



Auvergne-Rhône-Alpes, la région des grands espaces et des amoureux de nature, mais aussi celle des gastronomes et des épicuriens. Forte de ses 77 produits en Appellation d'Origine Protégée et de ses 59 Indications Géographiques Protégées, elle invite à des expériences touristiques et gourmandes exceptionnelles, le temps de week-ends délicieux. Entre vignobles, producteurs passionnés, grandes et petites tables, marchés du terroir et produits de saison, bienvenue chez nous !

PROMENADES GOURMANDES

EN AUVERGNE
RHONE-ALPES



PHOTO PRINCIPALE : © M. COUARD - BESTJOBERS
VIGNETTES : © M. NEVOUX, E. BRETEAU



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

TERROIRS D'ENVIES



© CVB



© M. MONNERET



© L. ORIOU



© E. FROSSARD

LA BRESSE, FOLLEMENT GOURMANDE

— **DIFFICILE DE NE PAS SUCCOMBER** à ce petit grain de folie qui insuffle au département de l'Ain et à ses habitants leur supplément d'âme. En moins d'une heure, chez les éleveurs Christophe Vuillot et Nathalie Lanaro, vous deviendrez incollable sur cette volaille de Bresse que les tables de la planète entière s'arrachent. Seul gallinacé AOP au monde, elle doit sa qualité à l'excellence de son élevage et se déguste de mille et une manières à la brasserie Le Français de Bourg-en-Bresse. Plutôt bec sucré ? Faites escale chez le très gastronome Stéphane Gilbert (établissement Monet) où les chocolats se déguisent en Bleu de Bresse. Envie de fantaisie et de passion, direction La Cuverie de Revonnas, royaume d'Aurélien Beyeklian. Ce grand voyageur revenu récemment à sa terre natale y élabore des vins conviviaux et généreux.

— **OÙ DORMIR ?** À l'hôtel de charme, Le Griffon d'Or... mais après avoir réservé votre table au Scratch, le restaurant d'Andréas Baher, étoile verte au guide Michelin.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** La distillerie Al Kapone du village de Bohas-Meyriat-Rignat. Chez ce créateur de spiritueux gastronomiques en agriculture biologique, chaque intervention est confectionnée maison : macération, fermentation, distillation et mise en bouteilles...

Toutes les infos sur bourgenbressedestinations.fr

DES SUCS À ARPENTER... ET DEGUSTER !

— **EN HAUTE-LOIRE, LES SUCS** RESULTENT D'UN PASSE VOLCANIQUE ancien et marquent le paysage par leur surprenante forme géologique, jaillissant de terre comme des taupinières géantes. Une escapade au Pays des Sucs commence forcément le jeudi matin par le marché d'Yssingeaux ! Labellisé Marché de France, il rassemble près de 300 exposants en période estivale et regorge de spécialités régionales, comme la lentille verte du Puy-en-Velay ou le fromage aux artisans. Puis direction La Vertueuse ! Ici, la visite débute dans les champs de verveine, avant d'entrer dans l'atelier où sont produites les liqueurs et bières artisanales. L'avantage d'un long week-end est qu'il vous reste trois grandes journées pour profiter de la région. Immanquable : un pique-nique sur les bords du lac de Lavalette, puis une pause découverte à la Ferme du Brin d'Auvergne, spécialiste es-mozzarella par le truchement de Thierry Mounier, propriétaire d'un beau cheptel de bufflonnes et de vaches. Eloge de la lenteur pour finir aux côtés d'Eric Frossard, héliculteur passionné et propriétaire de L'Escargot d'Yssi, au Neyrial. Il vous contera par le menu la vie des gastéropodes !

— **OÙ SEJOURNER ?** Posez vos valises aux Freystisses, dans une roulotte ou un wagon, avec une belle vue sur les Sucs, puis offrez-vous un repas gourmand au restaurant Le Julipinois, à Saint-Julien-du-Pinet, Toque d'Auvergne 2023.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** En route pour Araules, où Laura, de la boutique Les Surprises d'Elise, vous accueillera dans son atelier de préparation de fruits et de boissons aromatisées, sirops ou jus de fruits, uniquement en chaudron en cuivre.

