

Gourmandises

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

LABELS et MARQUES

RESTAURATION

MARCHÉS

COMMERCE DE BOUCHE

PRODUITS DU TERROIR

RECETTES LOCALES

Sommaire

4 ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

5 LABELS ET MARQUES

6 RESTAURATION

- Autour de Jaujac / La Souche 7
- Autour de Meyras / Chirols / Montpezat-sous-Bauzon 9
- Autour de Thueyts / Barnas / Mayres 12
- Autour de Pont de Labeaume / Lalevade d'Ardèche 13

14 MARCHÉS

15 MAGASINS DE PRODUITS LOCAUX

17 PRODUITS DU TERROIR

- Les produits laitiers 18
- Les boissons 19
- Les viandes 20
- Les douceurs 21
- Les plantes aromatiques 24
- Les maraîchers 25

26 RECETTES LOCALES





**Des sources aux volcans !
Une destination en tous points gourmande !**

BIENVENUE

Sur les tables des restaurants, **sur les marchés, durant les fêtes gourmandes** ou directement chez les producteurs vous trouverez de nombreux **produits locaux** issus d'un terroir d'exception. **Vivez l'essentiel** et laissez-vous guider par de nouvelles **expériences gustatives**.

Dans ce guide, partez à la découverte de nos **producteurs, commerçants, restaurateurs...** qui sauront vous accueillir et vous transmettre leur passion.

Au menu : **produits locaux, visites de fermes, commerces de bouche, restaurants, recettes 100% terroir...**

L'ensemble permettra aux plus épicuriens de faire frémir leur palais et de passer un **séjour gourmand**.

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



www.sourcesvolcans.com



@sourcesetvolcans



@sourcesetvolcans



@sourcesetvolcans

Événements gourmands

La fête des papilles ! Toute l'année des événements gourmands qui allient traditions et douceurs. A retrouver sur notre agenda



Foire Saint Blaise

Meyras

4 février

Foire traditionnelle. Produits régionaux, animations, démonstration d'art.

Fête de la myrtille

Péreyres

28 juillet

Fête de la myrtille
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...

Marché producteurs et des créateurs

Neyrac

28 septembre

Venez goûter et remplir votre panier de différentes spécialités locales et régionales et découvrir les différents créateurs locaux au cœur du parc des Thermes.

Les Castagnades

Jaujac

12 octobre

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

Fête des fruits et des légumes

Prades

20 octobre

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

Fête de la Patate

Thueyts

11 novembre

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

L'Ardèche s'invite au menu

La Communauté de communes Ardèche des sources et volcans et l'association « Ardèche le goût » proposent la mise en œuvre d'un menu libre élaboré à partir de boissons et produits ardéchois de l'entrée au dessert. Cette opération « L'Ardèche s'invite au menu » a deux objectifs :

- faire découvrir ou redécouvrir les produits ardéchois, aux clients des restaurants participants.
- Soutenir l'économie locale, favoriser les circuits courts.

Plus d'infos : Office de Tourisme,

Sources&Volcans

04 75 36 46 26



Labels, marques et légende

Vous trouverez sur cette page des informations sur les différents labels, marques sous démarche officielle de qualité.



Goûtez l'Ardèche

Depuis 1994, la marque «Goûtez l'Ardèche» sélectionne, valorise et distingue le meilleur des produits et des restaurants ardéchois



Étapes savoureuses

« Les étapes savoureuses d'Ardèche® » est une marque collective déposée



Toqués d'Ardèche

"Les Toqués d'Ardèche" est une association regroupant 11 chefs ardéchois



Bienvenue à la ferme

Produits fermiers et accueil à la ferme partout en France



AB

Le label Agriculture biologique est un label de qualité français créé en 1985, et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse



Guide Michelin

Guide MICHELIN vous permet de retrouver les meilleurs hôtels et restaurants sélectionnés dans le monde entier



Gault & Millau

Chaque année, Gault & Millau édite 11 guides régionaux avec la sélection des meilleures tables, des plus beaux hôtels et de la fine fleur des artisans des métiers



Label bio européen

Le logo biologique de l'UE donne une identité visuelle cohérente aux produits biologiques issus de l'Union européenne



Bistrot de pays

Le label Bistrot de Pays a été créé en 1993 pour soutenir les bistrotiers indépendants

Pictogrammes



Animaux acceptés



Animaux non acceptés



Accès handicapés



Cheque déjeuner



À emporter



Parking privé



Wifi



Végétalien



Sans gluten



Végétarien

A table !



