







04 75 06 76 43









7-9 Place Seignobos 07270 LAMASTRE

SERVICE MIDI 12H-15H & SOIR 19H-22H

NOTRE RESTAURANT MITOYEN À LA BOUTIQUE!





- Vente en direct
- Goûtez à la ferme
- Sentier d'interprétation



Horaires d'ouverture

Juillet - Août Du Lundi au Samedi de 11h à 19h

Avril à Juin & Septembre à Octobre Mercredi & Samedi de 15h à 18h



La famille Grange

700 chemin du roux 07270 Lamastre

04 75 06 30 19 06 10 28 27 48

lafermeduchataignier@orange.fr www.ferme-du-chataignier.com







Cerises, framboises, abricots... **Picodon**, chèvre, brebis....

Crique, caillette, tomme en salade...

Et bien sûr : **châtaignes** !

Ces douceurs locales sont à retrouver aux **marchés**, dans les restaurants, commerces de bouche ou directement à la ferme!

Une Ardèche toute en rondeur vous délecte!

MENU

MARCHÉS	P. 5
VISITES À LA FERME	P. 7
GOURMANDISES	
DU PAYS DE LAMASTRE	P. 11
RECETTES	P. 18
FÊTES GOURMANDES	P. 19
LIEUX DE RESTAURATION	P. 23
AIRES DE PIOUE-NIOUE	P. 30

Édition 2023/2024

©les partenaires de l'Office de Tourisme ©VN-Parc des Monts d'Ardèche ©A.Renaud-goud-ADT07 ©J.L. Barzyk ©Sophie Laurent ©Charlotte Descaillot ©Pixabay ©syndicatpicodon ©Pauline Astier ©Sébastien Crispino ©Les Petits Drômois

Malgré tout le soin apporté à la réalisation de ce document, nous vous prions de bien vouloir nous excuser toutes fautes éventuelles. Informations issues de la base de données APIDAE et données à titre indicatif. Document non contractuel. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





NOS PARTENAIRES SONT PRÉSENTS SUR LES MARCHÉS!

Le vendredi à Désaignes :

- · Golosina Pâtes de fruits d'Ardèche
- · Bogue & Châtaigne

Le samedi matin à Lamastre :

- La Ferme de Boutonac
- La Ferme de Chimbaud (pendant les vacances scolaires)
- La Gagère (en période estivale)
- · La Fabrique de Thom
- Songes & Cacao
- Kokine Bières

Le dimanche matin à Gilhoc-sur-Ormèze :

 La Ferme Debeaux (d'avril à octobre)

Le mardi matin à Lamastre :

- La Ferme de Boutonac (d'avril à septembre)
- La Ferme de Chimbaud (en saison estivale)
- Kokine Bières

Boutique de l'Office de Tourisme

Votre boutique 100 % terroir est disponible à l'accueil des bureaux de l'Office de Tourisme. Découvrez les produits incontournables de nos producteurs locaux : jus de fruits, bières, confitures, crèmes de châtaignes et bien d'autres...

Come and discover our local store in our reception office. Discover the local products from our local producers: fruit juices, beers, jams, chestnut creams and many others...



Le Domaine de Pra Chazal

C'est dans le village de Saint-Prix que l'exploitant transforme ses produits : de jolis fruits et l'incontournable châtaigne.

Apiculture Famille Blochet

C'est à Saint-Basile, petit bourg Ardéchois, que le producteur élève ses abeilles au beau milieu d'une nature luxuriante qui a tout pour favoriser un miel de qualité.

La Gagère

Production de petits fruits rouges (framboises, fraises, groseilles, cassis), ainsi que des châtaignes et des noix.



La Ferme du Pré Roti

C'est dans le joli village de Nozières, en Ardèche verte, que l'exploitant transforme ses produits au gré d'une agriculture certifiée paysanne et issue de l'agriculture biologique.

La Ferme de Boutonac

Exploitant qui produit des fruits divers, l'incontournable châtaigne d'Ardèche qui permet de fabriquer des gâteaux, de la farine et de la crème. Retrouvez également des produits de la ruche qui sont transformés en confitures, jus, alcools, hydromels...

La Ferme Debeaux

C'est dans le joli village de Gilhoc-sur-Ormèze, en Ardèche verte que l'exploitant cultive ses fruits de saison.

Le Rucher de la Combe

C'est l'histoire de deux passionnés de la nature, qui aiment mettre en valeur leurs produits bruts (Miel, Cire d'Abeilles, Plantes,...) en produits dérivés (Hydromel, Savons SAF, Baume de la Ruche,...).

La Ferme de Chimbaud

C'est à Empurany que l'exploitant transforme ses produits dans le strict respect d'une agriculture issue de l'agriculture biologique. Retrouvez une culture de plantes à épices, de fibres et de boissons.



L'Abeille Gourmande – La Ferme de Nas

Les châtaignes récoltées sur cette exploitation sont rigoureusement triées à la main pour donner une qualité irréprochable aux produits. Les gourmandises de la ferme vous apporteront toutes les saveurs et les plaisirs de bons produits.



GAEC du Sardier

C'est dans le joli village de Lafarre, en Ardèche verte, que l'établissement élève ses animaux en plein air, dans le bien-être et l'authenticité locale.

Golosina - Pâtes de fruits d'Ardèche

Grâce à notre ancienne plantation de mûre, bordée d'un ruisseau, au fond d'un vallon isolé, à Désaignes, au cœur de l'Ardèche verte, GOLOSINA vous propose des produits uniques élaborés artisanalement

Les Fruits de Mazeyrac

Mazeyrac: c'est un joli verger collé à la forêt dans un très bel environnement où l'on retrouve des abricots, des poires, des fraises et des petits fruits rouges, tout en bio. De petits fruits sauvages viennent compléter la gamme de jus et de confitures.

Partez à leur découverte dans la rubrique :

PAGE 13

《GOURMANDISES DU PAYS DE LAMASTRE》

- Kaopa Café
- Songes & Cacao
- La Fabrique de Thom
- Maison Mougey

«VISITES & VENTES A LA FERME »

- Les Essentielles
- Spiruline des Monts d'Ardèche
- Les Bergers des Chaupous
- · Boque & Châtaigne
- Brasserie Kokines Bières
- La Ferme du Châtaignier
- La Ferme des Prés
- L'Échoppe du Bosc

PAGE 9

VISITES & VENTES À LA FERME

Allez à la rencontre des producteurs locaux, partagez des moments chaleureux lors des visites de fermes et ne manquez pas de goûter aux produits du terroir.

Meet local producers, share nice moments during farm visits and don't miss the chance to taste local products.

