

16^{ème} édition

LA SEMAINE GOURMANDE

Croustillez de plaisir !

23 > 07
OCT. NOV.


SUR LE HAUT-LIGNON

*Visites et
animations*

*Menus
gourmands*

DIMANCHE 24 OCTOBRE

Marché de producteurs,
Menu « La Table du Terroir »
à emporter
Nouveauté : « Pass dégustation »

**10H > 17H / SALLE DU BRU
À SAINT-JEURES**

www.semainegourmande.fr

Journée de lancement

DIMANCHE 24 OCTOBRE / 10H > 17H
SAINT-JEURES / SALLE DU BRU
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

MARCHÉ GOURMAND

Les producteurs locaux vous proposent un marché local dans la salle du Bru à Saint-Jeures de 10h à 17h : charcuteries, Fromages, confiseries, chocolats, bières, viande de bœuf salers, tisanes...

Nouveauté : Profitez du Pass Dégustation pour goûter les bons produits du terroir.

Port du masque et Pass sanitaire obligatoires.

PASS
5€
DÉGUSTATION

16€

DIMANCHE 24 OCTOBRE À MIDI

Repas à emporter. Sur réservation à l'Office de tourisme.

Tarte aux légumes du jardin
et sa salade

Bœuf en boulettes accompagné de sa
sauce tomate aux épices et ses pommes
de terre

Duo de Fromages (chèvre et brebis)
ou
yaourt

Brownie au chocolat
et sa crème vanille

2

Les producteurs vous proposent leur

Menu « La Table du Terroir »

Entrée, plat, Fromage et dessert

6€

Menu enfant (- de 12 ans)

Bœuf en
boulettes
avec sa sauce
tomate aux
épices et ses
pommes de terre

Brownie au
chocolat
et sa crème
vanille

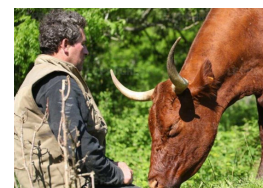


Dessert
offert
dans le
cadre de
Famille Plus



ATELIER DES GOURMANDISES DELPHINE SABOT

Le Pont - Tence
06 50 18 41 73



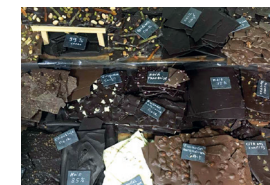
SALERS ET BOL D'AIR LISE ET NICOLAS RUSSIER

Mazalibrand
Le Mazet-Saint-Voy
04 71 65 06 16 / 06 06 94 58 84
Elevage de vaches Salers.



LA BERGERIE DU VIEUX MOULIN

Les Pennes - Les Vastres
06 47 08 25 15
Fromages de chèvre et de
brebis.



DOUCEURS DU LIGNON CYRILLE BERNARD

8 route de Saint-Agrève
Le Chambon-sur-Lignon
04 71 75 03 85 / 06 24 97 00 43
Confiseries, chocolats et
glaces artisanales.

VOTRE BOISSON À EMPORTER

(non incluse dans le menu)



NECTAR DE FRAISE

Exploitation de Fruits
rouges Pierre Héritier

Les Eyrauds
43520 Le Mazet-Saint-Voy
06 31 20 93 39



BIÈRE ROHNER

Microbrasserie
Mike Rohner

Chemin de la Chalayouse
43520 Le Mazet-Saint-Voy
06 87 68 25 38

3

Votre agenda GOURMAND



R Sur réservation. Pour les animations et visites, billets à retirer auprès de l'Office de tourisme du Haut-Lignon. Places limitées et date butoir pour certains ateliers.

G Visite gratuite.

Spécial Famille.

Label Famille Plus.