AUTOUR DE JAUJAC / LA SOUCHE / FABRAS

AUTOUR DE MEYRAS / CHIROLS/ MONTPEZAT-SOUS-BAUZON

AUTOUR DE THUEYTS / BARNAS / MAYRES

AUTOUR DE PONT DE LABEAUME / LALEVADE D'ARDECHE





Le Point d'Orgues

Bar restaurant proposant une cuisine 100 % maison.
L'ensemble de notre cuisine est élaborée exclusivement à partir de produits frais, bruts et de saison. Nous privilégions les circuits ultra courts et les petits producteurs : légumes BIO de Jaujac fromage de chèvre BIO de Juvinas, tout les midis sauf le mercredi et ouvert le vendredi soir et samedi soir hors saison

495, Route de l'Échelette
07380 Fabras
04 75 94 26 72
lepointdorgues@ecomail.fr
LepointdorguesFabras



OUVERTURE
Toute l'année

CAPACITÉ
40 couverts
Terrasse : 60 couverts

MENU
formule à partir de 19€,
plats à partir de 14€



Mamie Paillette

Restaurant traditionnel et Bubble gaufre en plein cœur de Jaujac.
A chaque heure une possibilité de vous régaler !
Réservation conseillée !

24 Place du Champ de Mars
07380 Jaujac
09 75 96 14 80
mamiepaillette.fr
mamiepaillette07@gmail.com



MENU
Menu : de 12,50€ à 19€



Les délices de l'enclos

Venez découvrir nos véritables gaufres de Liège, nos crêpes, nos glaces de l'Ardeche ou déguster une de nos crêpes salées pour la petite touche salée.

23, Place du Champ de Mars
07380 Jaujac
04 26 62 73 81
glacier@delices-de-lenclos.fr
delices-de-lenclos.fr



MENU
A partir de 2,50€



AUTOUR DE JAUJAC / LA SOUCHE / FABRAS

Restaurants

- Cuisine traditionnelle et lyonnaise

Le Bouchon ardéchois

04 75 39 25 58 / Jaujac

- Cuisine locale

L'Estivin

04 69 22 24 40 / Jaujac

- Restaurant traditionnel / bar

Le Camélia

04 75 38 71 24 / La Souche

- Restaurant / bar

Restaurant de la Place

04 27 52 03 04 / Prades

Sur le pouce / Food truck

- Burger

La maison du burger

07 67 07 47 81 / Jaujac

- Food truck vegan
la pause verte

06 62 43 81 25 / Prades

- Pizza

Pizza Nostra

07 83 93 13 89 / La Souche

- Glacier artisanal
Châtaigne et Caramel

06 76 75 67 87 / Jaujac

- Crêpes

Roulez galettes

roulez.galettes.asso@gmail.com / Fabras

- Salon de thé

Au café des thés

04 26 62 45 49 / Jaujac



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. Terrasse ombragée à l'ombre de platanes centenaires.

7, rue Mazade, Neyrac les Bains,
07830 Meyras,
04 75 36 41 07
info@claudebrioude.fr
restaurantbrioude



OUVERTURE
Toute l'année

mercredi au samedi midi
et soir et dimanche midi

CAPACITÉ
40 couverts
Terrasse : 50 couverts

MENU
Menu : 57 €
Enfant : 14 €



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.

7, rue Mazade, Neyrac les Bains,
07830 Meyras,
04 75 36 41 07
info@claudebrioude.fr
restaurantbrioude



OUVERTURE
Toute l'année

mardi au samedi midi et
mercredi au vendredi soir

CAPACITÉ
40 couverts
Terrasse : 60 couverts

MENU
Menu : 26 €
Enfant : 14 €



Retour aux Sources

Autour d'une cuisine traditionnelle composée de produits du terroir de qualité, avec bien évidemment, une touche d'originalité, la patience sera de mise pour que le chef puisse partager sa passion avec vous. Tout les midis sauf le mercredi et ouvert le vendredi soir et samedi soir hors saison.

2570 route de la Fontaulière
07380 Meyras
04 75 94 47 29
restaurantretourauxsources2011@gmail.com



OUVERTURE
Toute l'année

CAPACITÉ
50 couverts
Terrasse : 30 couverts

MENU
Menu unique : de 25€ à 36€
Enfant : à partir de 12€



La Terrasse des Thermes

Dans un cadre de verdure agréable, au calme, le restaurant travaille en collaboration avec des producteurs locaux et propose une cuisine traditionnelle valorisant la qualité des produits ardéchois.

