Guide

Gourmandises

Restauration, événements, terroir...

2025

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 ... 21

Les viandes ... 22

Les maraîchers ... 23

Les plantes aromatiques ... 24

Autres producteurs ... 25

Recette : tarte à la myrtille ... 26

Éditeur : Communauté de communes Ardèche des Sources et Volcans
Directeur de la publication : Cédric d'Império
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, A.Rouxel, V.Favre, D.Comer
Impression : Imprimerie Fombon

Les informations de ce guide ont été fournies par les prestataires en 2024 et 2025. 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.

Tous, sauront vous accueillir, vous partager leur passion et vous initier à leurs traditions culinaires. Nous vous conseillons de réserver votre prochain moment gourmand afin de vous assurer une place à table.

Nous espérons que vous êtes prêts à goûter 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.

Bienvenue à la ferme
Produits fermiers et accueil à la ferme partout en France.

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

Toqués d'Ardèche
Association regroupant 11 chefs ardéchois.

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

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

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

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** — Place de la Comballe *- 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*
- **Dimanche :** 8h-13h (juin-sept.) **Meyras** — Place du champ de Mars *10 à 30 exposants*

Les nocturnes (en saison)

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

Événements gourmands

À retrouver dans **notre agenda :**

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

17-18 MAI

Foire aux fromages

Prades

Vous êtes conviés à la 4e foire aux fromages ! Producteurs de plusieurs régions, repas sur place. Avec Radio France Ici Drôme Ardèche.

27 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...

27 SEP.

Marché des créateurs et des producteurs

Neyrac-les-Bains - Meyras

Goûtez aux spécialités ardéchoises et découvrez les créateurs locaux.

12 OCT.

Castagnades

Meyras

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

19 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.

16-19 OCT.

L'Ardèche s'invite au menu

en Ardèche des Sources et Volcans

Découvrez ou redécouvrez les produits ardéchois, dans les restaurants participants. Soutenez l'économie locale, favorisez les circuits courts.

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

27 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 célébrer 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, célèbre 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 de la cuisine ardéchoise. 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 Romegier, **Fabras**
04 87 75 70 35
contact@lebistrotdujardin.fr

Toute l'année | Cuisine traditionnelle | 80 à 100 couverts | Pizzas

Le Point d'Orgues

Bar restaurant proposant une cuisine 100 % maison élaborée à partir de produits frais, bruts et locaux. Cave à vins et à bières d'Ardèche, cocktails maisons. Fermé le mercredi.

495 Route de l'Échelette, **Fabras**
04 75 94 26 72
lepointdorgues@ecomail.fr
www.le-point-dorgues.com

Toute l'année | Bistronomique | 40 à 60 couverts

L'Estivin

Sur la pittoresque place de Jaujac, au cœur de l'Ardèche, L'Estivin vous invite à savourer vins et délices du terroir. Entre convivialité et authenticité, découvrez des saveurs locales uniques dans un cadre chaleureux, typique de ce village de caractère.

19 Place du Champ de Mars, **Jaujac**
04 69 22 24 40
lestivin@hotmail.com

Traditionnel | Terrasse ombragée

Mamie Paillette

Au cœur de Jaujac, une cuisine traditionnelle maison et Bubble gaufres. Produits frais et locaux, brunch le dimanche, desserts gourmands l'après-midi et une carte variée. Ouvert du lundi au samedi 10h30-22h30, dimanche 10h-15h. Réservation conseillée.

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

D'avril à octobre | Traditionnel | Brunch

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@claudebrioude.fr
www.claudebrioude.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. Terrasse ombragée à l'ombre de platanes centenaires. Fermé lundi et mardi.

7 Rue Mazade, Neyrac les Bains, **Meyras**
04 75 36 41 07
info@claudebrioude.fr
www.claudebrioude.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

Toute l'année | Cuisine italienne | Crêpes | de 40 à 60 couverts

Retour aux Sources

Autour d'une cuisine traditionnelle avec une touche d'originalité, le chef partagera sa passion avec vous. Service tous les midis (sauf mercredi) et ouvert le vendredi soir et samedi soir hors saison.

2570 Route de la Fontaulière, **Meyras**
04 75 94 47 29
restaurantretourauxsources2011@gmail.com
www.restaurant-retour-aux-sources.fr

Toute l'année | Traditionnel | 40 à 50 couverts

L'Auberge de Montpezat

Auberge située au cœur du village de Montpezat. Restaurant traditionnel, cuisine à base de produits locaux et de saison, en salle ou en terrasse en saison. La carte évolue au fil des saisons.

