

Rendez
-vous
en **Forez**



Guide des producteurs 2025

www.rendezvousenforez.com

édi- to !

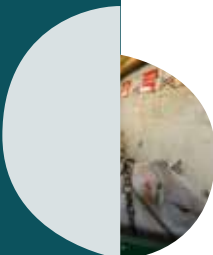
La gastronomie forézienne s'illustre autant par un terroir d'exception que par le goût des autres, de la transmission et des échanges. C'est notre manière d'être.

On se passionne pour nos produits et on met du cœur à l'ouvrage, de la terre jusqu'à l'assiette. Souvent, on se réunit pour fêter nos spécialités. La dégustation chez nous, c'est une tradition ! Allez à la rencontre de ceux qui subliment les produits du Forez, goûtez, découvrez des savoir-faire ancestraux et laissez-vous porter par des saveurs inédites !

Vous êtes producteur sur le territoire du Forez ? Vous proposez un créneau hebdomadaire de vente directe ?

Ou bien vous êtes revendeurs de produits du terroir issus du Forez ?

N'hésitez pas à nous contacter pour figurer dans ce guide.



Consommez à la source — 6

Des produits locaux à retrouver en vente directe chez nos producteurs.

Shoppez nos spécialités — 16

- LES MARCHÉS
- AOP FOURME DE MONTBRISON
- AOP VIN DES CÔTES DU FOREZ
- LES CHOCOLATIERS
- LES GOURMANDISES FOREZIENNES
- LES SPIRITUEUX
- LES BRASSERIES
- LES BOUTIQUES DU TERROIR

Festoyez en Forez — 43

Des événements et fêtes traditionnelles pour célébrer et partager toute l'année nos produits du terroir.

Rédaction • **Offices de tourisme du Forez et J'article**

Conception • **Xtreme Com**

Impression • **Xtreme Com** – 5 000 ex.

Photo de couverture • **Marché de Montrond-les-Bains - Hubert Genouilhac - Photupdesign**

Crédits photos • **Offices de tourisme Loire Forez et Forez-Est, les partenaires touristiques des offices de tourisme, iStock_000015425260, Adobe Stock Zoran Zeremski, SRG, Adobe Stock Seventyfour, Yannick Blanchon, M. Cubizolle, Rémy Viallon, Nadège Daoud, Florian Peallat, Mme Jacquet, Flavie Vial, M. Pinel, E.S.A.T Le Colombier La Blégnière, Vincent Chambon, Mario Delgado Syndicat de la Fourme, Roannais Tourisme, Vuthéara, Carnets de traverse, M. Barrier, Hubert Genouilhac - Photupdesign, Trekking et voyages, X, Evelyne Deveaux, Julien Audigier.**

Les informations de ce guide nous ont été communiquées par les prestataires touristiques du Forez et ne sont pas contractuelles.



Logo Agriculture Biologique : Pour tout ou partie de la production de l'exploitation - Label français créé par le ministère de l'Agriculture attestant qu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés bio.

FOREZ
MONTBRISON



Fourme de Montbrison

AOC 2002 PUIS AOP EN 2009

**58 PRODUCTEURS DE LAIT
3 FROMAGERIES ET
4 PRODUCTEURS FERMISERS
DANS L'AOP**

**+ DE 613,78 TONNES EN 2024
DE FOURMES PRODUITES
DONT 30 TONNES
DE FOURMES FERMISERS
41% DE FOURMES AU LAIT CRU**



Les chiffres clés du territoire



Côtes du Forez rouge et rosé

AOP DEPUIS 2020

**CÉPAGES GAMAY EXCLUSIF
150 HA DE VIGNES
SUR 17 COMMUNES**



Vins IGP Pays d'Urfé



9 médailles

**ATTRIBUÉES LORS DU
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE DES
PRODUITS 2024**

10 événements LIÉS À LA GASTRONOMIE

53 marchés



**MONTBRISON
ÉLU PLUS BEAU MARCHÉ
DE FRANCE EN 2019**

263 restaurants



1 restaurant étoilé





THIERS
CLERMONT-
FERRAND
à 23 km

ROANNE
à 43 km

ROANNE
à 38 km

ROANNE
à 26 km

AMBERT
à 25 km

AMBERT
à 25 km

HAUTES
CHAUMES

PUY-DE-DÔME

PLAINE
DU

FOREZ

MONTS

Boën-sur-
Lignon

Chalmazel-
Jeansagnière

DU

FOREZ

Champdieu

Montbrison

Sauvain

Marais

Montacher

Usson-en-Forez





Saint-Bonnet-
le-Château

HAUTS



Patrimoine

-  Châteaux
-  Villages de caractère
-  Églises remarquables classées ou inscrites
-  Musées de France
-  Musées, maisons thématiques, centres d'interprétation
-  Centres culturels de rencontre
-  Sites Clunisiens
-  Vignobles et découverte de l'AOP Côtes du Forez
-  Fourme de Montbrison AOP
-  Savoir-faire industriels et artisanaux
-  Sites patrimoniaux remarquables
-  Terre de Tisseurs
-  Petites Cités de Caractère

-  Parc naturel régional Livradois-Forez
-  Panorama
-  Sites naturels remarquables
-  Sentiers de Grandes Randonnées

Lieux utiles  Offices de Tourisme

Transports  Gares

- Zones**
-  Zone + 1000 m
 -  Zone de plaine
 -  Zone de colline / piémont / coteaux
 -  Zone viticole

A woman with blonde hair, wearing a grey long-sleeved shirt, is seen from the side, looking towards a farmers market stall. In the foreground, there are several black plastic crates filled with fresh, golden carrots with their roots still attached. An orange plastic basket is also visible in the background. The scene is set outdoors under a blue canopy, with other market stalls and people blurred in the background.

Consommez à la source

Et s'il suffisait de pénétrer les terres de nos fermiers pour consommer des produits frais, issus d'une agriculture raisonnée ? Ici, on privilégie la qualité au même titre que la proximité, aussi bien pour vos légumes, vos fruits, vos fromages, viandes et charcuteries. Des produits du quotidien à retrouver en circuit-court, directement auprès de producteurs engagés.

Consommez à la source

Arthun



Maison des étangs du Forez / Réserve de Biterne

Rillettes de carpe

2285 Route de Biterne

☎ 04 77 76 23 12

🌐 www.maisondesetangsduforez.com

Ouverture du 02 avril au 29 octobre : mercredis, vendredis et les deux premiers dimanches de chaque mois de 14h à 18h. En juillet et août : mercredis, vendredis et dimanches de 14h à 18h

Le domaine des grands prés

Viande en agriculture biologique

1054 route de Biterne

☎ 06 43 72 41 66



Vente à la ferme le 1er samedi de chaque mois de 8h à 18h

La ferme de Travorche

Porcs et volailles

791 chemin de l'Onzon

☎ 06 84 75 17 86

Vente à la ferme les vendredis de 9h à 12h et 14h30 à 19h et samedis de 8h à 12h30

Balbigny

La Ferme de Bois Charette

Légumes et produits dérivés

Bois Charette

☎ 06 59 19 88 48

Vente à la ferme du Garolet à Feurs tous les vendredis de 17h à 19h

Ferme du moulin à vent

Lapin, bœuf Aubrac, volaille plein air, cochon plein air

1340 chemin du moulin à vent

☎ 07 67 27 70 41

Casiers réfrigérés au 51 rue de Roanne (7j/7, 24h/24)

Boutique au 1 rue du huit mai du mercredi au samedi de 8h à 18h

Bellegarde-en-Forez

Gaëc Tradilim

Viande de bœuf et veau de lait sous la mère (au détail ou en caissette). Pure race limousine

890 chemin des Côtes

☎ 06 07 12 26 96

Vente à la ferme le mercredi et le samedi de 14h à 18h

Boën-sur-Lignon

Le Verger du Forez

Fruits et produits dérivés | Produits apicoles

570 rue de Saint-Sixte

☎ 04 77 24 18 65 | 06 79 49 84 80



Ouverture de la boutique le jeudi de 8h à 19h et le samedi matin de 8h à 12h

Fromagerie artisanale la Bruyère

Fromages et produits laitiers

405 chemin de Giraud - ZA Parc Giraud

☎ 04 69 34 80 67



Les lundis, mardis, jeudis, vendredis et samedis de 9h à 19h, et les mercredis de 9h à 12h30

Boisset-les-Montrond



La ferme aux trois Granges

Vente de lait et légumes

45 route du canal

☎ 06 77 22 51 22

🌐 www.lafermeauxtroisgranges.com

Vente de lait du lundi au vendredi de 18h30 à 19h.

Vente de légumes carottes, pommes de terres, potimarrons de septembre à mars le mercredi de 17h à 19h.

Boisset-Saint-Priest

La Ferme du Perrier

Légumes et produits dérivés (coulis, plats...)

viandes

384 rue du Gachet

☎ 04 77 76 37 71

Toute l'année, tous les jeudis de 17h à 18h30



La ferme du petit tracteur

Légumes et produits dérivés (soupes, purées, pesto)

1395 rue de l'Ozon - Lieu-dit Le Creux

☎ 06 65 69 95 59

Toute l'année, tous les vendredis de 16h30 à 19h



Bussy-Albieux



E.S.A.T La plume verte

Légumes, volailles, conserves et plants horticoles

586 Route du Colombier

☎ 04 77 97 75 30

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h15 à 16h15. Le mardi de 9h à 12h et de 13h15 à 15h, et jusqu'à 16h15 en juillet-août. Le samedi de 8h30 à 12h



GAEC Du boeuf aux racines

Viande veau et boeuf, légumes

566 Route du Bost - Les Beudents

☎ 06 46 80 28 78

Vente à la ferme les vendredis de 17h à 19h



Chalain-d'Uzore

Ferme des Bornes

Céréales et produits dérivés, fromages et produits laitiers, viande, lentilles...

