



GOURMANDISES

PRODUITS DU TERROIR

COMMERCES DE BOUCHE

RESTAURANTS
et ESPACES SUR LE POUCE

RECETTES LOCALES

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

LABELS et MARQUES

MARCHÉS



SOURCES & VOLCANS
TERRE DE MERVEILLES

Sommaire

4

PRODUITS DU TERROIR

- Les produits laitiers - P5
- Les viandes - P6
- Les douceurs - P7
- Les boissons - P9
- Les plantes aromatiques - P10
- Les maraîchers - P11

12

MAGASINS DE PRODUITS LOCAUX

13

RESTAURANTS ET ESPACES SUR LE POUCE

- Autour de Jaujac / La Souche - P14
- Autour de Meyras / Chirols / Montpezat-sous-Bauzon - P15
- Autour de Thueyts / Barnas / Mayres - P17
- Autour de Pont de Labeaume / Lalevade d'Ardèche - P18

19

RECETTES LOCALES

20

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

21

LES LABELS ET MARQUES

22

LES MARCHÉS



2



BIENVENUE



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

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



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



[@sourcesetvolcans](https://www.youtube.com/sourcesetvolcans)

Nos produits du terroir!

Une destination riche en **produits locaux** et en traditions. Vous trouverez chez nous un grand choix de produits issus de producteurs de proximité : charcuterie, fromages de vache, de brebis et de chèvre, vins, bières et confiseries...

Retrouvez les **producteurs partenaires** correspondants à la carte dans les pages suivantes. 



Retrouvez nos **partenaires** dans ce guide

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...



Vous ne pourrez passer dans la région sans goûter les différentes sortes de fromage de **notre territoire**.

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

 Montpezat-sous-Bauzon



Chèvrerie Le Clos de Bonnaud

Vente directe à la ferme de la mi-mars à novembre, tous les matins de 10h30 à 12h30 sauf jeudi et les après-midi de 16h30 à 19h (sauf les vendredis de mai à octobre).

En période estivale : visite tous les lundis de 10h30 à 12h30 (uniquement sur réservation). Munissez-vous de chaussures fermées et d'un chapeau. En dehors de la période estivale possibilité de visite selon nos disponibilités et rendez-vous sur les marchés de Thueyts, Jaujac et Montpezat-sous-Bauzon.

Le Clos de Bonnaud La Maze

Tél. 06 67 85 80 03 - mailblabla@wanadoo.fr

Facebook : @Lafermeduclosdebonnaud

Les viandes

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

En plus des nombreux fromages produits localement, notre destination possède de **nombreux producteurs de viandes, charcuteries et préparations locales.**



LE SAVIEZ-VOUS ?

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.



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

- **La Bergerie de l'Adrety**

Maryline et Vincent Imbert

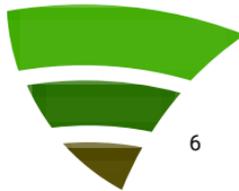
Vente à la ferme sur RDV de viande d'agneaux

06 34 32 53 15 / Montpezat-sous-Bauzon

Bressse Benoît

Vente à la ferme de viande bovine

06 14 78 09 36 / Prades



Les douceurs sucrées et salées

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



Jaujac **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

Tél. 04 75 36 09 92 - contact@maisondumercier.fr

Facebook : [@maisondumercier/](https://www.facebook.com/maisondumercier/)



Mayres **La ferme du Chey**



Venez découvrir une ferme castanéicole ! Visite de la ferme à la découverte d'une châtaigneraie, les méthodes de culture, les techniques de transformation et dégustation de nos produits. Sur réservation.

Hameau de Cautet, 07330 Mayres

Tél. 06 71 22 83 93 - lafermeduchey@free.fr

lafermeduchey07.eclublog.com

www.lafermeduchey.fr



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Châtaigne d'Ardèche.

Le développement de sa culture remonte environ au 13^{ème} siècle.

Tous les maillons de la filière, de la production à la transformation sont présents en Ardèche.

Cela représente environ 1 000 Équivalents Temps Plein.

Sources : Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche



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

Confitures et jus de fruits

- Jus de fruits, compote
Mélisse et Farandole

04 26 62 23 94 / Chirols

Les douceurs sucrées et salées



Chirols



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.



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

Biscuits

- Biscuits, confiterie, vente directe à l'atelier

La Chareyrade

04 75 37 41 17 / La Souche

- Biscuits 100% farine de châtaigne
Champ blanc, Christine Muschitz
06 46 51 44 86 / Meyras

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



Péreyres



La Myrtilleiaie

La Myrtilleiaie a pour vocation la confection et la vente de confitures, compotes, soupes, chutney issus de fruits et légumes cultivés sans insecticide dans des potagers situés sur des "faysses".

