



Guide
Gourmandises
Restauration, événements, terroir... 2026

Sommaire

Labels et marques ...	4
Marchés ...	5
Événements gourmands ...	6
Journée gourmande à Neyrac ...	7
Restaurants et snacks ...	8
Autres restaurants ...	12
Produits locaux et de saison ...	13
Les magasins de produits locaux ...	14
Les boissons ...	16
Les douceurs salées et sucrées ...	17
Les produits laitiers ...	20
Les viandes et charcuteries de pays ...	21
Les maraîchers et arboriculteurs ...	22
Les plantes et fleurs ...	23
Autres producteurs ...	25
Recette : Pompe ardéchoise ...	26

Éditeur : Communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans

Directeur de la publication : Cédric d'Impréio

Rédaction & Conception graphique : Office de Tourisme Sources & Volcans

Crédits photos : Photos fournies par les partenaires de l'Office de Tourisme Sources & Volcans et photographes affiliés : Sources & Volcans, Parc Monts d'Ardèche, S.Bugnon, Naimiko-Prod, C.Prigent, Dorian, V.Favre, D.Comer yasara-hansani, Unsplash, Lil Artsy, Pexels, AOP Châtaigne d'Ardèche, Gôûter l'Ardèche, Guide Michelin, Association la maison du Fin Gras du Mézenc Les Frères Royés, Photoshop
Impression : Imprimerie Fombon

Les informations de ce guide ont été fournies par les prestataires en 2025 et 2026.
Elles sont déclaratives et n'engagent en aucun cas la responsabilité de l'Office de Tourisme.

Numéro gratuit. Ne peut être vendu. Tous droits de reproduction réservés.





Bienvenue en Sources & Volcans

votre destination gourmande

Dans ce guide pour épicuriens, offrez-vous une explosion de saveurs !
Découvrez des produits locaux de qualité, issus d'un savoir-faire authentique.

Dégustez le meilleur du terroir ardéchois à la table de nos restaurants, flânez entre les étals des marchés, savourez les spécialités des fêtes gourmandes, poussez la porte des commerces de proximité et rencontrez directement des producteurs impliqués.

Ils sauront vous accueillir, vous transmettre leur passion et vous initier à leurs traditions culinaires. Nous vous invitons à réserver votre prochain moment gourmand afin de vous garantir une place à table.

Il ne vous reste plus qu'à goûter pleinement l'Ardèche !

**Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous suivre
sur notre **site internet** et via nos **réseaux sociaux** :**

 www.sourcesvolcans.com



@sourcesetvolcans

Labels & marques



Goûtez l'Ardèche

Sélection, valorisation et distinction des meilleurs produits et restaurants ardéchois.



Étapes savoureuses

Marque collective déposée.



Valeurs Parc naturel régional

Marque de qualité locale certifiée pour des produits, services et initiatives durables.



Agriculture Biologique

Label de qualité français créé en 1985 et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse.



Label rouge

Signe national permettant d'identifier des produits d'un niveau de qualité supérieur.



Appellation d'origine protégée AOP

Label européen garantissant un produit fabriqué dans une zone géographique précise selon un savoir-faire traditionnel.



Guide Michelin

Vous permet de retrouver les meilleurs hôtels et restaurants sélectionnés dans le monde entier.



Bib Gourmand

Label décerné par les inspecteurs du guide Michelin, qui récompense les restaurateurs proposant "une cuisine soignée à prix modéré"



Gault & Millau

11 guides régionaux sélectionnant les meilleures tables, les plus beaux hôtels et la fine fleur des artisans.



Collège culinaire de France

Association qui représente, promeut et transmet l'identité de la cuisine française.



Toqués d'Ardèche

Association regroupant 11 chefs ardéchois.



Châtaigne d'Ardèche

AOP garantissant des châtaignes provenant exclusivement d'Ardèche qui respectent un savoir-faire traditionnel.

