



Le village
07510 SAINTE-EULALIE
04 75 38 89 78
Si.pays.sourcesdelaloire@wanadoo.fr
www.ardeche-sources-loire.com

La saveur des sucres

Les menus Curieux d'Ardèche

est une association de passionnés de nature et de gastronomie fine ...

Depuis une quinzaine d'années des tables d'hôtes, fermes-auberges et restaurants de montagne présentent sur demande des menus à base de plantes sauvages, légumes anciens et variétés fruitières délaissées.

Ces recettes retrouvées, issues de notre terroir ou mises au point par des gastronomes en herbes (et en fleurs !) raviront les papilles des connaisseurs et des gourmets, curieux de renouer avec des saveurs de leur enfance, ou de leur jeunesse...

Ne pas oublier de prévenir un ou deux jours à l'avance les points de restaurations de façon que la récolte des plantes sauvages (et des fleurs de saison) soit réalisable.

Ils adhèrent aux Menus Curieux

Chambres et tables d'hôtes **Brin d'Air** à Cros de Géorand, 06 27 83 18 50

Chambres et tables d'hôtes **la Retrouvade** à la Rochette, 04 75 29 11 94

Chambres et tables d'hôtes de **Condas** à Saint Martial, 04 75 29 28 44

Chambres et tables d'hôtes de **Suchasson** à Sagnes et Goudoulet,

Claire Thomas et Pierre Chanéac (vente de pomme de terre bio, 04 75 38 85 56

La Table du Terroir, à Sagnes et Goudoulet, Jean-François Chanéac, 04 75 38 80 22

Ferme Auberge de **la Besse** à Usclades et Rieutord, 04 75 38 80 64

Goûtez l'Ardèche



Charcuterie, Salaisons et Produits carnés

Charcuterie Rome

07510 STE EULALIE

Tél. : 04 75 38 83 60 ; Fax : 04 75 38 85 71

Salaisons Marion

ST MARTIAL

04 75 29 13 34

Pâtisserie, Confitures et spécialités à la Châtaigne

Les Confitures de Nicole

Chapus Jean-Louis et Nicole

Les Eschaffis 07510 Ste Eulalie

04 75 38 89 82

Ils sont reconnus par :

Producteurs de Violine de Borée

Mairie 07310 BOREE

La Violine, nom que lui donnaient autrefois les anciens dans la Région, de forme ronde, a une peau noire et la chair violette (différente de la Vitelotte). Elle conserve sa couleur après la cuisson. Agréable au palais, elle laisse un subtil goût de châtaigne et noisette en fin de bouche. Cuite à l'eau, à la braise, en purée, en chips..., elle trouve toute sa plénitude, mais elle peut être préparée de multiples façons.

Ils sont reconnus par :



Les fromagers

MONTOYA Fanny

Producteur

Les BOIS 07510 Mazan-l'Abbaye

Tél : 06 65 62 49 57

BOUET Didier

SCEA la Ferme d'Orcelas

Producteur

Les Orcelas 07310 SAINT-CLEMENT

Tél : 04.75.30.46.21

Ils sont reconnus par :



Les tables d'hôtes

Le Hameau Gourmand

04 75 29 28 44

Condas 07310 Saint-Martial

Les boucheries engagées à la saison dans le département de l'Ardèche
Boucherie Marcon Nicolas
Le bourg 07630 Le Béage
04 75 38 79 57

Les boucheries engagées occasionnellement dans le département de l'Ardèche
Boucherie Rome Samuel
07510 Ste Eulalie
04 75 38 83 60



Les activités et séjours sont proposés à titre de suggestion. D'éventuelles modifications ou erreurs ne peuvent engager la responsabilité de l'Office de Tourisme du Pays des sources de la Loire.



***Ils adhèrent à
Accueil Paysan Ardèche
et proposent leurs produits***



TEYSSIER Solange et Bernard

07630 - LE BÉAGE

Tél./Fax : 04 75 38 85 43

Site web : <http://www.accueil-paysan-ardeche.com>

e-mail : verden07@voila.fr

Production agricole: Veaux, vaches, cochons, volailles. Vente de fromages, charcuterie, carottes, pommes de terre de montagne bio.

Bernard CANAT

La Ferme de Maleval

07310 - SAINT CLEMENT

Tél. : 04 75 29 97 14

Site web : <http://www.maleval.eu>

e-mail : canat-bernard@wanadoo.fr

En saison, petits fruits rouges (framboises, groseilles, cassis) frais ou en confitures, légumes et fruits biologiques du jardin. Vous pourrez aussi découvrir le troupeau de brebis de race "Thônes et Marthod" (race rustique montagnarde peu répandue).

