

17<sup>ème</sup> édition

# LA SEMAINE GOURMANDE

*Tout est bon dans le cochon !*

**22 > 06**

OCT.

NOV.

SUR LE HAUT-LIGNON

*Visites et animations*

*Menus gourmands*

[www.semainedegourmande.fr](http://www.semainedegourmande.fr)


# L'agenda GOURMAND



*Au fil des vacances*

**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.

## LES LUNDIS 24 ET 31 OCT.

### Dégustation de pains spéciaux

📍 1, ROUTE DE TENCE  
LE MAZET-SAINT-VOY

**De 16h à 18h :** Dégustation gratuite de pains : maïs, luzieux, nordik et campagne à la Boulangerie-Pâtisserie Ferrier-Ferrapie. 📍

04 71 65 02 88

## LES MERCREDIS 26 OCT. ET 2 NOV.

### Sensations moto et goûter

📍 ALT'E SENSATIONS / LA VIGNE  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

**Dès 14h :** Philippe et Véronique vous proposent une initiation moto d'une heure avec goûter : 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

## LES JEUDIS 27 OCT. ET 3 NOV.

### Thé, chocolat et pâte d'amande

📍 PÂTISSERIE CHAMBOUVET  
5, GRANDE RUE - TENCE

**Le 27/10 de 15h à 17h30 :** Proposition de plusieurs variétés de thé et chocolats aux saveurs inattendues avec possibilité de déguster des pâtisseries élaborées par Philippe et son équipe. 5€/personne. 📍

**Le 03/11 de 11h à 12h :** Dégustation de cochon en pâte d'amande accompagnée d'une boisson. 5€/ personne. 📍 pour les - de 7 ans.

📍 🍷

04 71 59 82 14

### Visite de la bergerie et dégustation

📍 LA BERGERIE DU VIEUX MOULIN  
LES PENNES - LES VASTRES

**De 17h à 19h :** Marion et Samuel vous font découvrir leur exploitation. Visite de la fromagerie, traite à la main et dégustation. 7€/adulte. 4€/enfant. 📍 🍷

06 47 08 25 15

## LES VENDREDIS 28 OCT. ET 4 NOV.



### Balade en trottinette électrique et goûter

📍 ALT'E SENSATIONS / LA VIGNE  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

**Dès 14h :** Balade d'une heure en trottinette électrique tout terrain, accompagnée par Alt'e Sensations avec goûter : crêpes à la crème de marron et jus de fruit local. Dès 12 ans. 3 créneaux horaires possibles : 14h, 15h ou 16h. Pour les - de 15 ans : 24€/enfant et 28€/adulte. 📍 🍷

04 71 59 71 56

### Chez Cœur d'Artichaut

📍 BOUTIQUE CŒUR D'ARTICHAUT  
22, RUE DE SAINT-AGRÈVE - TENCE

**Le 28/10 de 14h30 à 18h30 :** Dégustation de fromages locaux et de vins bio. 📍

**Le 04/11 de 14h30 à 18h30 :** Dégustation de tartinades apéritives bio et locales. 📍

09 81 95 63 70

## LES SAMEDIS 29 OCT. ET 5 NOV.

### Pleins Feux sur Plein Champ

📍 BOUTIQUE PLEIN CHAMP  
4, RUE DE LUZY - TENCE

**De 10h à 12h :** Dégustation de conserves de fruits cuits et de terrines préparées par les producteurs locaux. 📍

06 06 94 58 84





## Au jour le jour

### SAMEDI 22 OCTOBRE

#### DÉCOUVREZ «MON LAIT»

📍 GARDAILHAC - TENCE

**De 10h à 12h et de 14h à 17h :** C'est avec grand plaisir que le GAEC des Beaudors vous fera visiter son exploitation et partagera avec vous le quotidien de son métier. Ce sera aussi l'occasion pour vous de découvrir sa nouvelle marque, avec dégustation des produits : lait, beurre et raclette. **G R**