Pictogrammes



Parking privé



WiFi



Végétarien



Animaux acceptés



Chèque Déjeuner



Végétalien



Accès handicapés



À emporter



Sans Gluten



Marchés



En matinée

- **Mardi : 8h-12h30**
Jaujac 📍 Place du champ de Mars
10 à 40 exposants
- **Mercredi : 8h-12h30**
Burzet 📍 Place de l'église
- de 10 exposants
- **Mercredi : 8h-13h**
Lalevade d'Ardèche 📍 Face à la salle polyvalente
- de 10 exposants
- **Jeudi : 8h-12h30**
Montpezat /s Bauzon 📍 Place de la Poste
- de 10 exposants
- **Vendredi : 8h-12h30**
Thueyts 📍 Place du Champ de Mars
10 à 50 exposants
- **Vendredi : 8h-12h30**
Jaujac 📍 Place du Champ de Mars
10 à 40 exposants
- **Dimanche : 8h-12h30 (été)**
Burzet 📍 Place de l'église
- de 10 exposants

Les nocturnes (en saison)

- **Lundi : 18h30-20h30**
Burzet 📍 Parc municipal
10 à 50 exposants
- **Vendredi : 17h-20h**
Jaujac 📍 Place du champ de Mars
20 exposants
- **Vendredi : 17h30-20h**
(mai-oct.)
Chirols 📍 Pont de Veyrières
10 à 30 exposants

À proximité

- Mercredi matin (**Coucouron**)
- Samedi matin (**Aubenas**)
- Dimanche matin (**Vals-les-Bains**)

Événements gourmands

À retrouver dans
notre agenda :



La fête des papilles ! Toute l'année des événements gourmands qui allient traditions et douceur...

**16-17
MAI**

Foire aux fromages

Prades

Vous êtes conviés à la 5^e foire aux fromages ! Producteurs de plusieurs régions, repas sur place. Avec Radio Ici Drôme Ardèche.

**11-14
JUIN**

L'Ardèche s'invite au menu

en Ardèche des Sources et Volcans

Les restaurateurs vous invitent à découvrir ou redécouvrir les saveurs de l'agneau, du fromage de chèvre et de brebis issus des éleveurs de notre terroir.

**26
JUIL**

Fête de la myrtille

Péreyres

Prenez de l'altitude pour fêter la petite bille bleue au cœur des Monts d'Ardèche. Petit marché artisanal, tarte aux myrtilles au feu de bois, animations...

**26
SEP**

Marché des créateurs et des producteurs

Neyrac-les-Bains - Meyras

Goûtez aux spécialités ardéchoises et découvrez les créateurs locaux.

OCT

Castagnades

Jaujac

La reine châtaigne à l'honneur au cœur du village de caractère. Animations, marché, concours culinaires...

**18
OCT**

Fête de la pomme...

Prades

Venez célébrer les fruits et légumes d'automne ! Randonnées, animations, marché exposants, marchands de pommes, jus, arbustes, fruits et légumes.

**7-8
NOV**

La Pure & Dure

Jaujac

Un événement festif, solidaire et bienveillant : Concours de purées, radio, théâtre, jeux fous et concerts endiablés. Covoiturage recommandé.

**11
NOV**

Fête de la Patate

Thueyts

Incontournable dans le parc du château de Blou, découvrez de nouvelles variétés de pommes de terre et faites vos provisions de produits régionaux.



Plus d'infos : Office du Tourisme
au **04 75 36 46 26**



Journée gourmande à Neyrac-les-Bains

26
SEP

Les savoir-faire du territoire mis à l'honneur

🕒 10h – 17h | Accès libre

**Rejoignez-nous au marché des créateurs et producteurs de Neyrac-les-Bains !
On vous invite à partager le savoir-faire local et à vivre une journée de découvertes, de convivialité et de rencontres !**

Dans le cadre pittoresque du parc thermal, ce marché, ponctué d'animations, valorise les talents locaux de la région Sources & Volcans. Venez rencontrer les artisans et producteurs passionnés et explorez leurs stands regorgeant de trésors faits main.

Savourez des biscuits artisanaux, des miels des ruchers et autres délices du terroir. Admirez les créations uniques de bijoux éthiques, sculptures, peintures, verrerie d'art et photographies. Dégustez des plats délicieux préparés avec des produits locaux et rafraîchissez-vous à la buvette.

Prolongez cette escapade gourmande dans les restaurants alentours et laissez-vous séduire par la richesse des spécialités ardéchoises. Une journée placée sous le signe des découvertes, de la convivialité et des rencontres inoubliables vous attend !