Nos lieux de restauration :

vous pourrez les retrouver dans notre guide hébergements et restauration

Nos spécialités : salaisons, le Fin Gras du Mézenc et le bœuf Terroir, fromages, miels, confitures,....

Nos recettes à savourer : la Maôche, nos soupes et veloutés de saison, pot au feu, omelettes au cèpes ou aux mousserons, crûque, délices de truite, tartes aux fruit des bois, desserts aux châtaignes....

Ils raviront aussi vos papilles :

Boucherie Charcuterie Moulin Didier

07510 CROS DE GEORAND

Primé Saucisson d'Or 2007 et 2008

Tél. : 04 75 38 90 32

Bouet Alain

07310 LA ROCHETTE (foie gras, terrines de canard, fromage)

Tél. : 04 75 29 46 97

Boucherie Charcuterie Enjolras

07510 SAINT CIRGUES EN MONTAGNE

Tél. : 04 75 38 90 78

Boucherie Charcuterie Moulin Jean-Marc

07510 SAINT CIRGUES EN MONTAGNE

Tél. : 04 75 38 94 21

Boucherie Charcuterie Teyssier

07510 SAINT CIRGUES EN MONTAGNE

Tél. : 04 75 38 90 07

Ferme des Bords de Loire

07510 SAINTE-EULALIE (confitures, miels, fromages chèvres et vaches)

Tél. : 04 75 38 84 21

La grange de Lagarde

Fabien Landry

07510 SAINTE EULALIE :

cueillette petits fruits et confiture.

Tél. : 08 77 69 50 40

L'Arbrassous Christian Gellon

07510 USCLADES ET RIEUTORD

(confitures, fraises). Tél. : 04 75 38 06 42

Debard Claire et Jérôme

Miels

Lanteyron 07310 Arcens

Tél: 04 75 30 46 90

La saveur des sucres : les séjours

gastronomie, fin gras (AOC), fromages (AOC Picodon) plantes, confitures, charcuterie, produits locaux, petit fruits, champignons, la violine, miels...

Stage gastronomie et diététique aux plantes sauvages

2 jours - 1 nuit

Pascale Quinon vous invite avec Christian Giroux botaniste pour l'association Les Menus Curieux, le temps d'un week-end à la découverte de la gastronomie et la diététique aux plantes sauvages. La cueillette est une découverte de la flore sans niveau sportif requis. Vous préparerez et dégusterez trois repas (repas terroir avec dégustation du Fin Gras au printemps et bœuf terroir et champignons à l'automne). Vous pourrez être hébergé en chambres d'hôtes dans un milieu naturel reposant et ressourçant. Présentation des plantes de santé, astuces d'hygiène de vie, diététique énergétique, livret de recettes vous seront proposés. Possibilité de séjours avec cueillette et préparations culinaires aux champignons à l'automne.

Le Hameau Gourmand

Pascale Quinon
Condas
07310 SAINT-MARTIAL
04 75 29 28 44
condas@free.fr

Stage de cuisine **2 jours - 2 nuits**

Venez découvrir la montagne ardéchoise en préparant et dégustant les différents plats de notre belle région : suivant la saison. Nous choisirons à la réservation les menus à préparer (entrée, plat chaud et dessert). A réserver 15 jours à l'avance à partir de 2 personnes. Programme : selon si c'est le repas du midi, à partir de 10 h 30 nous préparons la cuisine. En été, on ira

d'abord ramasser les légumes au potager ou les fruits. Pour le repas du soir, on débutera à 17 h 30.

La Bigue

Rippert Tania
Chambres et tables d'hôtes
07510 CROS DE GEORAND
Tél/fax : 04 75 38 93 45
Port. : 06 50 19 34 33
tania.rippert@cegetel.net

Massage sensitif, shiatsu et cuisine bio végétarienne

5 jours - 5 nuits

En Ardèche, le village de Sainte-Eulalie, berceau de la Loire est au pied du Mont Gerbier de Jonc. Un air et une eau d'une qualité exceptionnelle, randonnées pédestre et baignade dans les lacs. Vous serez surpris par ce paysage unique parmi les multiples volcans sur un plateau. Bioermitage vous accueille en stage massage sensitif, et découverte shiatsu avec Yvonne Sebbag, somatothérapeute (initiation, perfectionnement). Vous serez initié à la cuisine naturelle basée sur l'énergétique par Jean-Philippe et Yvonne, anciens restaurateurs en bio et diffuseurs de l'énergétique Yin et Yang.

Bioermitage

Jean-Philippe Durand
Route du Gerbier de Jonc
07510 SAINTE-EULALIE
04 75 37 07 98
bioermitage@free.fr
Association Peau d'âme
ysebbag@massage-provence.com