4

SAMEDI 23 OCTOBRE

• **10h30 : Boeuf au grill**
Mazalibrand - Mazet-Saint-Voy
Visite guidée du GAEC Salers et Bol d'air et dégustation sous forme de pierrade. 5€/pers et **G**
- de 12ans. Vente sur place. **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56

LUNDI 25 OCTOBRE

• **15h : Atelier Typographie**
Cheyne - 07320 Devesset
Rendez-vous à l'atelier de Cheyne-Éditeur à Devesset suivi d'un verre à l'Arbre Vagabond vers 16h15. 5€ / pers. **G** - 12 ans. **R**

04 71 59 71 56

• **15h : Trottinette et goûter**
Fun Trott - Rambaut - Saint-Jeures
Balade en trottinette et petit goûter à 16h. Dès 12 ans. 25€/pers. Règlement sur place. **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56

MARDI 26 OCTOBRE

• **De 10h à 11h : On va à la Ferme ?**
Manissolle - Chambon-sur-Lignon
Le GAEC du Nid vous fait visiter sa Ferme et découvrir sa culture de lentilles vertes. Vente sur place. **G** **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56

• **14h30 : Visite historique et goûter gourmand**
Gare du Chambon-sur-Lignon
Partez à la découverte du Parcours Mémoire (1939-44) avec Claire, suivi d'une dégustation gourmande offerte par l'Office de Tourisme du Haut-Lignon. 5€/pers. **G** - de 12 ans. **R**

04 71 59 71 56

CHÈQUE-VACANCES

MERCREDI 27 OCTOBRE

• **9h30 : Balade gourmande**
Parking du restaurant du Golf au Chambon-sur-Lignon
Avec le club Rando du Haut-Lignon, balade gourmande à la journée ou demi-journée, déjeuner au restaurant L'autre Par. Matin : 8km. Après-midi : 7km 25€/pers (voir menu page 8) **R**

04 71 59 71 56



• **Dès 14h : Sensations moto et goûter**
La Vigne - Chambon-sur-Lignon
Séance d'initiation moto d'une heure suivie d'un goûter avec crêpes à la crème de marron et jus de fruit local. Enfant de 6 à 15 ans. 3 créneaux horaires possibles : 14h, 15h ou 16h. 30€/enfant. **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56

CHÈQUE-VACANCES

• **15h30 : C'est la fête avec les crêpes !**
Halle Fermière - Mazet-Saint-Voy
Venez goûter les gaufres et crêpes maison de Cyrille des Douceurs du Lignon accompagnées de pâte à tartiner et de confitures de la Halle Fermière. **G** **Spécial Famille**

• **De 17h30 à 19h30 : Coucher de soleil gourmand**
Départ de la Halle Fermière - Mazet-Saint-Voy
Balade accompagnée par Guide Nature Randonnée pour un instant magique au Pic du Lizieux, avec dégustation au sommet. Bien prévoir sa lampe frontale. 10€/pers. **G** - de 12 ans. **R**

04 71 59 71 56

CHÈQUE-VACANCES

JEUDI 28 OCTOBRE



• **10h30 : Vitrail gourmand**
L'Art en transparence - Elisabeth Cuffel 7 chemin de blanc - Tence
Atelier de vitrail Familial avec des petits bouts de verre fusionnés pour faire parler votre imagination sur le thème de la gourmandise. Vous emporterez votre création. 10€ à 15€/pers. selon le support choisi. Dès 3 ans. **R** **Spécial Famille**



• **15h : Gourmandise en verre Fusionné**
L'Art en transparence 7 chemin de blanc - Tence
Atelier de vitrail, crée ton pendentif ou ta suspension sur le thème de la gourmandise avec du verre coloré à l'aide d'Elisabeth Cuffel. Vous emporterez dès le lendemain votre création, après une cuisson à 800°C. Dès 8 ans. 20€/pers. **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56



• **15h30 : Conte gourmand**
Médiathèque de Tence
Lectures de petites histoires gourmandes, suivies d'un goûter offert par l'Office de tourisme du Haut-Lignon. Dès 2 ans, accompagné d'un adulte. **G** **R** **Spécial Famille**

04 71 59 71 56



5

VENREDI 29 OCTOBRE

• De 10h à 12h : Rando-quad et casse-croûte

Moïse - Saint-Jeures

Partez randonner avec Hervé, guide expérimenté, jusqu'au Moulin du Pont du Fraysse (visite). Un casse-croûte en plein air clôturera cette matinée. 100€/quad (1 ad + 1 pers. - de 18 ans). Supplément de 20€/passager majeur. Passager à partir de 6 ans. Règlement sur place. 