11 chemin des Bornes

☎ 04 77 97 12 89 | 06 62 15 98 38

Ouvert les vendredis de 14h30 à 19h et les samedis de 9h à 12h et de 14h à 18h

Chalain-le-Comtal

Ferme Beauplan

Viandes et charcuteries

Beauplan

☎ 04 77 76 12 58 | 06 08 99 46 88

Ouvert le vendredi et le samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30

Chalmazel-Jeansagnière



Gaec les 2 airelles

Élevage de limousines et de poules élevées en plein air

100 Chemin de la Trabuy

☎ 06 63 39 28 21

Œufs en libre service dans notre drive fermier

La Ferme du Pontet

Viandes et charcuteries

59 Chemin du Pontet

☎ 06 14 64 95 14 | 06 64 12 68 79

Vente à la ferme les samedis de 8h à 12h

Alti Pep, pépinière d'altitude

Arbres, arbres fruitiers, petits fruits, produits apicoles

Nermond

☎ 06 31 92 58 18

🌐 www.pepiniere-altitude.com

Ouvert le vendredi de 14h à 16h30 et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h



Chambles

Au jardin de Gauth

Légumes et produits dérivés

Lieu-dit Noailleux

☎ 06 29 06 25 88

Vente à la propriété les jeudis de 16h à 20h



Champdieu

Le Jardin de Docteur persil et Mister ail

Légumes, gaspacho

1160 route de Chalain d'Uzore

☎ 06 38 40 86 56



Vente à la propriété les vendredis d'avril à octobre de 17h à 19h et en novembre et décembre les vendredis de 16h à 18h

Châtelneuf

La ferme du pic de Fraisse

Fromages de chèvre et steaks hachés

540 chemin de Malécot

☎ 06 89 80 19 95

Ouvert les jeudis de 17h30 à 19h30

Chazelles-sur-Lyon

Ferme de la voie lactée

Vente de lait cru entier, fromages blancs, fromages apéritifs, et oeufs plein air

102, impasse de Murevieille

☎ 06 69 12 21 78

Distributeur automatique situé dans un chalet sur l'exploitation (7j/7, 24h/24)

Essertines-en-Châtelneuf

Gaec d'Arcy

Fromages de vache et chèvre, briques mélangées et lait

Arcy

☎ 06 82 85 12 07 | 04 77 76 29 31

Ouvert tous les jours de 6h à 8h et de 17h à 19h

Gaec du Haut Forez

Yaourts, fromages blancs et crèmes dessert

500 chemin du Chevallard

☎ 06 64 93 99 25 fermeduhautforez.fr



Vente à la ferme les vendredis de 15h à 19h

Feurs

La ferme du Garolet

Foie gras, viande et charcuterie, volailles et œufs

La selle

☎ 04 77 26 38 98

Vente à la ferme tous les vendredis de 17h à 19h

Grezieux-le-Fromental

Chez Juju – Gaec des Méchins

Vente d'œufs et volailles

7 chemin des Méchins

☎ 06 70 84 99 79

Ouvert les vendredis de 15h à 19h et les samedis de 9h à 12h

La Côte Saint Didier

La ferme du pré joli

Fromage et produits laitiers

Le Chaffal

☎ 06 35 41 85 62

Ouvert mardi et mercredi de 16h30 à 17h30 ; vendredi de 9h30 à 11h30 et de 16h30 à 18h30 et sur RDV

L'Hôpital-le-Grand

Gaec La ferme de Presles

Foie gras | Porc | Volailles et volailles festives

Bertrand et Aurélie Clavelloux

995 Chemin de Presles

☎ 06 84 76 01 58 | 07 88 10 36 42

Vente à la propriété le jeudi de 8h30 à 12h30 et le samedi de 14h à 17h, les autres jours sur rendez-vous selon disponibilités

Lézigneux

Gaec Roux

Viandes et charcuteries

Lieu-dit Valensanges - chemin du lavoir

☎ 04 77 58 26 43

Samedi matin de 9h à 12h le 1er et le 3ème samedi du mois. En été un samedi par mois

Magneux Haute-Rive

Boucherie charcuterie à la ferme Sarl Pelletier

Charcuterie, viande limousine, agneau, porc

Les fonds blanches

☎ 04 77 76 13 06 / 06 81 85 42 71

Ouvert les vendredis de 15h30 à 19h30

Marcilly-le-Châtel

Élevage Jérôme Tardy

Viande charolaise

1751 route de Montbrison

☎ 06 70 79 76 55

Retrait des commandes le vendredi avant midi ou en début d'après-midi

Montbrison

Les jardins du Rézinet

Légumes

Curtieux - 10 rue de Balbigneux

☎ 04 77 58 63 48

Hiver : vendredi de 17h à 19h. Été : vendredi de 18h à 19h30

Néronde

La Ferme de Chamaron

Fromage de vache, chèvre, et mélangé

Chamaron

☎ 04 77 27 37 50



De mi-février au 30/11 : Vente à la ferme le mercredi et vendredi de 17h à 20h

Noirétable

La ferme du Phaux

Fruits et produits dérivés

Le Phaux

☎ 07 71 66 85 74

Du lundi au vendredi de 8h à 17h

Panissières

Les Chèvres de Chazalon

Fromages et produits laitiers

253 chemin de Chazalon

☎ 06 77 09 42 34

Vente à la ferme du 1^{er} février au 31 octobre tous les jours de 17h à 18h30.

La Ferme du Morillon

Producteur bio de fruits et légumes, viande, œufs, poulets, pintades, pigeons, canards, lapins

1482 chemin du Morillon

☎ 07 67 75 66 26



Ouvert le mercredi de 16h à 19h

Périgueux



Vert l'Essentiel - Ferme de spiruline artisanale et paysanne

Spiruline sous toutes ses formes : Fraîche, poudre, vermicelle ou en comprimé

La Gare - Marieux

☎ 06 35 21 10 74

🌐 www.spiruline-vertlessentiel.com

Visite et dégustation gratuite / Vente directe à la ferme tous les mercredis de 8h à 12h 12h et distributeur en libre-service avec casiers de retrait. Les autres jours sur rendez-vous

Maraîchers - GAEC le Goût du Jardin

Légumes et produits dérivés

418 chemin de Fétilleux

☎ 06 01 42 84 00



Toute l'année, récupération des commandes le vendredi de 18h à 18h30

Volailles Reynaud

Volailles prêtes à cuire, terrines, plats préparés ...

Lieu-dit Dicles

☎ 06 38 40 81 45

Vente directe toute l'année le samedi de 9h30 à 12h30 (Commande préalable conseillée)

Précieux

Epi c'est tout - Frédéric Olivier

Pain au levain 100% naturel, pétri et façonné à la main, cuit dans un four à énergie bois

1263 route d'Azieux

☎ 06 50 92 69 23

Les vendredis de 18h30 à 19h

Roche-en-Forez

Ferme Maisse

Charcuterie fermière

25 chemin de Foin

☎ 04 77 76 27 31

Ouvert les vendredis de 9h à 11h45



Rozier-en-Donzy

La P'tite Ferme de Chez Limoges

Légumes et produits dérivés, production de bières

81 Chez Limoges

☎ 06 67 41 09 87

Vente à la ferme le lundi et vendredi de 18h à 19h30 (le lundi de fin juin à fin septembre, le vendredi toute l'année)

Saint-André-le-Puy

Salaisons le Batistou

Viande et charcuterie | Saucissons et produits IGP

52 rue de l'Anzieux

☎ 04 77 54 50 34

Magasin de vente directe ouvert du lundi au jeudi de 8h à 17h30. Le vendredi de 8h à 16h

Saint-Barthélemy-Lestra

Gaec - Raconte-moi une chèvre

Fromage et produits laitiers

138 chemin de Montviel

☎ 06 58 78 34 26

Ouvert à partir de mi-février, du lundi au samedi de 17h à 19h

Saint-Bonnet-le-Courreau

La petite ferme

Fromages de vache / lait / œufs (en conversion à l'Agriculture Biologique)

1711 Route de Trémolin

☎ 06 76 15 26 48

Visite de la ferme sur réservation. Vente à la ferme les vendredis et samedis soir à l'heure de la traite de 17h15 à 19h

Ferme Chazal

Charcuterie

1041 route de la Pelletière

☎ 04 77 76 81 12 🌐 www.fermechazal.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 15h30

Gaec du Vizézy

Charcuterie

Courreau

☎ 07 86 56 26 15 🌐 Charcuteriebrosse.jimdo.com

Vente à la ferme les vendredis de 16h à 18h

Saint-Étienne-le-Molard



Le pigeonier d'Urfé

Pigeons/Terrines

2151 Route de Feurs, lieu-dit "Villedieu"

☎ 06 29 91 33 27 🌐 www.pigeonnierdurfe.fr

Toute l'année, tous les jours de 16h à 19h. Sur rendez-vous à fixer après commande

Le Jardin de Monique

Légumes, plantes et produits dérivés

935 route des Baraques

☎ 06 42 62 89 18 | ☎ 04 77 97 53 06

Tous les mercredis de 16h à 18h et les vendredis de 16h à 19h

Saint-Georges-en-Couzan

GAEC du Mazet

Viande et charcuterie

627, route du Mazet

☎ 06 88 75 88 25

Vente à la ferme du lundi au vendredi de 14h à 17h

M. Rondel Raphaël

Fromage et produits laitiers

1226 Route de Vial

☎ 04 77 24 85 05

Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 19h. Le samedi de 10h à 17h

Saint-Georges-Haute-Ville

La Ferme aux pommes

Fruits (pommes) et jus de pommes

74 chemin des salles

☎ 04 77 76 62 20

De mi-septembre à mi-mars, vendredis après-midi et samedis matin

Saint-Jean-Soleymieux

GAEC du Grand Frêne

Viandes, charcuteries, saucissons

Fraîsse

☎ 04 77 76 59 62

Vente à la ferme les vendredis et samedis de 16h à 19h et dimanches de 10h à 12h

Saint-Just-Saint-Rambert



Oasis, Jardin de Cocagne

Légumes en agriculture biologique

19 chemin des Muats, route de Chambles

☎ 04 77 52 13 98 www.oasis.bio



Ouverture le lundi, mardi, mercredi et jeudi de 8h à 17h. Le vendredi de 8h à 19h.

Ferme de la Violetière

Porc / charcuteries

La Violetière

☎ 06 08 82 02 26

Vente à la propriété les vendredis de 14h à 19h et les samedis de 9h30 à 12h

Gaec Les jardins Rambertois

Légumes et produits dérivés

48, route de Grenet

☎ 06 23 64 32 15

Vente directe sur l'exploitation le vendredi après-midi de 13h à 18h

Sylvain Soulas – Maraîcher

Légumes

119 route de Grenet

☎ 04 77 73 36 08

Vente de paniers à la propriété le samedi de 8h à 12h

La petite ferme forézienne

Plants de légumes

48 route de Grenet

☎ 06 11 80 90 88 lapetitefermeforezienne.fr

Vente directe sur le lieu de production les vendredis de 13h30 à 17h30

Saint-Laurent-La-Conche

Earl de La Chatre

Yaourts, crèmes desserts, fromages blancs, fromages à tartiner

Magali et Raphaël Chambon

326 route de Montrond

☎ 06 95 79 33 27

Vente à la ferme chaque mercredi de 14 à 17h

Saint-Marcel-de-Félines



La Ferme Félineoise

Fromages et produits laitiers (vache et chèvre)

Chassenay



☎ 06 37 02 67 46 www-la-ferme-felinoise.com

Vente directe 7 jours/7 dans les casiers à côté de la station Total à Balbigny.