*Restaurants et
snacks*
Nos meilleures adresses



Le Bistrot du Jardin

Le Bistrot du Jardin vous invite à savourer le meilleur de l'Ardèche avec une cuisine traditionnelle. Détendez-vous en terrasse autour de glaces et cocktails. Chaque soir, dégustez nos pizzas sur place ou à emporter au 07 56 47 62 98.

10 Route de Romégier, **Fabras**
04 87 75 70 35

Toute l'année Traditionnel 50 à 100 couverts Pizzas     



Le Bouchon Ardéchois

Le Bouchon Ardéchois est un restaurant convivial où l'on vient partager une cuisine généreuse et sincère. Au menu : des plats traditionnels revisités, des produits de saison et des recettes gourmandes, dans une ambiance chaleureuse et authentique.

171 Place du Champ de Mars, **Jaujac**
04 75 39 25 58
contact@restaurant-lebouchonardechois.fr
www.restaurant-lebouchonardechois.fr

Toute l'année Traditionnel Terrasse ombragée 20 à 100 couverts   



Mamie Paillette

Au cœur de Jaujac, une cuisine traditionnelle maison. Produits frais et locaux, brunch le dimanche, desserts gourmands l'après-midi et une carte variée. Réservation conseillée.

24 Place du Champ de Mars, **Jaujac**
09 75 96 14 80
mamiepaillette07@gmail.com
www.mamiepaillette.fr

Avril à octobre Traditionnel Brunch 20 à 70 couverts   



Bistrot Claude Brioude

Restaurant bistronomique dans une ambiance de jardin d'hiver, l'été sur les terrasses ombragées. Bistrot Brioude vous propose une cuisine du marché avec des produits locaux et de saison et des recettes familiales revisitées. Fermé dimanche et lundi.

7 Rue Mazade, Neyrac les Bains, **Meyras**

04 75 36 41 07

info@claudébrioude.fr

www.claudébrioude.fr



Toute l'année

Bistronomique

40 à 60 couverts

Réservable en ligne



Cuisine Claude Brioude

Restaurant gastronomique dans un cadre épuré, lumineux, avec vue sur la vallée de l'Ardèche. Cuisine du marché avec des produits locaux et de saison. En été, terrasse ombragée sous les platanes centenaires.

7 Rue Mazade, Neyrac les Bains, **Meyras**

04 75 36 41 07

info@claudébrioude.fr

www.claudébrioude.fr



Toute l'année

Gastronomique

40 à 60 couverts

Réservable en ligne



La Sardasine

Au cœur du village de caractère de Meyras, sur le parcours des fresques, Restaurant, Crêperie, Restauration à thème. Spaghetteria, galettes sarrasin, spécialités pâtes italiennes, salades, glaces. Plats à emporter. Terrasse ombragée.

184 Rue Grande, **Meyras**

04 75 87 24 74 / 06 47 78 80 76

m_zuncheddu@hotmail.com

Février à décembre

Cuisine italienne

Crêpes

40 à 60 couverts





La Terrasse des Thermes

La terrasse des Thermes vous propose une cuisine simple et goûteuse par le chef Claude Brioude : menu et plat du jour, salades et tartes salées. Possibilité de plat du jour à emporter.

140 Ronde du parc, Meyras
04 75 36 41 07
info@claudébrioude.fr

Avril à novembre

Traditionnel

35 à 70 couverts

Réservable en ligne



Bistrot du Pont

Charmant Bistrot au centre du village de Pont de Labeaume. Ici on cuisine avec le cœur, le midi du lundi au vendredi. Ouvert à l'année, animations musicales tous les vendredis. Possibilité d'emporter (seulement plats du jour) et petites boissons.

2 rue de la Mairie, Pont-de-Labeaume
04 75 88 08 68
lebistrotdupont07380@gmail.com

Toute l'année

Cuisine traditionnelle

20 à 50 couverts



La Guinguette du Pont du Diable

Le Diabolo ou Guinguette du Pont du Diable vous accueille tous les jours de début avril à fin septembre de 10h à 19h avec un service en continu. Sur place : location de matériel pour la Via Ferrata.