De plus La Myrtilleiaie vous accueille soit en chambres d'hôte soit dans un des deux gîtes situés en plein cœur de l'Ardèche entre les Cévennes et la Montagne ardéchoise.

Les horaires d'ouverture sont de 10 heures à 18 heures sans interruption et possibilité de déguster avant d'acheter.

Le Chambon, 07450 Péreyres
Tel : 06 20 16 23 71
groslydie@orange.fr

- Châtaignes, fruits frais et jus de fruits
La Pourette

06 41 41 39 56 / La Souche

- Produits à base de châtaignes et de fruits
Paysann'art

04 75 38 65 44 / La Souche

- Producteur de châtaignes et miellerie
Fabien Schenck

06 03 67 23 47 / La Souche

Les 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.

LE SAVIEZ-VOUS ? Des bulles !

Elles s'appellent Vernet ou Ondine, Ventadour un peu plus loin Vals et oui, vous ne le saviez peut-être pas mais ces eaux sont originaires d'Ardèche. Ces sources naturellement gazeuses sont situées dans le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.



Eau minérale

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



Jaujac



Brasserie Drac

"brasseur par nature"

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

Mail : brasseriadrac@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/drachbrewing/>

Brasseur

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

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 SAVIEZ-VOUS ?

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**
Simplets et sauvages
06 71 78 65 15 / Chirois
- **Safran**
Safran de Romégier Karine Maggiore
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

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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vers la fin de l'été de **petites baies foncées** à la saveur douce et sucrée naissent un peu partout sur les hauteurs du territoire : **les myrtilles**. Elles ont besoin d'un sol acide, léger et frais et d'assez de luminosité.



Meyras

Fiol Eliane

Légumes et fruits de saison, œufs, confitures maison tous parfums, produits sur la commune. Vente sur place. Sur demande, rencontre possible avec le producteur. Présence sur le marché de Thueys vendredi matin et à Neyrac-les-Bains.

8, place du Champ de Mars
07380 Meyras
Tel : 04 75 94 44 54



Maraîchers

- **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
- **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 rouges**
Philippe Neyrand
04 75 38 05 78 / Prades

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...
Dans ces points de vente vous pourrez trouver les productions des agriculteurs ardéchois qui vendent en circuit court.
Découvrez ces belles adresses !



Jaujac

La Biasso



Nous sommes producteurs, transformateurs et artisans. Nous vivons et produisons à Jaujac et aux alentours.

Nous vous proposons de venir découvrir nos produits et notre travail.

Nous gérons nous-même notre boutique et la personne qui vous servira sera tantôt l'apiculteur, tantôt le maraîcher, tantôt l'épicier, tantôt la céramiste...

175 rue Jean Moulin, 07380 JAUJAC

Tel : 09 83 42 53 66

Mail : labiasso@protonmail.com

Facebook : LaBiasso

Magasins

- **Produits régionaux**
Cave de la vallée
04 75 36 45 56 / Thueyts
- **Produit régionaux**
Musée Ardèche autrefois
06 27 87 44 36 / Thueyts
- **Vente en direct de produits locaux de saison**
AMAP
06 27 44 49 52 / Jaujac
- **Produits régionaux, fruits et légumes**
Les jardins de Romégier
04 75 37 66 42 / Fabras
- **Biocoop**
04 75 87 50 39 / Prades



Prades

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."

245 Route de Jaujac, 07380 Prades

Tel : 04 75 38 01 25

Mail : jardinerie.pontier07380@gmail.com

Facebook : Jardinerie-Pontier

- **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



Restaurants

Envie de goûter à la **restauration ardéchoise** ? vous pouvez découvrir une multitude de restaurants qui vous feront découvrir toutes les saveurs ardéchoises dans leur diversité. Offrez des vacances à vos papilles !

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

AUTOUR DE JAUJAC / LA SOUCHE

Restaurants



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
privilegions les circuits ultra courts et les petits
producteurs : légumes BIO de Jaujac fromage de chèvre
BIO de Juvinas, châtaignes et miel BIO de La Souche, et
beaucoup d'autres !



