

Les Événements Gourmands

- GROIN EN FOLIE, FÊTE DU COCHON - EN FÉVRIER À YSSINGEAUX**
Lors de la 1^{ère} édition présentée par l'association "Gôûter pur suc", les habitants se sont régalez avec le "Tout est bon dans le cochon". Marché de producteurs "spécial porc", sous chapiteau - Tripes matin, Jambon et gratin à midi, potée auvergnate en fin de soirée. En 2018 : on brûlera le cochon comme autrefois on le faisait dans les fermes...
- FESTIVAL DES VINS ET PRODUITS DU TERROIR - EN AVRIL À RETOURNAC**
Lors de la foire des Pâquerettes, durant le week-end, de nombreux producteurs locaux et nationaux font découvrir leurs délicieux produits du terroir et leurs savoirs faire.
- FÊTE DU PAIN - FIN MAI À YSSINGEAUX**
L'association "Gôûtez pur suc" invite les boulangers à cuire leur pâte à pain dans les fours banaux des villages. En parallèle, des dégustations et animations sont organisées toute la journée dans le cœur de ville.
- FÊTE DU PAIN - FIN JUIN À FREYCENET DE SAINT-JEURES**
Journée de la fête du pain avec son méchoui bio à midi et la cuisson du pain dans le four banal. Brioches géantes, brocante et vide-grenier, animations musicales, groupe folklorique, Jeux pour les enfants.
- FOIRE BIO ET TERROIR - DÉBUT JUILLET À SAINT-JEURES**
Marché de produits bio et terroir, conférences, librairies, stands bio-éthiques, promenades en calèche...
- FOIRE DU TERROIR - 1^{ER} WEEK-END D'AÔÛT AU MAZET-SAINT-VOY**
Produits du terroir, soirée sarassou, brocante et vide-grenier, animations musicales et de rue.
- FÊTE DE LA PÂTISSERIE - EN SEPTEMBRE À YSSINGEAUX**
Lors de la 1^{ère} édition en 2015, une animation gourmande a attiré petits et grands avec le concours du meilleur gâteau aux fruits rouges. C'est à ce moment là que la "douceur des Sucrs" a été présentée pour la 1^{ère} fois au public. Des démonstrations de chefs pâtisseries, des ateliers, des concours, des dégustations agrémentent cette journée gourmande.
- FÊTE DE LA GASTRONOMIE - DERNIER WEEK-END DE SEPTEMBRE**
Chaque année, Marches du Velay - Rochebaron participent à la fête nationale de la gastronomie. Demandez le programme dans les offices de tourisme.
- LES GASTROLERIES - 3^E WEEK-END DE NOVEMBRE À MONISTROL SUR LOIRE**
Fête du vin et des produits du terroir dans le cadre majestueux du Château des Evêques - Exposition-Vente avec dégustations, restauration permanente, démonstrations culinaires, dans une ambiance de fête et de convivialité.
- FÊTE DES CHAMPIGNONS À SAINT BONNET LE FROID - 1^{ER} WEEK-END DE NOVEMBRE**
La fête des champignons réunit près de 15 000 amoureux du bon goût qui repartent avec des paniers pleins d'une multitude de bonnes choses pour toute l'année (marché aux champignons, démonstration de cuisine, fête du fin...).
- LA SEMAINE GOURMANDE SUR LE HAUT-LIGNON - VACANCES DE TOUSSAINT**
Le Haut-Lignon vous propose depuis plus de 10 ans, un programme d'animations et de visites à consommer sans modération pour petits et grands, avec un partenariat avec nos restaurateurs autour des menus gourmands sur un thème différent chaque année ! Soupes, épices et potages, le cochon choucouuté, couleurs d'automne, 100 ans de cuisine sur un plateau, délices en cocotte, ...
- FOIRE GASTRONOMIQUE - LES 10 ET 11 NOVEMBRE À BAS-EN-BASSET**
Rendez-vous incontournable de la Haute-Loire. Une cinquantaine de professionnels feront de cette manifestation un lieu de conquête des palais en proposant leurs produits, en expliquant les secrets de leur préparation, et en proposant les accords entre mets et vins. A travers les différents stands, vous aurez le plaisir de vous imprégner des savoir du terroir de différentes régions.
- FESTY'COOS - À LA MI DÉCEMBRE À YSSINGEAUX**
Un grand marché à ne pas manquer pour composer vos menus de fêtes de l'entrée au dessert. Au programme : dégustations et rencontres de producteurs (viandes, foie gras, charcuterie, volailles, crosnes, escargots, truites, chocolat, vin et champagne...)