Toutes les infos sur myhauteloire.fr



© M. MONNERET



© M. MONNERET



© M. MONNERET



© LES FREYSTISSES



© R. MICHELAS



© LES SURPRISES D'ELISE



© C. MARTELET.



© F. SCALU / BUGEY SUD GRAND COLOMBIER

© D. GILLET / ANTOURISME

LE BUGEY, L'ÉCHAPPEE NATURE

— GRAND COLOMBIER, PLATEAU DU RETORD, MARAIS DE LAVOURS, LACS ET CASCADES, MASSIF DU FIERLOZ ET FORÊT DE ROTHONNE confèrent au Bugey une réputation qui dépasse largement ses propres frontières. L'on ne saurait d'ailleurs faire l'impasse sur l'un ou l'autre de ses grands espaces, mais ce petit bout de l'Ain réserve bien d'autres surprises. À Vongnes, un village fleuri typique du Bugey, le Caveau Bugiste est l'œuvre de six familles du pays, amatrices de vins de qualité - pour certains multimédaillés au salon de l'agriculture de Paris - et animatrices de deux musées dédiés aux objets et au travail de la vigne. Une autre histoire de famille est celle des Demoiselles du Plateau, une herboristerie qui propose des ateliers en lien avec le bien-être ou l'utilisation des plantes, ainsi que des sorties botaniques et des ateliers créatifs. À proximité, et presque 1 000 mètres d'altitude, la Ferme de Neufontaine produit des fruits et plantes pour ses confitures, coulis, délices, gelées, sirops, miel et autres tisanes. Des bijoux à déguster sur place ou à emporter !

— **OÙ DEJEUNER ?** À l'Auberge de Contrevoz, ancienne ferme de la région entièrement rénovée, le maître-restaurateur, Franck Pellicioli, propose une cuisine travaillée exclusivement avec des produits frais et locaux.

— **UNE DERNIÈRE PÉPITE ?** Laissez-vous tenter par les 1,5 km du sentier sur pilotis du marais de Lavours, constitué d'une réserve naturelle de 500 hectares de prairie humide, et par la Maison du Marais dédiés à la faune, la flore et le patrimoine local.

Toutes les infos sur bugeysud-tourisme.fr



© H. DERUS

AUX CONFINS DE TERRA VOLCANA

— C'EST ICI, DANS LES ENVIRONS DE VOLVIC, mondialement connue pour sa pierre volcanique et son eau minérale, que vous succomberez aux charmes de cette terre auvergnate à nulle autre pareille. À Châteaugay, la cave Héritage Volcanic propose une expérience immersive originale dans les vignobles des volcans : balades en trottinette électrique au cœur des vignes, dégustations agrémentées de planches de charcuterie et de fromages, cours d'œnologie en présence du maître de chai... Prolongez la découverte à la Ferme des Cormier, où Julien Cormier élève en bio un cheptel de race Aubrac et vient d'installer un espace de petite restauration. Offrez-vous aussi un marché : celui de Riom, le samedi matin, imposant et réputé pour sa sélection de fromages, charcuteries, bières artisanales, ou celui de Maringues le lundi matin, l'un des plus typiques d'Auvergne, dont la place aux volailles sert toujours de baromètre de prix à l'échelle de la région. Ici, et nulle part ailleurs, figure les « maringuois », ces gaperons fermiers à l'ail frais d'Espirat et au lait des vaches des fermes locales.

— **OÙ LOGER AVEC DES ENFANTS ?** Testez le Volvic Organic Resort, composé de 8 écolodges comprenant 2 chambres, 1 salon, 1 kitchenette équipée et 1 terrasse.