Route du pont du diable, Quartier Laroche, Thueys
06 42 35 43 23
info@pontdudiable.com

Avril à septembre

Snack & glaces

4 à 20 couverts



Brasserie

L'Absolue
Lalevade d'Ardèche
04 75 37 68 58
Au Ch'ti Perdu
Thueyts | 04 75 87 22 35

Cuisine traditionnelle

Auberge de Barnas
Barnas | 04 75 36 40 78

Les Glycines
Burzet | 04 26 62 79 12

L'Estivin
Jaujac | 04 69 22 24 40

L'Avenir
Lalevade d'Ardèche
04 75 94 35 56

Auberge Les Grillons
Meyras | 04 28 40 00 12

Retour aux Sources
Meyras | 04 75 94 47 29

L'Auberge du Pont
Mayres | 04 75 87 23 04

L'Auberge de Montpezat
Montpezat-sous-Bauzon
06 60 82 30 91

Les Pavés Gourmands
Thueyts | 04 75 93 25 33

La Table Enchantée
Thueyts | 04 75 89 83 51

Cafés/restaurants

Le Meyrassou
Meyras | 06 50 03 45 99

Le Camélia
La Souche | 04 75 38 71 24

Cuisine fusion

Les Mûriers
Meyras | 07 84 58 82 04

Pizzas

La Case à pizzas
Lalevade d'Ardèche | 04 75 94 16 06

Pizzeria La Châtaigneraie 07
Montpezat-sous-Bauzon | 04 69 22 16 55

Chez Sylvain
Thueyts | 06 21 37 12 23

La Guinguette du Fournil des Co'Pains
Chirols | 04 69 22 68 68

Foodtrucks

Pizza Nostra
La Souche | 07 83 93 13 89

La Friterie paysanne
Mayres | 06 38 05 41 05

Barth Pizza
Meyras | 06 73 47 86 19

Maison Burle 07
Montpezat-sous-Bauzon | 06 02 20 09 96

Pizza Béa
Prades | 06 10 44 77 79

Snack / Petite restauration / Street food

Daï Daï
Jaujac | 06 26 55 82 06

Sinop Kebab
Lalevade d'Ardèche | 06 89 66 80 74

Zen & Roll
Lalevade d'Ardèche | 07 61 09 73 21

Nota Bene

Afin de passer le meilleur des moments en terrasse ou à table, nous vous conseillons d'appeler nos restaurateurs ou commerçants pour réserver votre prochain instant gourmand !



*Produits locaux
et de saison
Nos meilleures adresses*



Les magasins de produits locaux

Ici, des magasins engagés vous proposent du bio, du vrac et des produits de saison : fruits, légumes, céréales, bières, safran...



La Biasso

La Biasso est un point de vente collectif regroupant des productions et artisanat locaux : légumes, fromages, miel, mais aussi céramique, bijoux, savons... Une boutique gérée par ceux qui fabriquent, pour une expérience authentique et locale !

175 Rue Jean Moulin, Jaujac

09 83 42 53 66

labiasso@protonmail.com

Toute l'année

Vente en vrac



Les Frères Royé - magasin bio

Magasin bio de produits locaux et régionaux. Fruits et légumes, pain au levain, fromages ainsi que charcuterie de pays. Produits d'épicerie bio. Bières et vins d'Ardèche, jus de fruits. Confitures, miels, glaces Terre Adélice et autres délices ardéchois.

Neyrac les Fabriques, RN102, Meyras

06 88 04 34 66

magasinneyrac@lesfreresroye.fr

www.lesfreresroye.fr

Toute l'année

Dépôt de pain





Biocoop Les Gatôbis

Découvrez votre magasin bio de proximité ! Chez Biocoop, c'est des produits 100 % bio, de saison et sans OGM. Retrouvez fruits, légumes, produits frais, épicerie et cosmétiques bio et locaux. L'équipe vous accueille du lundi au samedi avec le sourire !

110 Route d'Aubenas, lieu-dit Champanser, Prades

04 75 87 50 39

contact@biocooplesgatobis.fr

www.biocooplesgatobis.fr

Toute l'année

Vente en vrac



Chez Pontier, jardinerie et produits du terroir

Découvrez les saveurs de l'Ardèche dans ce magasin dédié au savoir-faire local : produits régionaux, cave à vin, jardinerie, alimentation animale. Vente et expédition de myrtilles et châtaignes en France et en Europe. Fermé le dimanche.