Saint-Marcellin-en-Forez

Gaec Aboën Colombier

Viande porcs et charcuterie

984 route d'Aboën

☎ 06 78 61 86 88

Ouverture le jeudi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Le vendredi de 14h30 à 18h (jusqu'à 19h en été)

Mickaël Montet

Légumes cucurbitacés

Batailloux

☎ 06 17 31 80 01

Ouvert de septembre à janvier du lundi au samedi de 9h à 18h et le dimanche de 9h à 12h

Saint-Martin-Lestra

La Ferme du Grand Buisson

Fromage et produits laitiers | Viande et charcuterie | Volailles et œufs

Le Grand Buisson

☎ 07 64 84 73 99

Vente à la propriété : le jeudi matin de 6h30 à 12h30



Saint-Priest-la-Vêtre

Les jardins de la Vêtre Matthieu et Aurélie

Légumes et produits dérivés | Volailles et œufs | Champignons
Croccombe

☎ 04 77 97 85 21 | 06 26 57 06 69

Tous les mardis et vendredis de 9h à 11h30



Saint-Romain-le-Puy

Au Puy de légumes

Légumes et produits dérivés
53 rue du 8 mai 1945

☎ 09 53 24 52 41

Les mercredis de 17h à 19h



Ferme au Cœur du Forez

Fromages et produits laitiers
1 chemin des Tourettes basses

☎ 04 77 76 62 44

Toute l'année, tous les vendredis de 16h à 18h30 (sauf jours fériés)



Ferme du terroir

Viandes : volaille, bœuf, veau, agneau et charcuteries

36, rue du 11 novembre

☎ 04 77 76 61 24

Toute l'année, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ainsi que samedi de 8h à 12h30

La ferme du prieuré

Fromages, sarassons
Lieu-dit Les baraques

☎ 04 77 76 01 99 [Z fabrication-fromage-loire.fr](http://fabrication-fromage-loire.fr)

Du lundi au vendredi de 9h à 16h

Saint-Sixte

Établissements Lugnier

Légumes, fruits, plantes et produits dérivés
Lieu-dit Varenne

☎ 04 77 24 50 41 | 06 73 43 38 67

Toute l'année, ouvert les après-midis. Du 01/01 au 15/04 et du 01/07 au 31/12 de 14h30 à 18h du lundi au vendredi. Du 16/04 au 30/06 de 14h à 18h30 du lundi au samedi

Savignieux



Ferme Bel Air Lhen

Oeufs, steaks hachés, colis de veau de lait et bœuf / Légumes en été

Bel Air - 1501 C Route de Montrond

☎ 06 19 50 05 63

Du lundi au vendredi de 17h à 19h

Saint-Thomas-la-Garde

Jardin La Goutte d'Aude

Légumes et produits dérivés
Lieu-dit La Goutte

☎ 06 76 21 61 47

Jeudis de 16h à 19h. Printemps et été le vendredi de 16h à 19h

Salvizinet

Ferme de Champier

Fromage et produits laitiers | Fruits et produits dérivés | Légumes et produits dérivés
1355 Coursière de Cottance

☎ 04 77 27 03 85

Vendredi de 17h à 19h



Savignieux



Spiruline du Forez

Spiruline

Lieu-dit La Loge

☎ 06 08 90 25 63 [Z www.vitalspir.fr](http://www.vitalspir.fr)

Jeudi et vendredi de 17h à 19h et mercredi de 9h à 12h



Soleymieux

Gaec du soleil

Steaks hachés

417 route du Bret - Soleymieux

☎ 06 72 70 30 76

Ouvert le vendredi de 17h à 19h

Solore-en-Forez

Les biquettes du Serton

Fromage et produits laitiers

1 Lieu-dit Serre - Saint-Laurent-Rochefort

☎ 07 68 48 19 96

Du 01/02 au 30/10, tous les mercredis, jeudis et vendredis de 14h à 18h

Sury-le-Comtal

Ferme des carrières - GAEC Tissot

Fromage et produits laitiers

6218 Route de Sanzieux

☎ 04 77 30 68 49

Vente à la ferme du lundi au samedi de 8h à 10h

Trelins



Charcuterie Chazal

Viande et charcuterie

31 Hameau des Pierres

☎ 04 77 24 06 17 www.charcuterie-chazal.fr

Ouverture le lundi de 8h à 13h. Le mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 19h. Le samedi de 8h à 18h

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Usson-en-Forez



Boutique du Chemin de St-Jacques

Volailles, terrines, lapins et œufs

Trémolet

☎ 06 74 44 02 32

Ouvert les vendredis de 14h à 18h et en juillet et août ouvert les vendredis 14h à 18h et samedis de 10h à 12h

Fromagerie - Chez Laure & Patrick

Fromage et produits laitiers

Salayes

☎ 06 75 47 43 39 | 04 77 50 63 83

Ouvert les vendredis de 14h à 18h et en juillet et août ouvert les vendredis 14h à 18h et samedis de 10h à 12h

Gaec des Frênes

Vente de produits fermiers

Glaces artisanales bio | Viande | œufs

Le Faveyrial

☎ 04 77 50 63 99

Ouvert toute l'année : Mercredi, vendredi, samedi de 10h à 20h - Dimanche de 10h à 13h. Vacances scolaires : du mardi au samedi de 10h à 20h - Dimanche de 10h à 13h



Gaec des Pampilles

Fromages de chèvre bio | yaourts

Fraisse-la-Côte

☎ 04 77 50 66 36

Ouvert toute l'année, tous les jeudis de 14h30 à 17h30



Veauche

Ferme de la Plagne

Fruits et produits dérivés | Légumes et produits dérivés

103 avenue de la Libération

☎ 06 13 72 38 28

Toute l'année, tous les jeudis de 16h à 19h



Ferme Pasquier

Producteur de viande d'agneau de l'adret (label rouge)

18 Rue de la Croix Borne

☎ 06 51 59 73 90

Vente à la ferme le mercredi et vendredi

Veauchette

La Carotte qui dépoté – productrice en maraîchage bio

Légumes et produits dérivés

Route du château de Sasselangue

☎ 06 02 10 57 52



Commande avant le jeudi par e-mail et récupération des produits à la propriété le vendredi entre 16h et 18h

Vêtré-sur-Anzon



Ferme de la Merlée

Viande et charcuterie

La Merlée

☎ 04 77 76 99 83 | 06 08 96 96 74



Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 12h et le vendredi de 16h30 à 19h

Verrières en Forez



Abiessence

Bonbons, aromiel, huiles aromatisées, infusions, pâte à tartiner, tablettes de chocolats, sirops... aromatisés aux huiles essentielles produites sur place – Farine artisanale bio

Montgenest

☎ 04 77 76 58 85

🌐 abiessence.fr



En décembre, juillet et août : le lundi, samedi et dimanche de 14h à 18h et du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Le reste de l'année : le lundi, samedi et 1er dimanche de chaque mois de 14h à 18h et du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert les jours fériés (sauf le 01/01, 01/05 et 25/12)

Violay

Gaëc Maison Chazelle

Fromages de chèvre et vache

Grayel

☎ 04 74 63 92 61

Vente à la ferme du lundi au vendredi de 9h30 à 11h30

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Cédez à la gourmandise

Un étoilé, deux Bib Gourmand, des fermes-auberges et des restaurants traditionnels. Découvrez les saveurs de notre gastronomie forezienne.

www.rendezvousenforez.com

P – 17	LES MARCHÉS
P – 20/21	AOP FOURME DE MONTBRISON
P – 24/26	AOP VIN DES COTES DU FOREZ
P – 28/31	LES CHOCOLATERS
P – 33/34	LES GOURMANDISES FOREZIENNES
P – 35	LES SPIRITUEUX
P – 37/38	LES BRASSERIES
P – 39/41	LES BOUTIQUES DU TERROIR

Shoppez nos spécialités

Le Forez a fait de la gourmandise sa spécialité. Un véritable art de vivre partagé sur les étals des marchés ou dans les échoppes embaumées des artisans-producteurs. Fourmes et vin AOP, liqueurs de plantes, chocolats... Les papilles en alerte, préparez-vous à remplir vos paniers de nombreuses et savoureuses trouvailles. Gare aux indécis !

LES MARCHÉS

Lundi matin

BALBIGNY

Lundi après-midi

ARTHUN : de 15h30 à 19h

NERONDE : à 18h30 de mars à novembre

Mardi matin

FEURS

CHAZELLES-SUR-LYON

ESSERTINES-EN-DONZY (en fin de matinée)

SAINT-JEAN-SOLEYMIEUX

USSON-EN-FOREZ (petit marché)

VIOLAY

Mardi après-midi

SAINT-MARCEL-DE-FELINES : de 16h30 à 19h30

Mercredi matin

SURY-LE-COMTAL

BELLEGARDE-EN-FOREZ

CHALMAZEL-JEANSAGNIÈRE

CHENERELLES (petit marché)

MONTBRISON : quartier de Moingt

VEAUCHE : cité Saint-Laurent

BUSSIÈRES

Mercredi après-midi

CIVENS : de 16h30 à 19h

Jeudi matin

BOËN-SUR-LIGNON

MONTROND-LES-BAINS

MONTBRISON (petit marché) : quartier Beauregard

MONTCHAL

SAINT-JUST ST-RAMBERT : quartier de Saint-Rambert

Jeudi après-midi

MORNAND-EN-FOREZ : de 16h à 19h

SAINT-DIDIER-SUR-ROCHEFORT : de 16h à 19h

VEAUCHE : Ferme de la Plagne de 16h à 19h

Vendredi matin

SAINT-BONNET-LE-CHÂTEAU

CHAZELLES-SUR-LYON

MARGERIE-CHANTAGRET

NERONDE

SAIL-SOUS-COUZAN

VEAUCHE : bourg

Vendredi après-midi

BUSSY-ALBIEUX : Le 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois, de 16h à 18h30

GUMIÈRES 1 vendredi sur 2 de 16h à 17h45

MARCILLY-LE-CHATEL (petit marché) :

de 16h30 à 19h

ROZIER-EN-DONZY : la P'tite Ferme

de 17h à 19h30

SAINT-JUST ST-RAMBERT : route de Grenet -

de 14h à 18h30 / Jardin d'Oasis - de 15h à 19h

SALVIZINET : ferme Champier 17h - 19h

Plusieurs producteurs

VERRIÈRES-EN-FOREZ : de 16h à 19h

Samedi matin

MONTBRISON

BALBIGNY

BUSSIÈRES

FEURS (marché de producteurs)

NOIRÉTABLE

PANISSIÈRES

ROZIER-EN-DONZY

SAINT-CYPRIEN (petit marché)

SAINT-JUST ST-RAMBERT : quartier de St-

Just (place Mellet Mandard)

SAINT-MEDARD-EN-FOREZ

VEAUCHE : cité Saint-Laurent

Dimanche matin

SAINT-JUST ST-RAMBERT : quartier de Saint-Rambert

USSON-EN-FOREZ

AVEIZIEUX

BONSON

SAINT-BONNET-LE-COURREAU

SAINT-MARCELLIN-EN-FOREZ

VIOLAY

Les biscuits sablés fourrés à la pâte à tartiner

De Charles Chocolartisan

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 125 g de beurre pommade (mou)
- 1 œuf
- 90 g de de sucre glace
- Un demi sachet de levure chimique
- De généreuses cuillères de pâte à tartiner Klasik

PRÉPARATION

Pour commencer, dans un saladier, crémer le beurre pommade avec le sucre glace. Il vous faut obtenir un mélange bien homogène et qu'il n'y ait plus de morceaux de beurre. Utilisez la maryse, ce sera plus simple qu'avec une cuillère.

