Bien manger
en Loire Forez

2021

Guide des restaurants
producteurs
et boutiques du terroir

Loire Forez Tourisme

www.loireforez.com

vignobles & découvertes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

© OT Loire Forez

2010 – 2020
Les 20 ans de l'AOP
Vins des Côtes du Forez

Bon anniversaire !

AU PROGRAMME :

- **Le 4 juillet :** festivité et animations à Marcilly-le-Châtel
- **De juillet à octobre :** « Abris de fortune », partez à la découverte des abris imaginés et conçus partout sur le territoire Loire Forez pour fêter cet anniversaire.
- **En novembre :** repas gastronomique avec la participation de Régis Marcon, restaurateur triplement étoilé, installé à Saint-Bonnet-le-Froid (43)

vignobles & découvertes

Le Vignoble des Côtes du Forez

Labélisé
Vignobles & découvertes
en 2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Légende

nombre de couverts en salle

nombre de couverts en terrasse

modes de paiement acceptés | carte bancaire | chèque bancaire | espèces | titre de restauration | chèque vacances | virement bancaire

Les labels et guides

MENUS FOREZIENS

FOREZ TERRE DE GOÛT

Retrouvez chez ces restaurateurs ambassadeurs du terroir forézien, des plats et des menus élaborés à partir de produits locaux : fourme de Montbrison, vins des Côtes du Forez et au moins 4 produits issus de producteurs locaux.

Nota bene : les prestataires qui font l'objet d'un développement sont partenaires de l'office de tourisme Loire Forez.

OFFICE DE TOURISME LOIRE FOREZ

7 bureaux d'information touristique à votre service

BOËN-SUR-LIGNON
CHALMAZEL-JEANSAGNIÈRE
MONTBRISON
NOIRÉTABLE
ST-BONNET-LE-CHÂTEAU
ST-JUST ST-RAMBERT
USSON-EN-FOREZ

+ 33 (0)4 77 96 08 69
www.loireforez.com

Retrouvez nos horaires d'ouverture sur
www.loireforez.com

Loire Forez Tourisme

Bard

À 12 mn de Montbrison I À 35 mn de Chalmazel-Jeansagnière

© M. Cubizolle

AUBERGE DE LA GRAND FONT

40 20

Cuisine gastronomique → 1, rue de la Grand-Font, Le Bourg • Tél. : +33 (0) 4 77 76 21 40 / 06 79 56 09 32 • www.auberge-lagrandfont.com • **Le chef →** Stéphane Sanial • **Spécialités →** Produits du marché avec une cuisine « fait maison », poissons frais. • **Ouverture →** Tous les jours sauf les lundis et mardis. Ouvert le dimanche soir d'avril à octobre, le reste de l'année sur réservation. • **Tarifs →** Menus adulte : de 17 à 75€ / Menu enfant : 13€.

Boën-sur-Lignon

À 19 mn de Montbrison I À 26 mn de Noirétable

© Sanck du Lignon

SNACK DU LIGNON

40 20

Restaurant rapide / Snacking → 5, rue de Lyon - Tél. : +33 (0)7 71 26 15 97 • **Les chefs →** Melinda et Fabien Agrafeil • **→** Burgers, salades, sandwichs froids avec des produits frais et locaux. Possibilité de créer vos propres salades ou sandwichs ! • **Ouverture →** Le mercredi, jeudi et dimanche de 11h à 14h et de 18h à 21h et le vendredi et samedi de 11h à 14h et de 18h à 22h • **Tarifs →** À la carte de 5 à 15€.

Mais aussi...

BOËN-SUR-LIGNON

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Brasserie de la Mairie
78, rue de Clermont - +33 (0)4 77 76 98 39

Les Quatre Saisons
21, rue Saint-Jean - +33 (0)4 77 24 09 04

Le Café Restaurant de la Gare
Lieu-dit Pont Terray - +33 (0)4 77 24 01 15

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Pizzeria San Lorenzo
28, pl. Carnot - +33 (0)4 77 24 89 37

Pizzeria Mac Dowel
7, rue Saint-Jean - +33 (0)4 77 24 06 50

Métal Pizza
Route des Vignes - +33 (0)7 70 74 69 14

Camion Pizza CTD
pl. de l'Hôtel de Ville - +33 (0)6 83 52 91 65

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Le Cas d'Al du Lignon
43 rue de Lyon - +33 (0)4 77 24 19 88

BOISSET-LÈS-MONTROND

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Cerizet Taka - 86, rte de la Gar
Lieu-dit Le Cerizet - +33 (0)4 77 54 58 84

BONSON

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Hôtel restaurant de l'Avenue
14, av. de St-Rambert - +33 (0)4 77 55 20 12

Hostellerie Restaurant des voyageurs
4, av. de St-Rambert - +33 (0)4 77 02 09 47

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Pizza Cosy
2, rue des Javelottes - +33 (0)4 43 55 21 11

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Cydem Kebab
17, av. de la Mairie - +33 (0)4 77 55 69 97

Fournil'in - 5, av. de Sury-le-Comtal
+33 (0)4 77 36 52 44 | +33 (0)6 03 05 46 23

Kebab Yildiz 2 - 45 av. de la Mairie
+33 (0)4 77 55 38 95

Mevlana Kebab
1, av. de Sury - +33 (0)4 77 55 07 20

La Station Gourmande
12, av. de Sury - +33 (0)4 77 75 82 24

CERVIÈRES

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Clos de Cervières
Le bourg- +33 (0)6 19 17 22 97

Recette

Gaufres à la fourme de Montbrison

Pour 8 personnes ou 16 gaufres

Pâte à gaufre :

- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- 35 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- Sel
- 300 g de pomme de terre en purée
- 250 g de fourme de Montbrison

Confectionner la pâte à gaufre en mélangeant tous les ingrédients au fouet et ajouter le beurre fondu, réserver. Juste avant de cuire vos gaufres, mélanger les trois appareils (gaufre, purée, fourme de Montbrison râpée).

Astuce de cuisson *Bien laisser cuire la gaufre avant d'ouvrir le gaufrier.*

À faire en famille!

Un livret recettes est en vente dans les espaces boutiques de nos bureaux d'information touristique.

Crédit photo : Marie-Noëlle Pallard et syndicat de la fourme de Montbrison

Chalmazel-Jeansagnière

À 40 mn de Montbrison I À 26 mn de Boën-sur-Lignon

© Auberge des Granges

AUBERGE DES GRANGES

80 30

Auberge de campagne → 152, chemin chez Jacon • Tél : +33 (0)4 77 24 80 62 / +33 (0)6 46 44 73 09

• **Le chef →** Anne-Marie Chazelle • **Spécialités →** Spécialités de la ferme, patia forézien, charcuteries maison, raclette à la fourme, potée forézienne… • **Ouverture →** Tous les jours sauf le vendredi soir (sur réservation les soirs). Fermeture en novembre.

• **Tarifs →** À la carte : de 5 à 10€ / Menus adulte : de 15 à 25€ / Menu enfant : 9,50€.

©Rémi Viallon

AUTHENTIQUE

30

Cuisine familiale et traditionnelle → 17, rue de la Mairie • Tél : +33 (0)6 73 76 09 51 / +33 (0) 4 77 97 87 27 • Authentique • **Le chef →** Rémi • **En salle →**Véronique et Marine

• **Spécialités →** Burgers aux fromages locaux et viandes françaises, bio et locales (entrecôte, faux filet, tendron de veau et autres viandes selon les saisons). Burgers végétariens ou halal. Sauce aux champignons cueillis sur la commune. Vente de produits locaux.

• **Ouverture →** Tous les midis sauf le mercredi hors périodes des vacances scolaires.
Toute l'année : le soir sur commande avant 15h30 du jeudi au dimanche.
Vacances scolaires : Tous les midis sauf le lundi.

Mais aussi...

CHALMAZEL - JEANSAGNIÈRE

CAFETERIA / SNACK

Les Épilobes
Pied des pistes de ski - +33 (0)4 77 24 89 24

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Les pizzas de Fabrice (food truck)
+33 (0)6 60 31 15 75

CHAMBLES

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le café restaurant de Cessieux
Lieu-dit Cessieux - +33 (0)4 77 52 33 81

Ess'Folie- Lieu-dit Essalois
+33 (0)4 77 52 08 68

Ma Chaumière
1 pl.de la Mairie - +33 (0)4 69 68 51 78

Restaurant de la Tour
5, pl. de la Mairie - +33 (0)4 77 89 15 03

Champdieu

À 8 mn de Montbrison I À 14 mn de Boën-sur-Lignon

© M. Philippon

BUFFET DE LA GARE

55 55

Cuisine traditionnelle → Lieu-dit La Gare • Tél : +33 (0)4 77 97 19 78

Le chef → Thierry Philippon • **Spécialités →** Bouillabaisse antillaise, saveurs du monde, cuisine traditionnelle. Possibilité de plats à emporter les week-end • **Ouverture →** Ouvert du lundi au jeudi uniquement le midi (sauf le mercredi) ainsi que vendredi et samedi midi et soir.

• **Tarifs →** Menus adulte : de 22 à 30€ / Menu du jour : 14€ / formule grenouille, tartifourme et dessert (uniquement en soirée) : 20€.

Mais aussi...

