



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](http://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 bistrotiéristes 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

Péreyres

Vous êtes conviés à la 4<sup>e</sup> 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.

Savorez 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

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](mailto: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](mailto:lepointdorgues@ecomail.fr)  
[www.le-point-dorgues.com](http://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](mailto: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](mailto:mamiepaillette07@gmail.com)

[www.mamiepaillette.fr](http://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@claudébrioude.fr](mailto:info@claudébrioude.fr)

[www.claudébrioude.fr](http://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. 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@claudébrioude.fr](mailto:info@claudébrioude.fr)

[www.claudébrioude.fr](http://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

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



### 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](mailto: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](mailto: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](mailto:contact@biocooplesgatobis.fr)

[www.biocooplesgatobis.fr](http://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](mailto:jardinerie.pontier07380@gmail.com)

Toute l'année



## La Saisonneraie

Au cœur de la Haute-Vallée de l'Ardèche, une locaterie 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](mailto: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](mailto: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**

[brassieriedrac@gmail.com](mailto:brassieriedrac@gmail.com)

[www.brassieriedrac.com](http://www.brassieriedrac.com)

Ouvert toute l'année

Vente sur place

À emporter

### 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](mailto:fournillescopains.scop@sfr.fr)  
[www.fournillescopains.fr](http://www.fournillescopains.fr)

Sur les marchés de mai à octobre

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

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 confiterie 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



## La Myrtilleirie

La Myrtilleirie 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.

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



## 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](mailto:lepetitardechois@yahoo.fr)  
[www.ardechenougat.fr](http://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 !





## 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](tel:0667858003)

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](tel:0466464218)  
[fromager-leshautesterres@orange.fr](mailto: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

Bergerie de l'Adreyt  
**Montpezat-sous-Bauzon** | 06 34 32 53 15

### Viande d'agneaux au colis

Métis'Laine  
**Montpezat-sous-Bauzon** | 06 67 06 96 64

### Vente de viande bovine et volaille à la ferme

Benoît Breyse  
**Prades** | 06 14 78 09 36

### Élevage de cochons

Luc Maréchal  
**Jaujac** | 06 70 26 03 34

### Élevage de vaches laitières & cochons

GAEC de la Roche  
**Prades** | 04 75 94 17 97

### Élevage bio brebis & vaches

GAEC du Mas Crespin  
**La Souche** | 04 75 37 92 72



### 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

La ferme de Couli  
**Prades** | 04 75 37 91 14

Fiol Eliane  
**Meyras** | 04 75 94 44 54

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](mailto: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

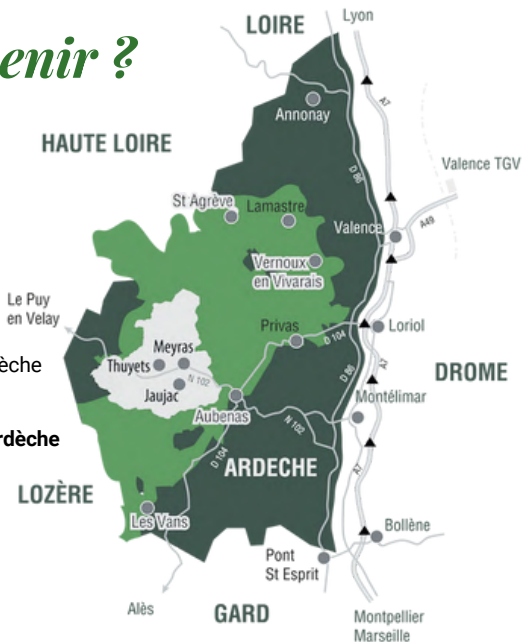
Gare de Montélimar  
Gare de Valence-Ville  
Gare de Valence TGV

## 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.auvergnernhonealpes.fr](http://www.auvergnernhonealpes.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.



Réserver un transport à la demande



M'informer sur mon itinéraire

**04 8000 7000**



**Bornes de rechargement pour voiture électrique**

Jaujac  
Mayras  
Meyras & Neyrac-les-Bains  
Montpezat-sous-Bauzon  
Thuyets



## SOURCES & VOLCANS TERRE DE MERVEILLES

2 Place du Bosquet,  
Neyrac-les-Bains  
07380 Meyras

+33 (0) 4 75 36 46 26

[tourisme@sourcesvolcans.com](mailto:tourisme@sourcesvolcans.com)




[www.sourcesvolcans.com](http://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

