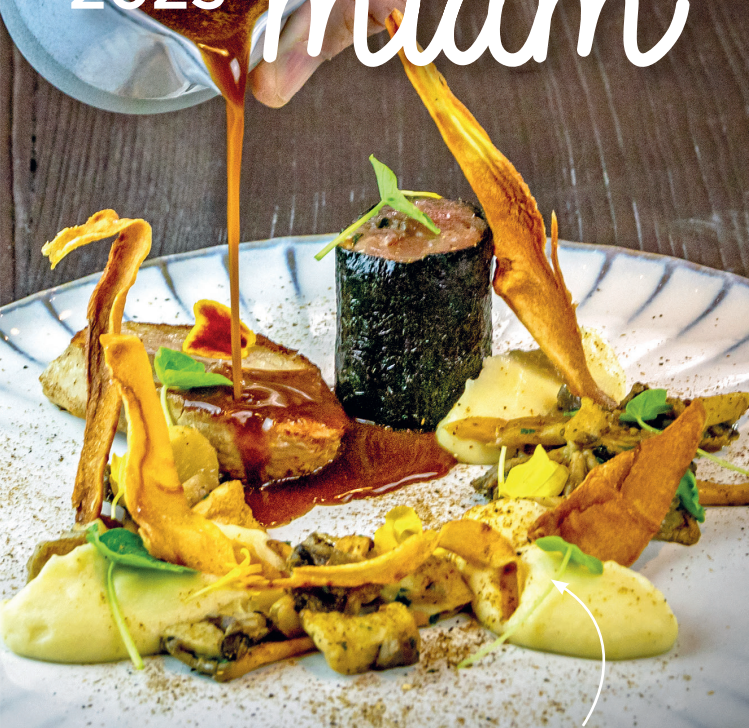


Miam 2025 miam*



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 savours.*

Quasi de veau d'Ardèche
par Richard Rocle
Auberge de Montfleury



* Yum yum

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
«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. 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)
- Rencontrer des professionnels passionnés ? p. 47
 - Les Rendez-vous savoureux
 - Les marchés hebdomadaires p. 60
- Les visites et les musées gourmands p. 62

LÉGENDE DES PICTOS



Baguette ardéchoise



Bienvenue à la ferme®



Bistrot de Pays®



Châtaigne d'Ardèche AOP



CIVAM / De Ferme en Ferme®



Exploitation HVE



Goûtez l'Ardèche®



Les étapes savoureuses
d'Ardèche®



Les restaurants étoilés en 2024



Étoile verte Michelin



Les Toqués d'Ardèche®



Logis® d'Ardèche



Lou Pisadou



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

COMPRENDRE LES LOGOS



DÉMARCHES LOCALES



www.goutezlardeche.fr

Goûtez l'Ardèche® identifie plus de 700 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.

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).



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).



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 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).

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



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



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



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



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



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



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES MONTS D'ARDECHE

Marque Valeurs Parc

La marque « Valeurs Parc » est une marque nationale de la fédération des Parcs naturel 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.

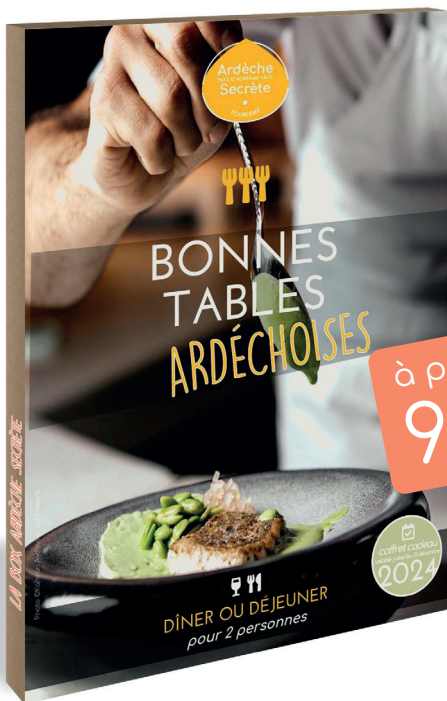


Accueil vélo

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.

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



OÙ MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ ?

WHERE TO EAT QUALITY LOCAL DISHES

<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>	     	
<u>Annonay</u> L'Essentiel 29 avenue Marc Seguin - 04 75 33 46 97 <i>Cuisine gastronomique</i>	 	
<u>Annonay</u> Juste à côté 55 avenue de l'Europe - 04 27 51 97 44	 	
<u>Aubenas</u> La Ferme 3b avenue de Bellande - 04 65 84 57 60 - <i>Cuisine de bistro</i>	 	
<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>	   	
<u>Beaulieu</u> La Gare aux saveurs La Gare - 04 75 93 61 06 - <i>Cuisine de bistro</i>	 	
<u>Beaulieu</u> Restaurant Carabasse 1346 route de Saint-André - 06 17 89 73 58 - <i>Cuisine de tradition</i>	   	
<u>Bidon</u> Auberge la Farigoule Le village - 04 75 04 02 60	  	
<u>Bidon</u> Auberge du Pouzat route touristique des Gorges - <i>Grignotage</i>		
<u>Bourg-Saint-Andéol</u> Hôtel Le Clos des Oliviers Place du Champ de Mars - 04 75 54 50 12	  	
<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>	     	

	<u>Chandolas</u> Le Relais de la Vignasse Maisonneuve - 4 chemin du Malabruch - 04 75 39 31 91	 
	<u>Charmes-sur-Rhône</u> Le Carré d'Alethius 4 rue Paul Bertois - 04 75 78 30 52 – <i>Cuisine gastronomique</i>	     
	<u>(Le) Crestet</u> L'escapade Route de l'Empurany - Le Groubon - 04 75 06 33 90	
	<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 de tradition</i>	 
	<u>Désaignes</u> Ferme auberge de Jameysse 640 route de Jameysse - 04 75 06 62 94 - 07 60 88 06 84	 
	<u>Fabras</u> Le point d'Orgues 495 route de l'Echelette - 04 75 94 26 72	
	<u>Grospierrres</u> La Bastide du Vébron 7 chemin du Plot - 04 75 39 08 35	 
	<u>Joyeuse</u> Hôtel Les Cèdres 164 avenue de la glacière - 04 75 39 40 60 <i>Cuisine de tradition</i>	    
	<u>Labastide-sur-Besorgues</u> Lou Tarare Hameau de Freyssenet - 2541 route de Besorgues - 06 02 54 67 36	
	<u>Labeaume</u> Le Bec Figue 47 place de l'Eglise - 04 75 35 13 32	 
	<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>	   
	<u>(Le) Lac d'Issarlès</u> Le Panoramic Le lac - 04 66 46 21 65	

<u>Lanarce</u> Hôtel des Sapins Route du Puy - 04 66 69 46 08		
<u>Lanarce</u> Hôtel Spa Restaurant Le Provence Le village - 04 66 69 46 06 - <i>Cuisine de tradition</i>	  	
<u>Lanas</u> Auberge du Vieux Lanas 2 place du village - 04 75 37 77 09	 	
<u>Largentière</u> Le Domaine de l'Eau vive 758 Roubreau - 04 75 89 20 53		
<u>Largentière</u> Le Mas de la Madeleine Chemin de la Madeleine - 04 75 39 23 18 - <i>Cuisine de tradition</i>	 	
<u>Larnas</u> La Cigale et la Fourchette Le village - 04 69 26 54 25 - <i>Cuisine de bistrot</i>		
<u>Lavilledieu</u> Terroirs de cuisine 1 espace Fernand Coudeyras - 04 75 38 51 31 - <i>cuisine de bistrot</i>		
<u>Malbosc</u> Bistrot de Malbosc Le village - 06 11 07 14 01	  	
<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>	  	
<u>Meyras</u> Auberge Les Grillons 295 impasse de Hautsegur - 04 28 40 00 12 - <i>Cuisine de tradition</i>		
<u>Meyras</u> Retour aux sources 2570 route de la Fontaulière - Le Gua - 04 75 94 47 29 <i>Cuisine de tradition</i>	 	
<u>Meysse</u> Le Marmittroll 1 place du Champ de Mars - 09 87 48 48 57 - <i>Cuisine de bistrot</i>	    	
<u>Ozon</u> Restaurant Le Panoramique 440 route des sables - 04 75 23 08 14 - <i>Cuisine de tradition</i>	  	

	<u>Payzac</u> Le comptoir de Payzac 19 route de Chambonas - 04 75 35 06 22	
	<u>Planzolles</u> Auberge de Planzolles 61 impasse de l'Ubac - 06 50 61 90 76	 
	<u>Privas</u> Le Petit Resto 18 rue de la République - 04 75 64 61 39 - <i>Cuisine de bistrot</i>	
	<u>Ribes</u> La Cueilie 548 route de l'église - 04 75 39 82 49	   
	<u>Rochemaure</u> Hôtel Médiéval 11 avenue du Teil - 04 75 49 07 05	 
	<u>Rocher</u> Hôtel restaurant Le Chêne Vert 10 impasse Rouchas - 04 75 88 34 02 - <i>Cuisine de tradition</i>	 
	<u>Ruoms</u> Le Terminus 124 rue Nationale - 04 75 35 54 33 - <i>Cuisine de tradition</i>	  
	<u>Sagnes-et-Goudoulet</u> Auberge Chanéac - La Table du Terroir Le village - 04 75 38 80 88 - <i>Cuisine de tradition et traiteur</i>	   
	<u>Saint-Agrève</u> Hôtel Le 1050 150 place de la gare - 04 75 30 10 12	 
	<u>Saint-Alban-d'Ay</u> La Truffolie 524 rue de la fontaine - 04 75 32 50 96 - <i>Cuisine de tradition</i>	
	<u>Saint-Basile</u> Marie Café 1275 Lapras - 06 50 03 98 43	 
	<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Hôtel restaurant Les Cévennes Rue cousines - 04 75 38 93 73	
	<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Le Pub du Volcan 219 route de Rieutord - 04 75 38 00 48	
	<u>Saint-Désirat</u> Hôtel la Désirade 245 route de la Syrah - 04 75 34 21 88	 