— **UNE DERNIÈRE PÉPITE ?** Les Vinzelles, à Volvic, où Margaux Lapendry et Béatrice Chatron, le duo de cheffes, établissent la carte en fonction du jardin et de la production des fermes alentours.

Toutes les infos sur terravolcana.com



© HÉRITAGE VOLCANIC



© J. WAY

© J. WAY



© M. HÉROLD



À BICYCLETTE...



DOLCE VIA, DOLCE VITA !

— PEUT-ON RÊVER D'UN NOM PLUS ÉVOCATEUR !

Désormais, l'Ardèche du centre se fait connaître sous le patronyme d'Ardèche Buissonnière et y gagne en pouvoir de séduction. Trait d'union entre le Massif Central et la vallée du Rhône, où se jettent ses deux joyaux aquatiques, l'Ouvèze et l'Éyrieux, elle joue avec les reliefs et les panoramas, tout au long de voies douces que l'on parcourt à vélo. La plus célèbre d'entre elles, la Dolce Via, découvre ses 90 km à partir de la Voulte-sur-Rhône et du village des Ollières-sur-Eyrieux où plusieurs possibilités de location de deux-roues sont proposées. Outre les paysages de la belle vallée de l'Éyrieux, cette douce via est une gourmande. Goûtez la cuisine soignée servie par le restaurant Le Touristique à Saint Fortunat-sur-Eyrieux ; testez les croque-monsieur, citronnades fraîches et autres douceurs de Guingette et Bicyclette ; ne ratez pas le salon glacier du Moulinon où les sorbets bio de la maison Terre Adélice dévoilent leur histoire et leurs 140 parfums. Et aussi : octroyez-vous une pause au village de caractère de Chalencou, visitez l'exploitation de Frédéric Patoz, qui fait vivre de vieilles terrasses agricoles sur les hauteurs de Chalencou et pratique la vente directe au sein de sa Ronde d'Echamps ; flânez sur le marché du samedi de Saint-Sauveur de Montagut...

— **OÙ DORMIR ?** Au Pass'Éyrieux, un ancien relais-diligence aménagé en chambres d'hôtes, dont les confitures maison sont à se damner.

— **UNE DERNIÈRE PÉPITE ?** Un Fin Gras du Mézenc au restaurant Les Marronniers de Saint-Sauveur-de-Montagut. Cette viande saisonnière AOP se consomme de février à juin. Réputée pour sa qualité exceptionnelle, elle est exclusivement produite dans le massif du Mézenc.

Toutes les infos sur ardeche-buissonniere.fr

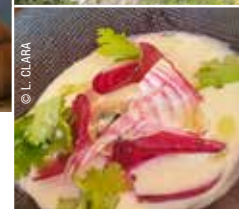
SANS ENTRAVE EN ARDECHE HERMITAGE

— **LE CONCEPT ?** LAISSER SA VOITURE AU GARAGE le temps d'un week-end bien organisé. D'abord le train jusqu'à Valence, où un vélo vous attend, puis tour de chauffe de deux heures sur la ViaRhôna pour rejoindre la péniche Monique Bed & Bicycle, amarrée au port de Tournon-sur-Rhône. Une fois les jambes reposées, vous flânerez dans les rues pavées de la ville, à la découverte de son histoire, ses monuments, le jardin d'Eden, ses boutiques d'artisans d'art... Et si le cœur vous en dit, vous irez déguster quelques appellations prestigieuses chez Romane Vallon, de l'atelier Haut les grappes. Le lendemain, embarquez à bord du Mastrou, le train à vapeur historique de la vallée du Doux, rivière qu'il remonte sur 28 kilomètres en franchissant ponts, viaducs et tunnels. Pour terminer ? Une visite du château-musée de Tournon, exceptionnel lieu de mémoire. Son architecture à la fois médiévale, défensive et d'avant-garde, ainsi que ses salles à remonter le temps, en font l'un des plus beaux châteaux d'Ardèche.