245 Route de Jaujac, Prades

04 75 38 01 25

jardinerie.pontier07380@gmail.com

Toute l'année

Vins & spiritueux



La Saisonneraie - Locacerie

Du local, du bio, du vrac et de l'artisanat en Haute-vallée de l'Ardèche. Un lieu de vie pour rencontrer nos producteurs et nos artisans en partageant des ateliers. Consommez mieux, créez du lien social et profitez d'une pause conviviale !

35 Avenue du Val d'Ardèche, Thueyts

06 19 95 08 33

lasaisonneraie07@gmail.com

Toute l'année

Vente en vrac

Dépôt de pain



Autres magasins de produits régionaux

Le Jardin de Romégier
Fabras | 04 75 37 66 42

Le Meyrassou
Meyras | 06 59 80 79 56

Musée Ardèche d'Autrefois
Thueyts | 06 27 87 44 36

Maison Fayette
Thueyts | 04 75 93 78 66



Les boissons

Notre terroir volcanique offre de quoi ravir les amateurs de boissons locales ! Partez à la rencontre des nombreux brasseurs* installés en Ardèche, notamment sur notre territoire.



Brasserie l'Ale'Ouët

D'une bière à l'autre, la Brasserie L'Ale'Ouët vous fera découvrir la complexité du monde brassicole. De l'orge locale transformée jusqu'à la fine bulle, les brasseurs allient l'autoconstruction chaudronnière à l'alchimie des matières premières.

95 Route de la Plaine du Fez, Chirols
06 72 07 24 41 / 06 77 57 92 79
aleouet@posteo.net

Ouvert toute l'année

Vente sur place

Vente sur les marchés



Taproom de la Brasserie DRAC

Découvrez la taproom de la brasserie DRAC et délectez-vous de nos breuvages et de ceux de nos amis au cœur du village de caractère de Jaujac ! Planches apéros à composer, bières locales sur place ou à emporter.

5 Place Saint-Bonnet, Jaujac
brassieriedrac@gmail.com
www.brassieriedrac.com

Ouvert toute l'année

Vente sur place



Eaux locales

Source Le Vernet | Prades | 04 75 38 03 03



Sources du Pestrin | Meyras | Vente directe sur place

Jus de fruits locaux à retrouver sur nos marchés et dans les commerces



Les douceurs salées et sucrées

Plutôt sucré ou plutôt salé, le territoire regorge de douceurs et de produits à savourer. Confitures, compotes, crème de châtaigne, miel, biscuits... il y en a pour tous les goûts !



Fournil les Co'pains

Une coopérative boulangère qui propose du pain au levain bio mais aussi des tartes, biscuits, brioches, pizzas boulangères... Également un bar de produits locaux/bio, pizzas au feu de bois le mercredi soir, marché le vendredi et concerts en saison !

30 Allée du Moulinage, Chirols

04 69 22 68 68

contact@fournillescopains.fr

www.fournillescopains.fr

Sur les marchés (mai à octobre)

Terrasse ombragée

Vente sur place



Au Café des thés

Un salon de thé-boutique en plein cœur de Jaujac, dans un cadre chic et rétro. Vente en vrac, à emporter et dégustation sur place, de produits qualitatifs et locaux. Savourez nos thés, cafés, chocolats chauds faits maison, et bien plus encore !

35 Rue des Frères Fabre, Jaujac

04 26 62 45 49

aucafedesthes07@gmail.com

Toute l'année

Terrasse ombragée

Vente en vrac

Vente sur place





Glacier Châtaigne et Caramel

Glaces et sorbets produits sur place, dans le village de caractère de Jaujac, avec le lait des vaches du GAEC du Tanargue et des fruits locaux de saison. Des desserts glacés onctueux et des parfums authentiques ! À emporter ou déguster sur place.

4 Place Saint Bonnet, Jaujac

06 76 75 67 87

chataigneetcaramel@gmail.com

Avril à septembre

Desserts & douceurs

Terrasse ombragée



La miche qui trotte

La miche qui trotte vous réglera avec ses viennoiseries classiques et revisitées ainsi qu'avec des pâtisseries gourmandes et généreuses et du pain au levain.

35 Rue Jean Moulin, Jaujac

06 68 14 13 27

lamichequitrotte@gmail.com

Toute l'année

Sur les marchés en saison

Vente sur place



Confiturerie de La Souche : La Chareyrade

Installée à La Souche depuis 1962, la confiturerie se spécialise dans la fabrication de crème de marrons AOP d'Ardèche et de confitures artisanales. Vous retrouverez également une gamme de biscuits sucrés et salés aux saveurs ardéchoises.