<u>Saint-Germain</u> Auberge de Montfleury Maître artisan cuisinier 200 route des cépages - 04 75 94 74 13 - <i>Cuisine gastronomique</i>	    	
<u>Saint-Germain</u> Chez Marti 60 route des cépages - 04 75 94 88 83	 	
<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		
<u>Saint-Martin-d'Ardèche</u> L'Escarbille Rue Andronne - 04 75 04 64 37	 	
<u>Saint-Maurice-d'Ibie</u> Au Levant 310 rue des Puits-fontaines - 04 75 94 70 89	 	
<u>Saint-Pierreville</u> Ardelaine, le Restaurant Puausson - Site d'Ardelaine - 04 75 66 62 66 <i>Cuisine familiale et de tradition</i>	  	
<u>Saint-Pons</u> Hôtel la Mère Biquette Les Allignols - 04 75 36 72 61	 	
<u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u> Les Marronniers 1 grande rue - 04 75 65 46 90 - <i>Cuisine de bistrot, pique nique du chef</i>	  	
<u>Sampzon</u> Bistrot du Rocher 2180 route du rocher - 04 75 88 74 71		
<u>Serrières</u> Hôtel Restaurant Le Petit Roche 115 quai Jules Roche - 04 75 34 01 02		
<u>Serrières</u> Hôtel Schaeffer restaurant Saint Georges Quai Jules Roche - 04 75 34 00 07	 	
<u>Soyons</u> Hôtel le Cèdre de Soyons 670 route de Nîmes - 04 75 60 83 55	 	

	<u>(Le) Teil</u> Boucherie Thierry Zone commerciale Entre Pont et Rhône - 04 75 00 02 22 <i>Cuisine de bistrot</i>	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> Azalées 6 avenue de la gare - 04 75 08 05 23	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> Assemblage, cave et fourneaux 56 avenue Maréchal Foch - 04 75 08 19 52 - <i>Cuisine de bistrot</i>	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> La Chaumière 76 quai Farconnet - 04 75 08 07 78	
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> Le Tournesol 44 avenue Maréchal Foch - 04 75 07 08 26 - <i>Cuisine de tradition</i>	 
	<u>Usclades-et-Rieutord</u> La Ferme de la Besse La Besse - Rieutord - 04 75 38 80 64 - <i>Cuisine de tradition</i>	  
	<u>Vagnas</u> L'unisens 250 route de Barjac - 04 75 94 01 04 - <i>Cuisine gastronomique</i>	 
	<u>Valgorge</u> Le Tanargue 81 rue de Tanargue - 04 75 88 98 98	  
	<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Le Clos charmant 66 boulevard Pescaire Alizon - 04 75 88 13 36	
	<u>(Les) Vans</u> Auberge de Chanaleilles 335 le château - 04 75 94 96 01 - <i>Cuisine de tradition</i>	
	<u>(Les) Vans</u> Likoké 7 route de Païolive - 04 75 88 09 74 - <i>Cuisine gastronomique</i>	 
	<u>Veyras</u> La Bòria 105 avenue du Ruissol - 04 75 66 84 04 <i>Cuisine gastronomique, pique-nique du chef, traiteur</i>	   
	<u>Viviers</u> Relais du Vivarais 31 faubourg des Sautelles - 04 75 52 60 41	  

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 ?

WHERE TO ENJOY ARTISAN ICE CREAM

Aubenas

Pierre Chauvet & Glaces de l'Ardèche

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



Tournon-dur-Rhône

Glacerie Dinger

26 quai Farconnet - 04 75 08 73 21 - *Glaces et sorbets*



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



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



	<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Les Glaces de Léon 26 rue Roger Salengro - 04 75 38 44 56 <i>Ouvert du 01/04 au 30/09 - Glaces</i>	
	<u>Vals-les-Bains</u> Béatrix 3 avenue Paul Ribeyre - 04 75 37 52 90 <i>Ouvert d'avril à septembre, tous les jours de 10h30 à minuit</i>	 
HORS ARDÈCHE		
	<u>Annecy (Haute-Savoie)</u> Salon glacier Terre adélice 5 rue Perrière - 04 50 77 61 05 - <i>Glaces et sorbets</i>	
	<u>Lyon (Rhône)</u> Salon glacier Terre adélice 5^e - 1 place de la baleine - 04 78 03 51 84 - <i>Glaces et sorbets</i>	
	<u>Nice (Alpes-Maritimes)</u> Salon glacier Terre adélice 1 rue Jules Gilly - 04 93 85 58 97 - <i>Glaces et sorbets</i>	
	<u>Sarlat-la-Canéda (Dordogne)</u> Salon glacier Terre adélice 18 rue de la République - 07 83 94 58 49 - <i>Glaces et sorbets</i>	
	<u>Valence (Drôme)</u> Pierre Chauvet 3 place des Clercs - 04 75 55 47 78 - <i>Chocolats, pâtisseries, glaces</i>	

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)

	<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</i>	  
	<u>Accons</u> Christian Molle 485 chemin de Chaussinand - 04 75 29 30 66 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Alboussière</u> Boulangerie Brunière 10 place du 18 mars 1944 - 04 75 58 31 35	 

<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>		
<u>Alissas</u> D'Ardèche et de Saison 717 route des blâches - 04 28 92 00 05 - <i>Grossiste en fruits, légumes et produits fermiers, commande pour les particuliers par téléphone</i>		
<u>Alissas</u> Soulavie tradition 3 place des platanes - 04 75 30 68 70	 	
<u>Annonay</u> La Main Paysanne 11 rue du 4^e spahis - 04 75 32 14 00		
<u>Annonay</u> Super U 50 avenue de l'Europe - 04 75 69 00 30 - <i>Point de vente</i>		
<u>Annonay</u> L'atelier 7 avenue Fernand Janvier - 04 75 67 30 67	 	
<u>Annonay</u> Pâtisserie Olagnon Les platanes - rue Sadi Carnot - 04 75 33 43 04	 	
<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</i> <i>pâtisserie, confiserie</i>		
<u>Aubenas</u> Ets Sabaton 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>	 	
<u>Aubenas</u> Intermarché Hyper Zone du Moulon, 15 rue de l'aguyane - 04 75 35 87 50 - <i>Point de vente</i>		
<u>Aubenas</u> La Musette 4 place de l'Airette - 04 75 35 21 73		
<u>Aubenas</u> 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</i> <i>Point de vente</i>		



Ambassadeur
RE JOIGNEZ 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 :
ardechelegout.fr/club-foudardeche/ ou



Ardèche
LE GOÛT

<u>Aubenas</u> 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>	 
<u>Aubenas</u> Ets Sylvain Arsac 26 boulevard Gambetta - 04 75 89 13 15	  
<u>Aubenas</u> Boulangerie-pâtisserie Borne 6 boulevard Pasteur - 04 75 35 17 93	  
<u>Banne</u> 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>	
<u>Banne</u> 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>	  
<u>(La) Bastide-sur-Besorgues</u> Thomas Preiss 1506 chemin du saut - Lagland - 06 87 65 67 09 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
<u>(La) Bastide-sur-Besorgues</u> L'orée des bois 3124 route de la Besorgues - loreedesbois07@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
<u>Beauchastel</u> Epicerie Au Tournesol 22 route de l'Eyrieux - 04 75 62 48 80 - <i>Point de vente</i>	
<u>Beaumont</u> Charmante cosmétiques naturels 26 chemin des bogues-le blat - nathalietrain@bbox.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Beaumont</u> Jacques Mathieu 149 chemin de Pradier - 04 75 39 90 04 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Beauvène</u> Les Gourmands disent <i>Le village - 04 75 20 85 41</i>	 

	<u>Beauvène</u> 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>	
	<u>Beauvène</u> 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>	
	<u>Beauvène</u> GAEC du Merlanson 361 route de Lanteyrac - ferme@merlanson.fr - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Berrias-et-Casteljau</u> 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>	 
	<u>Bidon</u> Auberge du Pouzat <i>Point de vente Goûtez l'Ardèche</i>	
	<u>Boffres</u> 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>	
	<u>Bourg-Saint-Andéol</u> Domaine Notre Dame de Cousignac Quartier Cousignac - 04 75 54 61 41 <i>Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche en été. Hors période : sur Rdv - Vins AOP Côtes du Vivarais, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Village Saint-Andéol, cuvées rebelles, bio et nature</i>	  
	<u>Bourg-Saint-Andéol</u> Domaine des Mûres Les Mûres - 04 75 54 71 05 - <i>Ouvert les mercredis de 9h à 12h et de 14h à 18h - Céréales, farines, huiles, légumineuses</i>	
	<u>Burzet</u> Boulangerie-pâtisserie Le Fournil de Burzet 9 place du marché - 04 75 37 34 15	  
	<u>Chalencon</u> L'Ormeau Rue Royale - 04 75 59 99 57 - <i>En été, ouvert tous les jours sauf lundi et jeudi soir - Plats cuisinés et charcuteries, traiteur</i>	
	<u>Chalencon</u> Eva Charpentier 27 rue de l'église - 07 70 04 78 16 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	

<u>Chalencon</u> GAEC de Labrot 554 route d'Antouly - 07 45 29 14 25 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Chalencon</u> Edith Ribes 2633 route de la barre - 04 75 58 08 74 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		
<u>Champis</u> Miellerie du GAEC À Tire d'Aile 40 allée des Coquelicots - La Bâtie - 06 41 85 44 06 - <i>Visite de l'exploitation sur inscription. Miels, gelée royale, propolis et pollen frais</i>	 	
<u>Chandolas</u> 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>	  	
<u>Chassiers</u> Domaine les Ranchisses 1525 route de Valgorge - 04 75 88 31 97 - <i>Point de vente</i>	 	
<u>Châteaubourg</u> SCEA Rousset-Chazal 781 route de Chzal - scareousset@hotmail.fr - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Châteauneuf-de-Vernoux</u> Boulangerie-pâtisserie La Castelvive 163 route de Vernoux - 06 22 74 03 50 <i>Ouvert du mardi au samedi de 6h à 12h30.</i>	  	
<u>Châteauneuf-de-Vernoux</u> Olivier Polychroniadis 1070 route du piatou - La cabane - 04 75 58 14 70 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>(Le) Cheylard</u> Super U ZI La Palisse - 04 75 29 74 44 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i>		
<u>(Le) Cheylard</u> Les Gourmands Disent 60 chemin de Lapra - 04 75 29 68 94	 	
<u>(Le) Cheylard</u> Au pain d'antan 7 rue de la République - 07 89 56 85 31	  	
<u>Chirols</u> Les Champs d'Aubignas 250 chemin des Champs d'Aubignas - 06 85 89 15 93 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	