— **OÙ SE DÉTENDRE ?** À la Maison M.Chapoutier, qui propose aussi bien une visite-dégustative de son caveau que des balades en vélo électrique dans ses vignes ou une pause gourmande, bio et locale en son bistro, surnommé Marius en mémoire de l'illustre aïeul de la famille Chapoutier.

— **UNE DERNIÈRE PÉPITE ?** La Cité du Chocolat Valrhona, qui dévoile les coulisses et les secrets de cet ingrédient d'exception.

Toutes les infos sur ardeche-guide.com
et ardeche-hermitage.com



OU EN MÉHARI !



© E. BRETEAU



© S. SALIOT



© E. BRETEAU



© INSPIRATION VERCORS

SUR LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE

— LES PETITES ROUTES VALLONNÉES DU TRIÈVES SONT IDEALES POUR LES CYCLOTOURISTES ! Dans le Sud Isère, ce territoire de rocs, de villages enchâssés dans des cadres sublimes et d'eaux vives commence aux portes de Grenoble, où la ligne de bus T95, équipée de porte-vélos, vous conduira à Mens, capitale historique du Trièves, avec son grand marché hebdomadaire sous la Halle, son musée racontant la riche histoire de la région et ses boutiques d'artisanat local. Le lendemain, empruntez le chemin Via Lalley, où a séjourné Jean Giono, pour arriver à Saint-Maurice en Trièves. Au Chalet, vous dégusterez les immanquables Ravioles du Trièves, une marque labellisée. Composées d'une pâte toute simple et garnie de pommes de terre et d'oignons, ou d'épinards et d'oignons, elles cuisent dans un bouillon de lard et s'apprécient avec un peu de fromage râpé. Sur le chemin du retour, à Clelles, achetez-en Chez Julie et visitez la laiterie du mont Aiguille, une fromagerie indépendante qui propose une belle variété de fromages locaux.

— **OÙ DORMIR ?** Dans une yourte à La Poulânerie. Cette exploitation en agriculture biologique produit du vin bio et pratique la vente à la ferme. Possibilité de se baigner dans le torrent voisin.

— **UNE DERNIERE PÉPITE ?** Parcourez, avant de partir, le livret de la Route des savoir-faire du Trièves. Il regroupe plus de 40 lieux : artisans d'art, fermes, sites culturels...

Toutes les infos sur trieves-vercors.fr et inspiration-vercors.com

ET POURQUOI PAS UNE MEHARI !

DECouvrez LES VIGNOBLES DES CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES ET LA DRÔME PROVENÇALE EN MEHARI ELECTRIQUE. Point d'accueil de votre aventure : le Camp de base de Chemins à Montélimar, à 10 mn à pied de la gare. Une fois familiarisé avec votre célèbre monture, prenez la direction de Suze-la-Rousse, réputée pour son Université du Vin et ses nombreux vignobles à visiter. Un bon plan en chemin ? Le musée d'Eyguebelle à Valaurie, qui élabore avec passion sirops et spiritueux authentiques pour les amateurs exigeants. À Saint-Restitut, prenez le temps de déambuler dans les ruelles et d'admirer, à l'extérieur des remparts, la chapelle du Saint-Sépulcre. Le lendemain, pointez le cap sur le village médiéval de La Garde-Adhémar, perché sur son éperon calcaire et offrant un point de vue remarquable sur les monts du Vivarais. Un peu plus loin, au domaine Piallat de Montbrison-sur-Lez, Laure et Philippe accueillent leurs hôtes au cœur de champs de lavande pour une dégustation de vins rouge, blanc, rosé et d'huiles d'olive. En apothéose pour votre dernier jour, succombez à un pique-nique dans un vignoble de Grignan, sur une nappe à carreaux rouges. Au menu : des produits goûteux et un verre de vin fruité.

— **OÙ DORT-ON ?** Dans l'un des hôtels ou maisons d'hôtes situés à proximité du château médiéval de Suze-la-Rousse, impressionnante forteresse avec cour d'honneur Renaissance, décors raffinés et parc boisé.