CHAMPDIEU

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Comptoir de campagne
72, rue des Gayottes - +33 (0)9 86 27 08 08

CHENEREILLES

RESTAURATION TRADITIONNELLE

L'Euphrasie - 45, rte de Saint-Marcellin
+33 (0)4 77 97 07 70

CRAINTILLEUX

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Birdie - domaine de Presle
+33 (0)4 77 34 15 34

ESTIVAREILLES

RESTAURATION GASTRONOMIQUE

Les Temps Nouveaux - 29, rte du Musée
Lieu-dit l'étang - +33 (0)4 77 37 96 71

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Chez Prisc - 536, rte du Musée
+33 (0)4 77 80 43 76

L'Estampille - 4bis, rte du 21 août 1944
+33 (0)4 77 50 24 75

GUMIÈRES

RESTAURATION TRADITIONNELLE

L'Orée du bois
Le bourg - +33 (0)4 77 76 72 13

Aux blancs moutons
Lieu-dit La mure - +33 (0)4 77 24 27 40

LA CHAMBA

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Chalet du Col de la Loge
Col de la Loge - +33 (0)4 77 24 70 76

LA CHAPELLE-EN-LAFAYE

AUBERGE DE CAMPAGNE

Auberge du Marais
Le bourg - +33 (0)4 77 50 00 40

LA TOURETTE

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Auberge de La Tourette
2, pl. du Haut-Forez - +33 (0)9 86 78 68 35

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Pizza des balcons
Lieu-dit Vinoz - +33 (0)6 78 98 86 06

La Valla-sur-Rochefort

À 20 mn de Noirétable I À 21 mn de Boën-sur-Lignon

© Auberge de la Source

AUBERGE DE LA SOURCE

60 10

Auberge de campagne → Le Bourg • Tél : +33 (0)4 77 24 06 19 • www.chambres-dhotes-valla-sur-rochefort.fr • **Le chef →** M. Ravet • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle • **Ouverture →** Toute l'année. Tous les jours de 8h30 à 19h30 sauf les mercredis toute la journée et les mardis après-midis. Fermé le dimanche après le service de midi. Repas le soir uniquement sur réservation.
• **Tarifs →** Menus de 13,50€ à 20€.

Mais aussi...

LEIGNEUX
RESTAURATION TRADITIONNELLE
La Bel'Ange - lieu-dit La Goutte des Bois
+33 (0)9 81 05 85 32

LÉRIGNEUX
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Le coin des écureuils
Le Bourg - +33 (0)4 77 76 41 30

LURIECQ
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Le Dolmen - 16, route de Saint-Bonnet-le-Château - +33 (0)4 77 50 05 28
RESTAURATION RAPIDE/SNACKING
KM Snack - 46, route de Saint-Bonnet-le-Château - +33 (0)9 80 75 38 75

MAGNEUX-HAUTE-RIVE
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Le fer à cheval - 238, rue du Forez
+33 (0)4 77 76 11 86

Marcilly-le-Châtel

À 8 mn de Boën-sur-Lignon I À 12 mn de Montbrison

© Le Relais du Chatel

LE RELAIS DU CHÂTEL

80 16

Cuisine traditionnelle → 2, rue du Pavé • Tél : +33 (0)4 77 58 04 23 • www.lerelaisduchatel.com • **Le chef →** Vivien Crozet • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle • **Ouverture →** Ouvert les midis du lundi au dimanche. Vendredi et samedi midi et soir, les soirs de semaine pour les groupes et sur réservation.
• **Tarifs →** Menus adulte : de 17 à 25€ / Menu du jour : 13€ / Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Mais aussi...

MARCILLY-LE-CHÂTEL
RESTAURATION TRADITIONNELLE
La Césarde - 1301 rte de Saint-Anne - +33 (0)4 77 97 44 01
RESTAURATION RAPIDE/SNACKING
Chez Cathy Pizza - 245, rue de Château Gaillard - +33 (0)6 44 81 00 45

MARCOUX
CUISINE GASTRONOMIQUE
La Loge aux Vignes
256 rte du bourg - +33 (0)4 77 58 54 45
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Restaurant du Château de Goutelas
277, rte de Goutelas - +33 (0)4 77 97 35 42

MARGERIE-CHANTAGRET
PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE
Pizz'à Vitto
Le bourg - +33 (0)4 77 24 52 23

Marols

À 11 mn de Saint-Bonnet-le-Château I À 29 mn de Montbrison

© La Pause Marolaise

LA PAUSE MAROLAISE - LE BISTROT

20 20

Cuisine traditionnelle, crêperie → 1, rue de l'école • Tél : +33 (0)4 77 97 14 96 • www.lapausemarolaise.com • **Le chef →** Aude Bichelot • **Spécialités →** Galettes et crêpes les samedis et dimanches midis. **Nouveauté 2021**, les mardis et vendredis soirs en juillet et août.
Assiette de pays (pommes de terre, charcuterie sarrasson, salade, fromage) les midis en semaine.
Planche de saucisson et épicerie de pays pour un casse croute sur le pouce sur place.
• **Ouverture →** Du mardi au dimanche de 8h30 à 19h. Ouvert les mardis soirs et vendredis soirs en juillet et août • **Tarifs →** Galettes à partir de 7,50€, crêpes à partir de 4€.

Mais aussi...

MAROLS
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Auberge de Marols
6, rue des Pèlerins - +33 (0)6 12 49 39 28

MERLE-LEIGNEC
RESTAURATION TRADITIONNELLE
Auberge de Leignecq
165, rue du Château - +33 (0)6 50 77 06 08

Montarcher

À 13 mn de Saint-Bonnet-le-Château I À 16 mn de Usson-en-Forez

© le Clos Perché

LE CLOS PERCHÉ

35 15

Restaurant gastronomique → Le Bourg • Tél. +33 (0)4 77 50 00 08 • www.leclosperche.fr • **Le chef →** Julien Magne • **En salle →** Sylviane Fourets • **Spécialités →** Cuisine gastronomique à base de produits frais et de saison. Changement de menus tous les mois • **Ouverture →** De septembre à juin : lundi midi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche, les midis et soirs. Fermé le dimanche soir d'octobre à Pâques. Juillet et août : lundi midi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanches, les midis et soirs. Réservation conseillée • **Tarifs →** Menus adulte de 33 à 45€ / Menu enfant : 13€.

Montbrison

À 21 mn de Boën-sur-Lignon I À 31 mn de Saint-Just Saint-Rambert

© Hervé Mure

LE GIL DE FRANCE

110 50

Cuisine traditionnelle → 18 bis, boulevard Lachèze • Tél : +33 (0)4 77 58 06 16 • www.legildefrance.com • **Le chef →** M. Mure • **Spécialités →**Cuisine traditionnelle, spécialités à base de fourme et plats cuits sur pierre • **Ouverture →** Tous les soirs du lundi au vendredi. • **Tarifs →** Menu adulte 19€ seulement.

© Max Bos

TAVERNE SAINT-HUBERT

150 40

Cuisine traditionnelle → 4, place Grenette • Tél : +33 (0)4 77 58 29 55 • **Le chef →** Roland Reynald • **Spécialités →**Cuisine traditionnelle et régionale. • **Ouverture →** Ouvert du lundi au samedi le midi et le vendredi et samedi soir. • **Tarifs →** Menus adulte de 12 à 27 €

Mais aussi...

MONTBRISON

CUISINE GASTRONOMIQUE

Apicius - 29, rue Martin Bernard
+33 (0)9 82 38 34 65
Mise en Scène - 15, pl. des Pénitents
+33 (0)4 77 76 28 13

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Au Fin Gourmet - 23, rue du Faubourg Saint-Jean - +33 (0)4 77 58 52 51
Aux 4 saisons - 15, rue Marguerite Fournier - +33 (0)4 87 23 07 10
Brasserie des Granges
12, all. Jean Ier du Forez - +33 (0)4 77 58 41 70
Brasserie P'ti Joly - 10, rue des Cordeliers
+33 (0)4 77 24 88 90
Le Café Comptoir
14, bd de la Madeleine - +33 (0)4 77 58 46 77
Contre et sens
4 bd. Lachèze - +33 (0)4 77 58 61 87
Chez les fondus
15 bd Carnot - +33 (0)4 77 58 70 58
La Roseraie - 61, av. Alsace Lorraine
+33 (0)4 77 58 15 33
La Syllabe
13, pl. des Pénitents - +33 (0)4 77 24 43 62
Le Glacier
8, pl. Bouvier - +33 (0)4 77 58 10 22
Le Grill des Arches
17, rue des Arches - +33 (0)4 77 96 18 47
Le Pass'plat
2, pl. de la Gare - +33 (0)4 77 58 30 33
Le Petit Machon - 11, rue Victor de Laprade - +33 (0)4 77 58 13 79
Marie de Bretagne - 4, quai de l'Astrée
+33 (0)4 77 58 28 72
Tournebroche - 66, rue des Purelles
Z.I. des Granges - +33 (0)4 77 76 26 30

TRADITIONNELLE SPECIALITÉS DE LA MER

La Table
35, bd Lachèze - +33 (0)4 77 76 74 57
L'Estaminet - 56, rue de la République
+33 (0)4 77 76 96 02