Incorporer l'œuf jusqu'à obtenir un nouveau mélange homogène.

Puis ajouter la farine et la levure. Attention à ne pas trop travailler la pâte à ce moment-là, car

vous risquez d'obtenir une pâte trop friable pour la suite.

Une fois que la farine est assez incorporée - mais la pâte pas trop travaillée, donc - former une boule. L'envelopper dans le film alimentaire et la réserver au frais au moins 30 minutes le temps que le beurre durcisse à nouveau, pour pouvoir travailler la pâte.

Sortir la pâte du frigo, et étaler sur un plan de travail légèrement fariné. Il faut obtenir une épaisseur de 5 à 6 mm, pas plus sinon ce sera trop épais ! Découper des rectangles d'environ 6 x 12 cm. Déposer au centre une bonne cuillère à café de pâte à tartiner Klasik . Replier les bords l'un sur l'autre.

Retourner les sablés et les déposer sur une plaque allant au four.

Enfourner à 180° pour une douzaine de minutes.



GRANDE LIQUEUR DE NOIRETABLE

Depuis 1900, doyenne du Haut-Forez...



cristilledenoiretable.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
À CONSOMMER AVEC MODERATION



AOP FOURME DE MONTBRISON

Impossible de séparer le Forez de sa fourme.

Fabriquée depuis le VIII^e siècle sur les sommets des Hautes Chaumes, à plus de 1 000 m d'altitude, ce fromage fait partie de nos spécialités incontournables. La fourme de Montbrison bénéficie de la marque «Site remarquable du goût» et sa fabrication est inscrite depuis novembre 2018 au Patrimoine culturel immatériel de la France ! À consommer nature ou cuisinée, les plus curieux d'entre vous peuvent passer la porte de nos fromageries pour découvrir tous ses secrets de fabrication... et profiter d'une dégustation mémorable au milieu des pâturages.

NOTRE CONSEIL : suivez la route de la Fourme de Montbrison pour savourer toutes les saveurs de ce fromage local !

Itinéraire sur www.fourme-de-montbrison.fr



Roche-en-Forez



La ferme du Grand Pré

Fourme fermière au lait cru

660 chemin de Montvadan

☎ 06 42 00 46 72

Vente directe à la ferme du lundi au vendredi de 16h30 à 19h

Saint-Bonnet-le-Courreau



Société fromagère de Saint-Bonnet-le-Courreau

Fourme au lait pasteurisé

Lieu-dit Le Pont de la Pierre

☎ 04 77 76 82 86

Boutique et visites libres ouvertes toute l'année : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h (jusqu'à 17h30 en juillet et août)

Visites guidées : vacances scolaires programme de visites avec l'office de tourisme Loire Forez - hors vacances scolaires réservation auprès de la fromagerie pour le créneau de 10h30

Sauvain



Fromagerie des Hautes Chaumes

Fourme artisanale au lait cru et bio

33 impasse des Fromages

☎ 04 77 76 89 12 | 06 29 72 77 01

🌐 fromagerie-hautes-chaumes.com

Ouvert toute l'année, horaires sur le site internet ateliers de fabrication de fourme sur réservation.



Entreprise laitière de Sauvain

Fourme au lait pasteurisé et cru

104 chemin de Dizangue

☎ 04 77 96 20 79

🌐 www.fourme-tarrit.fr

Boutique et visites libres ouvertes toute l'année : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Visites guidées : groupes sur réservation (à partir de 10 personnes)



Gaec des Épilobes

Fourme fermière au lait cru

Lieu-dit Montagut

☎ 04 77 76 86 12 | 06 83 09 97 27

Visite de ferme à 18h (sur rendez-vous)

Vente à la ferme de 17h30 à 19h

Vêtré-sur-Anzon



Ferme de la Merlée

Fourme fermière au lait cru

Lieu-dit La Merlée

☎ 04 77 76 99 86 | 06 08 96 96 74

Le magasin est ouvert du mardi au jeudi de 10h à 12h et le vendredi de 16h30 à 19h

Visites gratuites, réservations conseillées. Visites guidées sur rendez-vous



La ferme Plagne

Fourme fermière au lait cru

Lieu-dit Les Champas

☎ 04 77 76 87 85 | 06 36 89 37 38

Vente à la ferme, tous les jours de 11h à 12h et de 15h à 17h30

Risotto au potimarron et Fourme de Montbrison, chips de lard

Chef Olivier PRINET

Association des Cuisiniers de la Loire

Pour 8 personnes

Peler et ciseler l'oignon et l'échalote, peler, épépiner et couper le potimarron en cubes de 1 cm de côté. Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler 6 tranches de poitrine fraîche coupées finement et enfourner pendant environ 15/20 mn pour obtenir des tranches très croustillantes.

Dans une cocotte, faire suer l'oignon et l'échalote avec l'huile d'olive, ajouter les cubes de potimarron, faire cuire quelques minutes pour colorer légèrement.

Ajouter le riz et le faire nacrer pour obtenir un riz brillant et translucide. Déglacer alors avec le vin blanc. Laisser cuire pour que l'alcool s'évapore. Ajouter le bouillon de volaille en plusieurs fois pour permettre au riz de gonfler tout en mélangeant la préparation (20/25 mn environ). Une fois le risotto cuit, ajouter le beurre, le parmesan en poudre, la moitié de la Fourme de Montbrison coupée en dés et mélanger. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel si nécessaire. Dresser en assiettes creuses, le riz au milieu, copeaux de parmesan dessus, le reste de dés de Fourme de Montbrison autour et un peu de fond de volaille réduit, puis servir.

INGRÉDIENTS

- 500 g de riz Arborio
- 350 g de potimarron
- 1 oignon
- 1 échalote
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 100 g de Parmigiano Reggiano en poudre
- 50 g de Parmigiano Reggiano en copeaux
- 150 g de Fourme de Montbrison
- 200 g de poitrine fraîche
- Sel, poivre
- 1,5 l de bouillon de volaille

Fourme
DE MONTBRISON
MONTS DU FOREZ
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Syndicat de la Fourme de Montbrison

11 bd. de la Préfecture - 42600 Montbrison
Tél. : 04 77 58 91 30
contact@fourme-montbrison.fr
www.fourme-de-montbrison.fr



À la découverte de la Fourme de Montbrison

Plongez dans l'authenticité et les saveurs du terroir au cœur des monts du Forez. La Fourme de Montbrison, un fromage au goût unique, vous invite à une expérience sensorielle qui vous dévoilera toute la richesse de ses traditions et de son histoire. Venez à la rencontre de producteurs passionnés qui perpétuent ce savoir-faire ancestral, en poussant la portes de leurs fermes et fromageries. Et explorez les secrets de ce fromage d'exception.

Quelques chiffres clés :

7 producteurs

ouvrent leurs portes à la visite pour vous faire découvrir les secrets de la Fourme de Montbrison

1 lieu dédié à la fourme

le musée de la Fourme et des Traditions, situé à Sauvain

1 Jasserie

c'est le nombre de jasserie traditionnelle encore en état et ouverte au public pour des visites. Au cœur de la Réserve Naturelle Régionale des jasseries de Colleigne, venez découvrir ce bâti traditionnel qui a participé à façonner le paysage. Le bâtiment regroupait à la fois l'étable, le lieu de traite, la fromagerie et le lieu de vie des vachères. Franchissez la porte de la jasserie dans le cadre d'animations autour du pastoralisme et de la biodiversité.

25 litres de lait

c'est la quantité de lait nécessaire pour produire une seule fourme de Montbrison

Photo non contractuelle prise lors d'un atelier de fabrication de fourme.



Vivez une expérience unique

Envie d'une immersion totale dans l'univers de la Fourme de Montbrison ? Vivez une expérience unique lors d'un atelier de fabrication de Fourme de Montbrison à la fromagerie des Hautes Chaumes : vous utiliserez des outils en bois, inspirés de la fabrication traditionnelle de la fourme dans les jasseries et travaillerez avec du lait cru, en provenance des fermes locales. Pour les amateurs de patrimoine et de nature, une visite du musée de la Fourme et des traditions s'impose. Situé à Sauvain, il retrace l'histoire de ce fromage et des coutumes locales. Terminez enfin par la découverte d'une jasserie, au coucher du soleil, au cœur de la Réserve Naturelle Régionale de jasseries de Colleigne !



Fourme
DE MONTBRISON
APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France
consulter, protéger, transmettre

AOP VIN DES COTES DU FOREZ

Et oui, la viticulture fait aussi partie des talents du Forez ! Ses vignobles, nichés sur les premiers coteaux volcaniques du Massif Central, s'étendent sur près de 150 hectares et 17 communes. Passionnés d'œnologie ou amateurs de bons produits, vous aimerez partir à la rencontre de nos vignerons indépendants, toujours très fiers de faire découvrir les arômes uniques de leur production, issue d'un double terroir basaltique d'origine volcanique et granitique.



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

La destination porte fièrement le label Vignobles & Découvertes depuis 2020. Ce label est la garantie d'un accueil chaleureux et d'un véritable moment de partage pour les amateurs d'œnotourisme. Que ce soit à travers des dégustations ou des visites de domaines, les vignerons se mobilisent pour faire découvrir leur vignoble et transmettre leur passion.

les prestataires
labellisés



ESCAPADE ENTRE FOREZ ET ROANNAIS SUR LA ROUTE DES VINS :

A pied, à vélo, en voiture ou en camping-car, choisissez l'itinéraire qui correspond à vos envies, avec la certitude que chaque trajet vous mènera à travers les plus beaux paysages de la destination.

5 boucles cyclos dans les vignes viendront enrichir votre séjour, parfaites pour les passionnés de vélo, ces itinéraires adaptés à tous vous permettront de mêler activité physique, visites et découverte du vignoble.

Téléchargez le
Road book de la
route des vins



Les vignerons de l'AOP

Boisset-Saint-Priest



Cave Vin et Pic

Christine et Laurent Demeure

20, rue Bellevue

☎ 04 77 24 98 89 🌐 www.vin-et-pic.fr



Gamay, Chardonnay, Viognier, Chenin, Syrah, Merlot sans oublier les cépages oubliés.