300, ronde du Parc, Neyrac les Bains,
07380 Meyras
04 75 36 30 35
contact@thermesdeneyrac.com



OUVERTURE
Du 22 Avril au 16
Novembre 2024

CAPACITÉ
50 couverts
Terrasse : 70 couverts

MENU
Menu à partir de : 17 €



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
07380 Meyras
04 75 87 24 74 / 06 47 78 80 76
m_zuncheddu@hotmail.com



OUVERTURE
De mars à décembre
Du mercredi
au samedi le soir
dimanche midi et soir

CAPACITÉ
40 couverts
Terrasse : 27 couverts



L'Auberge de Montpezat

Nous vous accueillons midi et soir dans notre salle de restaurant ou en terrasse en saison, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. La carte évolue au fil des saisons et change tous les mois.

10 rue de la Croisette
07560 Montpezat-sous-Bauzon
04 27 52 06 80
aubergedemontpezat@gmail.com
auberge-de-montpezat



OUVERTURE
tous les soirs ainsi que le
midi le week-end
CAPACITÉ
60 couverts
Terrasse : 20 couverts

MENU
Menu unique : de 18€ à 33€
Enfant : à partir de 12€



Fournil Les Co'pains

Le fournil les Co'pains est un lieu atypique, qui regroupe différentes activités. Il est possible d'y acheter son pain ou autres gourmandises, tout en dégustant un bon café.
Soirée Pizza bio cuite au feu de bois le mercredi soir à partir de 18h,
Réservation conseillée à partir du lundi.

30 Allée du Moulinage,
07380 Chirols
Tél: 04 69 22 68 68
fournillescopains.scop@sfr.fr
www.fournillescopains.fr/



OUVERTURE
toute l'année



- **Cuisine traditionnelle**
Auberge Les Grillons
04 28 40 00 12 / Meyras

- **Bar à viande**
Les Glycines
06 61 41 51 05 / Burzet

- **Restaurant fusion**
Les Mûriers
07 84 58 82 04 / Meyras

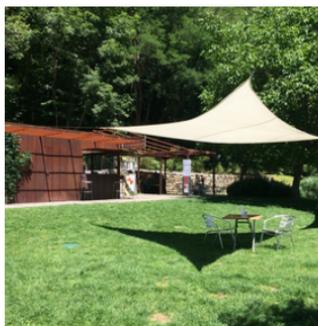
- **Pizza**
Barth Pizza
06 73 47 86 19 / Meyras

- **Pizza au feu de bois**
Pizza Mila
06 46 56 46 98 / Meyras

- **Burger**
Full burger Barcket
06 77 70 47 52 / Montpezat-sous-Bauzon

- **Snack**
Le chalet du Ray Pic
04 75 93 51 25 / Péréyres

- **Snack**
Le Hêtre gourmand
06 32 78 88 71 / Burzet



Guinguette Diabolo

Un moment détente et gourmand au Pont du diable.

Nous proposons une petite restauration simple et enthousiaste, composée de produits frais et majoritairement locaux : wraps, salades, tapenades, spécialités ardéchoises, gaufres, glaces... dans une ambiance conviviale.

Route du pont du diable, Quartier Laroche
07330 Thueyts
06 42 35 43 23
infopontdudiable@gmail.com
www.pontdudiable.com



OUVERTURE

1er avril au 30 septembre /
10h-19h

Service en continu / sur
place ou à emporter

Terrasse



Restaurants

- **Brasserie
Au ch'ti perdu**

04 75 87 22 35 / Thueyts

- **Brasserie
Les Marronniers**

06 11 65 19 55 / Thueyts

- **Cuisine traditionnelle
Les pavés gourmands**

04 75 93 25 33 / Thueyts

- **Cuisine traditionnelle et pizza
Chez Sylvain**

06 21 37 12 23 / Thueyts

- **Cuisine traditionnelle
La Gravenne**

04 75 36 40 38 / Thueyts

- **Cuisine traditionnelle
La table enchantée**

04 75 89 83 51 / Thueyts

- **Cuisine traditionnelle
Auberge de Barnas**

04 75 36 40 78 / Barnas

- **Cuisine traditionnelle
L'Auberge du Pont**

04 75 87 23 04 / Mayres

- **Snack**

Le relais gourmand 07
06 35 57 17 37 / Mayres

- **Snack**

Le Rocher Troué
04 75 94 28 46 / Mayres

- **Livraison de plats
Les BOCOS de Mayres**

07 49 01 53 51 / Mayres



AUTOUR DE PONT DE LABEAUME / LALEVADE D'ARDECHE

Restaurants

- Cuisine traditionnelle
Le Bistro du Pont
07 55 67 79 36 / Pont-de-Labeaume
- Brasserie
L'Absolue
04 75 94 11 90 / Lalevade d'Ardèche