— **UNE DERNIERE PÉPITE ?** La visite concoctée par L'Essentiel de lavande à La Bégude-de-Mazenc : test sensoriel autour du lavandin, parcours culturel de ces plantes, leur coupe et leur distillation.

Toutes les infos sur chemins.voyage



© S. SALIOT



© S. SALIOT

© OFFICE DE TOURISME DU TRIÈVES

WEEK-ENDS À THÈME



VITICOLE DANS LE BEAUJOLAIS

— NICHE ENTRE MÂCON ET LYON, AVEC POUR TRAIT D'UNION LA SAÔNE, LE BEAUJOLAIS EST LA DESTINATION IDEALE pour les épicuriens en recherche de week-ends gourmands et authentiques. L'escapade débute à Beaujeu par les visites de l'Huilerie Beaujolaise, dont les huiles vierges sont prisées par les chefs du monde entier, puis de la Maison du terroir beaujolais. On prend ensuite de la hauteur, à la table bistronomique Ema Restaurant, perchée à quelque 750 mètres d'altitude, puis on s'offre une promenade digestive à la Miellerie du Fût d'Avenas. Le lendemain, en descendant vers Villefranche-sur-Saône, arrêtez-vous au marché couvert et à la table Le Bistronome pour déguster un filet de bœuf charolais poêlé au beurre de Bresse. Un détour par l'atelier Accord vins et fromages au château de Champ-Renard sublimerait ce délicieux voyage, dont la prochaine halte sera le village de Vaux-en-Beaujolais, source d'inspiration de l'écrivain Gabriel Chevallier pour son roman Clochemerle. Et encore, une balade oenoelectrique, organisée par la cave coopérative Agamy, vous emmènera en VTT électrique dans les vignes des villages des pierres dorées.

— **OÙ DORMIR ?** Dans l'une des cabanes perchées, accessibles par des ponts de singe, du Domaine d'Archambaud.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** Après une visite-dégustation, le domaine du Château de Montmelas invite à un pique-nique composé de produits du terroir, d'une bouteille de vin et d'un jus de fruits.

Toutes les infos sur destination-beaujolais.com

CITY-BREAK À VIENNE ET SES VIGNOBLES

— SUR LA RIVE GAUCHE DU RHÔNE EN ISERE, FACE AU PILAT, LA VILLE DE VIENNE, CAPITALE DE LA GAULE ROMAINE, a traversé les siècles en laissant apparents, dans ses ruelles et sur ses places, les indices de ses 2 500 ans d'histoires exceptionnelles. Le théâtre antique romain, le Temple de Livie, la Cathédrale Saint-Maurice ou encore le site archéologique de Saint-Romain-en-Gal côtoient aujourd'hui des métiers de bouche. Dégustez les rochers et orangettes de la chocolaterie Mr. Coco, les ganaches et pralinés de Panel ou encore, dans un autre genre, la viande maturée et les produits tripiers de la maison Avenel. Le samedi, passage obligé au Grand marché, l'un des plus grands de France avec ses 6 km de linéaire et ses 400 forains, avant de mettre le cap sur Condrieu pour une excursion à vélo, signée Wine and Ride, au cœur du célèbre vignoble des appellations Condrieu, Côte-Rôtie et Saint-Joseph. De retour à Vienne, dînez au restaurant l'Alquimia, niché à l'ombre de l'église Saint-André-le-Bas. Son chef, Horacio Zarate, propose une cuisine gastronomique fusion, à mi-chemin entre la France et le Paraguay. Le dernier jour, faites un détour chez les vignerons locaux du domaine Deboissey et de la cave Yves Cuilleron.

— **OÙ REPRENDRE DES FORCES ?** À l'hôtel Pyramide après avoir dîné au PH3, le bistrot de ce célèbre établissement, et pris un verre au Blue Pearl, le nouveau bar à cocktails des lieux.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** Excursion au cœur du Pilat, dans le charmant village de Longes, chez Philippe Bruneton, meilleur confiturier de France.