04 71 59 71 56

• 14h30 : Apprendre la lacto-Fermentation Cœur d'Artichaut

22 rue de St-Agrève - Tence

Un atelier pour découvrir tous les bienfaits de la lacto-Fermentation. Atelier pour adultes. Viens avec ton bocal ! (type Parfait avec joint). Libre participation. 

Cœur d'Artichaut - 09 81 95 63 70

SAMEDI 30 OCTOBRE

• 10h : Un régal au lait d'ânesse !

Le Mascourtet - Tence

Démonstration de la traite des ânesses et dégustation de lait. 5€/ad et 3,5€/enf. Vente de savons sur place. 

Savonnerie du Velay - 06 37 91 03 15

• 15h : Goûter paysan à la Ferme Fortifiée du Mazel

Château du Mazel - Tence

Venez visiter la réhabilitation d'une seigneurie datant du XIII^e siècle. Au sein de son parc d'un hectare, la langue qui résonne est le patois occitan. Dans cette Ferme en autonomie alimentaire, rencontrez un cheval d'Auvergne, le chien de berger, les vaches Fromentes, les volailles et la chèvre du Massif Central. Goûter paysan salé-sucré. 4€/pers.

 - de 12 ans. Règlement sur place. 

04 71 59 71 56

MARDI 2 NOVEMBRE

• 15h : On va voir les vaches ?

Blanc - Tence

Visite de la Ferme Vach'Mont Bio avec les vaches et démonstration de chien de troupeau (selon météo), suivie d'une dégustation de produits laitiers. Vente sur place. Libre participation. 

Office de tourisme du Haut-Lignon

04 71 59 71 56

MERCREDI 3 NOVEMBRE

• De 10h30 à 12h : Du moulin à la centrale Gîte des Mots

5 chemin du moulin - Chambon-sur-Lignon

Visite de la centrale hydro-électrique suivie d'un encas offert par l'Office de tourisme du Haut-Lignon. Dès 11 ans.  

04 71 59 71 56



• Dès 14h : Sensations moto et goûter

La Vigne - Chambon-sur-Lignon

Séance d'initiation moto d'une heure suivie d'un goûter avec crêpes à la crème de marron et jus de Fruit local. Enfant de 6 à 15 ans. 3 créneaux horaires possibles : 14h, 15h ou 16h. 30€/enfant. 

04 71 59 71 56



JEUDI 4 NOVEMBRE



• 10h30 : Vitrail gourmand

L'Art en transparence - Elisabeth Cuffel
7 chemin de blanc - Tence

Atelier de vitrail Familial avec des petits bouts de verre Fusionnés pour Faire parler votre imagination sur le thème de la gourmandise. Vous emporterez votre création. 10€ à 15€/pers. selon le support choisi. Dès 3 ans. 

04 71 59 71 56

• De 11h à 12h30 : Instant œnologie

Vins Marcon Destination Chambon
Le Carrefour - Chambon-sur-Lignon
Dégustation, accord vin d'Ardèche et chocolats WEISS. 



• 14h30 : Se nourrir sur le Plateau pendant la seconde guerre mondiale

Lieu de Mémoire

23 route du Mazet - Chambon-sur-Lignon
Rencontre avec un médiateur pour découvrir l'histoire locale sous l'angle de l'alimentation, avec quelques recettes traditionnelles. 5€/pers. 3€ tarif réduit.  - de 10 ans. Règlement sur place. 

04 71 59 71 56



• 15h : Gourmandise en verre Fusionné

L'Art en transparence
7 chemin de blanc - Tence
Atelier de vitrail, crée ton pendentif ou ta suspension sur le thème de la gourmandise avec du verre coloré à l'aide d'Elisabeth Cuffel. Vous emporterez dès le lendemain votre création, après une cuisson à 800°C. Dès 8 ans. 20€/pers. 