Sur le pouce / Food truck

- Pizza
La case à pizza à emporter
04 75 94 16 06 / Lalevade-d'Ardèche
- Food truck (En saison)
La fringale Volpi
angel0713@hotmail.fr / Lalevade-d'Ardèche
- Pizza
Pizza des Lys
06 33 34 40 42 / Lalevade-d'Ardèche
- Kebab
Sinop Kebab
06 89 66 80 74 / Lalevade-d'Ardèche

Marchés

Retrouvez ici tous les marchés de vente de **produits locaux** sur le territoire. Vous pourrez trouver les productions des agriculteurs ardéchois qui vendent en circuit court.

Marchés du matin

Mardi matin

JAUJAC

8H / 12H30

PLACE DU CHAMP DE MARS

Dans un écrin cerné de parois basaltiques et de platanes séculaires, il offre à l'acheteur d'approvisionner toutes les spécialités ardéchoises gastronomiques et artisanales. Plus de 30 exposants l'été.

Mercredi matin

BURZET

8H / 12H30

PLACE DE L'ÉGLISE

Au pied du calvaire, habitants et visiteurs viennent à la rencontre des commerçants qui proposent charcuterie, fromages, légumes, fruits...et châtaignes à l'automne. Petit marché

Jeudi matin

MONPEZAT-SOUS-BAUZON

8H / 12H30

Tous les fins gourmets ne manquent pas ce rendez-vous hebdomadaire pour faire provision de produits régionaux qui leur seront nécessaires à élaborer des petits plats bien de chez nous. Petit marché

Vendredi matin

THUEYTS

8H / 12H30

PLACE DU CHAMP DE MARS

Sur son plateau volcanique, Thueyts, propose un important marché qui draine une quantité de producteurs d'un territoire riche par la diversité de ses produits. Plus de 30 exposants l'été.

Vendredi matin

JAUJAC

8H / 12H30

PLACE DU CHAMP DE MARS

Petit marché du matin, une occasion de retrouver les producteurs locaux et artisans.

Dimanche en été

BURZET

8H / 12H30

PLACE DE L'ÉGLISE

Au pied du calvaire, habitants et visiteurs viennent à la rencontre des commerçants qui proposent charcuterie, fromages, légumes, fruits...et châtaignes à l'automne. Petit marché

Marchés nocturne en saison

Lundi

BURZET

18H / 20H

PARC MUNICIPAL

Vous retrouverez le marché de producteurs et d'artisans, ainsi qu'une dégustation gratuite des produits, démonstration des savoirs, buvette, animations concerts et autres surprises.

Mardi

THUEYTS

17H30 / 20H

PLACE DU CHAMP DE MARS

L'Association des Commerçants et des Artisans Athétiens vous invite à découvrir son marché paysan et artisan au cœur du village de caractère de Thueyts.

Mercredi

JAUJAC

17H / 20H

PLACE DU CHAMP DE MARS

Créateurs, artisans et producteurs locaux seront présents. 10 à 30 exposants. Buvette et restauration sur place.

Vendredi (mai à octobre)

CHIROLS

17H30 / 20H

PONT-DE-VEYRIERES

Produits régionaux : volaille, viande, fromages, fruits et légumes, jus de fruits, confitures, bières, pain et petite restauration sortis du four... De 10 à 30 exposants.



Magasins de produits locaux

Retrouvez ici tous les points de vente de **produits locaux** sur le territoire dans une démarche d'agritourisme : fruits, légumes mais aussi céréales, fruits secs ou encore bières, safran...



Le marché Cévenol

Unique commerce de détail du centre-bourg, cette épicerie vaut le détour : produits locaux, frais et de saison (charcuterie, fromages, fruits et légumes), pain et viennoiseries, produits secs et de dépannage (alimentation, hygiène, papeterie, souvenirs), produits bio et en vrac, mais aussi coin café (boissons fraîches, snacking, glaces artisanales), relais La Poste, Tabac et Française des Jeux, le Marché Cévenol réunit tout ce qu'on attend du commerce de proximité sous un même toit.