495, Route de l'Échelette 07380 FABRAS
Tel : 04 75 94 26 72
Mail : lepointdorgues@ecomail.fr
Facebook : LepointdorguesFabras

Sur le pouce / Food truck

- **Snack**
Flash 70
04 75 87 50 01 / Quartier Romégier, Fabras

- **Pizza**
La bonne pâte
07 88 98 17 34 / Jaujac

- **Burger**
La maison du burger
07 67 07 47 81/ Jaujac

- **Pizza**
Casa Nostra
07 83 93 13 89 / La Souche

Glaciers

- **Glaces et gourmandises**
Châtaigne et Caramel
06 76 75 67 87 / Jaujac

- **Snack**
Les délices de l'enclos
04 26 62 73 81/ Jaujac

- **Cuisine traditionnelle et lyonnaise**

Le bouchon ardéchois
04 75 39 25 58 / Jaujac

- **Pizzeria**

El Diablo
09 81 00 62 71 / 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





 Neyrac-les-Bains



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. Le Bistrot Brioude, formule bistrannique avec des recettes familiales revisitées. Terrasses ombragées à l'ombre de platanes centenaires.



7, rue Mazade, Neyrac les Bains, 07830 Meyras,

Tel : 04 75 36 41 07

Mail : info@claudabrioude.fr

Facebook : [restaurantbrioude](https://www.facebook.com/restaurantbrioude)

 Meyras



Les Mûriers

Notre cuisine, fusion de deux cultures française et asiatique vous fera voyager, les mélanges sont subtils, les saveurs légères, les épices font le reste, sans frontière, en toute liberté. Pour un bon repas ou juste un verre, café sur notre terrasse, nous vous accueillons chaleureusement toute l'année au centre de Meyras, joli village de caractère.

17, Rue Grande 07380 Meyras

Tel : 07 84 58 82 04 / 04 75 88 69 12

Mail : lesmuriersrestaurantcafe@gmail.com

Facebook : [lesmuriers.restaurant](https://www.facebook.com/lesmuriers.restaurant)



 Meyras



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

Tel : 04 75 87 24 74 / 06 47 78 80 76

Mail : m_zuncheddu@hotmail.com

 Neyrac-les-Bains



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

Tel : 04 75 36 30 35

Mail : contact@thermesdeneyrac.com



Restaurants

Sur le pouce / Food truck



Meyras

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. Nos menus du midi changent quotidiennement et la carte du soir tous les 3 mois, au fil des saisons.

10 rue de la Croisette 07560 Montpezat-sous-Bauzon
 Tel : 04 27 52 06 80 / 07 61 29 69 04
 Mail : aubergedemontpezat@gmail.com
 Facebook : auberge-de-montpezat



Chirols

Fournil Les co'pains



Soirée Pizza bio cuite au feu de bois le mercredi soir à partir de 18h, réservation conseillée.
 Petite restauration et bar le vendredi dans le cadre du marché de producteurs : tartes salées, muffins, tartelettes sucrées.
 Prestation traiteur sur commande.

30 Allée du Moulinage, 07380 Chirols
 Tél: 04 69 22 68 68
 Mail : fourmillescopains.scop@sfr.fr
<https://www.fourmillescopains.fr/>



- Cuisine traditionnelle

Retour aux sources
 04 75 94 47 29 / Meyras

- Cuisine traditionnelle

Auberge Les Grillons
 04 28 40 00 12 / Meyras

- Pizza

Barth Pizza
 06 73 47 86 19 / Meyras

- Pizza au feu de bois

Pizza Mila
 06 46 56 46 98 / Meyras

AUTOUR DE THUEYTS / BARNAS / MAYRES

Restaurants

- **Brasserie**
Au ch'ti perdu
04 75 87 22 35 / 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**
Auberge de Barnas
04 75 36 40 78 / Barnas
- **Cuisine traditionnelle**
L'Auberge du Pont
04 75 87 23 04 / Mayres

Sur le pouce / Food truck partenaires



Thueyts **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. Ouverture : 1er avril au 30 septembre / 10h-19h Service en continu / sur place ou à emporter

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



- **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

- Snack

En Faim

06 52 63 94 25 / Lalevade-d'Ardèche

- 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



Recettes locales

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 !

Caillettes ardéchoises



Ingrédients pour 10 caillettes environ :

- 400gr de vert de blettes ou d'épinards
- 400gr d'échine ou d'épaule de porc
- 100gr de lard gras
- 200gr de foie de porc
- 6 beaux brins de persil
- 3 gousses d'ail
- Crépine de porc
- Sel, poivre

- 1) Lavez vos feuilles de blettes et plongez-les dans l'eau bouillante salée jusqu'à ébullition puis égouttez-les.
- 2) Hachez la viande avec les blettes, persil, ail, sel et poivre puis mélangez bien
- 3) Lavez votre crépine, pressez-la pour bien l'essorer
Dépliez-la doucement et posez-la sur un plan de travail
- 4) Mettez la viande hachée en boules de taille égale sur la crépine et fermez délicatement - graissez un plat et déposez vos caillettes en les serrant et cuire à 210° C durant 40 à 45 minutes
Servir bien chaud !