BRASSERIE KOKINE BIÈRES*

Nichée au cœur du village médiéval de Désaignes, labellisé « village de caractère », la brasserie Kokine Bières vous convie à découvrir une production bio et locale à l'eau de source et tout le processus de fabrication qui l'accompagne.

Kokine offers organic, eco-certified craft beers made from the spring water of Désaignes. Come and meet us during our sessions open to the public.



Du 1^{er} avril au 30 septembre, tous les jeudis après-midi. Pour une visite hors de ces horaires prendre contact par téléphone ou par mail.

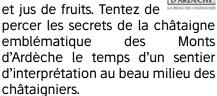
★ 385 Montée des écoles - Désaignes

4 06 63 40 68 35



GAEC BOGUE & CHÂTAIGNE

Produits transformés à base de châtaigne d'Ardèche mais aussi fruits et jus de fruits. Tentez de percer les secrets de la châta



Products processed from Ardèche chestnuts but also fruit and fruit juice. Try to discover the secrets of the emblematic chestnut of the Monts d'Ardèche during an interpretation trail in the middle of the chestnut trees.

Du 1er février au 15 septembre, tous les mercredis à 15h.

☆ 425 chemin de bonnefond - Désaignes

**** 06 33 98 88 96 - 07 86 02 14 89

LES ESSENTIELLES

Production et distillation de plantes médicinales. Du champ au flacon, nous prenons soin des plantes pour vous proposer le meilleur. Plongez-vous dans cet univers le temps d'une immersion.

Organic production of aromatic and medicinal plants, artisanal transformation into essential oils and floral waters. Exploitation of an olive grove in Nyons for olive oil. Mail order sales. Sale at the farm and visits by appointment.

Du ler juin au 30 septembre, ouvert tous les jeudis. Du ler janvier au 31 mai et du ler octobre au 31 décembre, ouvert sur rendez-vous au préalable.

★ Les Sources - Désaignes↓ 04 75 07 24 49 - 06 32 94 66 02



LA FERME DU MONT

Ferme en agriculture biologique. Olivier et Christine vous expliquent avec passion le travail mené sur leur exploitation de plantes médicinales, d'horticulture, de maraîchage et d'élevage d'agneaux.



Olivier and Christine Collus welcome you to the farm to discover their organic farming operation: seasonal vegetables, vegetable plants, flowers and herbs, farm baskets. Children can stroke the sheep.

Du 11 juin au 10 septembre, tous les dimanches. Uniquement pour les réservations de légumes faites au préalable sur le site internet.

★ Le Mont - Empurany

**** 04 75 06 58 51







LES TRUITES D'ANDAURE

Kevin et Julien élèvent des truites arc-en-ciel, des truites fario et des ombles de fontaine dans les eaux pures du Doux. Venez les acheter directement à la pisciculture. La vente au détail est possible tous les jours, toute l'année. Vous pouvez aussi pêcher vos truites dans les parcours de pêche ombragés.

Kevin and Julien raise rainbow trout, brown trout and brook trout in the pure waters of the Doux. Come and buy them directly from the farm. Retail sales are possible every day, all year long. You can also fish for trout in our shaded fishing runs.

Du 1er janvier au 31 mars et du 1er novembre au 31 décembre, tous les jours de 9h à 17h.

Du 1er avril au 31 octobre, tous les jours de 9h à 19h.

- ★ 345, Chemin de la Grangeonne Labatie-d'Andaure
- **4** 04 75 06 08 89



LES BERGERS DES CHAUPOUS

Découvrez une agriculture bio & logique entre brebis et chiens de berger. Assistez à une démonstration de chiens de bergers sur un troupeau d'oies, cherchez les brebis au pré pour ensuite assister à la traite, visitez la bergerie et enfin, dégustez les produits bio fermiers.

Attend a demonstration of shepherd dogs on a flock of geese, look for the ewes in the meadow to then attend the milking, visit the sheepfold and finally, taste the organic farm products.

Du 13 juillet au 24 août, ouvert tous les mardis et jeudis à 17h30. Ouverture exceptionnelle le 20 avril et le 20 mai à 17h30.

Sur inscription!

★ 165 chemin des Chaupous - Lamastre

6 06 08 43 19 53



L'ECHOPPE DU BOSC

Vente de produits de la Ferme du Bosc : myrtilles, châtaignes et petits fruits. Retrouvez également des produits divers: confitures, sirops, jus de fruits, vinaigres, châtaignes au naturel, farine de châtaignes...

Sale of products from the Ferme du Bosc : blueberries, chestnuts and small fruits. You will also find various products: jams, syrups, fruit juices, natural chestnuts, chestnut flour...

Du 30 juin au 30 août, tous les mercredis, vendredis et samedis de 16h à 19h ou sur rendez-vous au préalable.

- ₱ 995 chemin de Bosc Labatie-d'Andaure
- **4** 07 67 18 15 00 06 86 90 47 46



LA FERME DU CHÂTAIGNIER

Pause douceur à la ferme du châtaignier : venez découvrir l'exploitation familiale, l'atelier transformation et les spécialités gourmandes élaborées à partir de la châtaigne et des produits de la ferme.

A gentle break at the chestnut farm: come and discover the family farm, the processing workshop and the gourmet specialities made from chestnuts and farm produce.

Du 1er avril au 30 juin et du 1er septembre au 28 octobre, tous les mercredis et samedis de 15h à 18h.

Du 1er juillet au 31 août, du lundi au samedi de 11h à 19h.

★ 700 chemin du roux - Lamastre

4 04 75 06 30 19 - 06 25 12 63 17



LA FERME DES PRÉS

Vente à la ferme dans un lieu typique d'Ardèche Verte, au programme : des châtaignes, des légumes, des petits fruits, mais aussi des céréales qui servent à réaliser des pâtes alimentaires. Découvrez également une production de cosmétiques à base de plantes.

Discover a typical place of Ardèche Verte, in the program: chestnuts, vegetables, small fruits, and also cereals which are used to make pasta. Discover also a production of cosmetics with plants.

Du 30 juin au 18 août, tous les vendredis de 17h à 18h30. Sur réservation au préalable.

- ★ 630 chemin de Maya, Grozon Saint-Barthélemy-Grozon
- **4** 06 11 89 18 71

SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE

Apparue sur terre avant l'homme, cette micro-algue d'eau douce permet à la vie de s'y développer. Charnière entre le monde végétal et animal, elle est le plus ancien aliment du monde. La «Spiruline des Monts d'Ardèche», c'est l'assurance d'un aliment sain.

Appearing on earth before man, this freshwater micro-algae allows life to develop. Hinge between the plant and animal world, it is the oldest food in the world. The «Spirulina of the Monts d'Ardèche» is the assurance of a healthy food.

Tous les mercredis de 15h à 18h ou sur rendez-vous.