136, Rue Grande
07380 Meyras
04 75 37 33 19
lemarchececvenol@gmail.com



OUVERTURE

Saison basse (septembre - avril)

Lundi : fermé

Mardi, mercredi, jeudi,
vendredi, samedi : 8h30 - 12h30 /
16h - 19h

Dimanche : 9h - 12h30

Saison haute (mai - août)

Lundi : fermé

Mardi, mercredi, jeudi,
vendredi, samedi : 8h30 - 13h30 /
16h - 19h30

Dimanche : 9h - 12h30



La Saisonneraie

Du local, des fruits, des légumes, du vrac, du bio, de l'artisanat et une pause conviviale, du lien social, à Thueyts, Ardèche.

560 bis Allée des Platanes,
07330 Thueyts
04 75 89 76 41
lasaisonneraie07@gmail.com



OUVERTURE

lundi

Fermé

mardi, mercredi, jeudi,
vendredi, samedi

09:00 - 12:30, 15:30 - 19:30
dimanche

Fermé





Les délices du Terroir

Retrouvez les délices de l'Ardèche dans ce magasin.
 "Tout le savoir-faire de nos producteurs locaux, nous le faisons savoir."
 Jardinerie-Pontier

245. Route de Jaujac,
 07380 Prades
 04 75 38 01 25
jardinerie.pontier07380@gmail.com



OUVERTURE

lundi, mardi, mercredi, jeudi,
 vendredi, samedi
 08:00-12:00, 14:00-19:00

dimanche
 Fermé



Biocoop

Vous trouverez une très large sélection de produits locaux, avec une cinquantaine de fournisseurs que nous sommes heureux de proposer dans notre magasin.

Le magasin offre aussi un rayon traditionnel de fromage et charcuterie à la coupe, ainsi qu'une large gamme de produits zéro déchet : épicerie en vrac, produits d'hygiène, huiles et vinaigres.

10, route d'Aubenas Champanser
 07380 Prades
 04 75 87 50 39
contact@biocooplesgatobis.fr



OUVERTURE

lundi
 10h00-13:00, 14:30-19:00
 mardi et mercredi
 09:00-13:00, 14:30-19:00
 jeudi
 09:00-13:00, 15:00-19:00
 vendredi et samedi
 09:00-13:00, 14:30-19:00

Magasins

- **Produit régionaux**
Musée Ardèche autrefois
 06 27 87 44 36 / Thueyts

- **Produits régionaux, fruits et légumes**
Les jardins de Romégier
 04 75 37 66 42 / Fabras

- **La Biasso**
 09 83 42 53 66 / Jaujac

- **Produit régionaux**
La belle échoppe
 06 95 14 88 68 / Neyrac-les-Bains, Meyras

- **Produits régionaux**
Halte du Rocher d'Abraham
 04 75 36 46 15 / Barnas

- **Produits régionaux**
Maison Fayette
 04 75 93 78 66 / Thueyts



Produits locaux

AUTOUR DE JAUJAC / LA SOUCHE

AUTOUR DE MEYRAS / CHIROLS / MONTPEZAT-SOUS-BAUZON

AUTOUR DE THUEYTS / BARNAS / MAYRES

AUTOUR DE PONT DE LABEAUME / LALEVADE D'ARDECHE





Les fromages et produits laitiers

Notre destination est **un territoire rural** où les producteurs jouent un rôle important dans l'économie locale.

Les **fromages** produits traditionnellement dans la région sont essentiellement des fromages de chèvre et de brebis.

Côté sucré, les **yaourts fermiers au lait de chèvre et de brebis** voient eux aussi le jour dans les fermes...

Chèvrerie Le Clos de Bonnaud



Visite de ferme :
En période estivale tous les lundis de
10h30 à 12h30.
(Uniquement sur rendez-vous)
Munissez-vous de chaussures fermées et
d'un chapeau.
En dehors de la période estivale,
possibilité de visite selon nos
disponibilités.
Rendez-vous sur le marché de
Producteurs de Chirols.

Le Clos de Bonnaud
460 Chemin de la Maze
07560 Montpezat-sous-Bauzon
06.67.85.80.03
gascoin.magali@bbox.fr
@lafermeduclosdebonnaud



Visite de la ferme :
Les lundis 10h30 à 12h30
En période
estivale
uniquement sur rendez-vous



Fromager les Hautes terres

Au carrefour de trois régions riches en spécialités, la boutique est née de notre volonté de provoquer la curiosité et donner à chacun l'envie de prendre un plaisir simple à découvrir une sélection de fromages d'ici et d'ailleurs.