	<u>Chomérac</u> Boulangerie Nebois - Salel 56 rue de la République - 04 75 30 18 99	  
	<u>Colombier-le-Vieux</u> Dinature 06 47 77 24 25 <i>Vente à la gare (d'avril à novembre ou par correspondance) - Biscuits</i>	
	<u>Coux</u> Emmanuel Bouhelier 45 calade du pont - bouelchataignes@gmail.com - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Cruas</u> Association Le Terreau Route des Serres - 04 75 54 61 75 <i>Légumes, panier de légumes, produits transformés</i>	 
	<u>Cruas</u> Gluten atomic 11 avenue Joliot Curie - 09 83 01 30 20	 
	<u>Davézieux</u> Ferme de Tartavel 368 route du Forez - 04 75 32 30 18	
	<u>Davézieux</u> Pâtisserie Chenevier 912 route de Lyon - 04 75 33 40 55	 
	<u>Désaignes</u> Kokine Bières 385 montée des écoles - 06 63 40 68 35 - <i>Bières</i>	
	<u>Désaignes</u> La Castagne 4470 route de longefaye- le Serre du Blachier - 04 75 06 64 59 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
	<u>Désaignes</u> Golosina Place de la mairie - 07 69 31 29 60 <i>Vente directe sur rendez-vous - Confitures et pâtes de fruits rouges</i>	
	<u>Désaignes</u> Gaec 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>	
	<u>Désaignes</u> Gaec Bogue et châtaigne 425 chemin de Bonnefond - 07 86 02 14 89	 

<u>Empurany</u> 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>		
<u>Félines</u> La ferme de l'Etoile Noire 1717 route de Combalat - 06 52 28 95 87 <i>Ouvert à la ferme le jeudi et vendredi de 18h à 20h. Sur les marchés de Saint-Julien-Molin-Molette, Lyon Monplaisir, Davézieux et Annonay - Charcuterie et boeuf black Angus</i>	  	
<u>Flaviac</u> Maison Issartel 520 rue du 11 novembre 1918 - 04 75 66 65 97	 	
<u>Genestelle</u> Guillaume Cassia 20 route d'Antraigues - 06 26 14 36 78 - <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Genestelle</u> GAEC de la Bisette La Bisette - 06 98 16 99 51 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>		
<u>Genestelle</u> GAEC Roux 8 Chemin de Bastide, L'Abeillaud - 06 37 04 06 46 <i>Châtaignes bio AOP fraîches & produits transformés à base de châtaignes. Vente à la ferme au sein de la Ferme Croze. Guinguette fermière avec concert tous les lundi soirs en juillet-août de 19h à 23h</i>	   	
<u>Genestelle</u> Gael Van Der Meij 1918 route de Valgironne - 06 20 57 80 15 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>		
<u>Genestelle</u> Sarl Petite châtaigne 448 chemin des agiers - Bise sud - 04 75 38 74 47 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Gilhoc-sur-Ormèze</u> GAEC de Javanès 390 chemin de Javanès - 04 75 06 21 61 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		
<u>Gilhoc-sur-Ormèze</u> Gilles Debeaux 155 route crêtes-les4 vents - 04 75 06 29 25 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		
<u>Glun</u> Marie-Andrée Mazoyer 1 chemin des greyzards - 04 75 08 01 34 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		

	<u>Gras</u> Domaine Alain Dumarcher 250 chemin de Combe Charel - Le Clos de Prime - 04 75 04 31 82 / 06 32 36 51 19 - Ouvert 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	    
	<u>Gras</u> Domaine de Mermès 175 Chemin de Mermès - 04 75 04 37 79 - Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Les contacter pour dimanches et jours fériés. Visite du Vignoble tous les jeudis de l'été à 18h. Vins IGP Ardèche	    
	<u>Gravières</u> GAEC les Vergers du lac 4546 chemin de villefort - 04 75 88 52 34 Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP	
	<u>Grospièrres</u> Bal de bocal 402 route de Ruoms - 07 49 53 33 83 - Conserves, traiteur	 
	<u>Grospièrres</u> Château de la Selve La Selve - D111 - 04 75 93 02 55 - Ouvert du 01/10 au 30/03 du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Du 01/04 au 30/09 du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche - Vins IGP Ardèche	  
	<u>Guilherand-Granges</u> Les Granges Croustillantes 254 avenue Sadi Carnot - 04 75 43 64 92	  
	<u>Jaujac</u> Cédric Vidal 50 chemin des sausses - cedricvidal83@hotmail.fr Châtaignes fraîches AOP	
	<u>Jaujac</u> La Biasso 175 rue Jean Moulin - 09 83 42 53 66	
	<u>Jaujac</u> Maison du Parc des Monts d'Ardèche Domaine de Rochemure - 04 75 36 38 60 - Point de vente	  
	<u>Jaujac</u> Maison Dumercier 35 rue Jean Moulin - 04 75 36 09 92 - Biscuits et autres douceurs	 
	<u>Jaujac</u> Boulangerie Boissin Place St Bonnet - 04 75 93 22 03	 

<u>Joannas</u> Gaec du Mas Saint-Amour 600 route du Suchet, la Grand Font, Mas Clément - 04 75 88 32 15 <i>Jus de fruits, fruits</i>		
<u>Joyeuse</u> Les thés du square 54 square François André - <i>Point de vente</i>		
<u>Joyeuse</u> Les Bourrons Couchus Place de la gare - 04 75 39 92 21		
<u>Joyeuse</u> Castanea 2 parvis de l'Église - 04 75 39 90 66 - <i>Ouvert d'avril à Toussaint, horaires sur le site web - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche</i> <i>Point de vente</i>	    	
<u>Joyeuse</u> Les Sept Pierres 253 avenue François Boissel - 06 35 14 94 04 - <i>Vins IGP Ardèche</i>	  	
<u>Joyeuse</u> Romain Lamontagne 140 chemin de Jamelle - 06 18 96 74 84 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Juvinas</u> Jérémie Omont 40 route du four d'Ainac - 06 03 06 17 71 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Labatie-d'Andaure</u> Virgile Ferroussier 880 rochedieu - virgileferroussier@gmail.com - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Labatie-d'Andaure</u> Etienne Lebas 995 chemin de bosc - etiennelebas38@gmail.com - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Labatie-d'Andaure</u> GAEC de Clauze 1045 chemin de clauze - 04 75 06 67 07 - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Labeaume</u> Le champ de la chouette 445 chemin de Peyrefit - n.renaud07@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Lablachère</u> Champs libres 51 chemin de la brise - 04 75 93 78 18 <i>Du lundi au samedi de 10h à 19h</i>		

	<u>Laboule</u> Yankélé Dupont 441 montée de Cebeyres - y.roustant@gmail.com <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Laboule</u> 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».</i> <i>Produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP - Bio</i>	    
	<u>Laboule</u> Xavier Saury 171 imp. des Boutières - xavsaury@gmail.com - Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP	
	<u>Lachapelle-sous-Aubenas</u> Loutriol - Interlude Ardéchois Croix de Raspail - 230, chemin Lafarge - 04 75 93 82 36 <i>Jus de fruits, nectars, confitures</i>	
	<u>Lachapelle-sous-Aubenas</u> Sanofruit Mirabel - 35 La Croix Raspail - 04 75 93 11 31 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Lagorce</u> Domaine de Vigier 175 chemin de Vigier - Vallée de l'Ibie - 04 75 88 01 18 <i>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>	   
	<u>Lagorce</u> 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>	   
	<u>Lagorce</u> 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>	    
	<u>Lalouvesc</u> 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>	   
	<u>Lamastre</u> Cave Desbos 3 place de la République - 06 52 67 48 51 - Point de vente	

<u>Lamastre</u> Songes et cacao 25 rue Camille Gaudemard - 06 63 95 34 55 - <i>Confiseries, chocolat</i>		
<u>Lamastre</u> EARL de Pragrand La Baraque - 04 75 06 33 02 <i>Châtaignes fraîches AOP, cerises et abricots</i>	 	
<u>Lamastre</u> 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 - Charcuterie</i>		
<u>Lamastre</u> 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. Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, confitures, conserves de légumes et soupes</i>	    	
<u>Lamastre</u> 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>	 	
<u>Lamastre</u> Super U Zone Industrielle - 04 75 06 59 59 <i>Ouvert du lundi au samedi et le dimanche matin - Point de vente</i>		
<u>Lamastre</u> Le Pain d'Antan - Boulangerie Schuler 18 place Montgolfier - 04 75 06 42 46 <i>Baguette ardéchoise et biscuits</i>	 	
<u>Lamastre</u> Pâtisserie Molès 6 rue Olivier de Serres - 04 75 06 44 88		
<u>Lanarce</u> La Chavade Col de la Chavade - RN 102 - Astet - 04 75 37 51 06		
<u>Lanarce</u> Charcuterie Puzzi RN 102 - 04 66 69 44 79 - <i>Ouvert tous les jours - Charcuteries</i>		
<u>Lavilledieu</u> La Belle Farinière 3 îlot les Clos - 04 75 38 94 41	 	
<u>Lussas</u> Boulangerie Lusassoise 11 route de l'Echelle - 04 75 38 44 80	 	



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 ?