CUISINE DU MONDE

China wok - 82, rue de l'Agriculture
+33 (0)4 77 24 05 55
Comptoir d'Asie - 15 rue Martin Bernard
+33 (0)4 77 58 26 23
La moule en folie - 18, bd de la Madeleine
+33 (0)7 85 71 26 83
Le Cactus - Tex Mex - 32, av. d'Allard
+33 (0)4 77 58 22 19
Le Vietnam
16, bd Carnot - +33 (0)4 77 96 15 69
L'Oriental - 49, rue Martin Bernard
+33 (0)4 77 58 25 11
Lx Coffee Grill (portugais)
5, bd Carnot - +33 (0)4 77 58 14 01
O Délices québécois
16, rue Saint-Jean - +33 (0)4 77 88 30 58

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Dolce Vita - 18, rue des Cordeliers
+33 (0)4 77 58 67 43
La Toscane - 16, av. de la Libération
+33 (0)4 77 96 13 42
Pizza plus - 14 rue des Cordeliers
+33 (0)7 69 20 44 15
Pizz' a Vitto - 26, bd Préfecture
+33 (0)4 77 24 52 23
Pizza Cosy – av. de Saint-Étienne
+33 (0)4 77 24 22 42
Pizzeria Grill Una Storia
2, av. de la Libération - +33 (0)4 77 58 41 06

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Burger et tradition
16, rue du Marché - +33 (0)9 50 08 27 71
Croque-Chef
8, rue Notre Dame - +33 (0)7 55 79 73 94
Felixidade
8, rue Précomtal - +33 (0)9 53 78 75 18
Kebab'land - 11, av. de la Libération
+33 (0)4 77 76 77 82
Le Cas d'Al - 25, bd de la Madeleine
+33 (0)4 77 24 68 18
Le Camion chez Phil
13, bd de la Préfecture - +33 (0)6 80 87 58 30
Mc Donald's - ZAC des Granges
Rte de Saint-Etienne - +33 (0)4 77 96 21 61
Ptite Faim Maxi Faim - 30, av. Charles de Gaulle - +33 (0)4 77 58 47 10
La crêpe du Foreizh (Food truck breton forézien) - sur le marché du samedi
+33 (0)6 24 01 38 21

MONTVERDUN

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Saint Porcaire
Le Bourg - +33 (0)4 77 97 54 33

Noirétable

À 27mn de Boën-sur-Lignon I À 29 mn de Chalmazel-Jeansagnière

© Au Rendez-vous des Chasseurs

AU RENDEZ VOUS DES CHASSEURS 100

Cuisine traditionnelle → Route de l'Hermitage • Tél. : +33 4 77 24 72 51 • www.au-rendez-vous-des-chasseurs.com • **Le chef →** Claude Rouillat • **En salle →** Christelle Dichamp • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle, charcuteries maison, gibier en saison, parfait de foie de volaille aux myrtilles, desserts à la « Cristille ».
• **Ouverture →** Toute l'année les mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi : de 12h30 à 14h et de 19h30 à 20h30, dimanche : de 12h30 à 14h, fermé le dimanche soir. Fermeture annuelle 2 semaines en septembre
• **Tarifs →** Menus adulte : de 26 à 35€ / Menu enfant : 9€ / Menus du jour : de 14,50 à 16,50€.

© La Grillotière

LA GRILLOTIÈRE 50 17

Cuisine traditionnelle → 12, rue Claude Peurière • Tél. : +33 (0)4 77 24 77 65 • www.lagrillotiere.fr
• **Spécialités →** Cuisine familiale à base de produits frais, locaux et de saison.
• **Ouverture →** Tous les midis du lundi au samedi, les vendredis et samedis soir (de Pâques à la Toussaint), autres soirs sur réservation.
• **Tarifs →** Menu Bistrot 20€, menu Grenouilles 23€, menu du Boucher 23€, menu enfant 9€.

Mais aussi...

NOIRÉTABLE

CUISINE GASTRONOMIQUE

L'annexe
rue des Tilleuls - +33 (0)4 77 24 79 29

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Aux berges de la Roche
Rue du Plan d'eau - +33 (0)6 80 68 22 31

Lola Restaurant
20, rue des Jardins - +33 (0)6 40 97 58 89

La brasserie
Rue des Tilleuls - +33 (0)4 77 24 79 29

Notre Dame de l'hermitage
Rte de l'Hermitage - +33 (0)4 77 96 20 30

La petite taverne - 2, rue Claude Peurière
+33 (0)4 77 58 53 45

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Le barotie - 1, pl. des Combattants
+33 (0)4 77 24 91 32

L'Atelier Fika
21, rue de la gare - +33 (0)7 50 57 42 03

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Le Bidule Kfé
3, rue Claude Peurière - +33 (0)4 77 97 69 57

La Guinguette - +33 (0)4 77 97 27 15

PÉRIGNEUX

RESTAURATION TRADITIONNELLE

L'Auberge
42, pl. de l'Église - +33 (0)4 77 33 91 59

PRÉCIEUX

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Au temps précieux
Le Bourg - +33 (0)4 77 97 83 72

SAIL-SOUS-COUZAN

CUISINE GASTRONOMIQUE

Les Sires de Sémur
1, pl. de la Fontaine - +33 (0)4 77 24 52 40

100 % Origine Forez

Achetez local

Faites plaisir en offrant des produits 100% Forez

Vous pouvez aussi commander en ligne !

EXPÉDITION PAR ENVOI POSTAL POSSIBLE
Recevez ou faites parvenir par envoi postal les produits 100% Forez de notre boutique
Passez commande et nous nous occupons du reste.

Un large choix d'articles à retrouver dans notre espace boutique de Montbrison et sur

www.origineforez.com

Saint-Bonnet-le-Château

À 17mn de Usson-en-Forez I À 26 mn de Saint-Just Saint-Rambert

© Hôtel Restaurant Le Befranc

LE BEFRANC

70 12

Cuisine traditionnelle → 7, route d'Augel • Tél. : +33 (0)4 77 50 54 54 • www.hotel-lebefranc.com • **Le chef →** Franck Duclos • **Spécialités →** Foie gras, jambonnette de lapin à la compote de figues et pommes du Pilat, soufflé glacé à la verveine • **Ouverture →** Du lundi au dimanche midi de mi-juillet à fin août / Du mardi au dimanche midi (vendredi soir sur réservation), le reste de l'année. Fermeture annuelle du 20 au 27 septembre 2021 • **Tarifs →** Menus adulte : de 22 à 41€ / Menu enfant : 12€ / Menus du jour : de 13 à 14€ (du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés).

© Restaurant L'Entracte

L'ENTRACTE

80 40

Cuisine traditionnelle → 26, rue Chevalier • Tél. : +33 (0)9 52 48 17 86 • L'Entracte • **Le chef →** Jean-Jacques Quioc • **Spécialités** (à la demande) **→** Cuisine traditionnelle, râpées, cuisses de grenouilles, friture, morue • **Ouverture →** Du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30 ; samedi de 9h00 à 15h30. Ouverture sur réservation soirs et dimanche. • **Tarifs →** Menu enfant 8,50€ / Menu du jour 13€ / Menus de 13€ à 25€ (sur commande).

Mais aussi...

SAINT-BONNET-LE-CHÂTEAU

CUISINE GASTRONOMIQUE

La Calèche - 2 pl. du Commandant Marey +33 (0)4 77 50 15 58

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Carré Pétanque OBUT - 5, rte du Cros +33 (0)4 77 45 57 05

RESTAURATION TRADITIONNELLE PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

L'Horloge - 5, pl. de la République +33 (0)4 77 50 75 58

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

La crêpe du Foreizh
(Food truck breton forézien)
+33 (0)6 24 01 38 21
(sur le marché du vendredi matin)

La Guinguette du Camping de la Belle Étoile
Rue du Stade - +33 (0)4 77 50 03 16
(de juin à septembre)

Le Bar des Amis - 4, pl. du Grand Faubourg +33 (0)4 69 68 50 15

Le Blue Note Café - 14, av. Paul Doumer +33 (0)4 77 50 09 70

Pizza magic (Food truck)- contre allée des Cèdres - +33 (0)6 71 07 89 75

Le Turquoise Kebab - 17, av. du Général Gouraud - +33 (0)4 77 50 14 04

Saint-Bonnet-le-Courreau

À 22 mn de Montbrison I À 21 mn de Chalmazel-Jeansagnière

© Flavie Vial

AUBERGE DE GARNIER

60 30

Auberge → 5661, route de Garnier • Tél : +33 (0)4 77 76 83 86 • www.aubergedegarnier.fr • Auberge de Garnier • **Le chef →** Antoine Catesson • **Spécialités →** Charcuteries de pays, fromages de pays, patia, fondue à la fourme de Montbrison, glaces fermières • **Ouverture →** En juillet et août, tous les jours midis et soirs (sauf les lundis et mardis soirs). De début avril à fin octobre : tous les midis (sauf le mardi), les vendredis, samedis et dimanches soir. Réservation conseillée par téléphone. • **Tarifs →** Menu adulte : de 15 à 22,50 € / Menu enfant (10 ans) : 10,50 €.

Mais aussi...