Ouvert le mardi, jeudi, vendredi de 15h à 19h sur rendez-vous les matins. Le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. (Fermé le dernier samedi du mois et les jours fériés)



Cave Réal

534 chemin des Pics - Lieu-dit Fontvial

☎ 04 77 76 63 04 🌐 www.cavereal.fr



AOP Côtes du Forez et IGP Urfé sur terroirs granitiques et volcaniques

Ouvert toute l'année sur rendez-vous uniquement

Champdieu



Les vins de la Madone

Gilles Bonnefoy
1581, chemin de Jobert



☎ 04 77 97 07 33 🌐 www.lesvinsdelamadone.fr

En agriculture bio depuis 2001, et bio-dynamique depuis 2009. Ouvert toute l'année, vendredi de 14h à 18h et samedi de 9h à 12h

Leigneux



Le Clos de Chozieux

Jean-Luc et Yves Gaumon
Chozieux



☎ 04 77 24 38 54 🌐 www.closdechozieux.fr

Chardonnay et Viognier pour les cuvées de blancs, Gamay, Pinot noir et Gamaret pour les cuvées de rouge. Vignoble en agriculture biologique

Ouvert toute l'année - visites guidées sur demande du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30

Marcilly-le-Châtel



Cave Verdier Logel

Julie Logel et Maxime Gillier
434 rue de la Côte



☎ 04 77 97 41 95 🌐 www.verdier-logel.com

Vins biologiques en appellation Côtes du Forez mais aussi des vins de cépage et un pétillant naturel

Ouvert toute l'année - vente directe, visites guidées et libres sur demande

Trelins



Agamy-Vilavigne-Trelins

72 route de Montbrison

☎ 04 77 24 00 12 🌐 www.agamy.fr



Gamay et Chardonnay. Rouge et rosé AOP Côtes du Forez. Blanc et rosé IGP Comtés Rhodaniens. Vilavigne propose plus de 300 références de vins, bières et spiritueux issus des caves coopératives françaises.

Ouvert le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

Sainte-Agathe-la-Bouteresse



Cave Stéphanie Guillot

Stéphanie Guillot

785 RD 1089

☎ 04 77 24 44 36 | 06 82 49 26 44

🌐 www.cave-stephanieguillot.fr



Les vignes de Stéphanie sont situées sur les pentes du Forez, en conversion Biologique pour obtenir le meilleur du terroir. L'exploitation est plantée en Gamay (Saint Romain) sur 9 ha et on retrouve, pour les blancs, du Chardonnay et du Viognier. Les 8 cuvées sont réparties en AOP Côtes du Forez ou en IGP Urfé.

Vente sur l'exploitation sur rendez-vous pendant les travaux. Bientôt, vous retrouverez les horaires d'ouverture habituels : vendredi de 15h à 18h, samedi de 10h à 12h et 15h à 18h.

Ouvert toute l'année - vente directe, visites guidées sur demande

Marcilly-le-Châtel

Domaine du Poyet

Jean-François Arnaud

440 route de Say

☎ 06 71 41 36 46

🌐 www.domainedupoyet.com

Vin rouge en AOP Côtes du Forez. Et IGP Pays D'urfé représenté par les cépages Chardonnay, Viognier et Gewürstraminer

Ouvert toute l'année - vente directe, visites guidées et libres sur demande

Ouvert les vendredis de 14h à 18h. Les samedis sur rendez-vous

Marcoux

Le Domaine des Terrasses

276 rue du bourg

☎ 07 51 24 11 45

🌐 www.domaine-des-terrasses.fr

Ouvert les mercredis et vendredis de 16h à 19h
En conversion à l'agriculture biologique
Ouvert toute l'année - vente directe

Saint-Georges-Haute-Ville

Domaine de la Pierre Noire

Maxime Gachel

890, route de Margerie

☎ 06 33 41 18 86

Chardonnay, Gamay (cuvées rouge et rosé) et Gamaret
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ainsi que
le samedi de 9h à 12h

Les viticulteurs proposant des vins naturels

Marcilly-le-Châtel

Les Rêves Oubliés

Nadia Beaune

4164, route de maure

☎ 06 02 17 16 80

Cépages Gamay et Seibel
Ouverture du caveau sur réservation téléphonique (pas de
dégustation)



Pralong

Purs jus de Montoisel

690 Route des deux Villages

☎ 06 03 81 26 27

🌐 www.montoisel.com

Ouverture du caveau et dégustation toute l'année, uniquement
sur réservation téléphonique

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





Du côté de chez

Gilles Bonnefoy

Les vins de la Madone,
Champdieu

Pouvez-vous nous parler de vos débuts ?

Je ne suis pas issu d'une famille de vignerons : mon père était maçon, ma mère institutrice. À l'origine, je me voyais plutôt dans les métiers de la forêt, comme garde forestier ou garde-chasse. Mais mon dossier scolaire ne me permettait pas de suivre cette voie, et j'ai dû me réorienter. C'est en terminale qu'un ancien élève m'a parlé de son BTS viticulture, et cela a été un déclic. Ayant des racines viticoles, mon grand-père et mon oncle possédaient des vignes où nous faisons les vendanges, j'ai décidé de me tourner vers un BTS commerce du vin. Cela me permettait d'entrer dans ce milieu sans forcément devenir vigneron. J'ai ainsi commencé ma carrière comme commercial, découvrant un autre aspect du secteur.

Mais avec le temps, l'envie de revenir à la terre s'est imposée. En 1997, j'ai contacté des propriétaires de vignes dans mon village, et deux d'entre eux ont accepté que je reprenne leurs parcelles. L'une était en friche, l'autre en bon état. J'ai planté de nouvelles vignes et développé peu à peu mon exploitation. Aujourd'hui, je cultive 13 hectares, dont 12 en production, et un hectare supplémentaire qui entrera en production l'année prochaine.

En 2001, vous avez fait un choix audacieux en décidant de passer en bio. À l'époque, ce n'était pas encore une tendance. Pourquoi avoir pris cette décision ?

C'est vrai, en 2001, être bio, c'était loin d'être la norme. Il n'y avait pas énormément de retours sur les pratiques viticoles, et peu de viticulteurs se lançaient dans cette

démarche. Mais pour moi, c'était une évidence. Dès le début, j'ai ressenti que c'était la voie à suivre, même si cela ne faisait pas encore partie des «codes» du monde viticole. Puis en 2004, j'ai suivi une formation en biodynamie, ce qui a renforcé ma conviction, et en 2005, on a démarré la biodynamie, avant la conversion complète en 2008.

Quel impact cela a-t-il eu sur votre domaine, et plus généralement, sur votre expérience avec la nature ?

L'avantage principal, c'est que, en étant bio, on est isolé des pratiques conventionnelles. Chez nous, il n'y a pas de voisins conventionnels, seulement des éleveurs laitiers ou de bétail, qui ont principalement des prairies.

C'est un environnement très propice à la biodiversité. Un cadre parfait pour pratiquer l'agriculture biologique et la biodynamie. D'ailleurs, les visiteurs nous disent souvent qu'ils ne voient pas nos vignes, car elles sont dispersées dans le Forez.

Parlons de l'appellation Côtes du Forez, qui est mono-cépage. Pourquoi ce choix, et comment cela influence-t-il vos productions ?

C'est vrai que l'appellation Côtes du Forez est mono-cépage, on ne peut cultiver que du gamay noir à jus blanc. Mais grâce aux syndicats locaux, on peut aussi travailler avec des cépages autres que le gamay, dans le cadre des IGP. Pour nous, c'était important d'avoir cette ouverture. Au domaine, nous avons choisi de planter des cépages blancs comme la Roussanne, le sauvignon gris et blanc, qui représentent un peu plus de 10%

de la production. Nous avons aussi expérimenté des gamay teinturiers, noirs à jus rouges, en 2013 et 2018.

Vous semblez porter une grande attention à la diversité des sols. Pouvez-vous nous expliquer en quoi cela joue un rôle dans votre vinification ?

Le terroir est essentiel. Avec l'aide d'un géologue, Yves Hérody, nous avons pu répertorier différents types de sols dans notre région, notamment les granites, qui influencent énormément la qualité des vins. Par exemple, dans le Forez, nous avons deux cuvées basées sur des granites distincts : la Dacite, un granit calcaire rare, et la Migmatite, plus argileuse, qui donne des sols lourds. À partir de cette année, nous allons également proposer une troisième cuvée provenant du granite Diorite, plus tendre et léger.

Vous évoquez un retour à une agriculture plus respectueuse de l'environnement, à l'image de celle pratiquée par vos ancêtres. Pourquoi cette approche ?

C'est une question de respect. Je veux recréer l'environnement naturel que j'ai connu quand j'étais enfant, il y a une quarantaine d'années. Aujourd'hui, on plante des haies autour des parcelles et on veille à limiter la taille des exploitations, car des parcelles trop grandes génèrent des risques d'érosion, de maladies et d'insectes nuisibles. Mes ancêtres pratiquaient une agriculture respectueuse, et c'est cette voie que je veux suivre. C'est une agriculture du sens, plus qu'une agriculture industrielle, et j'y tiens profondément.

Vente directe le vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h. Contacts : 04 77 97 07 33 - lesvinsdelamadone.fr

Interview réalisé par Bobine Magazine en collaboration avec Loire Tourisme.

LES CHOCOLATIERS

zoom sur...

Le boudin pâtissier ou boudin au chocolat

Cette pâtisserie unique en son genre est intimement liée aux journées du boudin de Boën-sur-Lignon pour lesquelles elle a été créée, il y a 60 ans.

Composée d'une génoise fourrée d'une crème chocolatée et enveloppée d'une pâte de chocolat, elle ressemble à s'y méprendre à son grand frère salé.



Boën-sur-Lignon

Boulangerie Vial

78 Au Pont

☎ 04 77 97 30 78

Ouvert du lundi au samedi de 6h à 19h30 et dimanche de 6h30 à 19h

Boulangerie Pâtisserie du Château

31 rue de Clermont

☎ 04 77 24 07 13

Ouvert du mardi au samedi de 5h30 à 19h
Le dimanche de 5h30 à 13h

Maison Durand et Associés

3 rue de Roanne

☎ 04 77 24 09 90

🌐 www.aucomptoirduchocolat.fr

Ouvert du mardi au samedi de 07h à 18h45 et le dimanche de 07h à 12h30

Montbrison

Maison Durand et Associés

27 rue Tupinerie

☎ 04 77 24 09 90

🌐 www.aucomptoirduchocolat.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 14h30 à 18h45.
Le vendredi de 9h à 18h45. Le samedi de 8h30 à 18h45

Sail-sous-Couzan

Boulangerie Delorme

12 route de Saint-Georges

☎ 04 77 24 52 29

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h.
Le dimanche de 6h30 à 12h30

Sainte-Agathe-la-Bouteresse

Boulangerie Pâtisserie Le Rond Pain

36 avenue de la Zone Industrielle

☎ 04 77 24 08 64

Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 19h30 et le samedi de 6h à 19h

Les chocolatiers

Balbigny

Le Macaron

14 rue Jeanne Giroud

☎ 04 77 28 14 03

Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h (le dimanche fermeture à 13h)

Boisset Saint-Priest

La petite fabrique de Baptiste

Pâtisserie, chocolaterie, biscuiterie et miels

633 rue de l'ozone

☎ 06 34 68 61 59

Ouverture le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 12h

Chazelles-sur-Lyon

Les Gourman'dises

Pâtisserie Chambon Frères

24 rue Max Fléchet

☎ 04 77 54 24 71

🌐 www.chambonfreres.fr

Ouvert le mardi, jeudi et vendredi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le mercredi de 8h à 12h30. Le samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Le dimanche de 7h à 13h

Civens



Charles Chocolarisan, Maître artisan chocolatier

2260 route de Roanne

☎ 04 77 26 86 51 🌐 www.pateartiner.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h

Feurs

Chocolaterie Patrick Bataillon

☎ 09 74 56 99 16

🌐 www.chocolat-bataillon.fr

2-6 rue Camille Pariat

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le dimanche de 9h15 à 12h15

Centre Commercial Provenc'Halles - Chemin Barre

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le samedi de 9h à 19h

Les Pâtisier

4 rue de la République

☎ 04 77 26 09 12

🌐 www.achetezafeurs.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h15 à 12h30 et de 14h30 à 18h45, le samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h45 et le dimanche de 8h30 à 12h

Philippe Second

2 place Carnot

☎ 04 77 26 08 13

🌐 www.patisseriesecond.fr

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 18h45 et le dimanche de 7h30 à 12h15

Marcilly-le-Châtel

Chocolaterie Choc et Vous

759 Route de Boën

☎ 04 77 58 14 11

🌐 www.chocetvous.fr

Ouverture du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

Montrond-les-Bains

Pâtisserie Chocolatier Bruno Guerpillon

464 avenue de la Route Bleue

☎ 04 77 54 46 09

🌐 www.brunoguerpillon.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h et le dimanche de 7h à 12h30.