- ★ Mazabrard

 Saint-Jeure-d'Andaure
- **4** 04 75 08 05 76 06 30 01 23 62







GAEC DE SAMARIE (MADEMOISELLE CHÂTAIGNE)

Nous élevons des brebis, et produisons des châtaignes (AOP Châtaigne d'Ardèche - agriculture biologique). Vente directe à la ferme sur rendez-vous : terrines à base de viande de brebis, châtaignes entières, confitures de châtaigne...

We raise ewes and produce chestnuts (PDO « Châtaigne d'Ardèche » - organic farming). Direct sale at the farm by appointment: terrines made from ewe meat, whole chestnuts, chestnut jams...

Point de vente ouvert sur rendez-vous du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h.

- ★ 315 Route du Perrier Saint-Jean-Chambre
- 04 75 55 41 05 06 09 11 34 11 (Marie)



MIELLERIE DU GAEC À TIRE D'AILE

Venez visiter la miellerie, observer les abeilles et découvrir les différents produits de la ruche et le point de vente : miels, gelée royale (GPGR), propolis, pollen frais et bougies. Entreprise sélectionnée par « Les étapes savoureuses d'Ardèche ».

Welcome to the farm, From farm to farm, Grouping Royal Jelly Producers

Du 1^{er} janvier au 14 avril et du 2 août au 31 décembre, le mercredi de 12h à 17h et le vendredi de 12h à 19h. Tous les jours, quand les propriétaires ne sont pas dans leurs ruches.

Du 15 avril au 1er août, le lundi de 10h30 à 13h et de 15h à 18h. Le vendredi de 11h30 à 19h. Tous les jours, quand les propriétaires ne sont pas dans leurs ruches.

De juillet à août, visite le jeudi à 17h sur inscription.

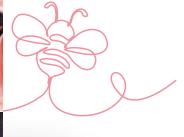
★ 40 allée des Coquelicots - Champis

4 06 41 85 44 06









Les commerces du Pays de Lamastre s'offrent à vos papilles pour découvrir les spécialités.

The shops of the Pays de Lamastre offer you the opportunity to discover their specialties.

INSTALLEZ-VOUS ET DÉGUSTEZ!



KAOPA CAFÉ

Goûtez au plaisir d'un café 100% arabica dans ce coffee shop atypique et chaleureux de torréfaction artisanale. Avec un peu de chance, vous pourrez déguster l'Espresso du jour tout en observant le travail du torréfacteur.

Taste the pleasure of a 100% Arabica coffee in this atypical and warm coffee shop of artisanal roasting. With a bit of luck, you will you will be able to taste the Espresso of the day of the day while observing the work of the roaster's work.

Les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 8h à 14h.

- ★ 25 rue du Savel Lamastre
- **6** 06 33 39 33 15



BAR ARTISTIQUE LA SOURCE

La Source, Bar Artistique, vous accueille dans une structure originale habillée de bois pour vous proposer sa petite restauration, son bar et sa programmation culturelle animée (concerts, théâtre, soirées de danse).

La Source, Bar Artistique welcomes you in an original structure dressed in wood to offer you its small restaurant, its bar and its lively cultural program (concerts, theatre, dance evenings)... It is possible to privatise the establishment for your private parties.

Du 11 mars au 30 iuin, du vendredi au dimanche à partir de 17h.

Du 1er juillet au 31 août, du mercredi au dimanche à partir de 16h.

Du 1er septembre au 31 décembre, du vendredi au dimanche à partir de 17h.

★ 1010 Route de Bel-Air Désaignes

4 04 75 08 59 06



LA CITÉ DU CHOCOLAT

Préparez vos 5 sens pour une expérience inédite au cœur du goût et des savoir-faire. Déambulez le long d'un parcours gourmand, ludique et interactif sur 2 000 m² consacré au chocolat responsable

Prepare your 5 senses for a unique experience at the heart of taste and know-how. Stroll along a gourmet, fun and interactive trail covering 2,000 m² dedicated to responsible chocolate.

Le lundi de 10h à 19h, du mardi au samedi de 9h à 19h et le dimanche (et jours fériés) de 10h à 13h et de 14h à 18h. Le Comptoir Porcelana (restauration en libreservice) est ouvert tous les jours de 12h à 17h.

★ 12 avenue du Président Roosevelt Tain-l'Hermitage **4** 04 75 09 27 27



TAVERNE DE LA BRASSERIE L'AGRIVOISE

Fabrication, vente de bières artisanales de caractère. Bar -Pub, animations ponctuelles. Fûts et bouteilles, terrain de jeu à disposition. Juillet/août, snacking, suivant les jours, différentes restaurations.

Manufacture and sale artisanal beers of character. - Pub. occasional animations. Barrels and bottles, playground at disposal. July/ August, snacking, according to the days, various restoration.

Du 1er février au 9 juillet et du 29 août au 31 décembre, les vendredis et samedis de 15h à 21h.

Du 10 juillet au 28 août, tous les jours. Petite restauration du 14 juillet au 28 août de 12h à la fermeture.

- ★ 15 chemin de Pontardieu Saint-Agrève
- **4** 04 75 30 70 76

CONSOMMEZ LOCAL!

BOULANGERIE / PÂTISSERIE





Fabrication artisanale et avec passion d'une pâtisserie fine avec des produits de qualité. Retrouvez notamment la pépite Ardéchoise : le « Lou Pisadou », produit sélectionné et promu par « Goûtez l'Ardèche ».

Passionate, artisanal production of fine pastries with quality products. Madame Molès masters all the stages of chocolate making. You can find the Ardéchoise nugget « Lou Pisadou », a product selected and promoted by « Goûtez l'Ardèche ».

Du mardi au dimanche.

♠ 6 rue Olivier de Serres - Lamastre

**** 04 75 06 44 88





2 LE PAIN D'ANTAN BOULANGERIE SCHULER



Boulangers de passion et de tradition, nous renouvelons sans cesse nos produits et notre savoir-faire pour vous faire redécouvrir les saveurs d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Produit sélectionné par « Goûtez l'Ardèche ».

Rakers of passion and tradition, we are constantly renewing our products and our know-how to help you rediscover the flavours of yesterday, today and tomorrow. Manufacture of the Baquette ardéchoise, a product selected by « Goûtez l'Ardèche ».

Fermé le mercredi.

★ 18 place Montgolfier - Lamastre

4 04 75 06 42 46

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

LA FABRIQUE DE THOM

Créée fin 2021, La Fabrique de Thom, basée à Lamastre, propose des biscuits savoureux, meilleurs pour la santé et éco-responsables.

Après avoir été mécanicien, puis chef opérateur dans le cinéma, Thomas Walser obtient un CAP Boulanger en 2021 avant de se tourner vers la fabrication de biscuits artisanaux (ce qui lui permet de manger des biscuits à toute heure!).