Toutes les infos sur vienna-condrieu.com





© ADELINE938 - INSPIRATION VERCORS



© B. CLAUSSIN PAR INSPIRATION VERCORS

© LA BELLE NOIX

AUTOUR DE LA NOIX EN ISERE

— CONNUE COMME LA CAPITALE MONDIALE DE LA NOIX, la ville de Vinay célèbre ce premier fruit de l'histoire à obtenir, en 1938, une appellation d'origine contrôlée au sein du Grand Séchoir. Une plongée dans l'histoire du territoire et des hommes qui ont fait la renommée de cet oléagineux qui s'accompagne, depuis cette année, d'un escape game autour de La légende des noix d'or. Soyez prêt à percer ce mystère et à mettre la main sur un trésor inestimable. L'immersion se poursuit avec une pause à l'auberge L'Orée des Chambaran à Chasselay puis la découverte de La Belle noix, une exploitation nucicole de 35 hectares à Saint-Hilaire-du-Rosier. Au pied du Vercors, Dorothée et Ludovic expliquent la récolte et le séchage des noix, ainsi que la production de pâtes à tartiner, de biscuits ou de tartinades salées. Le lendemain, située sur les coteaux de la commune de Chatte, la Ferme du Grand Bois dévoile sa grande diversité d'animaux, son verger et son potager. Après ce bol de nature et de plein air, un filet de truite ou pied de cochon de veau vous attend au restaurant Au Roman du Vercors à Beauvoir-en-Royans, une façon gourmande d'achever ce périple.

— **OU DORMIR ?** Dans l'une des chambres de La Suite Cocon, située au premier étage d'une ancienne fabrique de Soie inscrite à l'inventaire des Monuments historiques.

— **UNE AUTRE PEPITE ?** La balsamerie La Clandestine à Izeron. Dans une ancienne ferme dauphinoise, cette vinaigrerie artisanale élabore des vinaigres bio aux fruits ainsi que des balsamiques sans arôme ajouté ni colorant.

Toutes les informations sur tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr



© B. LANDE

GOURMAND DANS LES BAUGES

— SITUÉ AU CŒUR DE SAVOIE MONT BLANC, le parc naturel régional des Bauges, labellisé Géoparc mondial par l'Unesco, se singularise par ses spectaculaires reliefs calcaires jalonnés et un terroir gourmand aux multiples saveurs. À commencer par l'incontournable tome des Bauges AOP, dont la pâte pressée non cuite est fabriquée à partir de lait de vache cru entier, uniquement des montbéliardes, abondances et tarentaises élevées au bon air des alpages. Ne passez pas à côté de l'espace muséographique de la fruitière du Val d'Aillon pour découvrir l'histoire des fromages locaux, la vie des agriculteurs et du fromager. À quelques kilomètres de là, la coopérative laitière de Lescheraines dévoile ses secrets de fabrication. Pour un accord mets et vins réussi, destination les vignobles de la Combe de Savoie. Car rien de tel qu'un Vin de Savoie, dont l'appellation fête cette année ses 50 ans, comme partenaire élégant d'une tome. Faites aussi une halte à la Maison Philippe Grisard et au Domaine de Méjeane, des viticulteurs engagés dans l'œnotourisme.

— **OU SE REPOSER ?** À Arith, dans l'un des chalets des Esseroliettes perchés sur pilotis, mais ancrés entre ciel et terre au cœur du Parc naturel régional des Bauges

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, qui rend hommage au terroir varié et à la richesse sauvage du massif des Bauges. Au menu : veau de la Chartreuse, petite lotte du lac Léman, cochon Mangalica de Savoie ...