Route nationale 102
07660 Lanarce
04 66 46 42 18
fromager-leshautes terres@orange.fr



Ouvert
toute l'année
tous les jours de 9h à 18h00



Producteurs de fromage

• **La Bergerie de l'Adreyt**
Maryline et Vincent Imbert
Vente à la ferme sur rendez-vous
06 34 32 53 15 / Montpezat-sous-Bauzon.

• **Materlactée Cécile Mathieu**
Micro ferme, élevage caprin
06 44 91 47 12 / La Souche



Boissons

Le terroir volcanique donne d'agréables eaux minérales. Mais ce n'est pas tout, nous avons aussi de quoi contenter les amateurs de **boissons locales** ! De nombreux **brasseurs** sont installés en Ardèche et notamment sur notre territoire.



Brasserie Drac

La brasserie Drac est née en 2017 de la fusion d'un punk œnologue et d'un moustachu voyageur. Ils décident de s'installer au pied du volcan de Jaujac. Attentifs à leur environnement, ils créent une gamme de cinq bières, ancrées dans les traditions brassicoles et au caractère bien trempé !

16 Place Saint-Bonnet,
07380 Jaujac
brasserie-drac@gmail.com
[facebook.com / drachbrewing/](https://facebook.com/drachbrewing/)
Instagram : brasserie-drac



Ouvert
toute l'année
Sauf le lundi et dimanche

17h à 19h du mercredi au samedi
de 10h à 12h30 le mardi et le
vendredi matin.

Eau minérale

- Eau minérale gazeuse.
Le Vernet
04 75 38 03 03 / Prades

Brasseur

- Brasseur
L'Ale'ouët
06 31 90 59 84 / Chirois



les viandes

Il est possible de découvrir des viandes fermières.
Amateurs de viandes : à vous de tester ces viandes de caractère...

Les producteurs de viandes

- **Viande d'agneaux élevés en plein air**
Ferme du Bardy
04 75 36 43 90 / Barnas
- **Élevage de brebis, vaches et chèvres**
Ferme du Mas Crespin
04 75 37 92 72 / La Souche
- **Élevage de vaches laitières et cochons**
GAEC de la Roche
04 75 94 17 97 / La Souche
- **Cochon**
GAEC du cochon à bec
06 75 84 70 98 / Jaujac

- **Viande d'agneaux**
Bergerie de l'Adrety
Vente à la ferme sur RDV
06 34 32 53 15 / Montpezat-sous-Bauzon
- **Vente à la ferme de viande bovine**
Breyse Benoît
06 14 78 09 36 / Prades

Fin Gras du Mézenc

Viande de bœuf persillée, c'est à dire constellée de pointes de gras intramusculaires, issue de bœufs (30 mois minimum) ou de génisses (24 mois minimum) élevés au foin et à l'herbe sur le terroir du Mézenc.
1er Mars au 1er juin chez les bouchers agréés.

Le bœuf des Prairies Fleuries

Le Bœuf des Prairies Fleuries est une marque qualitative pour apporter aux consommateurs la garantie d'une viande issue de la montagne ardéchoise, d'un élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal.



les douceurs salées et sucrées

Côté sucré mais aussi salé, nous avons de quoi régaler vos papilles... Au menu : confitures, compote, crème de châtaigne, miel, biscuits.



Maison Dumercier

C'est au cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, dans le village de caractère de Jaujac, que se trouve notre biscuiterie artisanale.

Notre entreprise est à taille humaine, nous fabriquons tout sur place avec des matières premières de qualité et locales quand cela est possible.

Venez découvrir nos biscuits, cakes, muffins, amaretti moelleux... et plein d'autres bonnes choses sucrées et salées.

35, Rue Jean Moulin,
07380 Jaujac
04 75 36 09 92
contact@maisondumercier.fr
@maisondumercier



Ouverture
(voir site internet)
Présence sur les marchés en
saison



Fournil les Co'pains

Boulangerie : ouverture de 11h à 19h lundi, mercredi et vendredi. Pain bio au levain, viennoiseries, douceurs boulangères : Farines biologiques, levain naturel, fermentation lente.

Réservation conseillée à partir du lundi pour les pizzas.
Marché : mai à octobre.

30 Allée du Moulinage,
07380 Chirols
04 69 22 68 68
fournillescopains.scoop@sfr.fr



Ouverture
lundi : 11h00 à 19h00
mardi : fermé
mercredi : 11h00 à 19h00
jeudi : fermé
vendredi : 11h00 à 19h00
samedi : fermé
dimanche : fermé





La Myrtilleraie

La Myrtilleraie est une ferme alliant l'élevage caprin en transformation fromagère, la diversité de culture (myrtilles, châtaignes, potiron, choux, prunes etc) ainsi que deux chambres d'hôtes, table d'hôtes et deux gîtes ruraux agréés Gîtes De France
Nous vous accueillons tous les jours sur l'exploitation et selon la saison : visite de notre chèvrerie, possibilité de déguster les fromages et les confitures, compotes etc....