06 30 79 40 29

### DIMANCHE 23 OCTOBRE

#### Burger du terroir

📍 MAZALIBRAND - LE MAZET-SAINT-VOY

**De 10h30 à 11h30 :** Lise et Nicolas vous accueillent sur leur exploitation : GAEC Salers et Bol d'Air. Visite de la ferme aux vaches Salers et burgers du terroir sur place ou à emporter. 10€/personne. **R** 🍷

04 71 59 71 56

### LUNDI 24 OCTOBRE

#### Trottinette et goûter

📍 FUN TROTT & CO / RAMBAUT - SAINT-JEURES

**14h30 :** Balade en trottinette suivie d'un petit goûter. Dès 12 ans. 25€/personne. Règlement sur place. **R** 🍷

04 71 59 71 56

### MARDI 25 OCTOBRE

#### Visite historique et goûter gourmand

📍 SALLE DE LA GARE  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

**14h15 :** Partez à la découverte du Parcours de la Mémoire (1939-1944) avec Claire suivi d'une dégustation gourmande. 5€/personne.

**G** - de 12 ans. **R**

04 71 59 71 56

#### « La Sauvage et La Glaneuse »

📍 HALLE FERMIÈRE / LE MAZET-SAINT-VOY

**16h :** Avec « La Sauvage et La Glaneuse » venez faire un jeu familial autour des plantes pour les petits et grands. Ce moment sera suivi de dégustations de tisanes pour que l'on puisse ensemble passer un bon hiver. **G R** 🍷

04 71 59 71 56 / 04 71 65 07 32

### MERCREDI 26 OCTOBRE

#### Balade gourmande

📍 DÉPART AUBERGE DU SOLEIL  
LE MAZET-SAINT-VOY

**9h30 :** Avec le club de Rando du Haut-Lignon, balade à la journée ou demi-journée, déjeuner au restaurant l'Auberge du Soleil. Matin : 9,1 km. Après-midi : 8km. 19€/personne (voir menu page 11). **R** avant le 19/10.

04 71 59 71 56





## C'est la Fête avec les crêpes !

📍 HALLE FERMIÈRE / LE MAZET-SAINT-VOY

**15h30** : Venez goûter les gaufres et les crêpes maison de Cyrille des Douceurs du Lignon accompagnées de pâte à tartiner et de confitures de la Halle Fermière. 🍷

04 71 65 07 32

## Coucher de soleil gourmand

📍 DÉPART HALLE FERMIÈRE  
LE MAZET-SAINT-VOY

**De 17h30 à 19h30** : Randonnée semi-nocturne accompagnée par Guide Nature Randonnée jusqu'au Pic du Lizieux, avec dégustation au sommet. Lampe frontale indispensable. Dès 8 ans. 10€/personne.

🍷 - de 12 ans. 🍷

04 71 59 71 56

## VENREDI 28 OCTOBRE

### Rando-quad et casse-croûte

📍 QUAD 3D / MOÏSE - FREYCENET - SAINT-JEURES

**De 10h à 12h** : Partez randonner en quad avec Hervé, guide expérimenté, jusqu'au Moulin du Pont du Fraysse (visite). Un casse-croûte en plein air clôturera cette matinée. 100 €/quad (1 adulte + 1 pers - de 18 ans). Supplément de 20 €/passager majeur. À partir de 6 ans. Règlement sur place. 🍷

04 71 59 71 56

### Crochet, tricot et douceurs

📍 INSIEME / RUE D'ANNONAY - TENCE

**De 15h30 à 17h00** : En compagnie de Claudia un atelier crochet et tricot vous est proposé avec une dégustation de thé du monde et de sucreries italiennes. 4€/personne.

🍷 - de 5 ans. 🍷

04 71 59 71 56

## SAMEDI 29 OCTOBRE

### Goûter paysan à la Ferme Fortifiée du Mazel

📍 CHÂTEAU DU MAZEL - TENCE

**15h** : Venez visiter la réhabilitation d'une seigneurie datant du XIII<sup>ème</sup> 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. 5€/personne. 🍷 - de 4 ans. 🍷 🍷