10 Rue de la Croisette, **Montpezat-sous-Bauzon**
06 60 82 30 91
aubergedemontpezat07@gmail.com
www.aubergedemontpezat.com

Toute l'année | 20 à 60 couverts

Autres restaurants

Brasserie

L'Absolue
Lalevade d'Ardèche
04 75 94 11 90

Au ch'ti perdu
Thueyts | 04 75 87 22 35

Burgers

La maison du burger
Jaujac | 07 67 07 47 81

Full burger Barcket
Montpezat-sous-Bauzon
07 82 17 17 72

Cuisine traditionnelle

Auberge de Barnas
Barnas | 04 75 36 40 78

Les Glycines
Burzet | 04 26 62 79 12

Le Bouchon ardéchois
Jaujac | 04 75 39 25 58

Auberge Les Grillons
Meyras | 04 28 40 00 12

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

Le Bistrot du Pont
Pont de Labeaume
07 55 67 79 36

Les pavés gourmands
Thueyts | 04 75 93 25 33

La table enchantée
Thueyts | 04 75 89 83 51

Cafés/restaurants

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

Pizza des Lys
Lalevade d'Ardèche | 06 33 34 40 42

Pizza Nostra
La Souche | 07 83 93 13 89

Barth Pizza
Meyras | 06 73 47 86 19

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

Le Galion Pizza
Pont de Labeaume | 06 46 56 46 98

Chez Sylvain
Thueyts | 06 21 37 12 23

Snack et petite restauration

Station Total Energies
Barnas | 04 75 36 40 64

Les délices de l'enclos
Jaujac | 06 58 51 22 23

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

Le rocher troué
Mayres | 04 75 94 28 46

Les Bocos de Mayres
Mayres | 07 49 01 53 51

Le chalet du Ray Pic
Péreyres | 04 75 93 51 25

Snack le Diabolo
Thueyts | 06 42 35 43 23

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 producteurs (légumes, fromages, miel…) et des produits de l'artisanat local (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

Le marché Cévenol

Commerce de détail du centre de Meyras, notre épicerie multiservices propose alimentation, pain, tabac, jeux, relais La Poste, café, boissons, glaces artisanales et produits frais locaux. Un lieu convivial au service de tous. Fermé le lundi et le dimanche après-midi.

136 Rue Grande, **Meyras**
04 75 37 33 19
lemarchecevenol@gmail.com

Toute l'année | Vente en vrac | Livraison à domicile

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, Champanser, **Prades**
04 75 87 50 39
contact@biocooplesgatobis.fr
www.biocooplesgatobis.fr

Toute l'année | Vente en vrac

Les délices 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

La Saisonneraie

Au cœur de la Haute-Vallée de l'Ardèche, une locacerie engagée : vrac, bio, artisanat et convivialité. Produits locaux, épicerie, rencontres avec producteurs et artisans. Ateliers créatifs et temps d'échange pour tisser du lien autour du terroir.

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

Toute l'année | Vente en vrac

Autres magasins de produits régionaux

Halte du Rocher d'Abraham
Barnas | 04 75 36 46 15

Le jardin de Romégier
Fabras | 04 75 37 66 42

La Belle échoppe
Neyrac-les-Bains, Meyras | 04 75 89 23 17

Maison Fayette
Thueyts | 04 75 93 78 66

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

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'auto construction chaudronnière à l'alchimie des matières premières.

95 Route de la Plaine du Fez, **Chirols**
06 31 90 59 84
aleouet@posteo.net

Ouvert toute l'année | Vente sur place | À emporter

Taproom 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**
brasseriedrac@gmail.com
www.brasseriedrac.com

Ouvert toute l'année | Vente sur place | À emporter

*⚠ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Eaux locales

Source Le Vernet | Prades | 04 75 38 03 03

Sources du Pestrin | Meyras | 04 75 38 03 03

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

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...

Fournil les Co'pains

Boulangerie bio : pains au levain, viennoiseries, pizzas (farines bio, levain naturel, fermentation lente). Réservez vos pizzas dès lundi. Ouvert lundi, mercredi, vendredi de 11h à 19h.

30 Allée du Moulinage, **Chirols**
04 69 22 68 68
fournillescopains.scop@sfr.fr
www.fournillescopains.fr

Sur les marchés de mai à octobre | Vente sur place | P

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

Toute l'année | Terrasse ombragée

Boulangerie Boissin

Depuis 1806, la Boulangerie Boissin perpétue un savoir-faire familial et authentiquement ardéchois. Pains spéciaux, spécialités locales, glaces et petite alimentation. Ici, découvrez la Baguette ardéchoise, sélectionnée par Goûtez l'Ardèche.

2 Place St Bonnet, **Jaujac**
04 75 36 41 07

Toute l'année | Vente sur place

Châtaigne et Caramel

Glaces et sorbets artisanaux réalisés sur place avec du lait du GAEC du Tanargue et des fruits locaux de saison pour 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

D'avril à décembre | Desserts & douceurs | Terrasse ombragée

Maison Dumercier

Au cœur du Parc naturel des Monts d'Ardèche, dans le village de Jaujac, notre biscuiterie artisanale fabrique sur place des produits faits maison avec des matières premières locales. Découvrez nos biscuits, cakes, muffins, amaretti et bien plus !