Le Chambon,
07450 Péreyres
06 20 16 23 71
groslydic@orange.fr



Ouverture
toute l'année
Du lundi au vendredi
de 10h00 à 18h00



Biscuits Champ Blanc d'Ardèche

Christine confectionne des biscuits maison, biscuits sans gluten et propose une large gamme salée et sucrée : biscuits 100% farine de châtaigne avec des fruits, gaufrettes, mi-cuits et biscuits salés tels que : chips, apéri à la farine de châtaigne.

348 Route de Paillette
07380 Saint-Cirgues-de-Prades
06 46 51 44 86
biscuitschampblanc@icloud.com



Ouverture
Toute l'année
sur rendez-vous.

Présence sur les marchés d'avril à décembre



Nougat - Le Petit Ardéchois

La plus ancienne marque de nougat de l'Ardèche. Fabrication artisanale de nougat, calissons, pralines.
Cuisson du lundi au vendredi de 10h à 13h / 15h à 18h.
Visite et dégustation gratuites.

1085 Quartier les champs
Route d'Alès
07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon
lepetitardechois@yahoo.fr



Ouverture
Toute l'année

Lundi, mardi, jeudi et vendredi
de 09h00 à 18h00
Mercredi et samedi :
09h00 à 18h30



Biscuits

- **Biscuits, confiserie,**
vente directe à l'atelier
La Chareyrade
04 75 37 41 17 / La Souche
- **Pâtisserie**
Tartelettes & Co
07 61 41 20 54 / Pont de Labeaume

Châtaignes

- **Châtaignes AOC et produits dérivés**
GAEC Les Champs d'Aubignas
04 75 94 56 01 / Chirols
- **Châtaignes et produits dérivés**
Domaine Fougeyrolles
04 75 93 26 04 / Jaujac
- **Châtaignes, fruits frais et jus de fruits**
La Pourette
06 41 41 39 56 / La Souche
- **Producteur de châtaignes et miellerie**
Fabien Schenck
06 03 67 23 47 / La Souche
- **Producteur de châtaignes**
L'art des Châtaignes
06 86 30 05 49 / Chirols

Mielleries

- **Miel**
Les Ruchers Vincent
06 01 63 97 19 / Prades
- **Miel**
L'Alvéole Nicolas Benoit
06 03 97 93 28 / Thueyts
- **Miel**
Roger Vivien
06 95 33 00 56 / St Pierre de Colombier
- **Miel**
La Ruche mère
06 98 08 37 40 / Prades

Confitures et jus de fruits

- **Jus de fruits, compotes**
Mélisse et Farandole
04 26 62 23 94 / Chirols
- **Jus de fruits, confitures**
GAEC La ferme de la douceur
06 09 14 31 14 / Burzet
- **Confitures, pâtés**
La ferme de Leyronnac
04 75 38 08 22 / Pont-de-Labeaume



Plantes aromatiques

L'Ardèche est un territoire contrasté qui possède une **biodiversité riche**. Bref l'endroit idéal pour cultiver des plantes aromatiques et médicinales.

LE SAFRAN

Au mois d'octobre vient le temps de la récolte du safran. L'épice est cultivée en Ardèche mais reste confidentielle. Cette épice possède une chimie complexe avec une centaine de composés identifiés à ce jour et peut-être jusqu'à 150 composés volatils et non-volatils.



Plantes aromatiques

- **Plantes aromatiques, médicinales et safran**
Cécile Astier

06 41 56 77 42 / Montpezat-sous-Bauzon

- **Plantes aromatiques, médicinales**
Simples et sauvages

06 71 78 65 15 / Chirols

- **Plantes aromatiques, tisanes**
Nomadic herbs

06 38 01 07 96 / Chirols

- **Safran**

Le safran de Romégier

06 86 16 48 11 / Pont de Labeaume

- **Huiles essentielles, hydrolats**

La ferme des plaisirs simples

04 75 88 38 19 / St Pierre de Colombier

- **Plantes aromatiques, purée de fruits**

Mélisse et farandole

04 26 62 23 14 / Chirols



Maraîchers

Le maraîcher s'adapte au rythme des saisons pour cultiver et récolter des légumes. Un métier qui allie tradition (cultures en plein champ ou sous serre) et technologies (techniques agronomiques de précision). Il connaît parfaitement les végétaux, les techniques de cultures, les traitements à adopter pour soigner les pousses.