06 20 17 01 57

### La mémoire Familiale à travers la cuisine

📍 MAISON DES BRETCHS  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

**17h** : Rencontre avec Zazie Tavitian, autrice du podcast et de la bande dessinée « À la recherche de Jeanne ». La journaliste évoquera la découverte d'un livre tenu par son arrière-grand-mère. Dans la famille tout le monde sait qui est Jeanne mais personne n'en parle, elle a été déportée à Sobibor. Proposé par le Lieu de Mémoire. 🍷 🍷

04 71 56 56 65

### Musique et terroir

📍 SALLE DU CALIBERT - LE MAZET-SAINT-VOY

**20h** : Concert « Portamento », dans le cadre du Festival Jubilons. Since Charles, chanteur et musicien electro pop vous propose de découvrir ses chansons dans un format inédit (guitare, piano, voix...). Suivi d'une dégustation de produits locaux et de bière artisanale (boisson en supp.). Plein tarif : 15 €. Tarif réduit : 10 €. Pass région : 5 €. Pass culture : gratuit. 🍷

04 71 59 71 56

## MARDI 1<sup>ER</sup> NOVEMBRE



### Gourmandise en verre Fusionné

📍 7, CHEMIN DE BLANC - TENCE

**De 10h30 à 12h :** Atelier vitrail sur le thème de la gourmandise avec du verre coloré. Le lendemain, vous emporterez votre création après une cuisson à 800°C. Dès 12€/personne, selon le support choisi. **R** 🍷

04 71 59 71 56

## MERCREDI 2 NOVEMBRE

### Journée vitrail et repas

📍 7, CHEMIN DE BLANC - TENCE

**De 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h :** Stage d'une journée. Elisabeth Cuffel vous accompagnera dans les différentes étapes de création de vitrail. Vous repartirez avec, à la fin de la journée. Possibilité de déjeuner sur place, 12€/personne, sur inscription. 150€ la journée. **R**

04 71 59 71 56

### Traite des ânesses

📍 LA SAVONNERIE DU VELAY  
LE MASCOURTET - TENCE

**De 10h à 12h :** À la découverte des ânesses, démonstration de la traite suivie d'une petite dégustation. Vente de savons sur place. 5€/adulte, 3,50€/enfant. **R** 🍷

06 37 91 03 15



### Chez le confiseur !

📍 LE CONFISEUR DE CHEYNE  
LE CHAMBON-SUR-LIGNON

**De 15h à 15h30 :** Découverte de l'atelier et dégustation de guimauves et chocolats. **G** 🍷

04 71 65 89 64

## JEUDI 3 NOVEMBRE

### Lectures gourmandes

📍 MÉDIATHÈQUE DU MAZET-SAINT-VOY

**16h30 :** Des lectrices du réseau Pays-Lecture vous proposent de les accompagner pendant une petite heure à l'écoute de romans, poésies, BD et autres textes autour de la nourriture, le tout entrecoupé de petits encas. Pour tout public dès 10 ans. **G** **R** 🍷

04 71 59 71 56

6

## Le boudin sous toutes ses formes

📍 L'AUBERGE DU SOLEIL  
2, ROUTE DE FAY - LE MAZET-SAINT-VOY

**Dès 17h30 :** Venez découvrir le boudin : salé, sucré, en beignet, blanc, noir antillais... Une aventure culinaire vous attend. 3€/adulte.

**G** - de 10 ans. **R**

04 71 65 00 51

## VENDREDI 4 NOVEMBRE

### On va voir les vaches ?

📍 BLANC - TENCE

**15h30 :** 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. 3€/personne, **G** - de 3 ans. **R** 🍷

04 71 59 71 56

### Blonde ou brune ?

📍 BRASSERIE MAZESTÉ / 2 CHEMIN DE LA  
VAYSSE - LE MAZET-SAINT-VOY

**15h30 :** Visite de la brasserie Mazesté avec Mike et Matthieu, suivie d'une dégustation de bières artisanales et locales. **G** **R**