<u>Lyas</u> 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>		
<u>Mariac</u> 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>		
<u>Mirabel</u> 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>	  	
<u>(Les) Ollières-sur-Eyrieux</u> Le Rucher des Champs bas 06 42 96 10 43 - <i>Présence sur rendez-vous - Miel, Châtaignes fraîches AOP</i>	 	
<u>Orgnac-l'Aven</u> Autour de l'Aven Site de l'Aven d'Orgnac - 04 75 37 78 83	 	
<u>Pailharès</u> Nectardéchois 290 chemin de Baud - Le Calvaire - 04 75 06 12 18 <i>Jus et nectars de fruits</i>		
<u>Peaugres</u> À 2 pas des champs 569 rue centrale - 04 75 32 30 01		
<u>Peaugres</u> Les Délices du Maraîcher / 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>		
<u>Peaugres</u> Boulangerie-pâtisserie Brias Rue Centrale - 04 75 34 83 26	  	
<u>Planzoles</u> La FRAP 116 route de Lablachère - 06 63 91 50 18 - <i>Spiritueux</i>	 	
<u>(Le) Pouzin</u> Ferme de Brancassy 656 chemin de L'île de Brancassy - 06 11 17 44 76 <i>Légumineuses et maraîchage</i>	 	
<u>Prades</u> Benoit Breyse 760 chemin de Béraud - 04 75 94 15 20 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		

	<u>Pranles</u> Guillaume Antouly 700 chemin de Jouanny - guillaume.antouly@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Pranles</u> Les Vergers d'Alisse 80 chemin de l'église - 06 88 30 23 33 <i>Confitures, spécialités à base de châtaignes</i>	 
	<u>Pranles</u> Musée du Vivarais protestant 555 route du Bouschet - 04 75 64 22 74 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 
	<u>Privas</u> L'Echoppe Paysanne Rue Elie Reynier - 04 75 64 54 40	
	<u>Privas</u> 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>	
	<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>	
	<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>	
	<u>Quintenas</u> Volailles Roumeysi 135 allée des artisans - 06 83 35 10 40 - <i>Volailles et foie gras</i>	
	<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 - Picodon AOP et fromages</i>	   
	<u>Rochecolombe</u> Terra Noé 5107 avenue de Vallon - 06 69 38 38 71 - <i>Vins IGP</i>	  
	<u>Rochemaure</u> L'antigaspiellerie 545 chemin de Piffauts - 06 10 95 37 73 - <i>Visites, dégustations et ateliers sur rdv, boutique et infos sur lantigaspiellerie.com - Produits artisanaux, locaux, antigaspi et sauvage</i>	

<u>Rochemaure</u> Le Fournil du Château 5 avenue du Teil - 04 75 49 95 84	 	
<u>Rochemaure</u> Le Relais de la Roche Noire 881 bd de la Roche Noire - 04 75 52 15 10	 	
<u>Rochemaure</u> Le Moulin de Bruno 6 avenue du Teil - 04 75 52 10 62	  	
<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>		
<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>	  	
<u>Rocles</u> L'épicerie Au Fournil 655 route du Dauphiné - 04 69 22 89 59		
<u>Rocles</u> Eric Prat 309 route du loup - eric.prat@yahoo.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Rompon</u> 2 Nature Givrée 06 23 33 74 58 - <i>Sorbets et vente ambulante en vélo sorbetière</i>		
<u>Rompon</u> Ferme de Tallans 175 chemin de Tallans - 06 51 61 81 26 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	
<u>Rosières</u> Les Frères Royé 605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06 <i>Vins IGP Ardèche, point de vente</i>	 	
<u>Rosières</u> Domaine de Mercoire 605 chemin de Mercoire - 06 71 59 12 06 - <i>Légumes</i>	 	
<u>Rosières</u> Brasserie de l'Ardèche méridionale Bières Ceven'Ale 115 traverse des Vernades – 04 75 93 46 08 - www.cevenale.fr <i>Ouvert à l'année du lundi au vendredi : 10h/12h30 & 14h30/18h + Samedi en saison haute - Bières</i>		

	<u>Ruoms</u> 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 - Vins IGP Ardèche</i>	 
	<u>Ruoms</u> 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>	   
	<u>Ruoms</u> 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>	 
	<u>Ruoms</u> Super U 85 chemin de la Blache - 04 75 89 21 40 <i>Ouvert tous les jours sauf le dimanche - Point de vente</i>	
	<u>Ruoms</u> Yelloh ! village La plaine - 247 chemin de la plaine - 04 75 39 65 83 <i>Point de vente</i>	
	<u>Ruoms</u> Boulangerie Constant 92 rue Nationale - 04 75 39 63 39	 
	<u>Sablères</u> Jocelyn Gelly 472A Le Chambon - 04 75 35 89 03 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Sablères</u> 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>	
	<u>Saint-Agrève</u> Carrefour contact Près de Coussac - 04 75 30 24 64 - <i>Point de vente</i>	
	<u>Saint-Agrève</u> L'Agrivoise 15 chemin du Pontardieu - 04 75 30 70 76 <i>Fermé en janvier. De septembre à juin ouvert les mardis, mercredis et jeudis de 8h à 17h30, et les vendredis et samedis de 15 à 21h. Concert le 1^{er} vendredi de chaque mois. En juillet août ouvert tous les jours - Bières</i>	

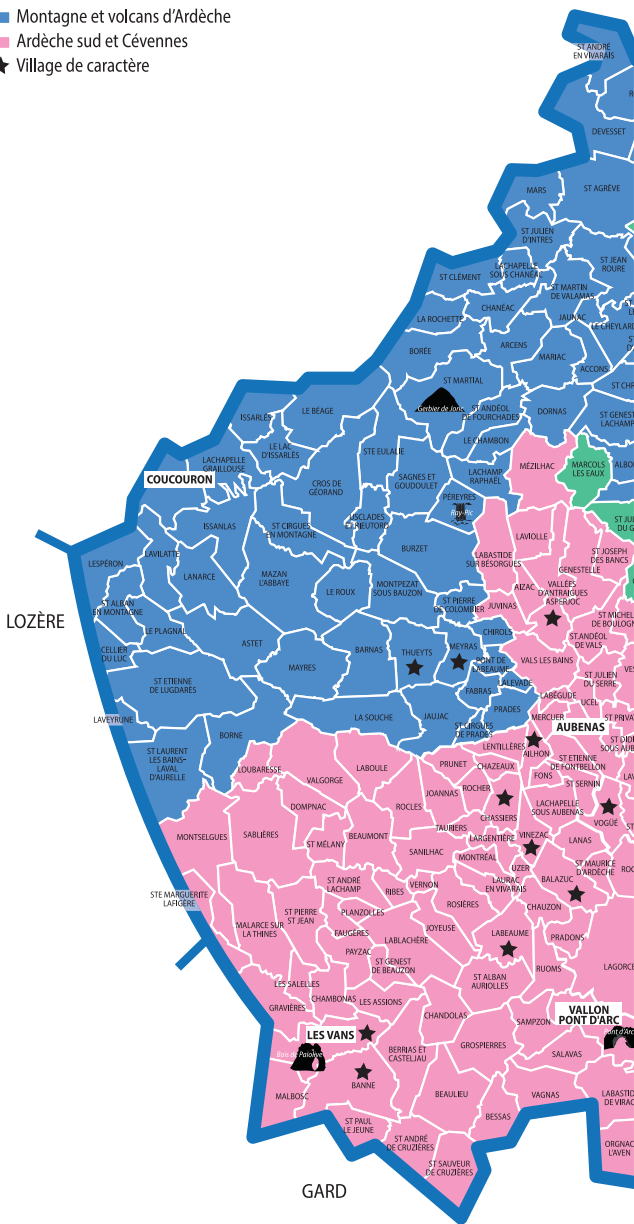
<u>Saint-Agrève</u> Salaisons Teyssier Place de Verdun - 04 75 30 14 22 <i>Visites du site de production en juillet et août</i> <i>(inscription à l'office de tourisme 04 75 64 80 97) - Charcuteries</i>		
<u>Saint-Agrève</u> GAEC La Petite Ferme 185 chemin de Gonat - les chalays - 07 49 57 28 01 - <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de châtaignes d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Alban-Auriolles</u> Mas Daudet - Musée et parc 710 montée de la Vignasse - 04 75 39 65 07 <i>Ouvert du 01/04 au 03/11. Fermé le lundi hors saison - Point de vente</i>		
<u>Saint-Andéol-de-Vals</u> Gaec des Monts de L'Oize 5489 route de Gourdon - Le Bénéfice - 04 75 37 55 64 <i>Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-André-Lachamp</u> Gaston Jambois Le Vernet - 06 87 37 00 83 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Apollinaire-de-Rias</u> Ferme la Pimprenelle pourpre 441 chemin de Jurus <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Barthélémy-Grozon</u> Gaec 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>		
<u>Saint-Barthélémy-Grozon</u> Thomas Gallix Nas - 04 75 06 25 96 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Cierge-sous-le-Cheylard</u> 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>		
<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Confrérie de la Maôche <i>Retrouvez toutes les adresses des fabricants sur la page facebook</i> <i>Confrérie de la maôche - 06 59 84 16 34 - confrerie.maoche@gmail.com</i>		
<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> La Tradition ardéchoise Route du Tunnel - 04 75 88 84 37 - <i>Charcuteries, salaisons</i>		