Pour la production de ses biscuits, il utilise de la farine de blés paysans, plus digeste, et des ingrédients bio provenant d'Ardèche. Il est en cours de certification « Nature et Progrès ».

La Fabrique de Thom, c'est la combinaison de gourmandise et démarche consciente!

Des recommandations?

Pour une authentique expérience ardéchoise : goûtez les lingots châtaigne à la farine de châtaigne d'Ardèche AOP produite à Lamastre.

Pour l'originalité des saveurs : le cookie graine de courge / canneberge et le canistrelli parfumé à la bergamote.

Pour l'apéro : ses biscuits salés à grignoter sans modération.

Où acheter ses produits:

Dans une grande majorité des points de vente Lamastrois, sur sa boutique en ligne (www. lafabriquedethom.fr), sur le marché du samedi matin à Lamastre et à la boutique de l'Office de Tourisme.

La Fabrique de Thom is a committed cookie factory that selects all its raw materials with particular care. Made with love in our small lab, our cookies are irresistible.

☆ rue Camille Gaudemard Lamastre

**** 06 84 23 19 45 25





3 LE PETIT MOULIN

Boulangerie traditionnelle et pâtisserie moderne où l'équipe vous accueille avec le sourire. Il est plus que recommandé de réserver les gâteaux et pâtisseries qui méritent le détour! Le pain et les viennoiseries ne sont pas en reste.

Traditional bakery and modern pastry shop where the team welcomes you with a smile. Moreover, it is more than recommended to reserve the cakes and pastries which are worth the diversions. The bread and pastries are not to be outdone.

Du mardi au samedi de 6h à 19h et le dimanche de 6h à 12h30.

★ 10 Bis, Avenue Boissy d'Anglas - Lamastre **4** 04 75 06 40 93

LA GÎTÉE DU PAIN

Ce fournil vous garantit saveurs et qualité. Les pains au levain y sont pétris à la main, cuits au four à bois & travaillés avec des farines bio & locales. Mention Nature et Progrès. C'est un chaleureux endroit de passionnés de pain!

This bakery quarantees flavour and quality. The sourdough breads are kneaded by hand, baked in a wood-fired oven and made with organic and local flours. More than a bakery, it is a warm place for bread lovers! Gourmets ? Ask for the classic or flaky brioches!

Du 1er janvier au 31 mars et du 1er octobre au 31 décembre, tous les mardis et vendredis de 17h à 19h.

Du 1er avril au 30 septembre, tous les mardis et vendredis de 17h à 20h.

★ 275 chemin des Traversiers - Le Crestet

6 06 82 92 22 97





BOUCHERIE / CHARCUTERIE

5 BOUCHERIE DE L'EYRIEUX

Établissement authentique où charcuterie la est fabriquée artisanalement selon des recettes traditionnelles Ardéchoises. Deux spécialités en particulier font sa renommée : le saucisson et la caillette.

Authentic establishment where charcuterie is made according to traditional Ardéchois recipes. Two specialities in particular make its reputation: the sausage and the caillette (small pork pâté mixed with herbs).

Du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, le samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 18h.

★ 5 place Seignobos - Lamastre **4** 04 75 06 42 78

6 BOUCHERIE-CHARCUTERIE BRUN

Boucherie charcuterie & traiteur où le savoir-être résulte d'une fabrication de produits typiquement ardéchois. Nos volailles fermières sont labellisées « Label Rouge ». Service traiteur sur réservation au préalable.

Butcher's shop and delicatessen where know-how results from the production of typical Ardèche products: caillette, grattons, museau, sausage, local meat, home-made charcuterie. Our farm poultry is «Label Rouge» certified. Catering service on prior reservation.

Du mardi au samedi de 6h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

♠ 1 place Montgolfier - Lamastre **4** 04 75 06 43 80





MAISON MOUGEY

Maitre charcutier dont on ne dénombre plus les accomplissements tant ils sont nombreux. Fabrication de produits typiquement ardéchois : caillette, graton, museau, saucisson sec. Son pâté en croûte reçoit des éloges partout en France.

Master pork butcher whose achievements are numerous. Among others: French Champion 2019 of dry sausages. Bronze medal at the Salon de l'Agriculture for the pâté en croûte du Haut Vivarais.

Du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, le samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 18h et le dimanche (et jours fériés) de 8h à 12h.

☆ 12 bis place Seignobos - Lamastre 04 75 06 62 79



CAVE & ÉPICERIE

CAVE DESBOS*

Boissons, vins et produits gourmands. Passionnés de père en fils, notre équipe familiale s'attache à proposer des produits de qualité à tous les budgets, car boire un bon vin ce n'est pas se ruiner! Nous vous proposons une visite au fil de nos produits.

Beverages, wines and gourmet products. Passionate from father to son, our family team is dedicated to offering quality products to suit all budgets, because drinking a good wine is not ruining yourself! We propose you a visit through our products.

Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h et le dimanche de 10h à 12h30.

★ 3 place de la République - Lamastre **\(04 75 06 42 62**



Après 15 ans dans le milieu du cinéma, Yann Maritaud a créé sa chocolaterie suite au confinement et s'est spécialisé dans la confection de tablette de chocolat cru et végan.

La fabrication de ses chocolats s'inscrit dans le mouvement « bean-to-bar », c'est-à-dire de la fève à la tablette. Il fait partie des 2% de chocolatiers français à fabriquer leur chocolat de A à Z en ayant un contrôle total sur les étapes de transformation du cacao et travaille avec des fournisseurs de confiance qui garantissent la qualité, la traçabilité et l'éthique des produits.

Le chocolat n'est pas torréfié ce qui permet de conserver tous les bienfaits et les qualités nutritionnelles du cacao. Cru, vous redécouvrirez le vrai goût du chocolat, Yann Maritaud conserve la richesse aromatique de variétés de cacao soigneusement sélectionnées.

Il a un contrôle total sur les étapes de transformation du chocolat et travaille avec des fournisseurs de confiance qui garantissent la qualité, la traçabilité et l'éthique des produits.

Un bon chocolat? « C'est celui qui a un goût donnant envie de reprendre un bout avant même d'avoir fini le premier » nous répond-il.

Ce qui lui plait le plus dans son métier, c'est « de voir l'expression des gens enchantés quand ils goûtent le chocolat ».

Des recommandations?

Le produit le plus populaire : la tablette ou la pâte à tartiner « Gianduja ». C'est un chocolat noir 75% mélangé à des noisettes et amandes broyées.

Pour une authentique expérience ardéchoise : les tablettes « Choco d'or Châtaigne ». Cette proposition est l'équivalent du chocolat au lait mais en version végan où le lait est remplacé par la châtaigne.