SAINT-CYPRIEN

CUISINE GASTRONOMIQUE

Autour du Tilleul
17, rue des Mûriers - +33 (0)4 77 89 07 26

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

L'ottoman grill
35, av. de la Becque - +33 (0)9 54 60 51 93

Mon p'tit bistrot - 9 rue des Prairies - +33 (0)9 67 03 13 63

SAINT-DIDIER-SUR-ROCHEFORT

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Les trois temps - 3, rte de Saint Thurin +33 (0)4 77 24 80 78

SAINT-GEORGES-EN-COUZAN

AUBERGE DE CAMPAGNE

Au Saint Georges du Mazet
377, rte du Mazet - +33 (0)4 77 76 12 96

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Coffee-Tif Du Bacha
138, rte de Sail - +33 (0)4 77 24 81 48

SAINT-JEAN-SOLEYMIEUX

RESTAURATION TRADITIONNELLE

La Forez'tière
41, rte de Marols - +33 (0)4 77 76 73 51

Saint-Hilaire-Cusson-la-Valmitte

À 13 min de Saint-Bonnet-le-Château I
À 12 min d'Usson-en-Forez

© Auberge de la Forge

AUBERGE DE LA FORGE

99 16

Cuisine traditionnelle → Le bourg • Tél : +33 (0)4 77 50 28 18 • Auberge-de-la-forge
• **Le chef →** Raphaël Gavilan • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle, cuisses de grenouilles, foie gras, éclairs sucrés, salés, glacés • **Ouverture →** Du mardi au dimanche midi.
• **Tarifs →** Menu du jour : 13,50€ (le midi en semaine) / Menu enfant : 8€ / À la carte : de 18€ à 31€.

© L'Épicerie

L'ÉPICERIE

30 12

Café restaurant → Le bourg • Tél. : +33 (0)4 77 46 40 95 • Lépicerie-Café-Restaurant
• **Le chef →** Isabelle Cuoq • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle de saison à base de produits frais et Bio (si possible) • **Ouverture →** Mercredi et jeudi midis. Vendredi et samedi midis et soirs. Dimanche midi (soir sur réservation - minimum 10 pers.). Repas à thème 1 fois par mois.
• **Tarifs →** Menu du jour 13,50€ / Menu 22,50€ du vendredi soir au dimanche midi / Menu enfant 12€. Menu végétarien sur demande.

Mais aussi...

SAINT-JEAN-LA-VÊTRE

AUBERGE DE CAMPAGNE

Auberge la Vallée verte
2, pl. du peuple - +33 (0)6 58 78 03 55

SAINT-JUST-EN-BAS

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Restaurant Verdier
Le bourg - +33 (0)4 77 24 87 19

SAINT-JUST SAINT-RAMBERT

AUBERGE DE CAMPAGNE

Auberge des faux
Lieu-dit Les Faux - +33 (0)4 77 90 21 58

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Au Chapeau Melon
172, av. du Stade - +33 (0)4 69 35 11 10

Aux 2 ancres – pl. Madeleine Rousseau
+33 (0)9 54 38 07 50

Brasserie de l'industrie
22, bd de l'Industrie - Collonges Nord
+33 (0)4 77 92 62 94

Brasserie l'Évasion
13, bd de la Libération - +33 (0)9 88 39 89 47

Gare & Gamel
Pl. du 19 mars 1962 - +33 (0)4 77 06 51 05

La cantine de Mathis
Pl. de la Paix - +33 (0)7 84 31 92 10

La Maison Ocre
2, rue de La Loire - +33 (0)4 77 04 20 63

Le Gapian
1, bd Jean Jaurès - +33 (0)4 87 66 16 62

O Benestar
7 pl. du Pont - +33 (0)4 27 64 23 37

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Little Italy
131, bd Jean Jaurès - +33 (0)4 77 35 30 31

Pizza St-Just - 89, av. Mellet Mandard
+33 (0)6 29 91 28 69

Pizza Gino – 79, rte de Saint-Côme - +33 (0)6 02 23 72 96

Monster Pizz'
78 av. des barques - +33 (0)4 77 02 02 01

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Ali baba - 61, av. Mellet Mandard
+33 (0)4 77 36 44 31

Le convivial
14, rue Gambetta - +33 (0)7 63 43 40 79

La crêpe du Foreizh (Food truck) - sur le marché du dimanche - +33 (0)6 24 01 38 21

Crazy Burger - Cinépôle - Bâtiment B
Boulevard Jean Jaurès - +33 (0)7 86 07 22 66

Time Break - Le Ciné Pôle
Bld Jean Jaurès - +33 (0)6 99 69 12 90

Le turquoise - 26, rue Colombet Solle
+33 (0)4 77 52 43 99

Le convivial
14, rue Gambetta - +33 (0)7 63 43 40 79

SAINT-MARCELLIN-EN-FOREZ

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Au p'ti bistrot gourmand - 18, rue de la Libération - +33 (0)9 50 08 42 72

L'âme et rêve - 1 pl. du Docteur Villard
+33 (0)4 77 06 84 69

Le Moulin Épicurius -15B, rue d'Outre l'eau - +33 (0)9 73 21 57 34

La fontaine
2, pl. de la Gare - +33 (0)4 77 52 88 61

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

T'Jabb pizza -13, rue de la Libération
+33 (0)4 77 52 97 78

KOD' Saveurs
65, av. de la Gare - +33 (0)4 77 52 88 02

Connectez-vous au territoire Loire Forez !

Rejoignez les Clefs de Loire Forez...
Sans aucun engagement, inscrivez-vous gratuitement sur
www.clefsdeloireforez.com

Et recevez régulièrement des **informations**, des **bons plans**, un **programme trimestriel** d'animations réservées aux seuls membres, des **offres promotionnelles** pour profiter pleinement de tout ce qu'offre notre territoire !

Saint-Romain-le-Puy

À 16 mn de Montbrison I À 20 mn de Saint-Just Saint-Rambert

© David Sabaut

AUBERGE LES TRABUCHES

100 40

Cuisine traditionnelle → 39, rue de la Fumouse • Tél : +33 (0) 4 77 97 79 70 • www.auberge-des-trabuches.net • **Le chef →** David Sabaut • **Spécialités →** Tête de veau, grenouilles persillées, ravioles gratinées à la fourme • **Ouverture →** Ouvert les midis du mardi au dimanche, les vendredis et samedis soirs. Ouvert d'avril à octobre le dimanche soir. • **Tarifs →** Menus de 17€ à 29€ / Menu du jour 13,50€ / Menus enfant 10€ et 13€.

Ticket Restaurant

Mais aussi...

SAINT-ROMAIN-LE-PUY

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Bon Accueil
rue Léon Portier - +33 (0)4 77 76 63 12

Le Superflu
8, av. du prieuré - +33 (0)4 77 76 93 41

PIZZERIA/CUISINE ITALIENNE

Plzza pasta Otto - 5, pl. Jean Michalon +33 (0)4 77 88 28 51

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Truck taco's
Av. Paul-Laurent - +33 (0)7 83 94 47 43

Le Black bar burger
15, pl. Michalon - +33 (0)4 27 62 97 86

Layla kebab
5, rue Michalon - +33 (0)7 81 56 41 37

Saint-Sixte

À 7mn de Boën-sur-Lignon I À 26 mn de Montbrison

© David Sabaut

LE CLOS D'URFÉ

45 30

Restaurant semi-gastronomique → Le Bourg • Tél : +33 (0)4 77 24 48 27 • www.leclosdurfe.com • **Le chef →** Bertrand Souzy • **Spécialités →** Filet de bœuf petite escalope de foie gras poêlée et sauce porto, croustillant d'escargots de Bourgogne à la provençale avec ses artichauts et sa crème d'ail doux • **Ouverture →** Midi et soir les mardis, jeudis, vendredis et samedis ; midi les dimanches. Fermé les lundis et mercredis. • **Tarifs →** Menus adulte : de 15 à 42€.

Ticket Restaurant

2021 Petit Futé

Mais aussi...

SAINT-SIXTE

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Brasserie Le Clos d'Urfé
Le Bourg - +33 (0)4 77 24 48 27

SIMPLE COMME UN CLIC !

« Click et collect » en Loire Forez

Achetez en ligne et récupérez votre commande !

- Avec le label « Bienvenue à la ferme », retrouvez les producteurs de la Loire
  www.drivefermierloire42.fr
- Avec le réseau de franchisés « Comptoir de campagne », commandes à récupérer dans l'une des boutiques : à Boisset-Saint-Priest, Champdieu, Luriecq, Saint-Étienne-le-Molard
  www.comptoirdecampagne.fr
- Avec la boutique de producteurs La Luciole installée à Trelins
  www.lalucioleforezienne.fr
- Avec le drive fermier du Val Do Ré à Boisset-Saint-Priest (livraisons possibles)
  www.drivefermierlevaldore.fr

PANIERS DE PRODUITS LOCAUX

Abonnez-vous et récupérez vos articles toutes les semaines

- Avec les Jardins d'Oasis
  www.oasis.reseaucocagne.asso.fr
- Avec AMAP Forez
  www.amapenforez.fr
- Avec les Jardins d'Astrée
  www.astree.reseaucocagne.asso.fr
- Avec les Jardins rambertois
  www.lesjardinsrambertois.fr
- Les paniers de Pierre-Jeanne, Puy de légumes à Saint-Romain-le-Puy
  www.aupuydelegumes.fr

TOUT SAVOIR DES PRODUITS DU 42

Le département de la Loire est riche d'une multitude de produits artisanaux. Retrouvez-les sur **www.delicesdu42.fr**

Sauvain

À 10 mn de Chalmazel-Jeansagnière I À 26 mn de Boën-sur-Lignon

© OT Loire Forez

LE SAUVAGNARD 70

Cuisine traditionnelle → 8506 route de la Fourme • Tél. : +33 (0)4 77 76 80 84
• **Le chef →** Christophe Duchampt • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle, patia du Forez, soufflé à la fourme de Montbrison, tête de veau, tartines jambon/poire/fourme • **Ouverture →** Ouvert tous les jours sauf le lundi après-midi. Le soir, sur réservation • **Tarifs →** De 17,90 à 22,90€. Menu du jour à 13,50 €.