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

Sur les marchés en saison | Vente sur place

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 | P

La Myrtilleraie

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

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

Toute l'année | Vente sur place | En vente à l'office | P

Tartelette & Co

Pâtisseries maison gourmandes et de saison, confectionnées avec des produits locaux : laiterie Carrier, ferme de Planty, fruits ardéchois… Sans gélatine de porc, en gâteau ou mignardise. Un savoir-faire artisanal au service des saveurs authentiques !

320 Chemin de la Garde, **Pont de Labeaume**
07 61 41 20 54
tartelettesandco@outlook.fr

Toute l'année | Vente sur place | Sur nos marchés

Nougat le Petit Ardéchois

La plus ancienne marque de nougat de l'Ardèche, savoir-faire familial. Fabrication artisanale de nougats traditionnels. 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

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 !

Pause gourmande chez le glacier Châtaigne et Caramel à Jaujac
©sourcesetvolcans

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.

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 : fromages, lait ou encore cosmétiques au lait de chèvre, aux nombreuses vertus, vous attendent.

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

Vente sur les marchés | Vente sur place

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, **Lanarce**
04 66 46 42 18
fromager-leshautesterres@orange.fr

Toute l'année | Vente sur place

Les viandes

La viande est encore meilleure lorsqu'elle vient de chez le producteur ! Pour déguster cette qualité de proximité, contactez les éleveurs !

Viande d'agneaux élevés en plein air
Ferme du Bardy
Barnas | 04 75 36 43 90

Viande d'agneaux au colis
Métis'Laine
Montpezat-sous-Bauzon | 06 67 06 96 64

Élevage de cochons
Luc Maréchal
Jaujac | 06 70 26 03 34

Élevage bio brebis & vaches
GAEC du Mas Crespin
La Souche | 04 75 37 92 72

Viande d'agneaux
Bergerie de l'Adreyt
Montpezat-sous-Bauzon | 06 34 32 53 15

Vente de viande bovine et volaille à la ferme
Benoît Breysse
Prades | 06 14 78 09 36

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, elle fond délicatement en bouche. 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. À retrouver chez nos bouchers.

Boucherie Michel et fils | Thueyts | 04 75 93 67 41
Boucherie Issartel | Lalevade d'Ardèche | 04 75 38 01 05

Les 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 de saison

Famille Ristori
Chirols | 04 75 94 48 39

Fiol Eliane
Meyras | 04 75 94 44 54

La ferme de Couli
Prades | 04 75 37 91 14

M. Mazon
Saint-Cirgues-de-Prades | 06 75 21 56 05

Légumes de saison et huiles essentielles

Thierry Danjean
Jaujac | 06 27 44 49 52

Les plantes aromatiques

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

Des 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... Visites sur demande (à partir de 5 pers. / 15 pers. max).

700 Route de Vals-les-Bains, **Chirols**
06 75 44 93 96
troubatcecile@gmail.com

Toute l'année | Vente sur place | Stages

Le saviez-vous ?

En octobre, plongez dans l'Ardèche sauvage pour la récolte du safran, cette épice précieuse aux 150 composés magiques. Une expérience sensorielle unique vous attend !

Autres producteurs de plantes aromatiques

Plantes aromatiques, tisanes
Nomadic herbs
Chirols | 06 38 01 07 96

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

Huiles essentielles, hydrolats
La ferme des plaisirs simples
Saint-Pierre-de-Colombier | 04 75 88 38 19

Hydrolats et safran
Un jour, une vie sur Terre
La Souche | 06 76 50 50 88

Biscuits

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

Chèvrerie

La chèvrerie de Péreyres
Péreyres | 06 20 16 23 71

Châtaignes AOC et dérivés

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

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

Domaine Fougeyrolles
Jaujac | 04 75 93 26 04

Châtaignes AOP

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

Châtaignes Bio et miel

Fabien Schenck
La Souche | 06 03 63 23 47

Châtaignes, fruits frais et jus de fruits

GAEC La ferme de La Douceur
Burzet | 06 09 14 31 14

La Pourette
La Souche | 06 41 41 39 56

Jus de fruits, compotes, sorbets

Mélisse et Farandole
Burzet | 06 37 22 38 79

Mielleries

La Ruche mère
Prades | 06 98 08 37 40

Les Ruchers Vincent
Prades | 06 01 63 97 19

Roger Vivien
St-Pierre-de-Colombier
06 95 33 00 56

L'Alvéole - Nicolas Benoit
Thueyts | 06 03 97 93 28

Tarte aux myrtilles
de Péreyres

6 personnes 60 minutes

Ingrédients

Pour la pâte sablée :

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

Pour la garniture :

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

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 et la vanille.
Sortez la tarte du four, versez la crème et ajoutez les myrtilles crues dessus.
Remettez à cuire au four 15 min à 190°C.

Servez la tarte bien refroidie.

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.auvergnerhonealpes.fr

AUBENAS <> THUEYTS du lundi au vendredi Tarif : 1,50€ l'aller / 3€ 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.

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

Offices de Tourisme de France

Émerveillés par L'Ardèche

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

Villages de caractère d'Ardèche

Ardèche des Sources et Volcans
Communauté de communes