562 Chemin de la Chareyrade, La Souche

04 75 37 41 17

contact@soppreg.fr

www.shop.lachareyrade.com

Toute l'année

Vente sur place

Boutique en ligne





Les ruchers Vincent

Production de divers miels typiques de terroirs cévenols, en particulier du miel de châtaignier. Disponible toute l'année. Vente en magasin de producteurs la Basso à Jaujac. Présent sur le marché de Burzet l'été et de Jaujac parfois l'été.

Le Margoulier, Prades

06 01 63 97 19

vingt.100b@gmail.com

Toute l'année

Vente sur les marchés

Vente en magasin de producteurs



La Myrtilleraie

La Myrtilleraie a pour vocation la confection et la vente de confitures, compotes, soupes, chutney de fruits et légumes cultivés sans insecticide. Depuis 2024, vous pourrez retrouver des fromages de chèvres vendus directement à la ferme.

115 Chemin de la Fabrique, Le Chambon, Péreyres

06 20 16 23 71

groslydie@orange.fr

www.lamyrtilleraie.fr

Mi-mars à mi-novembre

Vente sur place

En vente à l'office

Boutique en ligne



Nougat le Petit Ardéchois

La plus ancienne marque de nougat de l'Ardèche, savoir-faire familial. Fabrication artisanale nougats traditionnels, notre spécialité aux morceaux de châtaigne et miel de châtaignier d'Ardèche... Visite et dégustation gratuites, cuisson le matin 8h à 12h.

1085 Quartier les champs

Route d'Alès, St-Étienne-de-Fontbellon

04 75 89 11 79

lepetitardechois@yahoo.fr

www.ardechenougat.fr

Toute l'année

Vente sur place

Boutique en ligne

Visites





Les produits laitiers

Savourez l'excellence des produits laitiers ardéchois : fromages raffinés, laits onctueux, cosmétiques hydratants naturels. Un terroir d'exception où les troupeaux s'épanouissent pleinement.



Vente sur les marchés

Vente sur place

Vente en magasin de producteurs

Visites



Chèvrerie Le Clos de Bonnaud

C'est l'histoire de la famille Gascoin, passionnée par le partage de leur savoir-faire et par leurs biquettes et ça se sent : large panel de fromages mais aussi des cosmétiques au lait de chèvre aux nombreuses vertus vous attendent.

460 Chemin de la Maze, **Montpezat-sous-Bauzon**
06 67 85 80 03



Mi-mars à mi-novembre

Vente sur place

Vente sur les marchés



Chèvrerie La Myrtilleraie

Grégoire élève ses chèvres avec passion et vous accueille lors de visites pour assister à la traite des chèvres de mi-mars à mi-octobre. Découvrez son métier et achetez ses fromages sur place de mi-mars à mi-novembre ou sur les marchés alentours.

180 Chemin de la Fabrique, **Péreyres**
06 20 16 23 71
groslydie@orange.fr

Les Brebis du Champ Long | Jaujac | 06 12 18 78 29 | Yaourts de brebis bio (novembre-mai)



Les viandes et charcuteries de pays

Rien ne vaut la viande de nos éleveurs ardéchois, élevée sur notre territoire et façonnée par leur savoir-faire. Pour savourer cette qualité authentique et soutenir ceux qui font vivre notre terroir, contactez directement nos éleveurs et régalez-vous !

Viande d'agneaux bio élevés en plein air

Ferme du Bardy

Barnas | 04 75 36 43 90



Viande d'agneau bio

Matalaine

Chirols | 07 85 63 68 25



Viande d'agneau bio au colis

Alice et Maxime Herbaut

Montpezat-sous-Bauzon | 06 77 06 96 64



Viande d'agneau de l'Adret

Bergerie de l'Adrety

Montpezat-sous-Bauzon | 06 34 32 53 15



Élevage de cochons

Luc Maréchal

Jaujac | 06 70 26 03 34

Élevage brebis & vaches

GAEC du Mas Crespin

La Souche | 04 75 37 92 72



Les Brebis de la Plantade

Montpezat-sous-Bauzon | 06 10 94 50 91

Élevage de vaches laitières & cochons

GAEC de la Roche

Prades | 04 75 94 17 97



Fin Gras du Mézenc

Viande de bœuf d'exception, tendre et finement persillée. Issu de bœufs et de génisses élevés au foin et à l'herbe sur les terres préservées du Mézenc, ce produit AOP révèle des arômes subtils et authentiques.