Conseils de dégustation :

- 1. Fermez les yeux
- 2. Respirez profondément
- 3. Sentez le parfum du chocolat
- 4. Portez le chocolat à vos lèvres
- 5. Savourez, en conscience...

Où acheter ses produits:

Dans une grande majorité des points de vente Lamastrois, sur sa boutique en ligne, sur le marché du samedi matin à Lamastre et à la boutique de l'Office de Tourisme. Sur rendez-vous au préalable dans la chocolaterie (www.songesetcacao.fr/).

Raw and bean-to-bar chocolate handmade in the heart of the Ardèche. Re-discover the real taste of chocolate, subtle flavors and an aromatic richness far from standardized tastes. The must-have: the chestnut bar!

★ 25, Rue Camille Gaudemard - Lamastre

6 06 63 95 34 55

• LA HALLE LAMASTROISE

Épicerie fine qui vous propose des produits typiques de provenance locale ainsi qu'une large gamme de produits bio. Situé dans la zone artisanale, l'établissement est une étape incontournable pour un panier complet.

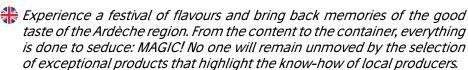
organic products located in the artisanal zone.

A Plaine de Sumène - Lamastre

4 04 75 06 31 72

• MAGIQUE ARDÈCHE

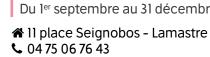
Expérimentez un festival de saveurs, ramenez des souvenirs au bon goût du terroir d'Ardèche. Notre démarche est de vous proposer ou de confectionner avec vous un coffret unique, en fonction du destinataire, du budget et de vos envies.



Du 1er janvier au 30 juin, tous les jours de 10h à 22h.

Du 1er juillet au 31 août, tous les jours de 10h à 0h30.

Du 1er septembre au 31 décembre, tous les jours de 10h à 22h.











Le supermarché « Super U » vous propose des produits typiques du terroir de provenance locale ainsi que des produits du quotidien. Faites également vos courses en ligne. Laverie 24/24. Station service, photomaton, machine à clé, location de véhicule, livraison à domicile, borne de rechargement pour véhicules électriques, relais colis Pickup et Mondial Relay.

The grocery store « Super U » offers typical local products and everyday products. Make shopping online on our website.

Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 12h30.

En juillet / août, du lundi au samedi non stop de 8h30 à 20h00 et le dimanche de 8h30 à 13h.

★ Z.I. La Sumène - Lamastre

4 04 75 06 59 59

12 LE CABAS DE STEPH

Épicerie fine proposant des produits locaux, issus d'une agriculture raisonnée et de fournisseurs de confiance triés sur le volet. Retrouvez entre autres des terrines, saucissons ainsi que des fromages du terroir.

Delicatessen offering local products from sustainable agriculture and carefully selected suppliers.

Le lundi de 14h30 à 19h et du mardi au samedi de 8h30 à 19h.

★ 12 place Seignobos - Lamastre

4 04 75 09 59 88

FROMAGERIE

13 LA FROMAGERIE DU MASTROU - EPICERIE FINE & CRÉMERIE

La Fromagerie du Mastrou vous propose une sélection de fromages fermiers et artisanaux issus de productions locales et de différentes régions françaises. Vous retrouverez également des produits d'épicerie divers. Confection de plateaux à la demande.

Come and discover a selection of cheeses from our regions, with a focus on raw milk and farmhouse or artisanal production. You will also find a wide range of local grocery products.

★ 15 place Rampon - Lamastre

4 04 75 07 69 62

Du 1er janvier au 2 avril, du mardi au samedi.

Du 3 avril au 1er mai, du mardi au dimanche.

Du 1er juin au 1er octobre, tous les jours.

Du 2 octobre au 31 décembre, du mardi au samedi.







■ FROMAGERIE DU VIVARAIS

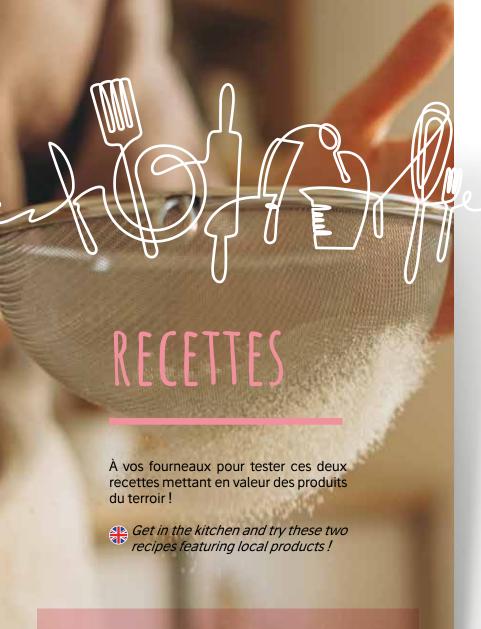
Les Monts d'Ardèche abritent une merveille : le fromage. La « Fromagerie du Vivarais » propose des spécialités comme la Tomme d'Ardèche ou les Picodons AOP qui mettent en valeur notre identité gastronomique et gourmande. Une étape incontournable.

ome to a marvel: cheese. The «Fromagerie du Vivarais» offers specialities such as Tomme d'Ardèche or Picodons AOP which highlight our gastronomic and gourmet identity. An unavoidable stopover.

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h30.

♠ Pelisson - Désaignes

4 04 75 06 62 71



MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Ingrédients:

- 150 g de farine de châtaigne
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de lait
- · 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 10 cl de l'huile de votre choix
- 1 pincée de sel

Dans un grand saladier, tamiser la farine, ajouter le sucre et la levure.

Former un puit et verser le lait et l'huile. Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs, mettez les jaunes au fond du puit et mélanger énergétiquement.

Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement.

Préchauffer le jour à 160° C (thermostat 5), beurrer et fariner le moule à manquer.

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 30 / 35 min.

Recette de la Ferme de Boutonac.



MUFFINS POTIRON ET PICODON

Ingrédients:

- · 1 picodon affiné
- 200 g de potiron
- 2 oignons
- 100 g de pancetta
- 2 c à soupe d'huile
- · 2 oeufs
- 70 q de farine
- · 1 sachet de levure chimique
- 40 q de beurre mou
- Poivre

Préchauffer le four à 200° (th. 6/7).

Couper le potiron en morceaux et cuire 20 min à l'eau bouillante.

Égoutter et réduire en purée.

Émincer les oignons, râper le picodon, couper la pancetta en petits morceaux.

Dans une poêle, faire revenir les oignons à feu moyen, ajouter la pancetta, cuire 5 min.

Dans un saladier, incorporer le beurre ramolli et les œufs battus.

Ajouter la farine, la levure, la purée de potiron, la pancetta, les oignons et le picodon râpé.