Montbrison



François Pralus, Maître Chocolatier

14 rue Tupinerie

☎ 04 77 58 33 34

🌐 www.chocolats-pralus.com

La fameuse Praluline et le chocolat : 15 origines en tablettes, les Barres Infernales, la Pyramide des Tropiques, les bonbons fourrés et les pralines roses.

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 19h
Vendredi et samedi de 9h à 19h - Dimanche de 9h à 13h

Chocolatier Philippe Bel

33 rue Tupinerie

☎ 04 77 58 66 90

🌐 www.chocolatphilippebel.fr

Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Charles Chocolartisan, Maître artisan chocolatier

19, rue Tupinerie

☎ 09 75 57 43 50

🌐 www.pateartartiner.fr

Ouvert du lundi au samedi du 9h à 12h30 et de 14h à 19h

Néel chocolatier

44 rue Tupinerie

☎ 04 77 58 51 39

🌐 www.neel-chocolatier.com

Ouvert toute l'année du mardi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h45 à 19h, samedi de 8h à 12h30 et de 13h45 à 19h, dimanche de 9h à 12h (sauf en période estivale)

Pâtissier Chocolatier Bruno Guerpillon

10 Place Grenette

☎ 04 77 58 18 19

🌐 www.brunoguerpillon.fr

Ouvert toute l'année : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi de 6h30 à 19h, vendredi de 8h à 19h, dimanche de 6h30 à 14h

Panissières

Pâtisserie F. Guerpillon

27 rue de la République

☎ 04 77 28 64 20

🌐 www.fguerpillon-panissieres.fr

Ouvert du lundi au jeudi, et le samedi de 6h30 à 19h, le vendredi de 8h à 19h

Saint-Bonnet-le-Château

Chocolaterie Moulin Melou

2 avenue de Saint-Etienne

☎ 04 77 21 87 47

Ouvert 7j/7 de 6h à 19h30

Le Péché Mignon

16 place de la République

☎ 04 77 50 10 04

Ouvert vendredi et samedi de 7h à 19h et le dimanche de 7h à 12h30

Moulin Robert

1 place de la République

☎ 04 77 32 69 47

Ouvert tous les jours de 7h30 à 19h

Saint-Just Saint-Rambert

Pâtisserie - chocolaterie Le Chardon bleu

18 avenue Grégoire Chapoton

☎ 04 77 52 38 04

🌐 www.le-chardonbleu.com

Ouvert lundi 9h00-17h30, du mardi au vendredi 8h00-19h00, samedi 7h30-19h00, dimanche 7h30-17h30

Pâtissier chocolaterie La Muscadine

7 avenue Mellet Mandard

☎ 04 77 36 48 60

🌐 www.lamuscadine.com

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h00 et le dimanche de 7h30 à 17h30



Cédez à la gourmandise

Ici dans le Forez, notre gastronomie c'est la richesse de notre terroir et de nos producteurs locaux que nous valorisons tout au long de l'année dans les boutiques de nos offices de tourisme.

www.rendezvousenforez.com

Rendez
vous
en **FOREZ**

Usson-en-Forez

Pâtisserie Chocolaterie Pons

1 rue Centrale

☎ 04 77 50 61 18

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 19h et dimanche de 7h à 13h

Veauce

Aurélien Goujon Chocolatier

24 avenue Irénée Laurent

☎ 04 77 39 29 11

Ouvert le mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le mercredi et samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Recette

Tourte pommes de terre, céleri et fourme de Montbrison

Chef Alain Clément

Restaurant le Pré Gourmet à Saint-Marcel-de-Félines

Pour 8 personnes

Tailler les pommes de terre et le céleri en fines lamelles. Cuire les pommes de terre avec l'ail haché et les poireaux émincés dans une casserole avec du lait (10 min). Cuire le céleri au four avec du thym et de l'huile d'olive (20 min à 180°C).

Faire fondre la fourme avec la crème liquide et le poivre. Ajouter un peu d'huile de sésame.

Dans un plat à tarte beurré, sur la pâte feuilletée alterner les couches de pommes de terre, crème de fourme, céleri. Fermer la tourte avec la pâte feuilletée. Dorer le chapeau au pinceau avec un jaune d'œuf.

N'oubliez pas la petite cheminée.
Cuire 20 min à 200°C.

- ☎ 800g de pommes de terre
- ☎ 1L de lait entier
- ☎ 400g de céleri rave
- ☎ Thym
- ☎ Sel, poivre
- ☎ 150g de fourme de Montbrison
- ☎ 100g de crème liquide
- ☎ 1 cas d'huile de sésame
- ☎ 2 pâtes feuilletées





Du côté de chez

Céline Giraud Martin

**La Ferme des Délices Foréziens
Saint-Cyr-les-Vignes**

Pouvez-vous présenter la ferme des Délices Foréziens ?

La Ferme des Délices Foréziens est un élevage de vaches laitières qui s'est transmis de générations en générations depuis plus de 200 ans. En 1990, Geneviève et Guy GIRAUD (mes beaux-parents) créent l'atelier de fabrication des fameuses crèmes glacées et sorbets. En 2007, leur fils Charles lance les premiers essais de semi-direct, une pratique innovante pour développer la biodiversité et réduire les besoins en eau (utilisée aujourd'hui sur l'ensemble de l'exploitation)... En 2011, un bâtiment moderne favorisant le bien-être animal est construit. Il est agrandi en 2015 lors de la fusion avec l'exploitation voisine. Lionel VIAL rejoint la ferme, et, ensemble, nous construisons une unité de méthanisation afin de transformer la bouse de vache en énergie verte. Le bâtiment d'élevage est en cours de reconstruction suite à l'incendie de juillet 2022. Depuis 2012, avec mon équipe, je propose des visites de la ferme. En 2025, vous pourrez découvrir une ferme entièrement repensée pour le bien-être animal et une agriculture durable.

La glace est le produit phare de votre ferme. Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Voilà plus de 3 décennies que le savoir-faire se transmet de mère en fille. En plus d'utiliser le lait de leurs vaches, Geneviève et Julie ont choisie d'utiliser de nombreux produits locaux tels que les Fruits rouges des monts du Lyonnais, les myrtilles sauvages des monts du Forez, le Miel de Saint-Galmier, le Verveine du Velay, les Noisettes de Pollionnay ou plus récemment la Fourme de Montbrison, la Pâte à Tartiner Chocolartisan ou encore la bière produite avec l'orge cultivée sur la ferme... En véritables artistes, elles créent également de nombreux desserts glacés tous plus bons les uns que les autres... Ce qu'elles aiment le plus dans ce métier c'est le sourire des petits et des grands gourmands lorsqu'ils goûtent leurs délicieuses glaces...

Vous proposez beaucoup d'activités touristiques, quelle relation entretenez-vous avec la destination Forez ?

Visites, Labyrinthe de maïs, Lasergame outdoor, swincar, enquête game, Escape Game dans une salle très immersive et même un gîte !

Visites, Labyrinthe de maïs, Lasergame outdoor, Escape Game dans une salle très immersive et même un gîte ! Les idées ne manquent pas pour s'amuser et se détendre à la Ferme des Délices.

La destination Forez est, en effet, un partenaire privilégié d'abord parce que nous aimons profondément notre Forez aux multiples facettes sur lequel notre famille est implantée depuis des centaines d'années. La destination Forez est un territoire trop souvent méconnu, ce qui est fort dommage puisque les idées bouillonnent et on ne s'y ennuie jamais. On y observe une multitudes de paysages entre les monts et la plaine. C'est pour moi un plaisir de m'engager auprès de l'équipe de l'Office du Tourisme de Forez-Est et faire découvrir au plus grand nombre notre beau territoire où il fait si bon vivre !

LES GOURMANDISES FOREZIENNES

Biscuits et confiseries

Marols



La Pause Marolaise - La biscuiterie

1 rue de l'école

☎ 04 77 97 14 96

🌐 www.lapausemarolaise.com

La Pause M.. les biscuits : au fil du temps, les biscuits de Marols sont devenus une spécialité de la Loire

De janvier à début juillet et de septembre à décembre - Lundi de 9h à 13h, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 9h à 19h. Juillet et août du mardi au dimanche de 9h à 19h

Saint-Georges-Haute-Ville

Bon com ché soa

1 rue des Bessonnes

☎ 04 77 76 60 78

Fabrication de biscuits

Ouvert tous les vendredis de de 8h à 12h et de 14h à 18h

Saint-Just-Saint-Rambert

Le Margotin

28 rue Colombert Solle

☎ 04 77 52 30 67

Ouvert du mardi au samedi de 7h00 à 18h30 et le dimanche de 7h00 à 13h00

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Biscuiterie Douceurs d'ailleurs

1142 Chemin de la Ferrière

☎ 04 77 54 57 86

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h.