Ticket Restaurant CHÈQUES VACANCES FOREZ TERRES DE GOÛT

Mais aussi...

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Chez popote's - épicerie comptoir
Place de la Mairie - +33 (0)6 32 02 13 20

Savigneux

À 6 mn de Montbrison

© Claude Creput OT Loire Forez

LA CASA 80 60

Cuisine française et italienne → Complexe Le C.Briant - Zone de loisirs la Bruyère • Tél : +33 (0)4 77 76 97 01 • www.restaurantlacasa.fr • **Les chefs →** Nadine et Serge Escoffier
• **Spécialités →** Pizzas au feu de bois, raviolis à la truffe, risotto maison aux queues de crevettes, gnocchi, carte des salades et viandes grillées • **Ouverture →** Ouvert midi et soir du lundi au samedi. Fermé le dimanche • **Tarifs →** Menus adulte de 12,90 à 23,90€ (Formule express : 12,90€) / Formule complète : 15,90€ (entrée du jour + plat ou poisson du jour + dessert du jour ou fromage ou glace) / Formule pizzas : 15,90€ / Menu gourmet : 23,90€ / Plat du jour : 10€.

Ticket Restaurant CHÈQUES VACANCES

© restaurant du Golf des Etangs

RESTAURANT DU GOLF DES ÉTANGS 70 100

Cuisine traditionnelle → 35 chemin du Golf • Tél : +33 (0)4 77 97 70 34 • www.golfdesetangs.fr
• **Le chef →** Damien Guenier • **Spécialités →** Magret de canard, nougat de volaille, dos de cabillaud, tartare de saumon... • **Ouverture →** Tous les jours les midis uniquement.
• **Tarifs →** Plat du jour : 9,90€, menu du jour 15,90€ / Menu des Étangs : 23,90€.

Mais aussi...

SAVIGNEUX

RESTAURATION TRADITIONNELLE

La Bruyère
Lieu-dit La Bruyère - +33 (0)4 77 58 97 21

La Casa Coq
Espace C Briant - +33 (0)4 77 76 97 01

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

La cabane de l'étang
Étang de Savigneux - +33 (0)6 09 69 59 57

Bar snack Super U - Lieu-dit Chantemerle - +33 (0)4 77 58 02 83

La Charrue
Lieu-dit Bicêtre - +33 (0)6 82 79 87 05

Le kiosque à pizzas - Parking de Super U
Rue de Lyon - +33 (0)4 77 97 18 75

SURY-LE-COMTAL

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le ventre jaune
21, rue Grenette - +33 (0)4 77 37 33 52

La Terrasse
7, rue Jordan - +33 (0)9 86 44 64 50

CUISINE DU MONDE

Lotus d'Asie
35, rue Gambetta - +33 (0)4 69 35 35 66

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Taco's Party - Rond Point Charles de Gaulle - +33 (0)4 77 32 37 30

Istanbul kebabier
39, av. du 11 Novembre - +33 (0)4 77 30 61 50

La Lucarne
23, rue Gambetta - +33 (0)6 59 56 67 29

Usson-en-Forez

À 16 mn de Saint-Bonnet-le-Château

© Office de tourisme Loire Forez

LE CABANON

100 50

Restaurant/pizzeria → Le plan d'eau Route d'Apinac • Tél : +33 (0)4 77 50 68 70
• **Le chef →** Raymond Belingheri • **Spécialités →** Cuisine traditionnelle, pizzas • **Ouverture →** De février à juin et de septembre à décembre : ouvert du mardi au dimanche. En juillet et août : ouvert tous les jours • **Tarifs →** Menus adulte de 13,50€ à 26€ / Menu enfant : 8,50€ / Menu du jour : 13,50€ (uniquement le midi).

© Office de tourisme Loire Forez

CHEZ NATHALIE

100 20

Cuisine traditionnelle → 11, Rue Centrale • Tél : +33 (0)4 77 50 63 65
• **Le chef →** Nathalie Bruyère • **Spécialités →** Produits frais et de saison • **Ouverture →** Fermeture annuelle : vacances d'hiver zone A (février). Le reste de l'année ouvert tous les jours sauf le dimanche soir. Les soirs sur réservation. Possibilité de manger en terrasse (distanciation assurée). Réservation fortement conseillée. • **Tarifs →** Menus adulte : de 18 à 30€. Carte disponible / Menu enfant : 9€ / Menu du jour : à partir de 13,50€, la semaine et seulement à midi.

Mais aussi...

USSON-EN-FOREZ

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Chez l'Hôte
12, pl. de l'Église - +33 (0)4 77 50 60 52

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Camion Pizza - Pizza l'As - Av. de la Gare
+33 (0)6 31 35 13 26

Camion snack - Chez Lowis
Pl. de l'Église - +33 (0)6 60 15 66 77

Ambert Kebab
Pl. de l'Église - +33 (0)6 66 00 63 58

Snack des Chalets du Haut-Forez
600, rte d'Apinac - +33 (0)6 26 11 68 49

TRELINS

RESTAURATION TRADITIONNELLE

L'Éveil des Sens
2, pl. du Lavoir - +33 (0)4 77 24 09 43

Veauchette

À 15 mn de Saint-Just Saint-Rambert I À 26 mn de Montbrison

© Alexis Bisiaux

AUBERGE DES LYS

110 35

Cuisine traditionnelle → 122, rue du vieux bourg - Tél. + 33 (0)4 77 75 41 06
www.auberge-des-lys.fr • **Le chef →** Alexis Bisiaux • **Spécialités →** Produits frais et de qualité
• **Ouverture →** Du mardi au dimanche midi, vendredi et samedi soir (ouvert du 1er juin au 30 septembre) • **Tarifs →** Menus adulte : de 20,90 à 29,90 € / Menu enfant : 9 € jusqu'à 10 ans, 11€ de 11 à 15 ans / Menu du jour : 12,90 € (verre de vin + café compris).

Mais aussi...

VEAUCHETTE

RESTAURATION RAPIDE/SNACKING

Les copains d'abord
39, ch. de Grangeneuve
+33 (0)6 74 80 47 00

VERRIÈRES-EN-FOREZ

AUBERGE DE CAMPAGNE

Auberge de Conol - 126, ch. des Allies
Lieu-dit Conol - +33 (0)4 77 76 23 08

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Clos des Pommiers
Brasserie Le Melrose
Restaurants d'application
Le Bourg - +33 (0)4 77 97 74 20

VÊTRE-SUR-ANZON

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Le Merisier
Le bourg - +33 (0)6 71 57 86 10

Les 2 appellations d'origine protégée

© Miscoolpics

© Les 3 M en Vadrouille

Patrimoine Culturel Immatériel en France

LA FOURME DE MONTBRISON

Fabriquée dès le Moyen Âge, grâce au lait produit par les vaches des montagnes du Haut Forez, la fourme de Montbrison est connue pour sa saveur originale et la couleur unique de sa croûte.
Une centaine d'éleveurs passionnés dans les soixante-trois fermes de l'appellation vivent au cœur de cette zone de moyenne montagne.
Ils conduisent leurs troupeaux et entretiennent les pâturages dans le respect des traditions et de l'environnement.
Soutenus et orientés par le projet Natura 2000, ils participent à la protection et à l'extraordinaire richesse floristique des prairies, en particulier celle des Hautes Chaumes.

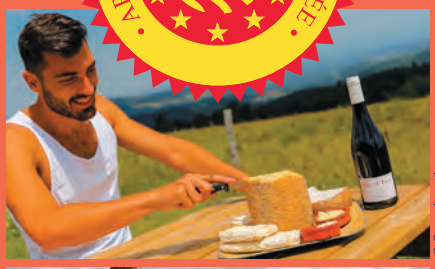
Depuis 2002, la fourme de Montbrison bénéficie de l'appellation d'origine protégée (AOP) qui permet de protéger et de perpétuer le savoir-faire lié à sa fabrication.
Depuis l'automne 2018, la fabrication de la fourme de Montbrison est inscrite à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel (PCI)* en France.

**Le PCI est une catégorie de patrimoine issue de la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel adoptée par l'UNESCO en 2003.*

SITE REMARQUABLE DU GOÛT
MONTBRISON HAUTES CHAUMES DU FOREZ

Depuis 2009, le territoire des Hautes Chaumes et la fourme de Montbrison ont rejoint le réseau national des sites remarquables du goût confirmant en cela, l'authenticité de ce terroir gastronomique.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE


© O met les voiles

© Miscoolpics

FOURME DE MONTBRISON A.O.P RHÔNE-ALPES

SYNDICAT DE LA FOURME DE MONTBRISON AOP

Espace Alexis de Tocqueville
7 Montée des Visitandines
Montbrison
Tél : +33 (0)4 77 58 91 30
contact@fourme-montbrison.fr
www.fourme-de-montbrison.fr

Le Syndicat de la Fourme de Montbrison propose des visites de fromageries et de fermes sous l'Appellation d'Origine Protégée à toute personne désireuse de découvrir une activité, de partager, et de parfaire ses connaissances sur un savoir-faire appliqué et original !

vignobles & découvertes

LES CÔTES DU FOREZ

Vignoble le plus en amont de la vallée du fleuve Loire, les Côtes du Forez* sont nichées sur les premiers coteaux volcaniques du Massif Central, au cœur du département de la Loire, à quelques encablures de Saint-Étienne et à 100 kilomètres de Lyon.