Poivrer et mélanger délicatement.

Verser cette préparation dans un moule à muffins ou six petits ramequins.

Cuire au four 20 min environ.

Déguster tiède ou froid, à l'apéritif ou en entrée, accompagné d'une salade de mâche

Recette du Syndicat du Picodon.



DE FERME EN FERME 🌋



Pendant un week-end en avril, les fermes s'ouvrent à vous et vous permettent de découvrir l'envers du décor! Visite, dégustation, repas animé... Demandez le programme!

Rendez-vous: en avril

Fermes partenaires: Recherchez les fermes avec le

logo dans le magazine!

Au Pays de Lamastre et dans toute la l'Ardèche

FOIRE AUX PANIERS

Une fois par an, le village perché en hauteur de Labatied'Andaure vous invite à redécouvrir ce savoir-faire typique. Plusieurs artisans vanniers, accompagnés d'autres artisans et producteurs locaux, se retrouvent le temps d'un marché près du plan d'eau du Calabert. Buvette et animations musicales sont là pour votre plus grand plaisir.

Rendez-vous : en iuillet Labatie d'Andaure

L'INSTANT SAVOURE TOUT Le marché à croquer

Le grand rendez-vous du mois d'août des gourmands et des gourmets. Un jeton pour un délice ! Laissez-vous aller à la découverte des saveurs locales au gré d'une monnaie locale qui vous permettra d'entamer un voyage entre spécialités du terroir et merveilles gustatives.

Rendez-vous : en août

Lamastre



FOIRE AU BOUDIN

Véritable institution, cette fête est l'occasion de célébrer les richesses d'un terroir et d'une tradition le temps d'un vrai moment de convivialité. Profitez en marge d'un marché d'artisans et de producteurs, de dégustations et d'animations variées

Rendez-vous: le 18 novembre 2023

Saint-Barthélemy-Grozon



L'AUTOMNAL GOURMAND

Vivez un automne gourmand et festif entre Ardèche et Haute-Loire!

À l'initiative de Jacques Marcon, quatre communautés de communes (Haut-Lignon, Val'Eyrieux, Pays de Lamastre et Pays de Montfaucon) s'unissent pour promouvoir le bon et le bien manger. L'Automnal Gourmand est ainsi né entre Ardèche et Haute-Loire!

Entre Ardèche et Haute-Loire





LE TRAIN DE LA GOURMANDISE

Vous voyagez, vos papilles aussi! Démarrez la journée au gré d'un savoureux petit-déjeuner en gare de Lamastre, puis voyagez dans un authentique train d'avant-guerre à la découverte de la vallée du Doux. Rentrez à bord de la mythique locomotive à vapeur.

Rendez-vous: 1er dimanche d'octobre

Lamastre



LA FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

La Fête des saveurs d'automne, c'est le rendez-vous qui ne manque pas de mettre les papilles de chacun en éveil. De nombreuses animations autour du goût et des produits locaux sont proposées le temps de cet authentique rendez-vous d'automne.

Rendez-vous: 2º dimanche d'octobre

Lamastre



LE TRAIN DES CASTAGNADES

Voyage à bord de la mythique machine à vapeur, dans les Gorges du Doux et le Haut Vivarais, avec navette et pique-nique intégrés pour profiter de la fête de la châtaigne du village médiéval de Désaignes labellisé « village de caractère ».

Rendez-vous: 3^e dimanche d'octobre

Saint-Jean-de-Muzols - Lamastre - Désaignes

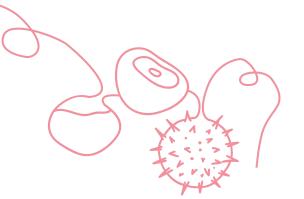
LES CASTAGNADES - « FOIRE À LA CHÂTAIGNE »

Le village de Désaignes, labellisé «village de caractère» met à l'honneur son fruit emblématique le temps de sa symbolique «Fête de la châtaigne.» Le vieux village s'anime de toutes parts avec des animations, producteurs et artisans divers.

Rendez-vous: 3e dimanche d'octobre



AMUSEZ-VOUS AVEC LE TERROIR!





La récolte des châtaignes s'étend :

- a. De mai à juin
- b. De janvier à mars
- c. De septembre à novembre



Pour ne pas que les châtaignes éclatent, avant de cuire, il faut :

- a. Les entailler
- b. Les passer sous l'eau fraîche
- c. Les rouler dans la farine



Quel est le nombre de jour d'affinage minimum pour un picodon?

- a. 8
- b. 20
- c. 35



En quelle année a été créée la tablette de chocolat?

- a. 1812
- b. 1847
- c. 1914

Réponses J.c / 2.a / 3.a / 4. b

RETROUVEZ DANS LA GRILLE LES MOTS LIÉS AU TERROIR ARDÉCHOIS DE LA LISTE

ARDECHE	La
BISCUITS	ga

☐ CAFE ☐ CERISE

□ CHATAIGNE

☐ CHOCOLAT ☐ COING

☐ CUISINE

□ DEGUSTATION□ EPICERIE

☐ FERME ☐ FLAN

☐ FRAICHEUR
☐ FROMAGERIE

☐ FRUIT

☐ GOURMANDISE☐ JUS

□ LOCALES

☐ MARAICHAGE☐ MET

☐ MIEL

□ NOTE□ PICODON

□ PRE□ PRODUCTEUR

□ PRODUITS□ RECETTE

☐ RESTO
☐ SAUCISSON

□ SAVEURS□ TOMME

□ VIN

La grille est composée de mots écrits de bas en haut, de haut en bas, de droite à gauche, de gauche à droite et en diagonale.

Une fois les mots trouvés, rassemblez les 27 lettres restantes dans l'ordre et découvrez la phrase mystère :

М	A	R	A	ı	С	н	A	G	E	E	М	М	0	Т
С	R	E	s	ı	D	N	A	М	R	U	0	G	E	G
A	м	E	Т	E	A	С	н	A	т	A	ı	G	N	E
F	R	U	ı	Т	L	L	E	н	С	E	D	R	A	E
E	s	N	0	ı	Т	A	т	s	U	G	E	D	N	E
Z	v	A	E	R	P	R	С	0	ı	N	G	ı	0	R
P	U	s	U	A	E	U	P	0	A	В	s	Y	F	U
F	R	A	ı	С	н	E	U	R	L	ı	E	Т	E	E
L	E	0	E	s	ı	М	E	s	U	s	ı	A	R	т
A	s	Т	D	D	R	s	ı	С	E	С	R	L	М	С
N	т	L	N	U	ı	U	s	E	A	U	E	0	E	U
E	0	ı	М	R	ı	A	E	0	L	ı	С	С	s	D
Т	v	R	E	N	0	т	E	v	N	Т	ı	0	J	0
P	ı	С	0	D	0	N	s	E	A	s	P	н	U	R
E	ı	R	E	G	A	М	0	R	F	s	E	С	s	P









....