06 87 68 25 38

## SAMEDI 5 NOVEMBRE

### Spiritueux et bières

📍 CAVE LA SÉRIGOULE  
19, RUE DES ÉCURIES - TENCE

**18h :** Dégustation de spiritueux et bières de la Vertueuse. Accompagnée par Bernard Bialas, caviste. **G**

06 81 73 74 99



# 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 !





43400 Le Chambon/Lignon

## LA MAISON DU CHAMBON

📍 2 route de Saint-Agrève

04 71 59 70 05 **R**



43190 Tence

## HÔTEL RESTAURANT DE LA POSTE

📍 12 rue de Saint-Agrève

04 71 56 39 25 **R**



43200 Saint-Jeures

## L'ARCHOU

📍 Freycenet

04 71 59 60 62 **R**



Œuf meurette,  
pain grillé frotté à  
l'ail, chips de lard et  
champignons

Poitrine de cochon,  
rattes sautées à l'ail et  
fondue de chou rouge

Crème brûlée aromatisée  
à la verveine

### Tarifs

**Menu : 27€**

Servi du 22/10 au 06/11

👶 **Menu enfant : 12€**

### Ouverture

**Service soir :** les jeudis,  
vendredis et samedis

**Service midi :** dimanche

Petite mise en bouche

Salade cochonne (avec  
caillette, filet mignon  
de porc, et cromesquis  
de boudin au noix)

Porcelet farci du GAEC  
des Beaudors de Tence et  
sa garniture de légumes

Chariot de fromages de  
nos régions et d'ailleurs

Chariot de pâtisserie  
maison

### Tarifs

**Menu : 27€**

Servi du 22/10 au 06/11

👶 **Menu enfant : 10€**  
(-10 ans)

Tomate saucisson **ou**  
Terrine de campagne

Godiveau de Pays **ou**  
escalope de volaille Pané

Fromage **ou** dessert

### Ouverture

**Service midi et soir :** du  
mardi midi au dimanche  
midi

**23/10**

Salade frisée  
Fricassée de cochon  
Salade d'orange et  
pruneau

**25/10**

Charcuterie de pays  
Echine de porc,  
sauce chimichuri  
Panna cotta fruits rouges

**27/10**

Salade lardons et fromage  
fumé au bacon  
Carré de cochon confit et  
pommes de terre rôties  
Tourte glacée aux  
pommes

**02/11**

Terrine de sanglier  
Aligot, saucisse  
Crème caramel

**03/11**

Tête roulée  
Plat au four, caillette  
Douceurs  
pommes-marrons

### Tarifs

**Menu : 18€**

sauf le 23/10 à 19€

👶 **Menu enfant : 8€**

Saucisse, frites et boisson

### Ouverture

**Service midi :** du mardi au  
vendredi et dimanche





43400 Le Chambon/Lignon

## LA TABLE DU GOLF

📍 La Pierre de Lune

04 71 59 23 17 **R**



43400 Le Chambon/Lignon

## LA TABLE DES 2L

📍 4 place du Marché

04 71 58 40 86 **R**



43400 Le Chambon/Lignon

## LA MANDARINE

📍 2 route de Tence

04 71 59 79 40 **R**



### « Journée d'automne et envie de cochonnaille »

Terrine de cochon aux champignons de nos bois

Côte de cochon Duroc de Batallé confite et légumes de saison

Moelleux à la châtaigne glace vanille

### Tarifs

**Menu :** Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19€  
Entrée + Plat + Dessert : 24€

### Ouverture

**Service midi :**  
les 26/10, 27/10, 31/10 et 01/11

Rillettes de porc maison accompagnés de sa petite salade

Cochon braisé à l'asiatique et polenta aux champignons

Tiramisu aux marrons

### Tarifs

**Menu :** 29€

Servi du 22/10 au 06/11

👤 **Menu enfant :** 11€

### Ouverture

**Service midi et soir :**  
les lundis, jeudis, vendredis et dimanches

Tout est local, frais, maison et de saison toute l'année !