04 71 59 71 56

VENREDI 5 NOVEMBRE

• De 10h à 12h : Rando-quad et casse-croûte

Moïse - Saint-Jeures

Partez randonner avec Hervé, guide expérimenté, jusqu'au Moulin du Pont du Fraysse (visite). Un casse-croûte en plein air clôturera cette matinée. 100€/quad (1 ad + 1 pers. - de 18 ans). Supplément de 20€/passager majeur. Passager à partir de 6 ans. Règlement sur place. 

04 71 59 71 56

Au fil des vacances

LES 23, 26, 27, 29, 30 OCTOBRE

• De 6h à 19h : Dégustation d'automne au Fournil Tençois

11 Rue d'Annonay - Tence

Dégustation : pain de courge, bonbon à la châtaigne, gâteau aux noix. 

LES 23, 24, 26, 30, 31 OCTOBRE ET LES 2, 6, 7 NOVEMBRE

• De 9h30 à 12h30 : Dégustation chez Plein Champ

Plein Champ - 7 Grand Rue - Tence

Dégustation de produits locaux : miel, confiture, pâté et saucisson... 

Menus GOURMANDS



À déguster
sans modération...

Pendant ces vacances, venez découvrir ou re-découvrir notre gastronomie locale. Les restaurateurs du Haut-Lignon ont eu à cœur de mettre tout leur talent au service de vos papilles !

8

Le Chambon-sur-Lignon



L'AUTRE PAR RESTAURANT DU GOLF

La Pierre de Lune - Le Riondet
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 23 17 - 06 85 11 32 31

Tapenade maison et croustons
au thym

Tarte poire et Fourme du Pays

Pièce du boucher, Frites maison et
salade

Moelleux à la châtaigne

Tarifs

Menu : 25€

Menu enfant : 12€

Steak haché, Frites maison,
moelleux à la châtaigne et boisson

Ouverture

Service midi et soir : tous les jours



L'ESTAMINET DE LA FONTAINE

5 rue des 4 saisons
43400 Le Chambon sur Lignon
09 53 59 55 87 - 06 78 82 75 71

Brick de Chèvre et Miel,
salade de mesclun, huile de noix et
vinaigre de Xères

Daube Auvergnate appelée aussi
Coufidou, Bœuf Salers Famille
Russier du Mazet St Voy

ou

Filet Mignon de Porc au bleu du
Lizieux, Porc Famille Souvignet de
Saint-Just-Malmont

Assortiment de 3 Fromages
régionaux

Fougnarde Auvergnate aux Fruits
du moment et glace vanille

Tarifs

Menu : 24,90€ ou 26,90€
avec apéritif Kir Châtaigne

Accord « mets et vin » :
Sélection de vin d'Ardèche au verre
15 cl : 3€. Autres vins, 4€ à 6€

Menu enfant : 11€ (avec boisson)

Ouverture

Service midi et soir : vendredi,
samedi, dimanche et lundi

Jour de fermeture : jeudi



AU BORD DU LIGNON

31 Route du Mazet
43400 Le Chambon-sur-Lignon
09 80 68 32 23

Vol au vent de chèvre Frais et sa
confiture de myrtille

Le craquant de Filet mignon laqué
au miel du rucher Saint Voy, petits
légumes et sa salade

Apple Pie à la crème de marron
et sa glace aux éclats de marron

Tarifs

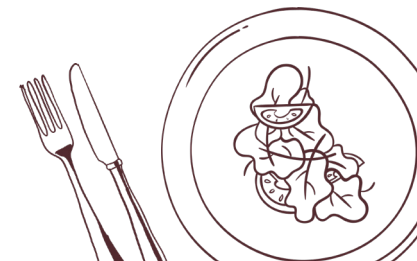
Menu : 26,50€

Accord « mets et vin » :
9€ (2 verres de vin)