Le fondant à la châtaigne de Marie

- 1) Mélangez la crème de marron et le beurre pommade.
- 2) Ajoutez la farine, les jaunes d'œufs, la purée de noisettes et le rhum ambré
- 3) Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation
- 4) Hachez grossièrement les châtaignes et parsemez les éclats
- 5) Après avoir beurré le moule, mettre au four à 180° C pendant 25 minutes

Ingrédients (4 pers)

- 8 châtaignes au naturel
- 400 g de crème de marron
- 40 g de purée de noisettes
- 20 g de farine
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- 2 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs montés en neige



A déguster encore tiède accompagné d'une boule de glace vanille !

Événements gourmands

La fête des papilles ! Toute l'année des événements gourmands qui allient tradition et douceurs.

A retrouver sur notre agenda !



DE FERME EN FERME

Ardèche

les 29 et
et 30 avril

Le rendez-vous pour aller à la rencontre des producteurs pour découvrir leurs métiers et les fruits de leurs savoir-faire.

LES CASTAGNADES

Meyras

Octobre

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

FÊTE DES FROMAGES

Prades

le 6 et 7 mai

Venez goûter et remplir votre panier de différentes spécialités locales et régionales.

FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES

Prades

22 octobre

Fête des pommes, fruits et légumes de saison
Randonnées, animations, marché de producteurs, venez célébrer les fruits d'automne.

FÊTE DE LA MYRTILLE

Péreyres

le 30 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...

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.

Événement phare !

l'Ardèche s'invite au menu

La communauté de communes Ardèche des sources et volcans et l'association « Ardèche le goût » propose la mise en œuvre d'un menu libre élaboré à partir de boissons et produits ardéchois de l'entrée au dessert, sur une ou plusieurs journées, durant la Semaine du goût qui a lieu du 9 au 15 octobre 2023. 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 : Gaëlle et Angélique

04 75 36 46 26



Labels et marques

Vous trouverez sur cette page des informations sur les différents **produits ardéchois** 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 et vous offre la garantie de produits de qualité.

Étapes savoureuses



« Les étapes savoureuses d'Ardèche® » est une marque collective déposée qui permet de découvrir les richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche.

Toqués d'Ardèche



"Les Toqués d'Ardèche" est une association regroupant 11 chefs ardéchois répartis sur l'ensemble du département, exprimant chacun une identité culinaire et partageant les mêmes valeurs .

Châtaigne d'Ardèche



La Châtaigne d'Ardèche est un fruit issu d'une culture ancestrale et d'un terroir qui en a forgé l'identité au travers des siècles.

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.

Bienvenue à la ferme



Produits fermiers et accueil à la ferme partout en France.

Bistrot de pays



Le label Bistrot de Pays a été créé en 1993 pour soutenir les bistrotiers indépendants. Ces bistrots s'engagent collectivement à respecter la charte qualité du label.



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.

Les Marchés du matin

Mardi

Jaujac

8h-12h30
Place du Champ
de Mars

Jeudi

**Montpezat-sous-
Bauzon**

8h-12h30
Place de la Paix

Vendredi

Thueyts

8h-12h30
Place du Champ
de Mars

Mercredi

Burzet

8h-12h30
Grand Rue

Jaujac

8h-12h30
Place du
Champ de Mars

Les Marchés nocturnes en saison

Lundi

Burzet

18h-20h
Place Chalambelle

Mardi

Thueyts

17h-20h
Place du
Champ de Mars

Mercredi

Jaujac

17h-20h
Place du
Champ de Mars

Vendredi

Chirols

17h-20h
Impasse
Veyrières



Contact

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.auvergnernhonealpes.fr>

Transport à la demande (De Sept à Juin)

Entre Thueyts / Aubenas du Lundi au Jeudi et entre Mayres / Aubenas le Vendredi matin (extension possible du service TLS AUBENAS à THUEYTS à la station thermale de Neyrac-Les-Bains sur réservation auprès de la centrale, la veille au minimum)

Réservez la veille avant 17 h au :
09 70 82 15 60

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)

Rejoignez la communauté Sources & Volcans