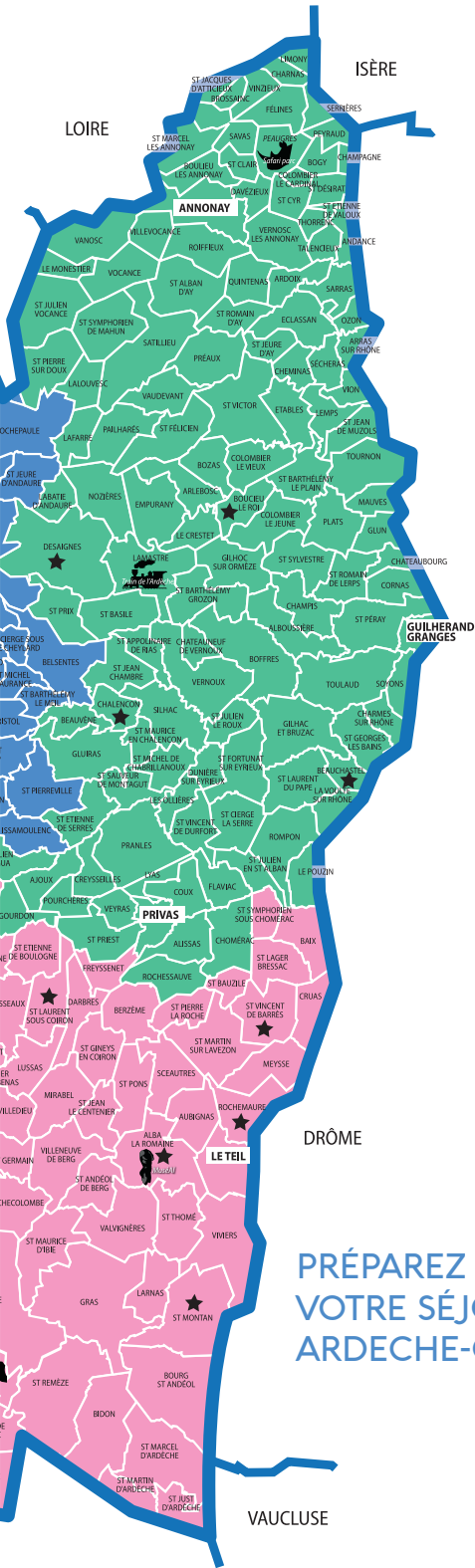
	<u>Saint-Cirgues-en-Montagne</u> Le Petit St Cirguois Place du Breuil - 06 33 31 16 65 - <i>Mousserons, cèpes</i>	
	<u>Saint-Cyr</u> Charcuterie Largeron 24 rue du Vivarais - 04 75 67 47 89 - <i>Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h (journée continue le samedi) et le matin les dimanches et jours fériés - Charcuteries</i>	
	<u>Saint-Désirat</u> Distillerie Jean Gauthier 600 route du Syrah - 04 75 34 23 11 - <i>ouvert tous les jours - visites sans réservation du lundi au mercredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30, du jeudi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h. Dernière visite 1h avant fermeture : entrée 3€/personne (gratuit -18 ans), déductible des achats (modalités en magasin) - Liqueur</i>	 
	<u>Saint-Didier-sous-Aubenas</u> Boucherie Borrelly 931 route de Montélimar - 04 75 89 62 18 <i>Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h.</i> <i>Charcuteries : caillettes, jambonnette, pâté de campagne</i>	
	<u>Saint-Didier-sous-Aubenas</u> 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>	 
	<u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> 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</i> <i>Charcuteries et maôche, pique-nique du boucher</i>	   
	<u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> 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</i> <i>vins IGP Ardèche, point de vente</i>	  
	<u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> Centre E. Leclerc Les Champs - 490-2 route d'Alès - 04 75 88 42 00 - <i>Point de vente</i>	
	<u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> Boulangerie Roumanet 1270 route d'Alès - La Chapelette - 04 75 35 16 04	 
	<u>Saint-Etienne-de-Fontbellon</u> ES Vinaigrerie 440 chemin de la Fare - 06 26 84 64 32 - <i>Vinaigres</i>	  

<u>Saint-Etienne-de-Serre</u> 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>	  
<u>Saint-Félicien</u> 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>	
<u>Saint-Genest-Lachamp</u> Ferme des Ducs 155 chemin des ducs - 04 75 30 20 86 - <i>Châtaignes fraîches & produits transformés à base de châtaigne AOP</i>	
<u>Saint-Genest-Lachamp</u> Dominique Pitt 35 chemin de Guilhon, Talaron - 04 75 29 04 70 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
<u>Saint-Jean-Chambre</u> 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>	
<u>Saint-Jean-Chambre</u> La Ferme de Grimaudier 65 chemin des Rabarines - 06 83 65 25 50 <i>Ouvert tous les jours sur Rdv - Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP, confitures</i>	 
<u>Saint-Jean-Chambre</u> Raphaël Desbrus 1239 route de Faugoux - 04 75 58 12 55 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
<u>Saint-Jean-Chambre</u> 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>	 
<u>Saint-Jean-Chambre</u> Gaec des Gamarades 315 route du Perrier - 04 75 55 41 05 - <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Saint-Jean-Chambre</u> Gaec de Samarie Gamare - gaecdesgamarades@gmail.com - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 
<u>Saint-Jean-Chambre</u> EARL Pouchon 359 chemin de Pouchon - 04 75 58 02 95 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	

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

HAUTE-LOIRE





PRÉPAREZ
VOTRE SÉJOUR SUR
ARDECHE-GUIDE.COM

	<u>Saint-Jean-de-Muzols</u> Domaine de Gouye 1085 chemin de Gouye - 06 71 92 17 60 <i>Ouvert tous les jours sur Rdv - Vins AOP Saint Joseph</i>	
	<u>Saint-Jean-de-Muzols</u> 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>	
	<u>Saint-Jean-le-Centenier</u> Aurélien Sauvetre 120 chemin de Jarnias - tocmaud@hotmail.fr - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Saint-Jean-le-Centenier</u> 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</i>	
	<u>Saint-Julien-en-Saint-Alban</u> Domaine de Blacher-Vinaigrierie pédagogique Blacher - 06 85 80 96 05 - <i>Vinaigre, châtaignes fraîches AOP</i>	 
	<u>Saint-Joseph-des-Bancs</u> Les Terres de la Croze 704 route de la Croze - 07 85 31 25 09 - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Saint-Lager-Bressac</u> Le Chalet paysan Rond-Point de la Neuve Bressac - 06 77 66 82 07	
	<u>Saint-Lager-Bressac</u> Joris Bernard Quartier Bressac - 20 ruelle de Bressac <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Saint-Laurent-les-Bains-Laval d'Aurelle</u> La Ferme de Peyrou Laval d'Aurelle - 06 89 15 26 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 
	<u>Saint-Marcel-d'Ardèche</u> Cellier des Gorges de l'Ardèche 1405 route de la Gare - 04 75 04 66 83 <i>Vins IGP Ardèche, Vins Côtes du Rhône</i>	 
	<u>Saint-Martial</u> Salaisons Marion - SAS Saflor Le village - 04 75 29 13 34 - <i>Ouvert du lundi au samedi - Charcuteries</i>	
	<u>Saint-Martin-sur-Lavezon</u> Ferme du moulin 945 chemin du moulin - 06 98 31 31 28 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	

<u>Saint-Martin-sur-Lavezon</u> L'Epi-Cerie 3966 route du Coiron - Le village - 04 75 52 98 82	La Baguette Ardéchoise Le pain fait à son tour 	
<u>Saint-Maurice-d'Ardèche</u> Boulangerie Michel 15 Basse rue - 04 75 37 70 66	La Baguette Ardéchoise Le pain fait à son tour 	
<u>Saint-Michel-de-Chabrillanoux</u> L'Atelier végétal Le village - 06 52 81 75 75 <i>Alternatives végétales à base de pois chiches et légumes d'Ardèche</i>	  	
<u>Saint-Michel-de-Boulogne</u> Le goût sauvage 06 51 27 24 84 - Vente sur rendez-vous <i>Plantes sauvages et aromatiques, tisanes</i>		
<u>Saint-Montan</u> Pierre-Yves Berrier 530 route de Courbier - quartier Bauvache - 06 08 76 08 38 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Péray</u> La Grange 129 avenue du Gross Umstadt - 04 75 57 49 66 - Fruits, légumes et fromages, viandes, œufs, charcuterie, confiture, vins	 	
<u>Saint-Péray</u> Pâtisserie Mounier 85 rue de la République - 04 75 40 30 10		
<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>		
<u>Saint-Pierre-de-Colombier</u> Au bord du ruisseau 870 chemin du Prat - 04 75 39 46 39 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Pierre-Saint-Jean</u> Antoine Chat 844 route de depoudent - 04 28 82 99 00 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Saint-Pierre-Saint-Jean</u> GAEC Les Alrasset 304 route des Alrasset - 04 75 39 46 39 - Châtaignes fraîches AOP & produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP	 	
<u>Saint-Pierreville</u> Castanaïs 885 a route du Rastelayre Crameyrolles - 06 66 98 73 31 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		

	<u>Saint-Pons</u> Gaec de la Selve 95 chemin de la Selve - 04 75 36 75 06 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Saint-Prix</u> Ferme de Boutonac 740 chemin du besset - Boutonac - 06 95 32 07 83 <i>Châtaignes fraîches & produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Saint-Prix</u> Charles Redon 1225 chemin du Besset - Fromentoux - 04 75 29 47 59 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
	<u>Saint-Remèze</u> 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. 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>	     
	<u>Saint-Remèze</u> 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>	   
	<u>Saint-Remèze</u> Escargot des Restanques 1328 chemin du Moulin à Vent (D4) - 06 07 16 06 42 <i>Ouvert toute l'année. Visites d'avril à mi-septembre sur réservation au 06 07 16 06 42- Escargots</i>	   
	<u>Saint-Remèze</u> Vignoble Roman, Domaine Saint Rèm 496 route de Vallon - 06 46 58 39 38 - Vins IGP Ardèche	
	<u>Saint-Sauveur-de-Cruzières</u> 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 - Moulin à huile, huile d'olives</i>	
	<u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u> La Châtaigneraie 8 grande rue - 04 75 65 42 75	 
	<u>Saint-Sauveur-de-Montagut</u> Aux sources Grande rue - 09 51 59 64 52 <i>Mardi et vendredi 15h30-19h, mercredi et samedi 9h 13h</i>	
	<u>Saint-Sernin</u> Le Rucher Vert Abeille 7 impasse des moulins - jean-claude.lagarde0301@orange.fr <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	

<u>Saint-Vincent-de-Durfort</u> GAEC Miellerie de Chambourlas 2003 route de Privas - 06 22 66 30 30 <i>Miel et produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	 	
<u>Sainte-Eulalie</u> 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>		
<u>Sainte-Eulalie</u> 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>		
<u>Sainte-Eulalie</u> Maison de site du Mont Gerbier de Jonc Départementale 378 <i>horaires sur www.gerbier-de-jonc.fr - Point de vente</i>	 	
<u>Sainte-Eulalie</u> Charcuterie Rome Le village - 04 75 38 83 60 - <i>Charcuterie, salaisons</i>		
<u>Sarras</u> Le Fournil Sarrassois 7 Place Bochirol - 04 75 23 08 79	  	
<u>Satillieu</u> 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>	  	
<u>Satillieu</u> Vivalavie, Vival Rue Centrale Quai Vinson - 04 75 34 95 52 - <i>Point de vente</i>		
<u>Satillieu</u> Boulangerie Roux 71 rue centrale - 04 75 34 98 63		
<u>Silhac</u> 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>		
<u>Soyons</u> 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>		
<u>(La) Souche</u> Confiturerie de La Souche - Soppreg 562 Chemin de la Chareyrade - 04 75 37 41 17 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		