Menu enfant : 9,50€
Poulet croustillant, Frites, caprisun,
glace

Ouverture

Service midi et soir : tous les jours
sauf mardi



9



LE THYMALLUS

50 route de Saint-Agrève
43190 Tence
04 71 59 89 08 

Fricassée d'escargots à la verveine
vertueuse d'Yssingeaux, duxelles de
lentins de chêne, chips de tacos aux
épices

ou

Brick de chèvre Frais au miel bio du
Lignon, roquette à l'huile de noisettes

Croustade Feuilletée Thymallus,
poulet et ris de veau morilles à la
crème bio et légumes bio des jardins
du TriFoulou à Tence

ou

Pavé de bœuf de pays, beurre au
Foin, pop corn et purée de courge

Rondelet de brebis au miel bio de Cyril

ou

Faisselle Vach' Mont bio

Bolet du Thymallus sauce et
terreau chocolat

ou

Crème brûlée aux oeufs bio et
crème Vach'Mont bio

Tarifs

Menu : 29€

Ouverture

Service midi : lundi, jeudi et
dimanche

Service midi et soir : vendredi et
samedi



HÔTEL RESTAURANT DE LA POSTE

12 rue de Saint-Agrève
43190 Tence
04 71 56 39 25  

Petite mise en Bouche

Samossas de lapin et sa petite salade

ou

Crème brûlée au St-Agur
et aux poires

ou

Escargots de Bourgogne en Feuillantine

Filet de cabillaud et son aioli crémeux

ou

Filet Mignon de porc de Pays aux
châtaignes

ou

Sauté de canard de chez Vey aux cèpes

Et sa garniture de légumes

Chariot de Fromages ou Fromage
blanc (Gaec de la Galoche Tence)

Chariot de desserts

Tarifs

Menu : 25,50€

Accord « mets et vin » :

3,50€ le verre : Chardonnay blanc
clos de Chozieu et Côtes du Forez
rouge cuvée gourmet

 Menu enfant : 10€ (- 10ans)

Entrée, plat, Fromage ou dessert

Ouverture

Service midi et soir : du mardi
midi au dimanche midi

Jour de Fermeture : dimanche
soir et lundi



L'OURS MAÇON

2048, route de Couzilhac - Le Mazel
43190 Tence
04 71 65 49 99  

Financier de crabe aux fines herbes
et mille-feuille d'avocat

ou

Nem auvergnat au lard fumé,
prunes et bleu d'Auvergne

ou

Terrine de Foie gras maison, gelée de
Sauternes au sésame et samossa de
Fruits confits (+3€)

Croustillant de poisson et Fondue de
poireaux aux amandes et bisques de
homard

ou

Filet mignon en croûte de pain
d'épices et purées maison

ou

Assortiment de Fromage secs

ou

Caillé doux de la Ferme la Galoche

Assiette gourmande de l'ours et ses
surprises croustillantes

Tarifs

Menu : 24,50€ ou 27,50€
(Fromage et dessert)

Accord « mets et vin » :

Vins d'auvergne, 5€ par verre

 Menu enfant : 12,50€

Financier de crabe aux fines
herbes et mille-feuille d'avocat, Filet
mignon en croûte de pain d'épices
et purées maison, petite glace

Ouverture

Service midi et soir : du mardi au
dimanche midi

Jour de Fermeture : lundi



L'ARCHOU

Freycenet
43200 Saint-Jeures
04 71 59 60 62  

Salade avec croustillant de chèvre-lard

ou

Salade avec croustillant de bœuf aux
épices mexicaines

ou

Dos de cabillaud au
crumble de chorizo

ou

Filet mignon en Feuilleté accompagné
de légumes à la crétoise

ou

Fromage sec ou blanc

ou

Crumble aux poires et pépites de
chocolat

Tarifs

Menu : 20€

 Menu enfant : 8€

Steak-frites, petite boisson et
dessert

Ouverture

Service midi : du mardi au
vendredi et dimanche

Infos pratiques

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON

www.ot-hautlignon.com

04 71 59 71 56

 Tourisme Haut Lignon

 hautlignon

• 2, route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com

• 32, grande rue
43190 Tence
tence@ot-hautlignon.com

Conception / création :

www.office-tourisme-haut-lignon.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Crédit photos : © @stephv38, Laurence Barruel, Unsplash, FreePik, Nancy Epalle, partenaires de l'OTHL.



Retrouvez-nous sur www.semainedegourmande.fr

Les informations annoncées dans cette brochure sont susceptibles d'être modifiées ou annulées.
Elles sont soumises aux mesures sanitaires en cours et directives gouvernementales.