Appellation d'Origine Contrôlée depuis l'année 2000, le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 150 hectares et 17 communes.

Deux types de sols se côtoient sur ce territoire: des buttes basaltiques d'origine volcanique et un terroir granitique, issu de l'érosion du Massif Central. Le cépage dominant, gamay noir à jus blanc, se nourrit de ces riches sols, pour produire des vins friands, souples et conviviaux, à boire jeunes.

Aujourd'hui, la cave coopérative et 9 vignerons indépendants perpétuent cette tradition viticole.

Le label *Vignobles et Découvertes* vous accompagne tout au long de votre découverte de la destination œnotouristique *Forez Roannais, aux racines de la Loire* !

Une sélection de caves labellisées qui vous propose des dégustations, des activités de découverte, des hébergements... et vous permet de planifier votre séjour en toute sérénité !

Rendez-vous sur loireforez.com.

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

© SRG

© SRG

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE SAINT-BONNET

Saint-Bonnet-le-Courreau

Lieu-dit le Pont de la Pierre
Tél : +33 (0)4 77 76 82 86

Au fond d'une vallée des Monts du Forez, la fromagerie de St-Bonnet perpétue la production traditionnelle de fourmes de Montbrison (AOP) Pont de la Pierre. Une galerie d'observation vous permettra de tout comprendre de cette fabrication avec dégustation gratuite. Vente sur place.

Ouverture du magasin
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h (jusqu'à 17h30 en juillet et août)

Visites
• Visite libre gratuite
• Visites guidées par l'office de tourisme Loire Forez en période de vacances scolaires. Sur réservation au 04 77 96 08 69.
• Sur réservation au 04 77 76 82 86 : visites guidées hors vacances scolaires : 3€ (adulte).

© Fromagerie du Pont de la Pierre

© Fromagerie du Pont de la Pierre

ENTREPRISE LAITIÈRE DE SAUVAIN

Sauvain

Lieu-dit Dizangue
Tél : + 33 (0)4 77 96 20 79
www.fourme-tarit.fr

La fromagerie vous ouvre ses portes et vous invite à découvrir l'histoire et la fabrication de la fourme de Montbrison (AOP). Vente au magasin.

Ouverture du magasin
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Tarifs
• Visite libre avec accès à la galerie.
• Visites guidées pour les groupes à partir de 10 personnes : 4€.

© Franck Morel (Studio d'Urfé)

© Franck Morel (Studio d'Urfé)

LA FERME PLAGNE

Sauvain

Lieu-dit Les Champas
Tél : +33 (0)4 77 76 87 85
+33 (0)6 36 89 37 38
www.lafermeplagne.panierlocal.org

À 1 030 mètres d'altitude, à 2 km de la station de ski de Chalmazel, Marie Agnès et René Plagne produisent de la fourme de Montbrison fermière AOP et d'autres fromages fermiers tels que le chevreton, le Saint-Augustin, la tomme " La Plagnette ", le vachard, la fourme de chèvre… Visites de la ferme possibles, il est préférable de téléphoner. Stages de fabrication de fromages sur demande.

Ouverture du magasin
Tous les jours de 11h à 12h et de 15h à 17h30
Présence sur le marché de Montbrison tous les samedis matins.

© Vincent Chambon

FROMAGERIE DES HAUTES CHAUMES

Sauvain

Le bourg
Tél : + 33 (0)4 77 76 89 12
www.fromagerie-hautes-chaumes.com

Installé au cœur du village de Sauvain, Hubert Tarit vous accueille dans sa fromagerie artisanale. Enfant du pays, la fourme de Montbrison n'a plus de secret pour lui. Dégustation gratuite et vente de produits du terroir.

Ouverture
• Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
• Dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 19h.
• Vacances scolaires tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.
• Visites guidées uniquement sur rendez-vous et pour les groupes : 4€/personne avec dégustation.

© Hubert Tarit

© Hubert Tarit

59es Journées de la fourme et des Côtes du Forez
Du 1er au 3 octobre 2021 à Montbrison

ET AUSSI
GAEC des Épilobes
Sauvain : +33(0)4 77 76 86 12

LA FERME DU GRAND PRÉ

Roche

660, chemin de Montvadan
Tél : +33(0)6 42 00 46 72

Au pied des hautes chaumes du Forez, à 1150m d'altitude, la ferme du Grand Pré transforme son lait en fourme de Montbrison.

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

Présent sur le marché de Montbrison les samedis matin.

© la ferme du grand pré

© la ferme du grand pré

LA FERME DE LA MERLÉE*

Vêtre-sur-Anzon

La Merlée
Tél : +33 (0)4 77 76 99 83
+33 (0)6 08 96 96 74

A quelques kilomètres de la sortie 31 de l'autoroute Clermont-Ferrand / Lyon, la famille Balichard vous accueille sur son exploitation, où est fabriquée la fourme de Montbrison fermière AOP, mais aussi de la charcuterie fermière et viande de porc issue de son élevage.
Vous pourrez également passer une journée de détente autour de l'étang et pêcher quelques carpes, profiter des tables de pique-nique, faire un barbecue tout en appréciant le paysage et en dégustant nos produits « maison ».

Ouverture
Visite libre de la ferme.
Visites guidées sur rendez-vous.
Le magasin est ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 12 h et de 16 h à 18 h.
Présence sur le marché de Noirétable tous les samedis matin.

© Ferme de la Merlée

* sous réserve d'attribution de l'appellation

LES VINS DE LA MADONE

Champdieu

Lieu-dit Le Pizet
Tél : +33(0)4 77 97 07 33
www.lesvinsdelamadone.fr

Ce domaine viticole est situé au centre du vignoble le plus en altitude du fleuve Loire. Nos cuvées reflètent le potentiel des basaltes autour des volcans (cuvées La Madone), et des différents granits : cuvée Migmatite riche en mica noir, cuvée Dacite riche en calcium.
En agriculture bio depuis 2001, et bio-dynamique certifiée Demeter depuis 2009, nous vendangeons manuellement toutes les parcelles, vinifions séparément chacune d'elles.
Dans un seul but : laisser s'exprimer les différentes facettes de notre formidable terroir forézien.

Ouverture
Vendredi 14h - 18h / Samedi 9h - 12h

© les vins de la Madone @lesvinsdelamadone

© les vins de la Madone @lesvinsdelamadone

CAVE VIN ET PIC

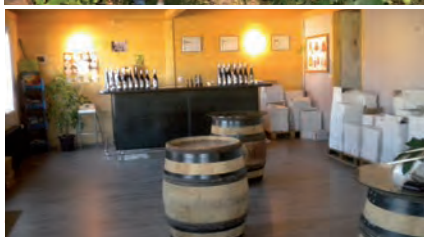
Boisset-Saint-Priest

20, rue de Bellevue
Tél : +33(0)4 77 24 98 89
www.vin-et-pic.fr

Christine et Laurent Demeure cultivent de nombreux cépages dont certains en voie d'extinction : AOP du Forez gamay, le chardonnay, le viognier, syrah, merlot sans oublier les cépages oubliés comme le seibel ou le bacco.

Ouverture
Le mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h
Les lundis et mercredis sur RdV.
Fermé les dimanches.
Fermeture le dernier samedi de chaque mois et les jours fériés.

© Evelyne Deveaux


© Evelyne Deveaux

CAVE VERDIER LOGEL

Marcilly-le-Châtel

434, rue de la Côte
Tél : +33 (0)4 77 97 41 95
www.verdier-logel.com

La cave Verdier-Logel vous propose des vins biologiques et authentiques en appellation Côtes du Forez, le cœur de la production mais aussi des vins de cépage et un pétillant naturel.
Tous sont à découvrir au caveau où vous serez accueillis par l'un des trois vignerons.

Ouverture
Tous les jours, de préférence sur rendez-vous.
Fermé le dimanche.

© Cave Verdier Logel

© Cave Verdier Logel

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

LE CLOS DE CHOZIEUX

Leigneux

Chozieux
Tél : +33 (0)4 77 24 38 54
www.closdechozieux.fr

Faisant suite à 3 générations de vignerons, Yves et Jean-Luc Gaumon ont repris l'exploitation familiale en 2001.
Ils cultivent et vinifient aujourd'hui 10 hectares sur différents terroirs et cépages : Chardonnay et Viognier pour les cuvées de blancs, Gamay, Pinot noir et Gamaret pour les cuvées de rouge.
Le Clos de Chozieux est actuellement en conversion vers une agriculture biologique.

Ouverture
Tous les jours (week-end inclus) de 8h à 12h et de 14h à 18h30.
Fermé les dimanches.