Salade de lentilles et sa jambonnette

Mignon de porc cuisson basse température, sauce champignons des bois (ou sauce fourme) et gratin dauphinois

Dôme coulant au chocolat, coulis de framboise

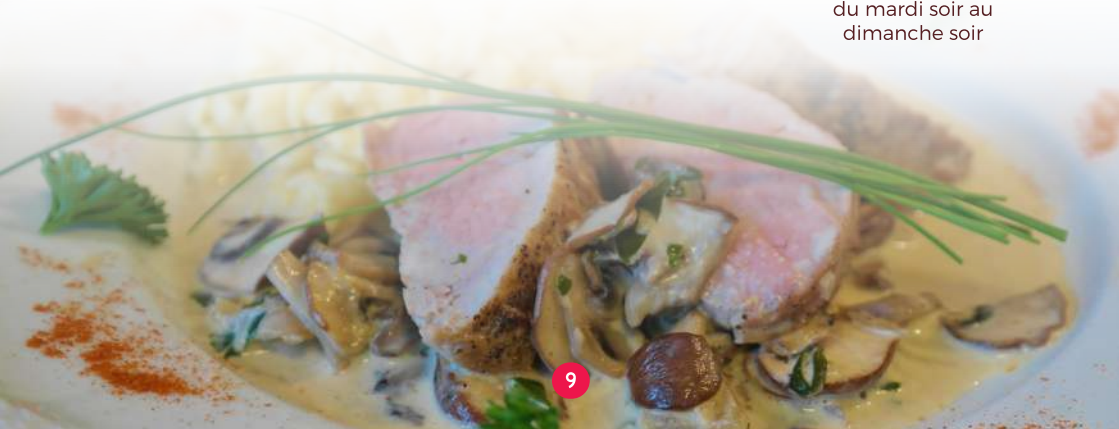
### Tarifs

**Menu :** 24€

Servi du 22/10 au 06/11

### Ouverture

**Service :**  
du mardi soir au dimanche soir





43400 Le Chambon/Lignon

## Ô X VINS

📍 5 square Carrefour

04 63 75 00 09 **R**

### «Le Cochon sous toutes ses coutures»

Minestrone de porc aux champignons

Caillette au Vin Jaune

Pied de Porc pané sauce gribiche

Pluma de Porc Ibérique crème de maïs et panisse

Joue de Porc confite, sauce vinaigre de calamansi et crique

Panacotta réglisse et couenne de lard soufflée

Mille-Feuille bacon, chocolat

Café et sa mignardise couniamane

### Tarifs

Menu : 35 €



Menu enfant : 12€

Sirop + assortiment de charcuterie + coquillettes au cervelas + mousse au chocolat

### Ouverture

Service midi et soir : les 23/10, 30/10 et 06/11

Service soir : les 22/10, 28/10, 29/10, 04/11 et 05/11



43400 Le Chambon/Lignon

## LA TRIFOLA

📍 4 route de Tence

04 71 59 77 20 **R**

Assiette de Salaison de Fay-sur-Lignon

Joue de porc et sa purée de pois cassés

Tartelette de fruits de saison

### Tarifs

Menu : 25€

Servi du 22/10 au 29/10

### Ouverture

Service midi et soir : du 22/10 au 29/10



43190 Tence

## LE THYMALLUS

📍 50 route de Saint-Agrève

04 71 59 89 08 **R**

Velouté de champignons, crumble lardons et œuf bio de Chenereilles

Poitrine de pays confite aux épices douces et laquée au miel bio des ruchers du Lignon, raisins beurre, sauce vin rouge et purée de cucurbitacées

Assiette fromages secs 100 % made in Tence Brebis de JR Charreyre Chèvre de C.Grangeon Vache de Vach'Mont Bio

ou

Faiselle de la ferme La Galoche à Mendigoule

Dessert au choix à la carte

### Tarifs

Menu : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : 32€, Entrée + Plat + Fromage et Dessert : 35€

### Ouverture

Service :

Vendredi soir  
Samedi midi et soir  
Dimanche midi et soir  
Pour les lundis, jeudis et vendredis midi  
Sur réservation



43190 Tence

### L'OURS MAÇON

2048, route de  
Crouzilhac - Le Mazel

04 71 65 49 99 **R**



« Comme un poisson  
dans l'eau » (soupe au  
bouillon de poisson) **ou**

« Le coup du lapin »  
(terrine de lapin bardée  
de lard) **ou**

« Un froid de canard »  
(terrine de foie gras  
maison, supp 3€)

« Muet comme une  
truite » (filet de truite en  
crêpinette)