- **Fruits et légumes**
Ô jardin de la source
06 89 82 26 66 / Barnas

- **Fruits et légumes et leurs dérivés**
Ferme la Framboise
04 75 94 52 03 / Burzet

- **Fruits et légumes de saison**
Famille Ristori
04 75 94 48 39 / Chirols

- **Fruits et légumes de saison**
Fiol Eliane
04 75 94 44 54 / Meyras

- **Légumes et huiles essentielles**
Thierry Danjean
06 27 44 49 52 / Jaujac

- **Fruits et légumes de saison**
M. Mazon
06 75 21 56 05 / Saint-Cirgues-de-Prades

- **Fruits et légumes de saison**
La ferme de Couli
04 75 37 91 14 / Prades

Recettes

Qui dit nombreux produits locaux, dit nombreux plats à déguster mais aussi à réaliser !

Que ce soit des **recettes traditionnelles ou plus originales**, vous en trouverez forcément une qui vous plaira ! Laissez-nous vous présenter 2 incontournables recettes ardéchoises !

Tarte aux myrtilles

Ingrédients

la pâte sablée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- sel

Ingrédients pour la garniture :

- 600 g de myrtilles
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 100 ml de crème fraîche
- vanille naturelle

Préparation

Préparation de la pâte :

Versez la farine dans un récipient, ajoutez le beurre mou, mélangez les deux puis ajoutez le sucre, l'œuf, le sel au centre.

Jeter la farine sur les ingrédients, mélangez, pétrissez en rajoutant un peu d'eau. Formez une boule, couvrez d'un film plastique, puis réfrigérez une heure.

Abaissez la pâte, foncez dans un moule à tarte, Faites cuire 20 min à 200°C.

Préparation de la crème :

Mélangez les œufs, le sucre, la crème fraîche, la vanille.

Sortez la tarte du four, versez la crème et ajoutez les myrtilles dessus.

Remettez à cuire au four 15 min à 190°C.

Servez la tarte bien refroidie.



Crique ardéchoise

Ingrédients

- 5 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 œuf
- 1 cuillère de farine de blé
- ¼ d'un bouquet de persil
- sel, poivre

Préparation

Pour 4 pers :

Râper les pommes de terre, la gousse d'ail et le persil dans un saladier.

Ajouter l'œuf, saupoudrez avec la cuillère de farine.

Mélanger en ajoutant une pincée de sel et de poivre.

Mettre la préparation dans une poêle chaude à feu vif 12mn, retournez délicatement la crique et faire cuire à feu doux (10mn) à couvert.

Il ne reste plus qu'à déguster votre crique avec une belle salade verte.

Merci à Emilie



Contacts

Comment venir

En train

- Gare de Montélimar
- Gare de Valence-Ville
- Gare de Valence TGV Rhône-Alpes Sud

En bus

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

Antenne des transports interurbains et

scolaires de l'Ardèche

4 rue Pierre Filliat

07000 PRIVAS

T. 04 26 73 32 00

<https://www.auvergnerhonealpes.fr>



AUBENAS <> THUEYTS du lundi au vendredi

Tarif : 1,50€. Aller / 3€. 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.

Bornes de rechargement pour voiture électrique

Montpezat-sous-Bauzon 07560

- 04 75 94 41 29

Mayres 07330

- 04 75 87 21 38

Thueyts 07330

- 04 75 36 41 08

Jaujac 07380

- 04 75 93 22 28

Meyras 07380

- 04 75 94 42 40

Sources & Volcans

Office de Tourisme

2 place du bosquet, Neyrac-les-Bains

07380 MEYRAS

Téléphone +33 (0)4 75 36 46 26

Retrouvez-nous toute l'année :

Du 1er Octobre au 30 avril

Lundi au Vendredi

9h - 12h30 / 13h30 - 17h00

Du 1er Mai au 30 Septembre

Lundi au Vendredi

9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h00

9h30 - 12h30 jours fériés

En Juillet et Août

Lundi au Vendredi

9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h00

9h30 - 12h30 week-ends et jours fériés



tourisme@sourcesvolcans.com



www.sourcesvolcans.com



[sourcesetvolcans](https://www.facebook.com/sourcesetvolcans)



[sourcesetvolcans](https://www.instagram.com/sourcesetvolcans)



Toute l'actualité est à retrouver sur
sourcesvolcans.com