BAR ARTISTIQUE LA SOURCE

Une cuisine simple et élaborée avec des produits locaux. Retrouvez des burgers à la viande d'Aubrac 100% locale, des burgers végétarien, des bonnes frites. Laissez-vous aussi tenter par une ribambelle de tapas, de charcuterie et produits végétariens.

- A simple and elaborate cuisine with local products. Find burgers with 100% local Aubrac meat, vegetarian burgers, good fries. Let yourself be tempted by a range of tapas, cold cuts and vegetarian products.
- № 1010 Route de Bel-Air Désaignes№ 04 75 08 59 06

2 FERME-AUBERGE DE JAMEYSSE

Repas composés uniquement avec des produits de la ferme et du terroir. Cuisine au four à bois. Le cadre agréable et spacieux se situe en pleine campagne.

L'été vous pourrez profiter de la terrasse et de l'espace extérieur, l'hiver de la grande cheminée.

- Dishes made using farm and local produce. Lovely, spacious setting in the heart of the countryside. Soak up the terrace and grounds in summer and snuggle up by the fireplace in winter.
- Jameysse Désaignes
- 04 75 06 62 94 07 60 88 06 84

3 LA DOUCE ARDÈCHE

Le restaurant du camping est ouvert à tous. La priorité est la préparation de produits frais et locaux. À proximité direct du plan d'eau, c'est aussi l'occasion de se rafraîchir avec une glace artisanale ardèchoise.

- Traditional restaurant located not far from the historical centre of the village of Désaignes. Enjoy dishes made from fresh and local products. Located near the lake, it is also an opportunity to refresh yourself between two swims with an ice cream.
- ★ 300 rue du Bourg Désaignes
- **4** 04 75 06 63 81









4 CHEZ BABETH ET DADOUE

En plein centre-ville, à l'abri des platanes, le bar de l'hôtel de ville vous propose de vous restaurer à petit prix. Babeth et Dadoue vous font découvrir leur carte variée en toute simplicité.

- Right in the town centre, sheltered by the plane trees, the bar of the town hall offers you the chance to eat at a low price. Babeth and Dadoue offer you a varied and simple menu: local dishes, mixed salads, panschettas and their ice cream menu.
- ♠ 4 place Montgolfier Lamastre
- **4** 04 75 06 43 81

5 CHEZ GERMAINE

Situé dans le vieux quartier historique de Macheville surplombant Lamastre et dans un cadre agréable, Chez Germaine est une étape gastronomique depuis près d'un demisiècle.

- Located in the old historic district of Macheville overlooking Lamastre and in a pleasant setting, Chez Germaine has been a gastronomic landmark for almost half a century.
- ★ 31 rue de Macheville Lamastre
- **** 04 75 06 41 26

6 CHEZ MAG

Mag et son équipe vous accueillent dans un esprit familial et authentique pour vous proposer des plats traditionnels régionaux hauts en couleurs « fait maison » qui vous font ainsi découvrir les nombreuses spécialités de notre merveilleuse Ardèche. Chez Mag propose également des paniers pique-nique « Goûter l'Ardèche »!

- **₩** Mag and his team welcome you in a family and authentic spirit to offer you colourful traditional regional dishes «made in house» which will make you discover the numerous specialities of our wonderful Ardèche.
- ♠ 7 & 9 place Seignobos Lamastre **4** 04 75 06 76 43



Une recommandation?

Pour un dessert atypique, laissez-vous tenter par le dessert à base d'un légume de saison.

80 place de la Fontaine Barbière

**** 04 75 09 30 43 *Désaignes*

In the heart of the medieval village of Désaignes, L'Âne Têtu offers a vegetarian cuisine with local, seasonal and environmentally friendly ingredients, which become the basis of an exclusive taste experience.

L'ANE TÊTU

Au cœur du village médiéval de Désaignes, le restaurant L'Âne Têtu a ouvert ses portes au printemps 2022. Les propriétaires ont alors décidé de se diriger vers une cuisine gastronomique végétale.

La cuisine végétalienne était un véritable défi pour les cuisiniers au lancement du restaurant. En effet, pour Julien Montet, co-gérant, il n'a pas été évident de sortir de sa zone de confort et de la cuisine traditionnelle. Aujourd'hui, il peut dire que la cuisine végétalienne lui permet beaucoup de créativité et de possibilité. Leur cuisine évolue de mois en mois pour nous faire vivre une véritable expérience gustative exclusive autour des légumes.

La carte, composée de cinq plats, évolue tout au long de l'année en s'adaptant aux produits locaux et de saison.

En 2023, le restaurant proposera des ateliers de cuisine, des soirées gastronomiques et des dégustations de vins.



₽ LA TERRASSE

Vous cherchez un endroit convivial et simple pour vous restaurer? La Terrasse vous accueille en plein centre-ville de Lamastre et vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et locaux.

- Are you looking for a friendly and simple place to eat?

 La Terrasse welcomes you in the heart of downtown of

 Lamastre and offers you a traditional cuisine elaborated

 from fresh and local products.
- ★ 1 place Seignobos Lamastre
- **** 04 75 06 44 84









8 LA FROMAGERIE DU MASTROU

À proximité de la gare du Mastrou, cette fromagerie locale vous fait déguster des planches élaborées à partir d'une sélection de fromages authentiques, dont l'incontournable Picodon d'Ardèche, accompagné par une charcuterie, elle aussi issue du terroir local.

- Close to the Mastrou train station, this local cheese shop offers a selection of authentic cheeses, including the unmissable Picodon d'Ardèche, accompanied by charcuterie also from the local.
- ★ 15 place Rampon Lamastre **6** 06 67 13 70 63

LE CHÂTAIGNIER

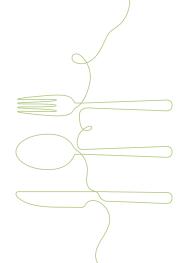
Toute l'Ardèche, servie sur un plateau! Émerveillezvous avec toute la richesse du terroir ardéchois. Retrouvez des assiettes authentiques, gourmandes et faites maison au rythme des saisons.

- 💵 All of the Ardèche, served on a platter! Marvel at the richness of the Ardèche region. Discover authentic. gourmet, home-made dishes that follow the rhythm of the seasons: typical dishes, local charcuterie and cheeses, chestnuts and many other gastronomic treasures...
- ☆ 14 place Seignobos Lamastre
- **4** 04 75 06 30 96

• RESTAURANT DES NÉGOCIANTS

Face à la gare du Mastrou, la table des Négociants vous offre un panorama gourmand des spécialités ardéchoises. Une cuisine maison, faite avec nos nombreux produits locaux. Accueil en toute simplicité. Terrasse ensoleillée.