**ou**

« Copain comme cochon »  
(pièce de cochon)

**ou**

« Doux comme un  
agneau »  
(agneau de pays, supp 3€)

« Cochonneries sucrées  
de l'Ours » (assortiment  
de desserts maisons)

### Tarifs

**Menu :** Entrée + Plat **ou**  
Plat + Dessert : 24€

Entrée + Plat + Fromage  
**ou** Dessert : 27€

Entrée + Plat + Fromage +  
Dessert : 30€

Servi du 22/10 au 06/11

**Menu ourson (-13ans) :**  
12,50€. Terrine de Lapin  
+ Pièce de cochon  
sélectionnée + Petite glace

### Ouverture

**Service midi et soir :**  
du mardi au samedi et  
dimanche midi



43400 Le Chambon/Lignon

### AU BORD DU LIGNON

31 Route du Mazet

09 80 68 32 23 **R**

« Le cochon et son pote  
iront dans la marre »

Velouté de Potiron, crème  
et brisure de châtaigne,  
chips de Lard

« Le cochon dans le  
Jacuzzi »

Cocotte de porc mijoté à  
la bière (champignons et  
carottes) et ses pommes  
de terre rissolées au  
saindoux, salade

« Dessert cochon :  
dessert aux marrons »

Mœlleux à la châtaigne,  
Glace aux marrons,  
chantilly et éclat de  
châtaignes

### Tarifs

**Menu :**

Entrée + Plat  
**ou** Plat + Dessert : 21€  
Entrée + Plat + Dessert :  
24€

Accord Mets et vins  
**ou** bière

Servi du 22/10 au 06/11

### Ouverture

**Service :**  
tous les midis sauf le jeudi



43520 Le Mazet-S'-Voy

### L'AUBERGE DU SOLEIL

2 route de Fay

04 71 65 00 51 **R**

Beignet de boudin et  
sa salade de mesclun à  
l'huile de sésame

**ou**

Pâté de tête avec sa  
brioche aux gratons

Le cochon de la tête à la  
queue avec son chou  
encroûté

Assortiment  
de fromages régionaux

Allumettes aux châtaignes  
et ses fruits d'automne

### Tarifs

**Menu :** 19€

Servi du 22/10 au 06/11 sur  
réserve uniquement

**Menu enfant :** 9,50€

### Ouverture

**Service midi :**  
tous les jours

**Service soir :**  
vendredi et samedi

# Infos PRATIQUES

OFFICE DE TOURISME DU HAUT-LIGNON

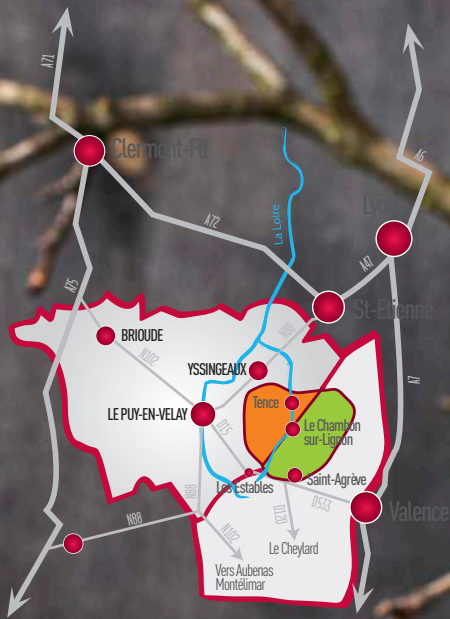
[www.ot-hautlignon.com](http://www.ot-hautlignon.com)

04 71 59 71 56



• 2, route de Tence  
43400 Le Chambon-sur-Lignon  
[lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com](mailto:lechambonsurlignon@ot-hautlignon.com)

• 32, grande rue  
43190 Tence  
[tence@ot-hautlignon.com](mailto:tence@ot-hautlignon.com)



Conception / création : [www.office-tourisme-haut-lignon.com](http://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, Adobe Stock,  
FreePik, FlatIcon, Pixabay,  
partenaires de l'OTHL.



Retrouvez-nous sur  
[www.semainedegourmande.fr](http://www.semainedegourmande.fr)