Des livres à dévorer

Feuilletez-les, offrez-les, trouvez-y l'inspiration...

- **La pomme du Pilat**, 40 recettes de Bruno Montcoudiol
- **Herbes**, 70 herbes sauvages et potagères, 130 recettes Régis Marcon
- **Champignons**, 65 champignons, 140 gestes techniques, 100 recettes, Régis Marcon
- **La cuisine de Régis et Jacques Marcon**.
- **L'Auvergne au goût**, toute la gastronomie est représentée par département (ENSP, B. Montcoudiol, la Verveine, les fruits rouges, les champignons...) une collection originale de Christian Izalquier
- **Toques d'Auvergne**, 62 recettes volcaniques par 31 chefs. En Haute-Loire, 16 recettes sont présentées par 8 chefs.

Top Chef !

Découvrez les trucs et astuces d'un chef de renommée et laissez-vous guider... Une expérience technique inoubliable dans l'atelier d'un "grand maître" que vous aurez plaisir à partager avec vos amis.

COURS DE CUISINE

Restaurant la Tour à Dunières, Route du Fraisie | tél. 04 71 66 86 66
Ecole de cuisine Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet le Froid, Larsallas | tél. 04 71 59 93 72
Restaurant le Fort du Pré à Saint Bonnet le Froid | tél. 04 71 59 91 83
L'atelier by Sandy Caire à Beauzac, Le Barret Bransac | tél. 07 86 01 08 40

COURS DE PÂTISSERIE

Pâtisserie les Gourmands Disent à Dunières, 2 rue de Ville | tél. 04 71 56 38 51
Pâtisserie Bruno Montcoudiol à Monistrol sur Loire, 1 Rue du Commerce | tél. 04 71 56 16 18 91
Pâtisserie Liotier, à Yssingeaux, 28 place Maréchal Foch | tél. 04 71 59 01 49 (6 pers. maximum)
ENSP, à Yssingeaux, Château de Montbarrier | tél. 04 71 65 72 50 (formations réservées aux professionnels)

Les Champignons

Unique en France, ce sont plus de 1000 variétés de champignons qui poussent dans nos sous-bois... La qualité et la variété des sols, la biodiversité et la variation d'altitude sont à l'origine de ce phénomène. Après les premières poussées caractéristiques du printemps et quelques pluies miraculeuses, le mois de septembre est la période idéale pour partir à la recherche des fameux spécimens. C'est toute la nature qui est en effervescence : giroilles, trompettes de la mort, pieds de moutons, coulemelles ou chanterelles grises, bolets, tapis de mousserons, belles morilles... remplissent les paniers des amateurs de champignons. Une nature qui livre ses trésors et des hommes qui les mettent en scène... Ici, tous les champignons ont atteint leurs lettres de noblesse, ils sont devenus des rois. Prenez le temps de savourer.



LES PRODUITS

exclusifs

- Gourmandise aux cèpes
- Créations chocolat
- Pâtisserie
- Fromages
- Perles rouges & noires
- Crosnes
- Verveine

culture locale

- Fromage de chèvre
- Fromage de brebis
- Fromage de vache
- Faisselle
- A base de fruits
- A base de légumes
- Miel
- Charcuterie

LES RESTAURANTS

- Chefs reconnus
- Ferme auberge

Zoom sur...

RÉGIS MARCON

En reprenant, en 1979, l'auberge de sa mère à Saint-Bonnet-le-Froid, Régis Marcon est resté proche de la nature et passionné par son lieu de vie montagnaux. Fêru de cueillette (herbes et champignons), il se réjouit de vivre dans une région où la biodiversité est maîtresse. Tout cela va forger son talent de cuisinier attentif à la transformation des produits de la nature. Triplement étoilé du guide Michelin, il a su créer un univers d'authentiques saveurs du terroir qu'il a symbolisé par le champignon. Travailleur acharné et doué d'un talent incomparable, il vous proposera une carte gourmande et inventive. Il a su créer une dynamique dans ce village animé et composé d'autres chefs réputés.