- Facing the Mastrou train station, the table des Négociants offers you a gourmet panorama of Ardèche specialties. A home cooking, made with our numerous local products. Welcome in all simplicity. Sunny terrace.
- ♠ 14 place Rampon Lamastre
- **4** 04 75 06 12 20 (en priorité) 06 27 33 49 61









1 LE MATIBYLL

Cuisine traditionnelle variée faite de produits frais et locaux.

Spécialité: « La Tarte fine salée » faite à base de pâte feuilletée qui vous étonnera par sa légèreté et sa gourmandise.

- Traditional and varied cuisine made with fresh and local products. Speciality: « La Tarte fine salée » made with puff pastry which will surprise you with its lightness and greediness.
- ★ 345 Grand Rue Le Crestet♣ 04 75 06 38 46

12 RESTAURANT COSTE

Restaurant-bar de campagne situé au coeur du village. Accueil de groupes, réunion de familles et d'associations.

- Restaurant-country bar located in the heart of the village.
- Le village Nozières
- **4** 04 75 06 41 16

BARTHÉLEMY

Au cœur du village, « Le St Barthélémy » vous accueille toute l'année avec son menu du jour et son menu suggestion élaborés à partir de produits essentiellement locaux et de saison. Cela, dans une salle lumineuse ou sur sa terrasse ensoleillée.

- In the heart of the village, the establishment « Le St Barthélémy » welcomes you all year long with its menu of the day and its suggestion menu elaborated from essentially local and seasonal products in a bright room or on its sunny terrace.
- ♣ Place de la mairie Saint-Barthélemy-Grozon♣ 04 75 07 69 19

28 | SAVEUIS LOCALES PAYS DE LAMASTRE SAVEUIS LOCALES | 28







12 LE BISTRO DU COUVENT

En bordure directe de la Dolce Via, venez déguster une glace artisanale et prendre un verre au bar. Pourquoi pas encore un bon plat au restaurant où sont proposés des encas salés ou sucrés, gratins de ravioles, petites salades et des pizzas.

- Right on the edge of the Dolce Via, come and enjoy an artisanal ice cream and a drink at the bar. Why not try a good meal in the restaurant where you can enjoy sweet and savoury snacks, ravioli gratins, small salads and pizzas.
- ★ 580 route du village Saint-Prix
- **** 04 75 29 63 12

15 SNACK DU CAMPING DE LA VALLÉE DU DOUX

Prenez place à table au Snack du Camping et appréciez un repas en plein nature! Régalez-vous avec les assiettes repas, charcuteries du terroir. ravioles ou encore frites maison!

- A Take a seat at the Snack of the Campsite and enjoy a meal in nature! Treat yourself the meal plates, local delicatessen, ravioles or home-made fries!
- ★ 844 route du Crestet Boucieu-le-Roi
- **4** 04 75 08 71 83

16 L'ART DES CHEMINS

L'auberge propose une restauration traditionnelle familiale (salle dédiée), des plats fait maison. Un bar est aussi à votre disposition.

- 🏨 The inn offfers you a traditional and family catering (dedicated room) as well as a fast food... A bar is also at vour disposal.
- ★ 5 chemin de l'abreuvoir Le village - Belsentes
- **4** 04 75 30 34 07 06 62 25 51 32

Liste exhaustive des restaurants du Pays de Lamastre sur notre site internet.

On the previous pages you will find a list of the eating places that are partners of the Tourist Office. Dont forget to book!



AIRES DE PIQUE-NIQUE

Des aires de pique-nique pour réussir vos sorties



Picnic areas for successful outings



La Porte Fornate

 A côté du vieux village. Sur le parc de la Porte Fornate.

Les Salins

® En bordure du plan d'eau.

GILHOC-SUR-ORMÈZE

Aire du centre

 Aire de jeux en pleine nature avec table de pique-nique.

La Passa

Jolie aire aménagée sous les arbres, près de la rivière.

TIE-D'ANDAURE

Calabert

® Découvrez et profitez des tables de pique-nique situées à côté du coin de baignade aménagé en été.

Le Martoulet

 Jolie aire aménagée sous les arbres, avec un panorama magnifique. WC sur place.

Aire de pique-nique couverte à l'ancienne gare de Lamastre. Idéale pour regarder passer le train!

La Pradette

 Aire de pique-nique près de la rivière avec jeux pour enfants.

Retourtour

® Aire de pique-nique en pleine nature avec WC ouvertes de mijuin à début Septembre.

Parc Seignobos

 Aire de pique-nique au cœur du Parc Seignobos, à l'ombre.

L'Arboretum Descours

Au beau milieu de l'Arboretum Descours et son décors verdoyant.

La Chirouze

Table de pique-nique idéale le temps d'une balade, circuits disponibles à l'Office de Tourisme.

Macheville

Table de pique-nique idéale pour faire une pause dans le vieux quartier de Lamastre et pour visiter l'église.

LF (RFSTFT

Belle aire de pique-nique à l'entrée du village côté Tournon.

Monteil

 Aire de pique-nique et de jeux du Hameau de Monteil.

NOZIÈRES

Balcon du Doux

Le Balcon du Doux est un site de loisirs aménagé avec balises d'orientation, terrain de boules, jeux d'enfants, sanitaires et aire de pique-nique.

SAINT-BARTHÉLEMY-GROZON

Grozon

 Aire de pique-nique aménagée avec tables en bois ombragées au bord de la rivière du Grozon. Parking à proximité.

SAINT-BASILE

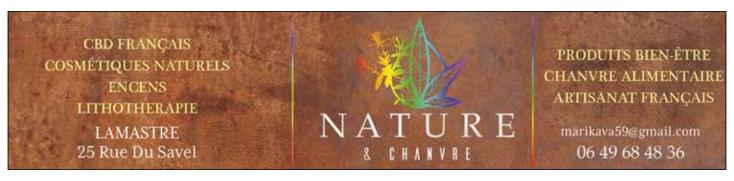
Lapras

- Jolie aire aménagée sous les arbres, près de la rivière.
- Aire de pique-nique au-dessous de la mairie, à côté du parking avec toilettes publiques et accompagnée d'une vue panoramique sur la vallée.

SAINT-PRIX

La Dolce Via/Saint-Prix

Jeux pour enfants sur le parcours de la Dolce Via















PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES SUR LE TERRITOIRE AVEC

#PAYSDELAMASTRE



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE LAMASTRE

★ 22 avenue Boissy d'Anglas 07270 Lamastre

- **Q** 04 75 06 48 99
- accueil@paysdelamastre.fr
- pays-lamastre-tourisme.com
- f @ a paysdelamastre