	<u>Talencieux</u> Brasserie des Sarments 675 route de balais - 06 20 54 21 37 - Bières	 
	<u>(Le) Teil</u> 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>	
	<u>(Le) Teil</u> 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>	 
	<u>(Le) Teil</u> Pâtisserie Viallet Espace entre Pont et Rhône, 7 allée Caroline Rémy - 04 75 49 10 64	 
	<u>Thueyts</u> La saisonneraie 560 avenue des platanes - 04 75 89 76 41	
	<u>Toulaud</u> Christian Audemard 8 impasse Olivier de Serres - christian.audemard@sfr.fr <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> Boulangerie La Manufacture 25 avenue de Nîmes - 04 75 08 63 67	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> Boulangerie Saint-Sorny 63 avenue du 8 mai 1945 - 04 75 08 08 42	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> La Magie des plantes 3039 chemin des crêtes - 06 30 29 66 05 - <i>Tisanes, sirops</i>	 
	<u>Tournon-sur-Rhône</u> 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>	
	<u>Valgorge</u> EARL La Ferme au château Chastanet, le château - 06 11 86 05 84 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
	<u>Vallées d'Antraigues-Asperjoc</u> GAEC du Régat Le Régat - 04 75 38 70 41 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	

<u>Vallées d'Antraigues-Asperjoc</u> Reine des Basaltes, Ets Veyrenc Le Raccourci - 04 75 38 71 91 - <i>Ouvert tous les jours sauf samedi après-midi et dimanche - Eaux minérales</i>	 	
<u>Vallées d'Antraigues- Asperjoc</u> Olivier Aymard Le Pont d'huile - 04 75 94 67 24 - <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Pâtisserie La Duchesse d'Arc 17 boulevard Peschaire Alizon - 07 75 88 04 13	 	
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Domaine Le Grand Jardin 20 chemin de la Clapouze - 04 75 37 72 08 <i>Ouvert toute l'année, caveau, épicerie, activités oenotouristiques, consulter le site internet pour les horaires - Point de vente, boutique en ligne</i>	  	
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Mas de la France La France, 906 route du Pont d'Arc – 06 80 03 31 38 - <i>Asperges</i>		
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> 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. D'octobre à Pâques : sur RDV - Vigneron Indépendant, IGP Ardèche, visites et activités à réserver par téléphone ou sur internet.</i>	  	
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Dupré vins d'Ardèche 297 allée des cades - 09 66 95 85 72 - <i>Vins IGP Ardèche</i>		
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Les Chais du Pont d'Arc - Vignerons sud Ardèche 37 chemin de Peyrolet - 04 75 88 02 16 <i>Magasin ouvert toute l'année, proposant vente et dégustation et gratuite de vin, et un coin épicerie locale - Vins IGP Ardèche</i>	 	
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Nougaterie du Pont d'Arc 43 rue de la digue - 04 75 38 46 97 <i>Boutique, visite et dégustation gratuites : consulter le site internet pour les horaires - Nougat et autres confiseries</i>	   	
<u>Vallon-Pont-d'Arc</u> Les Ruchers du Pont d'Arc 43 rue de la digue - 04 75 38 46 97 - <i>Miel</i>	 	
<u>Vals-les-Bains</u> Léo Dangel Quartier Bruen bas - leo.dangel@laposte.net - <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		

<u>Vals-les-Bains</u> 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</i> <i>Charcuteries, maoches et pique-nique du boucher</i>	 
<u>Vals-les-Bains</u> Brasserie Bourganell 7 avenue Claude Expilly - 04 75 94 03 16 - <i>Producteur depuis 2000 - Ouvert du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 30/10 du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h, ouvert du 01/07 au 30/08 du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Découverte du brassage : visite et dégustation les jeudis du 01/07 au 31/08 à 16h - Bières artisanales</i>	
<u>Vals-les-Bains</u> 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>	
<u>Vals-les-Bains</u> Terr'Ardéchoise 2 chemin de la paille - 06 61 08 44 35 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Vals-les-Bains</u> Franck Jouffre Le mas du Faux, route de Tesseaux - 06 28 03 25 76 <i>Châtaignes fraîches AOP</i>	
<u>Vals-les-Bains</u> Boulangerie-pâtisserie Issartel 23 rue Auguste Clément - 04 75 37 50 22	 
<u>Vals-les-Bains</u> Pâtisserie Laurent 1, faubourg d'Antraigues - 04 75 37 43 39	 
<u>Vals-les-Bains</u> Cédric Filliat 2714 route des Eschandols - le Vassalent - ced-filliat@hotmail.fr <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>	
<u>Valvignères</u> 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>	 
<u>Valvignères</u> 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>	    

<u>(Les) Vans</u> Aux Fermes des Rayols Route de Villefort - 04 75 94 00 93		
<u>(Le)s Vans</u> Domaine du Bois de Belle 506 route du Nozier, Thines - 04 75 36 94 85 <i>Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>(Le)s Vans</u> Le petit âne bleu 4806 route de Malbosc - Brahic - 04 75 37 27 98 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Vernosc-lès-Annonay</u> Concept Fruits ZA les Piaux - 1000 route de Bourg - 04 75 67 08 63 <i>Produits à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Vernoux-en-Vivaraïs</u> Jérôme Lourd 6125 route de Lamastre - lafermedescotyledons@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP & Produits transformés à base de Châtaigne d'Ardèche AOP</i>		
<u>Vernoux-en-Vivaraïs</u> L'arbre à Pain Place Aristide Briand - 04 75 84 66 37		
<u>Vesseaux</u> L'Atelier Royal Mas Boyer - Les Douces - 06 86 16 66 13 - Miel		
<u>Veyras</u> La Cagette 635 avenue du Ruissol - 04 75 64 67 20		
<u>Villeneuve-de-Berg</u> La chèvre et le chou Quartier Lansas - 04 75 88 75 34		
<u>Villeneuve-de-Berg</u> Pâtisserie Alonso Route nationale - 04 75 94 81 55	 	
<u>Vinezac</u> Conserverie artisanale Marc Sandevor 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 - 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</i>	 	
<u>Vinezac</u> Kévin Lafond 420 chemin du four à chaux - nadegekevin.lafond.07@gmail.com <i>Châtaignes fraîches AOP</i>		

	<u>Vion</u> La Source au Miel Les grandes vignes - 04 75 08 26 46 - Sur Rdv uniquement - <i>Miels</i>	
	<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>	 
	<u>Vogüé</u> Le Fournil de l'Auzon 5 rue de la gare - 04 75 37 02 03	La Baguette Ardéchoise  Le pain fait à la main 
	<u>Vogüé</u> Le Genêt d'Or 1020 route de Ruoms- 04 75 93 16 91 <i>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.</i> <i>Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous.</i> <i>Nougats et point de vente (casiers automatiques)</i>	  
	<u>Vogüé</u> Brasserie des Rieux 195 impasse de la cave - 06 87 04 75 99 - <i>Bières</i>	
	<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 - La tournée de l'épicerie est à retrouver sur www.delicesduterroir07.com</i>	
	Gilles de Carvalho <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 - 06 07 78 63 81</i>	

HORS ARDÈCHE

	<u>Aiguèze (Gard)</u> Café Chabot <i>Point de vente agréé Goûtez l'Ardèche</i>	
	<u>Les Estables (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>	

RENCONTRER DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS?

MEET DEDICATED PROFESSIONALS



LES RENDEZ-VOUS SAVOUREUX GOURMET MEETING PLACES

HIVER			
9 février		Fête de la truffe de la St Valentin Marché de producteurs salle polyvalente et repas tout à la truffe à Ruoms, salle Rionis	Ruoms
22 février		« Les sens en éveil » spécial enfant Atelier qui permet aux enfants de mettre leurs 5 sens en éveil en explorant le monde des jus de fruits à 16h	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
15 février		Saveurs de truffes et vins d'Ardèche	Saint-Sernin Infos réservation 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com
24 février		Saveurs de truffes et vins d'Ardèche	Domaine de Pécoulas Lagorce Réservation sur gorges-ardeche-pont-darc.fr

PRINTEMPS			
En mars		Marchés de la truffe d'hiver	Vendredi matin Ruoms Samedi matin Aubenas

1^{er} mars 	Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven Réservation sur orgnac.com
21 mars 	Casino du vin Roulette, blackjack des cépages, arômes mystères, dégustations à l'aveugle, venez découvrir nos différentes tables de jeux.	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
22 mars   © R. Pellet	Fête du printemps Ouvert à tous, cet événement vous propose de passer une « journée au jardin » pour partager autour de la biodiversité. Causerie, menu floral, ateliers. Sur réservation.	Auberge Les Murets Chandolas 04 75 39 08 32 aubergelesmurets.com
23 mars  	Balade botanique et confection de tisanes Envie d'apprendre à utiliser les plantes comestibles sauvages ? Découvrez la balade botanique de la Magie des plantes suivie d'un atelier de confection de tisanes et de baumes.	Lieu dit Meyras Tournon-sur-Rhône 06 30 29 66 05 magiedesplantes7@gmail.com
29 mars 	Foire grasse et exposition des bœufs Fin Gras	Le Béage
Du 29 mars au 15 novembre   © E Perrin	La Visite épicurienne Après la découverte de la grotte, rejoignez un guide spécialiste en œnologie pour une dégustation de vins et de produits du terroir inédite à 40 m sous terre. Billetterie en ligne sur www.grotte-ardeche.com	Grotte Saint-Marcel Bidon 04 75 04 38 07 grotte-ardeche.com
D'avril à septembre 	Un après-midi au cœur du rucher	Vals-les-Bains 04 75 89 02 03 aubenas-vals.com
Du 3 avril au 26 juin 	Dégustation de produits à la châtaigne le jeudi à 15h (Nb places limitées, réservation obligatoire)	Castanea Joyeuse

5 avril 	Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven Réservation sur orgnac.com
6 avril 	Balade botanique et confection de tisanes	Lieu dit Meyras Tournon-sur-Rhône 06 30 29 66 05 magiedesplantes7@gmail.com
19 avril 	L'Atelier des lapins de Pâques, spécial enfant	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
Du samedi 26 au dimanche 27 avril De 9h à 19h  	De Ferme en Ferme® Près de 60 fermes vous ouvrent leur portes pour cette 26 ^e édition. Découvrez une agriculture durable, de qualité et de proximité. Visites guidées, dégustations et échanges avec les agriculteurs et agricultrices.	Sur tout le département 04 75 85 05 04 www.defermeenferme.com/departement-07-ardeche
Mai  	Mois de mai, mois du Vivarais 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, animations dans les vignes, un programme complet pour tout savoir sur cette appellation ardéchoise.	Sud Ardèche 04 75 89 04 86 lesvinsdardeche.com
1^{er} et 8 mai  	Les Dégustations de Jézabel De 16h à 17h30 : dégustation de vins et de douceurs sucrées du terroir local	Bourg-Saint-Andéol 06 10 15 75 89 6 rue Bertranne
Du 1^{er} mai au 31 mai	Les accords Mai & vins, animations des labellisés Vignobles & Découvertes	Autour de Tournon-sur-Rhône