BRUNO MONTCOUDIOL

Bruno Montcoudiol, un des Meilleurs Ouvriers de France et Champion du Monde de pâtisserie est installé rue du commerce à Monistrol. Sa pâtisserie est gourmande et inventive. Ses créations sont renouvelées en fonction des saisons et des différentes recherches qu'il effectue en continu... Les diamants du Velay, le pavé de la Loire, le confit de verveine, la confiture de framboise, groselle, anis, et bien d'autres douceurs sont autant de délices à savourer pour succomber de plaisir !

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE - À YSSINGEAUX

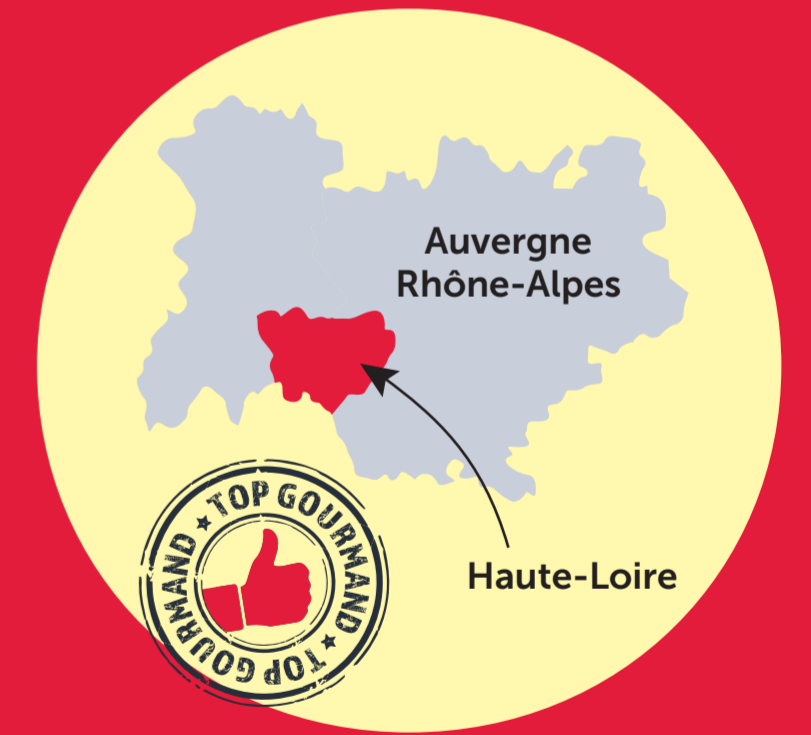
L'ENSP créée en 1984 s'est développée et est reconnue mondialement dans le domaine de la formation des Pâtisseries. Cet établissement installé au château de Montbarrier, disposant de 8 laboratoires, permet aux plus grands noms de la Pâtisserie d'enseigner et de partager leur savoir-faire à la française. L'école accueille des stagiaires adultes du monde entier. Reprise par Alain Ducasse et Yves Thuriès en 2007, ils veillent à développer l'influence d'un centre de formation qui est un lieu de rencontre et de partage pour tous les pâtisseries. Les stagiaires adultes obtiennent le CAP de boulanger, de pâtissier, de chocolatier-confiseur, glacier, traiteur. tél. 04 71 65 12 50 - www.ensp-acl.com

FIN GRAS DU MÉZENC

Le Fin Gras du Mézenc est une viande de bœuf persillée, récompensée en 2002 par une Appellation d'Origine Contrôlée. Culminant à 1 753 mètres d'altitude, le massif volcanique du Mézenc est l'un des deux emblèmes de cette production saisonnière, commercialisée du 1^{er} mars au 1^{er} juin. Le deuxième symbole est la ciste, surnommée le fenouil des Alpes, ce foin qui permet d'engraisser les bœufs pendant l'hiver et qui donne un goût inimitable à ce produit. Chaque 1^{er} week-end de juin, retrouvez la Fête du Fin Gras entre Ardèche et Haute-Loire !



TOP Gourmand EN JEUNE LOIRE



Vos offices vous accueillent...

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON
Le Chambon-sur-Lignon - tél. 04 71 59 71 56

OFFICE DE TOURISME MARCHES DU VELAY-ROCHEBARON
Monistrol-sur-Loire - tél. 04 71 66 03 14

OFFICE DE TOURISME HAUT PAYS DU VELAY
Montfaucon-en-Velay - tél. 04 71 59 95 73

OFFICE DE TOURISME DES SUCS AUX BORDS DE LOIRE
Yssingeaux - tél. 04 71 59 10 76

www.jeuneloire-tourisme.fr