© M. Gaumon

© M. Gaumon

FRANÇOIS REUMONT VINS DU FOREZ

Boën-sur-Lignon

23, boulevard Honoré d'Urfé
Tél : +33 (0)6 66 15 03 15

François Reumont vinifie aujourd'hui 5 cuvées de manière traditionnelle, tout en Gamay, dans le plus grand respect du raisin et de son terroir. Parmi ses vins, vous pourrez découvrir un rosé sec AOP Côtes du Forez et un rosé moelleux IGP Urfé, un blanc sec IGP Urfé cépage Chardonnay ; et dans les rouges, quatre AOP Côtes du Forez. Les vendanges sont manuelles, et les rouges vinifiés en grappes entières.

Ouverture
Tous les jours sur rendez-vous.

© François Reumont

© François Reumont

AGAMY CAVE DE TRELINS

Trelins

72, route de Montbrison
Tél : +33 (0)4 77 24 00 12
www.vigneronsforeziens.fr

Votre Espace de Vente de Trelins a été transformé pour mieux vous accueillir et vous propose désormais en plus des vins produits par Agamy, une sélection des vignobles de France, des spiritueux et des bières.

Ouverture
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Fermé les dimanches et jours fériés.

© Agamy Cave de Trelins

© Agamy Cave de Trelins

FLEUR DE VIGNE

Stéphanie Guillot
Sainte-Agathe-la-Bouteresse

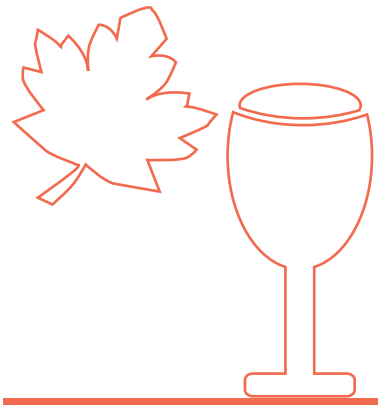
785 RD 1089 - La Loge des Pères
Tél : +33 (0)4 77 24 44 36
+33 (0)6 82 49 26 44

Stéphanie vous invite à venir partager sa passion du vin et du Forez. Ses vignes sont cultivées dans la tradition et dans une démarche raisonnée pour obtenir le meilleur du terroir. L'exploitation est composée de 8,5 hectares plantés majoritairement en gamay (7 hectares). Le reste est consacré aux cépages chardonnay et viognier.

Ouverture
Ouvert toute l'année : lundi, vendredi et samedi de 15h à 18h et le samedi de 10h à 12h.
Période estivale (du 15 juin au 15 août) du lundi au samedi de 15h à 18h et bien sur rendez-vous.

© Evelyne Deveaux

© Evelyne Deveaux



ET AUSSI

Cave Stéphane Réal
Boisset-Saint-Priest
Tél. : + 33 (0)4 77 76 63 04/
+ 33 (0)6 67 48 04 63

Domaine de La Pierre Noire
Saint-Georges-Haute-Ville
Tél. : +33 (0)4 77 76 08 54

Domaine du Poyet
Marcilly-le-Châtel
Tél. : +33 (0)4 77 97 48 54
+33 (0)6 71 41 36 46

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

Les producteurs VENDEURS

Produits Foréziens originaux

ESAT LE COLOMBIER

Producteur et transformateur de légumes

Bussy-Albieux

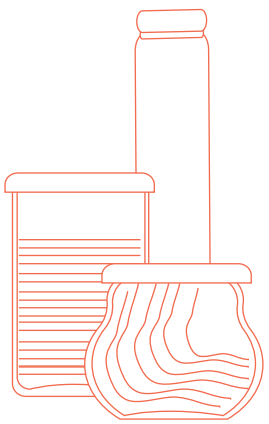
586, route du Colombier
Tél : +33 (0)4 77 97 75 30

Acheter vos légumes frais ou en bocaux à Bussy ? C'est possible ! Environ 40 travailleurs s'activent dans les champs, les serres, à la légumerie, à la boutique de l'exploitation. Ils sont employés par l'ESAT dont l'objet est l'accompagnement professionnel des personnes en situation de handicap.

Ouverture
Le lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 13h15 à 16h15. Le mardi de 9h à 12h et de 13h15 à 15h.
Le samedi de 8h30 à 12h.
Fermé le dimanche.
Fermeture les jours fériés.

Exemples de tarifs :
- Soupe/velouté : 4,50€
- Coulis : 3,25€
- Ratatouille : 4,75€

© ESAT Le Colombier



EARL DES CHEMINS DE SAINT-JACQUES

Production de viandes, œufs et produits transformés

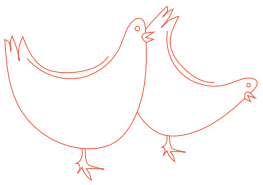
Usson-en-Forez
Lieu-dit Trémolet
Tél : +33 (0)6 74 44 02 32

Christian dirige cet élevage logé au cœur des Monts du Forez. Sa spécialité : la volaille fermière ! Et dans sa boutique installée dans sa ferme, il vend également des lapins, des pintades et des poulets ainsi que des œufs, des terrines et des rillettes. Pour les fêtes, retenez l'adresse vous y trouverez chapons, et autres poulardes.

Ouverture
Mercredi de 17h à 19h
Samedi de 16h à 19h

Tarifs
- Poulet entier 8,40€/kg
- Poulet à la découpe 7,60€ à 17€/kg selon pièces
- Pintade entière 9,40€/kg
- Lapin entier 9,40€/kg
- Lapin à la découpe 7,60€ à 15,40€/kg selon pièces.
- Pour les fêtes chapon et dinde
- Œufs plein air 1,70€ les 6 et 3,30€ les 12
- Terrine de volaille 15,40€/kg
- Terrine de lapin 16,95€/kg
- Vente en bocaux de rillettes, terrines et plats cuisinés.
- Saucisses, brochettes... en été.

© Maud Touron-Milhas



E.I.R.L LES BIQUETTES DU SERTON

Fromages fermiers au lait cru entier 100% chèvre

Saint-Laurent-Rochefort
1, Lieu-dit Serre
Tél : +33(0)7 68 48 19 96
Les Biquettes du Serton

Laëtitia et Julien ont créé ce lieu en janvier 2019. La ferme se situe dans les Monts du Forez, entre Boën et Noirétable. Leurs chèvres sont élevées sur une vingtaine d'hectares de pâtures et parcours. Et le lait cru est transformé quotidiennement à la ferme de mars à novembre. Les Sertons, Solores, Briques et Rocheforts sont en vente directe à la ferme. D'autres fromages sont également à découvrir au fil des saisons : Serton'Basilic, bouchons Serton'Apéro…

Ouverture
Du mardi au vendredi de 14h à 19h et les week-ends de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Tarifs
De 2,20€ le Serton (petit crottin lactique) à 4,50€ le Rochefort (pyramide cendrée).

NATURE & PROGRÈS

© Lara Thomas

OASIS, JARDIN DE COCAGNE

Exploitation maraichère biologique par l'insertion sociale et professionnelle

Saint-Just Saint-Rambert
19, chemin des Muats
Tél. : +33 (0)4 77 52 13 98
www.oasis.reseaucocagne.asso.fr

Oasis est un Atelier Chantier d'Insertion par le maraichage biologique. Nous cultivons 6 hectares de parcelles situées à Saint-Rambert dont 6 500 m² de serres, qui permettent d'étendre nos récoltes et de proposer des légumes de saison toute l'année.
Les légumes sont vendus sous la forme de paniers hebdomadaires, cette formule est ouverte à tous. Ce panier de légumes bio, local et de saison assure notre action d'insertion.
Oasis a ouvert son marché associatif, accessible à tous toute l'année !...
Oasis propose un marché de légumes et de producteurs bio au sein du jardin.
Jour du marché d'Oasis : tous les vendredis de 14h30 à 19h.
Vente de plants.

Ouverture
Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.

Tarifs
Tout le détail des tarifs sur notre site internet ou par téléphone.

© Delphine Thery

Les producteurs VENDEURS

CHARCUTERIE CHAZAL

Un large choix de produits locaux

Trelins

31, hameau des Pierres
Tél : +33(0)4 77 24 06 17
www.charcuterie-chazal.fr

Produits faits maison

• Charcuteries dont le saucisson sec médaille d'Or au concours agricole de Paris en 2014 et prix d'excellence en 2017 au salon agricole de Paris
• Viandes locales (bœuf, veau de lait, porc, volailles et agneaux)
• Traiteur

Produits foréziens en vente

• Miel de M Clairet (Champdieu)
• Fromagerie de la Bruyère (Marcoux)
• Fromagerie des Hautes Chaumes (Sauvain)
• Entreprise Laitière de Sauvain
• Société fromagère de St- Bonnet-le-Courreau
• Huiles du Moulin des Massons (St-Bonnet-le-Courreau)
• Thé et cafés de La Cabane à café (Essertines-en-Chatelneuf)
• Vin Le Clos de Chozieux (Leigneux)
• Cave Verdier Logel (Marcilly-le-Châtel)
• Vin Stéphanie Guillot (Ste-Agathe-la-Bouteresse)
• Vin Domaine de Poyet (Marcilly-le -Châtel)
• Vin François Reumont (Boën-sur-Lignon)
• Cave des Vignerons Foréziens (Trelins)
• Brasserie la Canaille (Sail-sous-Couzan)
• Brasserie de la Loire (St-Just St-Rambert)
• Apéritifs et digestifs la source distillerie (Chalmazel Jeansagnière)
• Épices de Couleur Safran (Trelins)

Ouverture

Le lundi de 8h à 13h, du mardi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 18h

© Charcuterie Chazal

LA SPIRULINE DU FOREZ

Super aliment, la spiruline paysanne écologique française

Savigneux

La loge
Tél : +33 (0)6 08 90 25 63
www.spirulineduforez.fr

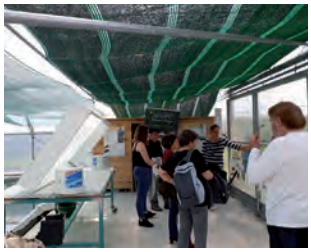
La spiruline est une micro-algue riche en protéines, minéraux, vitamines et anti-oxydants.
Elle se consomme sous forme de cures d'un mois.
Sportifs, jeunes mamans, personnes fatiguées, stressées, végétariens, enfants : elle est l'allié vitalité de tous !