3 mai		Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Ornac Ornac l'Aven
9 mai		Art floral x Melvita x Orélie	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
15 mai		Visite de la distillerie Les feux de la Saint-Jean	Saint-Jean-Chambre 04 75 20 81 81 Réservation : OT Coeur d'Ardèche
17 et 18 mai		Foire aux fromages	Prades
24 mai		Le Rallye de la Gastronomie 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.	En Drôme Ardèche rallyedelagastro- mie.fr
25 mai		Balade botanique et confection de tisanes	Lieu dit Meyras Tournon-sur-Rhône 06 30 29 66 05 magiedesplantes7 @gmail.com
du 23 mai à août Les vendredis matins		Marchés de la truffe d'été	Allée de la gare Ruoms
30 mai à 19h		Accords Fin gras du Mézenc & vins Dégustation de viandes de l'AOP Fin Gras du Mézenc en accord avec les vins de l'AOP Côtes du Vivarais	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
6 juin à 19h		Soirée Champêtre x Orélie Soirée dégustation au cœur des vignes	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
7 juin		Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Ornac Ornac l'Aven

8 juin 	Fête du Fin Gras du Mézenc dimanche 2 juin au Cros-de-Géorand : marché des producteurs, défilés d'animaux, repas Fin Gras, animations diverses.	Cros-de-Géorand
8, 15, 22 et 29 juin  © Aven-d-Orgnac	Rando Archéo'Gourmande à la Baume de Ronze	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven Réservation sur orgnac.com
9 juin 	Journée Portes Ouvertes Visite du chai et de l'œnoparcours gratuit	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
14 juin à 16h 	« Mon Petit Pied de Vigne » Atelier enfant spécial fêtes des pères Les enfants vont planter leur propre pied de vigne et décorer le pot pour l'offrir à leur papa l'occasion de la fête des pères	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
14 et 15 juin 	Quilles Le Festival des Vins Vivants réunit 16 vigneron-ne-s ardéchois-e-s, 16 vigneron-ne-s venu-e-s d'ailleurs et 2 distilleries. Un week-end pour déguster sous les arbres et au bord de la rivière. Restaurant éphémère, food trucks et musique	Camping de la Surre Chambonas quilleslefestival.com
15 juin	Fête de la transhumance	Maison du Parc Jaujac
19 juin 	Soirée concert	Terra Noé Rochecolombe réservation sur terra-noe.com

ÉTÉ

Tous les mardis
de l'été à 18h



Balade Gourmande dans les vignes

Visite guidée du vignoble et du chai
par le vigneron mêlant dégustation des
cuvées et accords avec des fromages.

Château des Lèbres
Banne
04 75 36 34 14
chateaudeslebres.com

21 juin



Fête de la musique

Repas-concert chaleureux
pour célébrer l'arrivée de l'été
avec un groupe local

Auberge Les Murets
Chandolas
04 75 39 08 32
aubergelesmurets.com

29 juin



Balade botanique et confection de tisanes

Lieu dit Meyras
Tournon-sur-Rhône
06 30 29 66 05
magiedesplantes7
@gmail.com

Du 1^{er} juillet
au 28 août
à 18h30



© Rémi Flament

Visite œnologique à l'Aven d'Ornac

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'Ornac. Terminez à 121 m sous
terre avec le spectacle son et lumière
sublimant la grandeur du site.

Grand site de France de
l'Aven d'Ornac
Ornac l'Aven
Réservation obligatoire
sur ornac.com

Du 1^{er} juillet
au 31 août
les mardis et jeudis
à 11h



Dégustation à Castanea

Avis aux gourmets, savourez votre
visite ! Dégustation de produits à la
châtaigne sélectionnés pour vous.
Nombre de places limitées
Réservation obligatoire

Castanea
Joyeuse
04 75 39 90 66
castanea-ardeche.com

juillet - août



Les Estivales Ardèche Hautes Vallées

Visites commentées à 11h30, 15h30
et 17h du lundi au samedi. Sur rdv en
dehors de ces horaires.

La Ferme du
châtaignier
Lamastre
04 75 06 30 19

juillet - août



Mardi vigneron

Dégustation de vins de la cave en
accord avec des produits de l'épicerie
locale et en présence de coopérateurs
de la cave

Les Chais du Pont d'Arc
Vallon-Pont-d'Arc
04 75 88 02 16

juillet - août  © OTISARV	Visite chez les producteurs Venez découvrir un métier, un savoir-faire et la personnalité des producteurs du territoire de l'Office de tourisme Porte Sud Ardèche. Au préalable, les guides de l'office de tourisme vous emmènent à la découverte d'un village, de son histoire et de ses secrets.	Office de tourisme Porte Sud Ardèche 04 75 49 10 46 sud-ardeche-tourisme.com
juillet - août (les mercredis) 	Visite et dégustation A 18h, sans réservation	Brasserie de l'Ardèche méridionale Rosières
juillet - août (les mercredis) 	Vino Vélo Balade en VTT électrique avec un guide pour découvrir le terroir autour du château (boucle de 20 km), suivie d'une dégustation des vins du domaine. Réservation obligatoire	Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 chateaudeslebres.com
juillet - août (les jeudis) 	Les Balades plantes comestibles avec Françoise Kunstmann les jeudis de l'été à 9h30.	Lalouvesc RDV Office de tourisme Ardèche Grand Air
6 juillet 	Fête de la truffe d'été	Ruoms
16 juillet 	Couleurs châtaignes La forêt de Bois Laville recèle de nombreux mystères... Afin de vous remettre de vos émotions, prêts pour une dégustation ? Circuit en forêt d'environ 4 km. Prévoir un équipement adéquat. Réservation obligatoire	Bois Laville RDV à 16h30 à la Pierre Plantée Veyras OT Coeur d'Ardèche, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche-buissonniere.fr
17 juillet	Visite de la distillerie Les feux de la Saint-Jean	Saint-Jean-Chambre 04 75 20 81 81 Réservation : OT Coeur d'Ardèche
les 17, 24, 31 juillet et les 7, 14 et 21 août  © Château des Lèbres	Balade nocturne A 21h30, vivez une expérience inédite ! Balade nocturne dans les vignes à la lampe à pétrole autour des mythes & légendes, dégustation gourmande dans les caves du château éclairées à la chandelle (16 €/pers. 8 €/+ de 12 ans. gratuit - de 12 ans. Sur résa)	Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 chateaudeslebres.com
20 juillet	Foire aux paniers	Labatie-d'Andaure

23 juillet		Concert - pique nique Pique-nique dans le parc du château suivi d'un concert de l'Orchestre LUTETIA sous la direction d'Alejandro Sandler	Château des Lèbres Banne 04 75 36 34 14 chateaudeslebres.com
25 juillet à 18h		L'art de la mixologie avec la gamme de vins Orélie Venez créer vos cocktails à base de vin avec un expert en mixologie	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr
27 juillet		Fête de la myrtille	Péreyres
2 août de 10h à 18h	  © Fotolia	Marché de la myrtille Journée festive dédiée à cette délicate baie. Profitez de produits locaux, d'animations et de dégustations	Mézilhac 04 75 89 02 03 myrtilles-ardeche.fr
6 août		Couleurs châtaignes La forêt de Bois Laville recèle de nombreux mystères... Afin de vous remettre de vos émotions, prêts pour une dégustation ? Circuit en forêt d'environ 4 km. Prévoir un équipement adéquat.	Bois Laville RDV à 16h30 à la Pierre Plantée Veyras OT Cœur d'Ardèche, 04 75 20 81 81 06 86 89 48 60, ardeche-buissonniere.fr
7 août		Visite de la distillerie Les feux de la Saint-Jean	Saint-Jean-Chambre 04 75 20 81 81 Réservation : OT Cœur d'Ardèche
17 août		Fête des chevaux de trait Concours régional 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.	Domaine du Pradel Mirabel
14 août		Foire agricole	Saint-Etienne-de-Lugdarès 04 66 46 69 94
29 août		Foire à l'oignon	Tournon-sur-Rhône

30 et 31 août		Fête de l'agriculture de l'Ardèche Les Jeunes Agriculteurs de l'Ardèche vous invitent à la découverte de leur métier grâce à de nombreuses animations tout public : finale régionale de labour, marché du terroir, exposition d'animaux et de matériel agricole.	Chomérac Facebook : @ja07ardeche
Du 1 ^{er} septembre au 31 octobre le jeudi à 15h		Dégustation à Castanea Nombre places limitées, sur réservation	Castanea Joyeuse
6 septembre		Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
7 septembre		Balade botanique et confection de tisanes	Lieu dit Meyras Tournon-sur-Rhône 06 30 29 66 05 magiedesplantes7@gmail.com
11, 12, 13, 14 septembre		Valence en Gastronomie Festival Au cœur de Valence, assistez à des démonstrations de chefs étoilés, faites des découvertes culinaires et profitez de soirées exceptionnelles avec et sous les étoiles. Un événement mêlant convivialité et excellence !	Valence 04 75 44 90 40 valenceengastronomie-festival.fr
13 septembre		Découverte de la culture de l'olive	Le domaine de Chambonnet Chalencon OT Cœur d'Ardèche 04 75 20 81 81
20 septembre à 18h		Accords Fromages ardéchois & Vins Journée du Patrimoine	Néovinum Ruoms Réservation sur neovinum.fr

AUTOMNE

27 septembre



© OSTV

Marché des créateurs et des producteurs

Dans le magnifique parc thermal de Neyrac-les-Bains (Meyras), venez rencontrer des producteurs et des créateurs 100 % locaux. Entrée libre.