Boucherie Michel et fils | Thueyts | 04 75 93 67 41

Boucherie Issartel | Lalevade d'Ardèche | 04 75 38 01 05



Les maraîchers et arboriculteurs

Le maraîcher suit le rythme des saisons pour cultiver et récolter ses légumes. Un métier qui allie tradition (cultures en plein champ ou sous serre) et technologies (techniques agronomiques de précision). Il maîtrise les végétaux, les techniques de culture et les soins nécessaires pour accompagner chaque pousse.

Fruits et/ou légumes de saison

Famille Ristori
Chirols | 06 13 32 46 10



Fiol Eliane
Meyras | 04 75 94 44 54

Thierry Danjean
Jaujac | 06 27 44 49 52



La ferme de Couli
Prades | 04 75 37 91 14

Jean-Claude Mazon
Saint-Cirgues-de-Prades
06 75 21 56 05





Les plantes et fleurs

L'Ardèche est un territoire contrasté qui possède une biodiversité riche, ce qui en fait l'endroit idéal pour cultiver des plantes aromatiques et médicinales.



Ferme des Achillées

Ateliers de distillation ouverts au public à la ferme ou ailleurs ! Une volonté de transmission et d'échange de savoirs populaires autour des plantes et de leurs utilisations. Distillation de plantes et création d'hydrolats bio. Visites sur demande.

700 Route de Vals-les-Bains, **Chirols**

06 75 44 93 96

troubatcecile@gmail.com

Toute l'année

Vente sur place

Visites



Nomadic Herbs

Edith, productrice de plantes sauvages et cultivées, labellisées bio, propose une production locale et artisanale : tisanes, savons, shampoings solides, baumes... Elle organise également des animations nature pour découvrir son environnement.

Chirols

06 38 01 07 96

edith.weihreter@gmail.com

www.nomadic-herbs.com

Toute l'année

Vente sur les marchés





La Ferme des Plaisirs Simples

Sophie et Vincent vous proposent leurs productions : hydrolats, huiles essentielles, châtaignes, myrtilles, miel, jus de fruits et autres transformations selon saisons (bougies, sels aromatisés, baumes). Certifiées AB et labellisées Demeter.

2255 Célas, Collanges Hautes **Saint-Pierre-de-Colombier**
04 75 88 38 19
lafermedesplaisirssimples@outlook.fr
www.lafermedesplaisirssimples.com

Toute l'année

Vente sur place

Vente sur les marchés

Boutique en ligne



Le saviez-vous ?

En octobre, l'Ardèche sauvage est le lieu de la récolte du safran, cette épice précieuse aux 150 composés magiques. Une expérience sensorielle unique vous attend en le goûtant !

Autres producteurs de plantes et fleurs :

Produits à base de chanvre

Le Chanvre de l'Hêtre
Burzet | 09 77 06 02 66

Ferme florale

Les Furtives
Chirols | 06 67 02 07 74



Produits à base de safran

Le safran de Romégier
Pont de Labeaume | 06 86 16 48 11



Biscuits

Biscuits Champ Blanc
Saint-Cirgues-de-Prades
 06 46 51 44 86

AOP Châtaignes d'Ardèche et jus de pomme

GAEC Les Champs d'Aubignas
Chirols | 07 82 85 93 48



La Pourette
La Souche | 06 41 41 39 56



Benoît Breyse
Prades | 06 14 78 09 36



AOP Châtaignes d'Ardèche

Jean-Claude Boissin
La Souche | 06 85 85 02 71



Vente de châtaignes fraîches et ramassage

La Ferme de Julie
La Souche | 06 49 30 91 12

Jus de fruits, compotes, sorbets Bio

Mélisse et Farandole
Burzet | 06 37 22 38 79



Châtaignes Bio

L'art des Châtaignes
Chirols | 06 86 30 05 49



La ferme de Cautet
Mayres | 07 78 69 82 16



Châtaignes Bio AOP et miel

Fabien Schenck
La Souche | 06 03 67 23 47



Miel

L'Alvéole - Nicolas Benoît
Thueys | 06 03 97 93 28

Miellerie

Roger Vivien
Pont de Labeaume
 06 95 33 00 56

Nota Bene

Pour tout renseignement sur les produits ou les disponibilités, nous vous invitons à contacter directement nos producteurs et éleveurs. Retrouvez-les sur les marchés ou dans les magasins de producteurs.