Toutes les informations sur savoie-mont-blanc.com



© HERBIER DE LA CLAPPE



© L. PERRON



© F. DURANTET



© SAVOIE MONT BLANC C. RAHJ

WEEK-ENDS À THÈME



© MADAME OREILLE



© GAVIE LA GENROYE



© M. DUBANCHET

INSOLITE DANS LE FOREZ

— LE FOREZ EST MULTIPLE, MAJESTUEUX ET DIABLEMENT ACCUEILLANT. Il y a d'abord les gorges de la Loire, façonnées par ce fleuve-roi, terres de prédilection d'une faune et d'une flore d'une étonnante diversité. Il y a aussi les Hautes Chaumes, un vaste plateau d'altitude couvert de landes. Et encore une multitude de villages marqués par l'histoire. Si vous choisissez de vous perdre en Forez, prenez le temps de découvrir ses fromages et ses vins. D'abord chez Hervé Mons, meilleur ouvrier de France et maître es-Fourme de Montbrison, installé à Sauvain où vous pourrez plonger vos mains dans le lait et vivre une expérience unique. Ensuite au marché de Noirétable puis à la Ferme de la Merlée, pour la dégustation d'une exceptionnelle fourme fermière. Et encore au Passagran, à Boën-sur-Lignon, où Anne et Jean-Luc, les hôtes de cette maison de charme, proposent des balades dans leur vignoble en 2 CV ou en mobylette. Non loin, le château-musée des vigneronnes conte l'histoire du vin et des vigneronnes du Forez. Dégustez enfin, à Sainte-Agathe-la-Bouteresse, les cuvées en rouge, rosé et blanc de Stéphanie Guillot, unique femme vigneronne des Côtes du Forez.

— **OU REVER ?** Chez Hêtre en Forez, où vous pourrez déguster une fondue à la Fourme de Montbrison, perché dans un arbre à 7 mètres de hauteur, puis passer la nuit dans un hamac 4 étoiles.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** Au couvent de l'Hermitage, à Noirétable, partagez le repas des sœurs de la Salette et profitez du lieu tout en calme et sérénité.

Toutes les informations sur loireforez.com



© MISSCOOLPICS



© MISSCOOLPICS



© EPICERIE BAR PAMPILLE



© LA MANUFACTURE

EN FAMILLE AUTOUR DE SAINT-ETIENNE

— L'IDEE DE CE WEEK-END EN FAMILLE : sortir des sentiers battus et s'aventurer hors cadre ! À Saint-Galmier, visitez l'iconique source Badoit, faiseuse de l'une des eaux minérales les plus célèbres du monde. À deux pas, chez Escargot Baldo, découvrez l'univers fascinant de gastéropodes élevés dans des parcs semés de colza, moutarde, trèfle...

Changement de décor au château d'Andrézieux-Bouthéon, qui propose un voyage à la découverte du fleuve Loire - patrimoine, jeux, aquariums et immersion numérique - puis déjeuner au restaurant L'Orée du Château, une belle adresse à proximité. Toujours à Bouthéon, revivez l'aventure de la première ligne de chemin de fer française puis filez vers Roche-la-Molière pour une visite gourmande de la miellerie des Gorges de la Loire.

À Saint-Etienne, perdez-vous dans les Halles Mazerat-Biltoki, lieu de convivialité stéphanois par excellence. Ouvertes en 1872, elles se sont refait une beauté récemment autour d'une trentaine de commerçants et artisans : restaurants, boulangers, traiteurs, poissonniers, rôtisseurs, primeurs, fromagers, pâtisseries... Allez, enfin, déjeuner chez Pampille : d'un côté bar à vins et de l'autre épicerie fine. Ici, on évoque avec passion les produits et le travail des artisans.

— **OU SE LECHER LES BABINES ?** Aux Ateliers Weiss. Ce royaume du chocolat depuis 1882 dévoile sans façon ses multiples secrets.

— **UNE DERNIERE PEPITE ?** Un détour par la ferme de Monnichard, à Saint-Héand, une authentique exploitation de belles vaches laitières.

Toutes les informations sur saint-etienne-hors-cadre.fr et loirestory.com