Neyrac-les-Bains

04 75 36 46 26

Renseignements
auprès de l'office de
tourisme
sourcesvolcans.com

29 septembre	Train de la gourmandise	Lamastre
Du 27 septembre au 3 novembre	L'Automnal gourmand Visites de fermes, randos gourmandes, cueillettes, dégustations, fêtes, menus uniques des restaurateurs	Entre Ardèche et Haute-Loire Ardèche Hautes Vallées 04 75 64 80 97, Pays de Lamastre 04 75 06 48 99, Haut Pays du Velay Tourisme 04 71 59 95 73 automnal-gourmand.fr
Début octobre	L'Automnal du champignon Week-end dédié à la découverte des champignons du plateau ardéchois : exposition, balade-découverte et dégustation.	Saint-André-en-Vivaraïs 04 75 64 80 97
4 octobre	 Fête de la maôche Concours, repas, démonstration culinaire et marché de producteurs.	Saint-Cirgues-en-Montagne
4 octobre	 Visite œnologique à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Orgnac Orgnac l'Aven
5 octobre	 Balade botanique et confection de tisanes	Lieu dit Meyras Tournon-sur-Rhône 06 30 29 66 05 magiedesplantes7@gmail.com



Du 11 octobre au 9 novembre   © PNRMA	Castagnades des Monts d'Ardèche 11 villages et le Parc vous réservent un programme aux parfums et saveurs châtaigne : marché de producteurs locaux, randonnées, rencontres de castanéiculteurs, jeux pour enfants, menus castagnades, animations de rue... Thème de cette année : Les Castagnades se prennent au jeu !	Sur le territoire du Parc 04 75 36 38 60 castagnades.fr
11 octobre 	La fête des saveurs locales	Lamastre
12 octobre	Foire aux champignons Marché de producteurs et d'artisans, exposition de chevaux et jeux pour enfants, repas sur réservation.	Saint-Cirgues- en-Montagne
16 octobre 	Sortie des vins primeurs	Les Chais du Pont d'Arc Vallon-Pont-d'Arc 04 75 88 02 16
17 octobre à 18h 	Accords vins primeurs & produits du terroir	Néovinum Ruoms neovinum.fr
Mi-octobre	Le Salon du goût Dégustations et ventes des producteurs et artisans du goût. Démonstrations et concours	Le Cheylard 04 75 29 07 10 ville-lecheylard.fr
18 octobre 	Fête de l'automne Venez déguster le «Menu Castagnade» décliné autour de la châtaigne d'Ardèche.	Auberge Les Murets Chandolas 04 75 39 08 32 aubergelesmurets.com
19 octobre	Fête de la pomme et des fruits et légumes de saison	Prades
25 octobre 	Escape Game Halloween dans l'œnoparcours des Vignerons Ardéchois	Néovinum Ruoms neovinum.fr
26 octobre	Fête de la Courge	Saint-Agrève

26 octobre		Atelier Enfant Lecture des légendes effrayantes ardéchoises	Néovinum Ruoms neovinum.fr
Début novembre		Fête de la caillette et marché de pays	Saint-Martin-de-Valamas
2 novembre		Atelier assemblage dans la vinothèque de l'Aven d'Ornac à 50 m sous terre	Grand site de France de l'Aven d'Ornac Ornac l'Aven à 16h30
7 novembre		Salon Bière et vin	Annonay
8 et 9 novembre	 © Lucile Ortega	Les Gourmandises d'Ardèche 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.	Place des Cordeliers, Annonay 06 83 86 24 29 facebook.com/Gourmandisesardèche/
11 novembre		Fête de la patate	Thueyts
15 novembre		Foire au boudin	Saint-Barthélemy-Grozon
Du 21 novembre à mars		Marché de la truffe d'hiver	Vendredi matin Ruoms Samedi matin Aubenas Dimanche matin Vals-les-Bains
22 novembre		Salon de la gastronomie ardéchoise Ce rendez-vous unique est l'occasion idéale pour célébrer l'Ardèche et ses richesses culinaires dans une ambiance conviviale et festive. De nombreux exposants à découvrir, un verre de dégustation offert et plusieurs lots de tombola à gagner.	Salle Paul Avon Le Teil 04 75 49 63 20

7 décembre 	Fête de la bugne Un programme riche en découvertes et gourmandises vous attend autour de la bugne. Des animations, exposition de crêches, un salon de producteurs et un marché artisanal de Noël... Et bien sûr, dégustation et concours de bugnes. Programme complet sur le site internet	Saint-Jean-le-Centenier 04 75 36 70 08 bugnes.com
6 et 7 décembre   © Château de la Selve	Portes ouvertes au Château de la Selve Le château de la Selve vous ouvre ses portes à l'occasion de la sortie de ses nouveaux millésimes. Au programme : visite, dégustation et accords mets et vins.	Château de la Selve Grospierres 04 75 93 02 55 laselve.com
12 décembre 	Accords Produits festifs & vin	Néovinum Ruoms neovinum.fr
20 décembre 	Marché de Noël et Atelier créatif enfant	Néovinum Ruoms neovinum.fr

HIVER 2025/2026

21 décembre   Ordre des Trufficulteurs d'Ardèche www.truffes-ardèche.fr	Fête de la truffe d'hiver Marché de producteurs.	Avenue de la gare Ruoms
30 janvier	Fête de l'hiver Joyeux repas autour d'un spectacle vivant dans une ambiance conviviale. Sur réservation.	Auberge Les Murets Chandolas 04 75 39 08 32 aubergelesmurets.com
1^{er} février	Foire de la Saint-Blaise	Meyras
8 février 	Fête de la truffe de la Saint-Valentin Marché de producteurs.	Salle Rionis Ruoms

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, Saint-Paul-le-Jeune, Vagnas En saison estivale (le matin) : Vogüé Gare En saison estivale (le soir) : Banne, Burzet, Berrias-et-Casteljau, Chauzon, Darbres, Laviolle
Mardi	Etables, Jaujac, Lamastre, Largentière, Les Ollières-sur-Eyrieux, Saint-Martial, Satillieu, Viviers En saison estivale (le matin) : Antraigues-sur-Volane, Labeaume, Sampzon En saison estivale (le soir) : 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, Coucournon, Cruas, Félines, Joyeuse, Lalevade, Le Cheylard, Le Pouzin, Mariac, Privas, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Saint-Privat, Soyons, Tournon-sur-Rhône, Villeneuve-de-Berg En saison estivale (le matin) : Saint-Martin-d'Ardèche En saison estivale (le soir) : Ailhon, Aubenas, Belsentes, Chandolas, Jaujac, Ruoms, Saint-Vincent-de-Barrès, Salavas, Vesseaux
Jeudi	Chomérac, Lalouvesc, Laurac-en-Vivaraïs, Le Teil, Montpezat-sous-Bauzon, Quintenas, Rochemaure (reprise à partir d'avril), Saint-Agrève, 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-Michel-d'Aurance, Saint-Montan, Sarras, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-bains, Vernoux-en-Vivaraïs En saison estivale (le matin) : Albon-d'Ardèche, Berrias-et-Casteljau En saison estivale (le soir) : Chambonas, Labastide-sur-Bésorgues, Loubaresse, Prunet, Rosières, Sablières, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Montan, Vals-les-Bains, Vinezac, Vogüé Village

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

En saison estivale (le matin) :

Mars

En saison estivale (le soir) :

Chalencon, Chirois (mai à septembre), Lagorce, Planzoles, Ribes, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Lager-Bressac, Le Teil, Le Cheylard, Désaignes

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

En saison estivale (le matin) :

Cros-de-Géorand

En saison estivale (le soir) :

Joannas

Alba-la-Romaine, Beaulieu, Boulieu-lès-Annonay, Charmes-sur-Rhône, Gilhoc-sur-Ormèze, Lablachère, Lussas, Meysses, Meyras (juin à septembre), Quintenas, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Félicien, Saint-Pierre-ville, Saint-Privat, Vals-les-Bains, Vanosc (le 1^{er} dimanche du mois)

En saison estivale (le matin) :

Burzet, Coux, Devesset, Gilhoc-sur-Ormèze, Le-Lac-d'Issarlès, Malbosq, Payzac, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, 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-Graillouse (d'avril à octobre), Lanas, Saint-Maurice-d'Ibie, 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^{er} dimanche du mois)

• Larnas (2^e dimanche du mois)

• Bidon (3^e dimanche)

• Gras / St Vincent de Gras (4^e dimanche, village ou hameau en alternance)

LIEUX DE VISITES ET AUTRES MUSÉES GOURMANDS

FOOD MUSEUMS AND OTHER GOURMET VISITS



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

*Deux circuits (30 et 50 minutes) vous permettent de déambuler dans les vignes et de trouver de nombreuses informations sur les bornes qui ponctueront votre parcours. Chemins facile d'accès pour les enfants.
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.



© 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 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



© 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 masdintraz.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

Spéléologie® ou visite épicurienne : alliance inédite entre la gourmandise et la découverte, dégustation de vins dans les profondeurs de la grotte... Une expérience sensorielle unique !

Réservez sur 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 (1 à 2 fois par semaine), une boutique locale avec plus de 100 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'Ornac Grand site de France Ornac 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'Ornac, 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 !





ardèche
Grand air

Annonay - Lalouvesc - Peaugres



© Renaud Vezin

Inventive, nature, gourmande

ardechegrandair.com



Annonay Rhône
AGGLO



© 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 oenodécouverte 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-Pierre-ville

40 rue des lavoirs - 04 75 64 80 97

Découvrez la Maison du Châtaignier à Saint-Pierre-ville 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 !

4 bistrots, 4 villages, 4 randos

De la rando
à l'assiette
En quelques pas !

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



Cévennes
d'Ardèche

cevennes-ardeche.com



Juillet

Les vraies portes de

Août

L'Ardèche

ne s'ouvrent pas toutes seules



Visites guidées
de villages



Rencontres de
Producteurs

Le combot gagnant pour repartir avec *un goût d'Ardèche !*

Office de tourisme Porte Sud Ardèche - www.sud-ardeche-tourisme.com



HORS ARDÈCHE



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, 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.

© Maison du Fin gras



**Produits du terroir,
menus gourmands,
visites du goût,
boutiques, marchés ...**



Une année gourmande en

www.SOURCES&VOLCANS.com

Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers,
professionnels & entreprises,
associations & collectivités



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

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



Entre nous, c'est humain



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 rejoindre le réseau d'Ardèche le goût, flashez 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.



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 :

Ardèche
LE DÉPARTEMENT



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