Pompe ardéchoise

4 à 6 pers. ⌚ 30 minutes

Pomme & miel de châtaignier



Ingrédients

- 500 g de farine
- 500 g de pommes
- 80 g de miel d'Ardèche (châtaignier ou toutes fleurs suivant votre goût)
- 80 g de sucre
- 10 cl de lait tiède
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 1 sachet de levure boulangère sèche (ou 20 g de levure fraîche)
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger (optionnelle mais traditionnelle)
- 1 pincée de sel

Préparation :

Épluchez les pommes et coupez-les en fines lamelles. Délayer la levure dans le lait tiède avec une cuillère de miel. Laisser reposer 10 min. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, le miel restant, l'eau de fleur d'oranger, la levure. Pétrir puis incorporer le beurre mou petit à petit jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoutez les pommes au mélange obtenu. Couvrir et laisser lever 1h30 à 2h dans un endroit tiède (la pâte doit doubler). Dégazer la pâte, l'étaler en forme ovale sur une plaque. Pratiquer quelques entailles sur le dessus. Laisser lever encore 30 min.

Cuisson :

Cuire à 180 °C pendant 20-25 min, jusqu'à belle coloration dorée. À la sortie du four, badigeonner légèrement de miel dilué dans un peu d'eau chaude pour le brillant.

Ajoutez quelques éclats de châtaignes ou des noix si vous aimez un peu de croquant !

Comment venir ?

En train

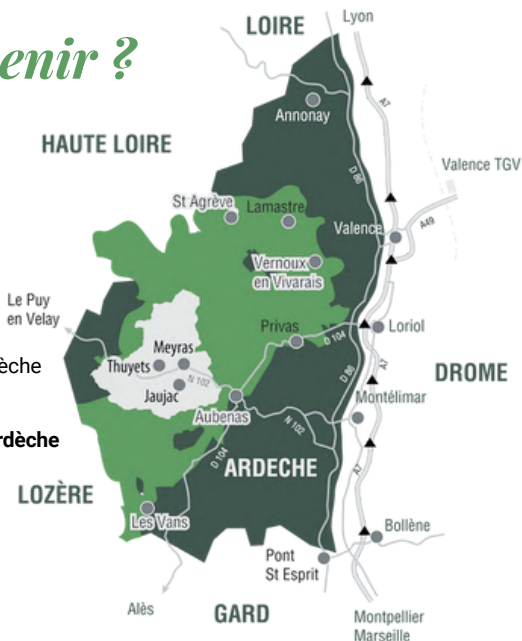
Gare de Montélimar
Gare de Valence-Ville
Gare de Valence TGV

En bus

Le réseau interurbain de l'Ardèche
(lignes E16, E17 et E10)

Antenne des transports en Ardèche

4 rue Pierre Filliat
07000 PRIVAS
04 8000 7000
www.auvergnhonealpes.fr



AUBENAS <> THUEYTS du lundi au vendredi Tarif : 1,80€ l'aller / 3,60€ l'aller-retour par personne. **La réservation est obligatoire la veille avant 17h au 04 80 00 70 00**
Le service de transport à la demande est déclenché à partir de la réservation d'un minimum de 2 usagers.



Réserver un
transport
à la demande



M'informez sur
mon itinéraire

04 8000 7000



**Bornes de rechargement
pour voiture électrique**

Jaujac
Mayres
Meyras & Neyrac-les-Bains
Montpezat-sous-Bauzon
Thueyts



SOURCES & VOLCANS TERRE DE MERVEILLES

2 Place du Bosquet,
Neyrac-les-Bains

07380 Meyras

+33 (0) 4 75 36 46 26

tourisme@sourcesvolcans.com

www.sourcesvolcans.com

Toute l'année à Neyrac-les-Bains / Meyras

D'avril à octobre à Jaujac et Thueyts

Retrouvez tous nos horaires ici :



   @sourcesetvolcans