Glaces et sorbets

Saint-Cyr-les-Vignes



La Ferme des Délices Foréziens

Produits laitiers, crèmes glacées, sorbets et bières

1230 Chemin des Sermages

☎ 09 75 48 29 40 🌐 www.lafermedesdelicesforeziens.com

Ouverture de la boutique toute l'année les samedis de 14h à 19h (hors jours fériés). Durant la période estivale (mai à septembre) et la période des fêtes de fin d'année tous les jours de 14h à 19h (sauf dimanche et jours fériés)

Usson-en-Forez

Gaëc des Frênes

Le Faveyrial

☎ 06 36 98 90 72 | 06 71 02 43 11



Ouvert toute l'année, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 20h, et dimanche de 10h à 13h. Pendant les vacances scolaires, ouvert du mardi au samedi, de 10h à 20h et dimanche de 10h à 13h

Miel

Boën-sur-Lignon

Le verger du Forez

570 rue de Saint-Sixte

☎ 04 77 24 18 65 | 06 79 49 84 80



Ouverture de la boutique le jeudi de 8h à 19h et le samedi matin de 8h à 12h

Ecotay l'Olme



Le rucher des Garnossones

5 rue des abeilles

☎ 06 87 85 54 80

Ouvert le mercredi de 16h à 18h

Estivareilles



Miellerie La Grange aux abeilles

Le Generrêt

☎ 04 77 50 82 57

🌐 www.lagrangeauxabeilles.fr



Miel, gelée royale, produits à la propolis, bougies, bonbons au miel mais aussi confitures, jus de fruits, huiles essentielles et charcuteries diverses

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 18h30 et le dimanche de 14h30 à 18h30 (fermeture à 18h en période hivernale - fermé le dimanche en janvier et février)

Verrières-en-Forez



Miellerie des Monts du Forez

Montgenest

☎ 06 82 20 82 34 🌐 www.miellerieforez.fr



Pollen, propolis, gelée royale, hydromel

Toute l'année, tous les vendredis et samedis de 14h à 18h

Le 1^{er} dimanche de chaque mois de 14h à 18h

Huiles

Saint-Bonnet-le-Courreau



Moulin des Massons

799, chemin des Massons

☎ 04 77 76 86 45

🌐 www.moulindesmasons.com



Huile vierge de colza grillé, Huile vierge de colza grillé bio, huile vierge de noix, huile vierge de noisette, huile vierge de pépin de courge bio

Décembre et janvier sur rendez vous. De février à novembre, tous les jours du mardi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche et les jours fériés après-midi. En été, la boutique est aussi ouverte les lundis.

Savigneux

Moulin à Huile Paul Laurent

17 rue Feurs

☎ 04 77 58 32 45

🌐 www.moulin-paullaurent.fr

Huiles de colza grillé, huile de tournesol vierge, huile de sésame
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 17h30
Le samedi de 9h à 12h

Café, thés

Saint-Romain-le-Puy

Couleurs café Bio

8 impasse Jean Pinturier

☎ 06 98 86 22 70

🌐 www.platformebio.net



Toute l'année, lundi et mardi de 9h à 17h

LES SPIRITUEUX

Chalmazel-Jeansagnière



La source Distillerie

Nermond



☎ 06 98 39 77 28

🌐 www.lasource-distillerie.fr

Pastis forézien, vodka chanvre, vin de gentiane/sureau/noix/pêche de vigne... verveine, digestif. Moutardes, vinaigres, miel

Visites et dégustations, vente en vrac sur place

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h30

Bonson



Verveine du Forez

Chemin des lièvres



☎ 06 68 54 11 00

🌐 www.verveineduforez.fr

Implantée au cœur du Forez, la famille Forissier, depuis plus de 100 ans, cultive avec soin des plantes aromatiques et médicinales, notamment la verveine, pour créer des liqueurs d'exception. Labellisée BIO et éco-responsable, la Verveine du Forez propose une expérience authentique qui allie patrimoine, culture locale et respect de la nature.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h

Noirétable



La Cristille

☎ 04 77 68 24 95 / 04 77 24 72 80 / 06 07 38 98 82

🌐 cristilledenoiretable.fr

Liqueur à base de 48 plantes (40°) aux vertus toniques et digestives dont la fabrication remonte à la fin du XIXème siècle.

Vente chez de nombreux revendeurs et à l'office de tourisme Loire Forez

Savignieux

Breuvage de l'apothicaire

Rue de l'Agriculture

☎ 06 95 97 27 53

🌐 www.breuvagedelapothicaire.fr

Verveine bio

Ouvert toute l'année sur rendez-vous

Saint-Marcellin-en-Forez



MAISON 16 – Distillerie de La Loire

25 rue de l'étang

☎ 06 18 81 44 37

🌐 www.maison16.com



Liqueur Forézienne, nous proposons deux gammes :

- MAISON 16 : Sapinette, Serpolette, Fleurette, Gin, Papastis, Grande Sapinette vieillie en fût : une gamme bio basée sur la cueillette sauvage
- DISTILLERIE DE LA LOIRE : 4 liqueurs, goût intense, faible en sucre, : Menthe, Citron, Framboise, verveine : une gamme accessible et toujours 100% artisanale

Boutique ouverte le vendredi de 14h à 17h, les autres jours sur rdv.

Dôme de volaille poires caramélisées façon coulant à la fourme et ses légumes glacés

LPR du Haut-Forez à Verrières en Forez

Pour 4 personnes

La mousseline de volaille

Parer les blancs de volailles (aponévroses, cartilages) puis les découper en fine lanières

Mixer la chair puis incorporer la crème, le blanc d'œuf et l'assaisonnement progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Mouler dans des flexiplans en demi-sphère - Cuire au bain-marie, four à 180° pendant 25 min - Laisser refroidir.

La crème de fourme et pétales de poires caramélisées

Couper la fourme en petits dés, puis la faire fondre dans la crème, ajuster l'assaisonnement. Découper les demi-poires dans la hauteur afin de faire de fines tranches (1 mm), puis les déposer sur une feuille sulfurisée sur une plaque à four. Saupoudrer les tranches de poire de sucre cassonade et enfourner pour les cuire et les caraméliser au four à 140°.

Le montage des dômes

Découper délicatement le haut du dôme, conserver le chapeau puis creuser une sphère de 2 cm de diamètre à l'aide d'une petite cuillère. Remplir le creux du dôme de crème de fourme puis recouvrir avec le chapeau découpé. Recouvrir le dôme de fins pétales de poire caramélisées (en rosaces).

Les légumes glacés

A l'aide d'une cuillère à boule parisienne, tailler les carottes et/ou navets en forme de billes puis cuire les légumes séparément dans une casserole, mouiller juste à hauteur des billes, mettre 10g de beurre, saler, poivrer et sucrer. Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau pour que le caramel vienne lustre les billes de légumes.

Le dressage

Mettre en chauffe les dômes au four à 100°. Disposer le dôme avec la chips de jambon cru et le quartier de poire et disposer les billes de légumes glacés autour. A l'aide d'une cuillère à soupe, rajouter l'excédent de crème de fourme autour du dôme harmonieusement.

LA MOUSSELINE DE VOLAILE

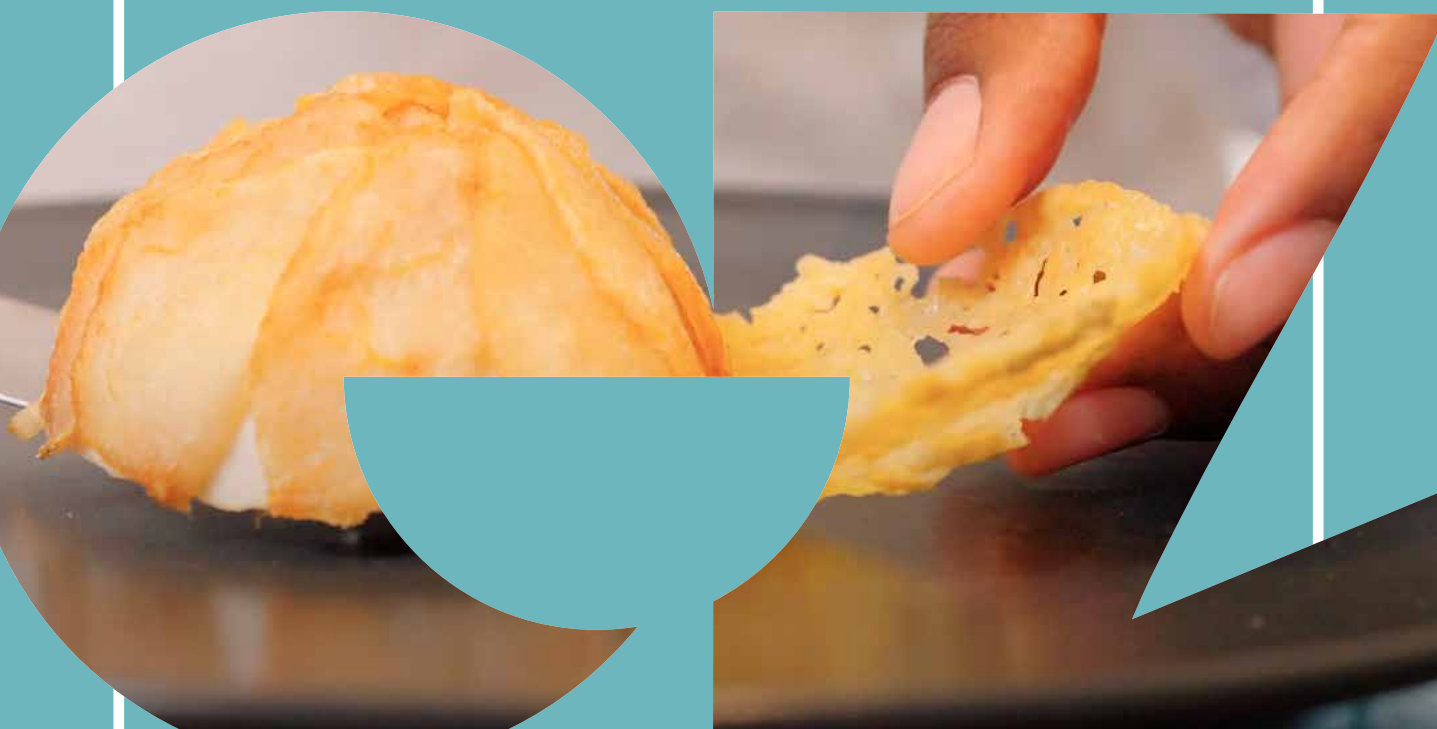
- 400g de blanc de poulet
- 20cl de crème entière 30%
- 4 blancs d'œufs
- sel/poivre

LA CRÈME DE FOURME

- 150g de fourme
- 5cl de crème entière

LES ACCOMPAGNEMENTS

- 5 poires
- 100g de carottes et/ou navets



LES BRASSERIES

Bonson

Micro-brasserie La Margau

5 rue du pré du clerc

☎ 04 82 28 37 86

Ouvert les vendredis de 15h à 19h

Boën-sur-Lignon

Brasserie les 4 saisons

21 rue Saint Jean

☎ 06 75 05 89 99

Ouvert tous les jours de 9h à 19h

Chazelles-sur-Lyon



Brasserie la Farlodoise

Bières artisanales labellisées Nature et Progrès et Agriculture Biologique

3 avenue du 8 mai 1945

☎ 09 73 10 84 72

🌐 www.lafarlodoise.fr



Visites guidées et dégustations sur réservation toute l'année

Montbrison



BIM - Brasserie

2 rue de Feurs

☎ 06 75 14 42 80

🌐 www.brasseriebim.com



Ouverture les mardis et jeudis de 9h à 17h.

