrieux, Satillieu, Viviers En saison estivale (le matin) : Antraigues-sur-Volane, Saint-Martial, Sampzon En saison estivale (le soir) : Balazuc, Chambonas, Labeaume, Lanarce, Les Vans, Privas, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Remèze, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains
MERCREDI	Alba-la-Romaine (pm), Annonay, Bourg-Saint-Andéol, Burzet, Coucouron, Félines, Joyeuse, Lalevade, Le Cheylard, Le Pouzin, Privas, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons (pm), Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg En saison estivale (le soir) : Aubenas, Ruoms, Salavas, Vesseaux, Montréal, Saint-Julien-du-Serre
JEUDI	Chomérac, Lalouvesc, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Quintenas, Saint-Alban d'Ay, Sainte-Eulalie, Saint-Jeure-d'Ay, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Montan (pm), Sarras, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-bains, Vernoux-en-Vivaraïs En saison estivale (le matin) : Berrias, Lalouvesc En saison estivale (le soir) : Chambonas, Labastide-sur-Bésorgues, Loubaresse, Rosières, Sablières, Saint-Etienne-de-Boulogne, Vals-les-Bains, Vogüé Village, Saint-Agrève, Prunet
VENDREDI	Alboussière (pm), Borée, Cruas, Davézieux (pm), Eclassan, Guilherand-Granges, Jaujac, La Voulte-sur-Rhône, Ruoms, Saint-Félicien, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Romain-d'Ay (pm), Saint-Victor (pm), Serrières, Thueyts, Villevoisance, Vion, Voisance En saison estivale (le matin) : Mars En saison estivale (le soir) : Chirois (mai à octobre), Colombier-le-Jeune, Désaignes, Laboule, Largentière, Lagorce, Ribes, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Lager-Bressac, Le Cheylard,
SAMEDI	Andance, Annonay, Aubenas, Boffres, Lamastre, Les Vans, Peaugres, Privas, Saint-Jean-De-Muzols, Saint-Péray, Saint-Sauveur-de-Montagut, Tournon-sur-Rhône, Valvignères En saison estivale (le matin) : Cros-de-Géorand En saison estivale (le soir) : Joannas
DIMANCHE	Alba-la-Romaine, Boulieu-lès-Annonay, Charmes-sur-Rhône, Gilhoc-sur-Ormèze, Lablachère, Lussas, Meysses, Ruoms (le matin du 5/05 au 27 /09), Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Félicien, Saint-Martial Saint-Pierreville, Saint-Privat, Saint-Vincent-de-Barrès, Vals-les-Bains, Vanosc (le 1 ^{er} dimanche du mois) En saison estivale (le matin) : Burzet, Devesset, Le-Lac-d'Issarlès, Malbosc, Payzac, Ruoms, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Remèze, Saint-Mélany, Salavas (mi-mai à septembre), Sanilhac, Valgorge, En saison estivale (le soir) : Beaumont, Joyeuse

LIEUX DE VISITES ET AUTRES MUSÉES GOURMANDS

FOOD MUSEUMS AND OTHER GOURMET VISITS



POUR RENCONTRER
DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS,
PARTICIPEZ AUX RENDEZ-VOUS SAVOUREUX !

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



© La Ferme des abeilles



La Ferme des abeilles

Lagorce

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

Elodie et Nicolas vous accueillent dans un mas authentique au cœur 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

Grospierrres

3120 route d'Alès - 04 75 93 02 55

Passez un moment particulier en parcourant l'histoire du domaine puis les étapes d'élaboration d'un vin de la cuverie au chai. Vous pourrez déguster l'ensemble des collections. Pour les enfants, un livret de jeux ludique et adapté leur permettra de découvrir le monde viticole. Visite accessible PMR.

Du 1^{er} octobre au 31 mars : Du lundi au samedi à 10h et 14h.

Du 1^{er} avril au 30 septembre : Du lundi au samedi à 10h et 15h.

www.laselve.com



© ES vinaigrerie



Visite de la vinaigrerie et atelier moutarde

Saint-Etienne-de-Fontbellon

ES vinaigrerie

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



© Marron châtaigne



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 épicuriens ! 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

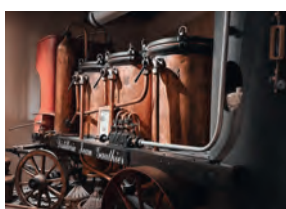


Le Car foud'Ardèche

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 charonnage 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



© Jean Gauthier



Le musée de l'Alambic

Saint Désirat

600 route de la Syrah - 0475342311

Plongez dans l'univers fascinant de la distillation au Musée de l'Alambic ! Explorez les secrets des alambics, des liqueurs et des eaux-de-vie de fruits au rythme de différentes scènes. Une expérience unique, à la découverte du savoir-faire local.

Visite libre - 3€/personne - Horaires : jeangauthier.com



© 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 sur masdintras.fr ou au 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

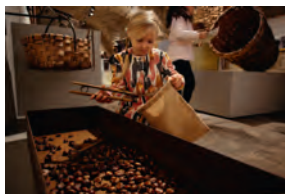


Grotte Saint-Marcel Bidon

2759 route des gorges - 04 75 04 38 07

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





© Raphaël Pellet



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, une boutique locale avec plus de 200 produits à la châtaigne. www.castanea-ardeche.com



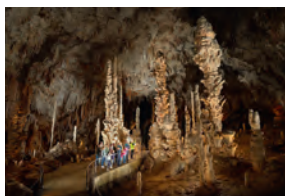
© Terra Cabra



Terra Cabra, musée de la chèvre et du picodon Planzolles

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

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



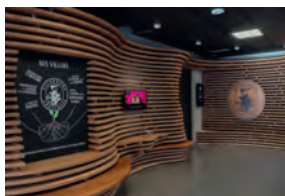
© Rémi Flament



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 vinothèque 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 !



© Néovinum



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 !



© Mas Daudet



Mas Daudet - musée et parc Saint-Alban-Auriolles

710 montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07

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



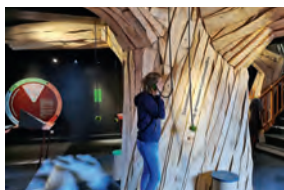
© Domaine du Grand Jardin



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



© Ardèche Hautes Vallées



La Maison du Châtaignier Saint-Pierreville

40 rue des lavoirs - 04 75 64 80 97

Découvrez la Maison du Châtaignier à Saint-Pierreville lors d'une visite immersive et ludique, guidée par la voix d'un châtaignier. De son tronc jusqu'aux feuillages, il vous raconte son histoire dans un décor poétique et interactif. La boutique propose des produits locaux à base de châtaigne pour repartir avec une gourmandise !

HORS ARDÈCHE



© BrameStudio



Maison du Fin Gras du Mézenc Chaudeyrolles (Haute-Loire)

15 Place du Fin Gras - 04 71 56 17 67

Sur le massif du Mézenc, au cœur du village de Chaudeyrolles, la Maison du Fin Gras vous délivre les secrets d'un élevage unique, l'A.O.P Fin Gras du Mézenc. Nous vous accueillons dans un espace où règne la magie de l'AOP Fin Gras. L'expérience commence par une dégustation à l'aveugle, suivie d'une immersion interactive et sensorielle dans l'univers du Fin Gras. Vous serez transportés au cœur des prairies naturelles du Mézenc et de ses élevages singuliers. La visite se conclut par une boutique proposant des produits locaux. Une découverte sensorielle unique pour plonger dans le monde fascinant de cet élevage d'exception qu'est le Fin Gras du Mézenc... Des animations agri-culturelles sont proposées tout au long de l'année.



Complémentaire Santé & Prévoyance
Pour les particuliers, professionnels & entreprises

Mutualia, partenaire d'Ardèche le Goût

**Des offres spécialement conçues
pour les exploitants agricoles**

Un contrat collectif sur mesure :

- ▶ **Différents niveaux de garanties** en fonction de vos besoins et de votre budget
- ▶ Des **remboursements facilités**
- ▶ Prise en charge des **médecines douces** (ostéopathie, acupuncture,...)*
- ▶ Une **garantie assistance** pour toute la famille

**Découvrez également
nos solutions PRÉVOYANCE :**

- ▶ **Maintien de revenus**
- ▶ **Garantie hospitalière**
- ▶ **Garantie obsèques**
- ▶ **Garantie Dépendance**

Pour plus d'informations,
scannez ce QR Code :



Une question ?

Un rendez-vous ?

Contactez le 04.75.64.63.63

www.mutualia.fr



Entre nous, c'est humain

*Voir conditions en agence . Mutualia Alliance Santé, mutuelle soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité, immatriculée au répertoire SIRENE sous le n° 403 596 265, photos DR



Partez
en balade
gourmande
sur les routes
ardéchoises

Plus de 200 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 pied, à deux ou quatre roues, avec ou sans moteur à la journée

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

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



www.lesetapessavoureuses.fr