Nouveauté : bar ouvert tous les vendredis à partir de 17h, bières à déguster sur place ou à emporter. Foodtruck sur place.

Concerts ou événements à retrouver sur la page FB ou le compte Insta.

Panissières

Brasserie l'Agarithe

5 place de la République

☎ 06 68 96 51 57

Ouverture toute l'année le samedi de 9h à 13h

Sail-sous-Couzan



Brasserie artisanale « La Canaille »

1 montée des Curistes

☎ 06 79 22 41 10

🌐 www.brasseriela-canaille.com

Bières artisanales

Boutique : le lundi, mardi et jeudi de 8h30 à 17h et le vendredi de 8h30 à 16h

Bar : vendredi de 16h à 23h et le samedi de 16h à 21h

Saint-Just Saint-Rambert



Brasserie de la Loire

29 Chemin du Bechet

☎ 04 77 52 17 45

🌐 www.brasserie-delaloire.fr



Bières artisanales biologiques

Ouvert les mardis et jeudis de 15h à 18h. Les mercredis, vendredis et samedis de 15h à 19h

Soleymieux

La Molleycoise

417 route du Bret

☎ 06 72 70 30 76

Bière fermière

Ouvert les vendredis de 17h à 19h

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



LES BOUTIQUES DU TERROIR

Boutiques du terroir partenaires des offices de tourisme

Chazelles-sur-Lyon



La Farlodoise

3 Avenue du 8 mai 1945

☎ 09 73 10 84 72

🌐 www.lafarlodoise.fr

Ouvert les mardis de 15h à 19h30. Les mercredis, jeudis et vendredis de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30. Les samedis de 9h à 19h30.

Solore-en-Forez



Le Solore

27, rue des Merlettes

☎ 09 85 19 06 92 🌐 www.lesolore.fr

Nadège et Frédéric vous proposent des produits locaux et régionaux

Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 12h, vendredi et samedi de 8h à 12h et de 16h à 19h

Lérigneux



Le coin des écureuils

6934 route des Monts du Forez

☎ 04 77 76 41 30 / 06 45 97 61 31

Ouverture le mardi et mercredi de 8h30 à la fin du service de midi (14h au plus tôt). Le vendredi et samedi de 8h30 à 18h. Le dimanche de 8h30 à 12h30. Horaires pouvant varier selon les périodes de l'année

Marcoux



Château de Goutelas

277 route de Goutelas

☎ 04 77 97 35 42

🌐 www.chateaudegoutelas.fr

Les produits locaux sont à l'honneur à la boutique, qui offre un large choix de gourmandises confectionnées au château ou sélectionnées auprès d'artisans foréziens.

Le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 18h. Le samedi de 14h à 18h. Sauf jours fériés

Marols



La Pause Marolaise – L'épicerie

1 rue de l'école

☎ 04 77 97 14 96

🌐 www.lapausemarolaise.com

De janvier à début juillet et de septembre à décembre – Lundi de 9h à 13h, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 9h à 19h. Juillet et août du mardi au dimanche de 9h à 19h

Noirétable



Super Miam

14 bis rue des Tilleuls

☎ 06 15 08 94 60

Épicerie de produits bio, locaux et artisanat (plus de 80 producteurs) avec un espace vide-dressing seconde-main. Ouvert du mardi au samedi de 8h45 à 12h15 et de 15h à 18h30.



Saint-Bonnet-le-Courreau



Moulin des Massons

799 chemin des Massons

☎ 04 77 76 86 45

🌐 www.moulinidesmassons.com

Vous retrouverez les produits du moulin : Huile vierge de colza grillé, Huile vierge de colza grillé bio, huile vierge de noix, huile vierge de noisette, huile vierge de pépin de courge bio, ainsi que les tourteaux mais aussi de nombreux produits locaux.

Décembre et janvier sur rendez vous

De février à novembre, tous les jours du mardi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche et les jours fériés après-midi. En été, la boutique est aussi ouverte les lundis

Trelins



Charcuterie Chazal

31 hameau des Pierres

☎ 04 77 24 06 17

🌐 www.charcuterie-chazal.fr

Découvrez de nombreux produits régionaux de grande qualité avec l'épicerie fine.

Réalisation de paniers gourmands pour connaître la gastronomie locale !

Ouverture le lundi de 8h à 13h. Le mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 19h. Le samedi de 8h à 18h

Découvrez les boutiques du terroir de nos bureaux d'information touristique
Cf liste de nos bureaux page 44



Liste des AMAP

(Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne). Partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme.

Bussières

AMAP de Bussières

MJC de Bussières

Tous les mardis de 18h à 18h45

Feurs

AMAP de Feurs

MJC de Feurs, allée du château

Tous les mardis de 18h15 à 18h45

La Luciole Forézienne

72 Route de Montbrison

☎ 06 78 24 27 73 🌐 www.lalucioleforezienne.fr

Retrouvez toutes les pépites gustatives du Forez ! Découvrez-les directement en boutique ou en passant commande sur le site internet avant le mardi soir 20h pour les récupérer le vendredi soir ou le samedi dans la boutique.

Ouvert tous les mardis de 15h30 à 18h30, les mercredis, jeudis et vendredis de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 et les samedis de 9h à 12h30 et de 15h à 18h.

Montbrison

AMAP en Forez

Centre social de Montbrison

☎ contact@amapenforez.fr

Tous les jeudis de 18h30 à 19h30

Saint-Bonnet-le-Courreau

Le Panier de Saint Bonnet

☎ 06 76 15 26 48 🌐 cflechard6@gmail.com

Tous les jeudis de 18h30 à 19h30



Fourme
DE
MONTBRISON

Venez découvrir notre savoir-faire traditionnel



Depuis 1913, une fromagerie engagée au cœur du Forez

Fabriquée et affinée au cœur des Monts du Forez, la **Fourme de Montbrison AOP** Pont de la Pierre exprime les reliefs, les parfums de fleurs de bruyère, l'influence des saisons et le savoir-faire des hommes et des femmes du Forez.



Boutique et Visite toute l'année

Magasin (dégustation gratuite)

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h
(Jusqu'à 17h30 en juillet et août)

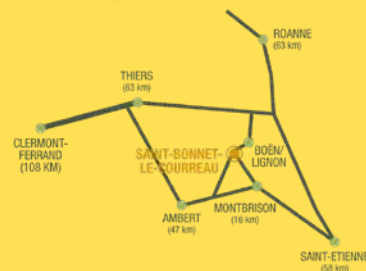
Visite libre gratuite

Visite guidée

- Le matin toute l'année, réservation au 04 77 76 82 86 (3€/pers).
- Pendant les vacances scolaires, le mercredi matin à 10h, par l'Office du tourisme Loire Forez au 04 77 96 08 69.

Groupes : 1,5€/pers à partir de 20 pers. sur réservation

Fermé le Weekend et les jours fériés



Fromagerie du Pont de la pierre
Lieu-Dit Le Pont de la Pierre
429404 Saint-Bonnet-Le-Courreau

Projets Alimentaires Territoriaux

Le territoire forézien (Communauté de communes Forez Est et Loire Forez Agglomération) œuvre en faveur d'une alimentation plus locale et plus durable via ses deux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Chacun des deux PAT dispose de son propre plan d'actions dont les objectifs se complètent. Il s'agit principalement de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans le Forez en soutenant les circuits courts, en sensibilisant les consommateurs, en accompagnant la structuration de filières locales, etc.

Les PAT souhaitent fédérer et créer un réseau d'acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs) dans le but de développer une alimentation locale, saine, résiliente, circulaire et accessible à tous.

Ce sont des leviers pour appréhender l'alimentation de manière transversale en travaillant sur les différentes thématiques avec les multiples acteurs :



Scannez ces QR Code pour plus d'informations sur les actions



Festoyez en Forez



LES GRANDS ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES

Plutôt festive,
la gastronomie forézienne !
Toute l'année, les communes
du territoire se relaient
pour fêter et déguster ses
produits emblématiques,
sans oublier les réjouissances
agricoles : les comices
de Feurs et des
4 cantons. Journée du
boudin de Boën, fête du
mouton ou de la myrtille,
brandissez vos calendriers
pour ne manquer aucune
festivité.

Comice Agricole de Feurs

3 semaines avant Pâques

Festival sur l'alimentation

05 et 06 avril - Noirétable

Popote chef

06 et 27/04 ; 18/05 et 05/07 - Loire Forez

De ferme en ferme

26 et 27 avril - Tout le Forez

Marathon de la Bière au Coeur du Forez et Salon du Made in Loire

7 au 9 juin - Montbrison

Vins et Mets

26 juillet - Château de Goutelas (Marcoux)

Bike and fourme

12 et 13 juillet - Chalmazel-Jeansagnière

Fête des airelles-myrtilles

15 août - Sauvain

Les journées de la fourme et des côtes du Forez

4 et 5 octobre - Montbrison

Vignobles en scène

17, 18 et 19 octobre - Loire Forez

Festival ALIMENTERRE

15 octobre au 30 novembre - Cinémas du Forez

Mois des saveurs foréziennes

Octobre - Territoire de Forez-Est

Journées du Boudin

8 et 9 novembre - Boën-sur-Lignon

C'est tout chocolat

21, 22 et 23 novembre - Saint-Just Saint-Rambert

Rendez
-vous
en **FOREZ**

www.rendezvousenforez.com

OFFICE DE TOURISME FOREZ-EST

contact@forez-est.com

Bureau d'information touristique de Chazelles-sur-Lyon

2 rue Émile Rivoire - 42140 Chazelles-sur-Lyon

04 77 54 98 86

FOREZ-EST
tourisme



Bureau d'information touristique de Feurs

4A Place de la Boaterie - 42110 Feurs

04 77 26 05 27

Bureau d'information touristique de Montrond-les-Bains

125 avenue des Sources - 42210 Montrond-les-Bains

04 77 94 64 74

Bureau d'information touristique de Panissières

1 rue de la République - 42360 Panissières

04 77 28 67 70

OFFICE DE TOURISME LOIRE FOREZ

04 77 96 08 69 (Numéro unique)

contact@loireforez.com



Bureau d'information touristique de Montbrison

1 place Eugène Baune - 42600 Montbrison

Bureau d'information touristique de Saint-Bonnet-le-Château

7 place de la République - 42380 Saint-Bonnet-le-Château

Bureau d'information touristique de Saint-Just Saint-Rambert

7 place de la Paix - 42170 Saint-Just Saint-Rambert

Bureau d'information touristique d'Usson-en-Forez

Place de l'église - 42550 Usson-en-Forez

Bureau d'information touristique mobile

sur plusieurs marchés, sites touristiques et évènementiels du territoire en saison.

Avec le
soutien