Ouverture

Les mercredis de 9h à 12h et les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 17h à 19h.
Visite gratuite sur rendez-vous.

Tarifs

100g de spiruline :
• en paillettes 15€
• en pastilles 21,50€



© Office de tourisme Loire Forez

© Spiruline du Forez

MIELLERIE LA GRANGE AUX ABEILLES

Miel et produits de la ruche

Estivareilles

Le Generrêt
Tél : + 33 (0)4 77 50 82 57
www.lagrangeauxabeilles.fr

Située dans le Haut-Forez, près de St-Bonnet-le-Château, La grange aux abeilles vous invite à découvrir les produits de la ruche : miel, gelée Royale, pollen, produits à la Propolis, bougies… Confitures, jus de fruits, huiles essentielles et charcuteries côtoient les produits de la ruche.

Ouverture

Ouvert toute l'année :
• du mardi au samedi de 10h à 18h30,
• le dimanche de 14h30 à 18h30 (Fermeture à 18h en période hivernale).

© Miellerie la Grange aux Abeilles

© Miellerie la Grange aux Abeilles

BOULANGERIE PÂTISSERIE DELORME

Le boudin pâtissier ou boudin chocolat

Sail-sous-Couzan

12, route de Saint Georges
Tél : +33(0)4 77 24 52 29
https://www.delicesdu42.fr/boulangerie-patisserie-delorme

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.

Tarifs

7,80 € la pièce

© Vutheara

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

AUTRES PRODUITS À DECOUVRIR

• L'huile de colza grillé
• La Cristille* (liqueur)
• La brique du Forez (fromage de vache)
• La Verveine du Forez*
• La Sapinette*

(liste non exhaustive)

© OT Loire Forez

Liste des points de vente sur www.loireforez.com

LA PAUSE MAROLAISE

Biscuiterie artisanale

Marols

Route de l'École
Tél. : +33(0) 4 77 97 14 96
www.lapausemarolaise.com

Aude confectionne dans son laboratoire pâtissier de drôles de biscuits : les Maro'lez, les Maro'ricains, les Maro'tz, les Maro'caos, les Maro'lingiens...: des sablés qui se déclinent au gré des envies ! Pour les déguster, rien de plus simple : rendez-vous au café situé à l'étage.

Ouverture
Du mardi au dimanche de 8h30 à 19h30 (fermé le mercredi après-midi hors juillet et août).

Tarifs
- Sachet 150g : 5€ ;
- Boîte : 7€ ;
- Boîte en métal collection : 10€.

Liste des points de vente sur le site web.

© La Pause Marolaise

© La Pause Marolaise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA SOURCE DISTILLERIE *

Production d'apéritifs et digestifs aux plantes sauvages

Chalmazel-Jeansagnière

Lieu-dit Nermond
Tél : +33(0)6 58 44 63 72
www.lasource-distillerie.fr
lasourcedistillerie

Toute une montagne dans une seule bouteille...
Florent et Félix élaborent des liqueurs composées de plantes sauvages et mellifères, cueillies en plein cœur des montagnes ligériennes. Les plantes sont prélevées dans le respect des traditions avec une approche environnementale adaptée aux espèces locales.
Visites de l'entreprise et dégustations.

Ouverture
Liste des points de vente et commandes possibles sur le site web. Vente en vrac sur place à la distillerie.
• Magasin : mercredis et samedis matin de 10h à 12h.

Nouveautés

• Productions de moutardes, vinaigres, miel, gelée royale, confitures.

• Rando-distillerie les mercredis d'été après-midi à 14h : balade en VTT accompagnée par un guide puis visite guidée de la distillerie et dégustation.
À partir de 1m55.

© La Source distillerie

BRASSERIE LA CANAILLE

Des bières pour tous les goûts

Sail-sous-Couzan

1, montée des Curistes
Tél : +33 (0)6 79 22 41 10
+33 (0)6 89 93 14 72
+33 (0)4 77 97 88 26
www.brasserielacanaille.com

Marion et Grégory vous proposent une large gamme de bières artisanales pleines de goût. Ce duo chaleureux vous propose aussi des visites, des manifestations et des ateliers « biérologie » tout au long de l'année pour animer la dégustation de cette boisson millénaire.

Ouverture
Vendredi de 10h à 12h et de 16h à 23h, samedi de 16h à 21h. Visite : uniquement sur rendez-vous. Ateliers biérologie les samedis matins selon programme.

Tarifs
- 33cl : de 2,30€ à 3€ ;
- 75cl : de 4,30€ à 5€ ;
- Coffrets cadeaux :
3 x 75cl : 14€; 3 x 33cl : 8€ ;
6 x3 3cl : 14€.

© Sébastien Bertholet

© Sébastien Bertholet

Achetez en ligne sur www.origineforez.com

1
Commandez sur internet ou par courrier

2
Votre commande est mise à disposition...

3
...dans l'un de nos bureaux d'information touristique

Les producteurs locaux EN VENTE DIRECTE

Producteurs proposant en vente directe leurs productions (liste non exhaustive).

APINAC

Philippe Barrière Apiculteur
Produits apicoles
Infos : 04 77 50 02 36

Édouard Bouchet
Fromages de chèvre / œufs
Infos : 04 77 50 26 22

ARTHUN

Le Jardin du Solat
Légumes et produits dérivés
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 06 95 01 86 96

Domaine des Grands Prés
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 24 62 98

BOËN-SUR-LIGNON

François Reumont
Vins du Forez
Vins
Infos : 06 66 15 03 15

Maison Durand et Associés
Boudin pâtissier
Biscuits et confiseries
Infos : 04 77 24 09 90

Le Verger du Forez
Biscuits et confiseries
Fruits et produits dérivés
Produits apicoles
Infos : 04 77 24 18 65

BOISSET-LÈS-MONTROND

La ferme aux trois granges
Fromage et produits laitiers
Infos : 06 30 97 73 85

BOISSET-SAINT-PRIEST

La ferme du petit tracteur
Légumes et produits dérivés
Infos : 06 65 69 95 59

Cave Vin et Pic
Vins
Infos : 04 77 24 98 89

Gaec de Saint-Priest
Fromage et produits laitiers
Infos : 04 77 76 36 41

La Ferme du Perrier vente de légumes bio
Légumes et produits dérivés
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 37 71

Cave Stéphane Réal
Vins
Infos : 04 77 76 63 04

BUSSY-ALBIEUX

E.S.A.T Le Colombier La Blégnière
Légumes et produits dérivés
Fleurs, plantes et produits dérivés | Volailles et œufs
Infos : 04 77 97 75 30

CHALAIN-D'UZORE

Ferme des Bornes
Céréales et produits dérivés
Fromage et produits laitiers
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 04 77 97 12 89

CHALAIN-LE-COMTAL

Ferme Beauplan
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 06 08 99 46 88

CHALMAZEL - JEANSAGNIÈRE

Viande fermière
Viande et charcuterie
Infos : 06 22 43 19 54

La ferme du Pontet
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 06 14 64 95 14

La source distillerie
Produits apicoles
Spiritueux
Infos : 06 58 44 63 72

Herbé
Fruits et produits dérivés
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 06 62 25 31 84

Plus d'infos sur les jours et heures d'ouverture sur www.loireforez.com *› Découvrir*

CHAMBLES

Gaec La Ferme de Cessieux
Fromage et produits laitiers
Infos : 04 77 52 02 78

Au jardin de Gauth
Légumes et produits dérivés
Infos : 06 31 92 58 18

La mitonnière
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 52 91 10

Le comptoir de Zanzibar
Biscuits et confiseries
Infos : 04 77 52 46 61

Miellerie de Laborie
Produits apicoles
Infos : 04 77 52 07 21

CHAMPDIEU

Les vins de la Madone Gilles Bonnefoy
Vins
Infos : 04 77 97 07 33

Ferme d'Angérieux
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 97 30 92

CHÂTELNEUF

Fromages fermiers pur chèvre
Fromages
Infos : 04 77 76 81 71

CHAZELLES-SUR-LAVIEU

Gaec de la Combe
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 71 37

Miel etc.
Produits apicoles
Infos : 04 77 76 55 54

CHENEREILLES

La Ferme de Goutarier
Fromage et produits laitiers
Pommes de terre et œufs
Infos : 06 86 60 23 13

ESSERTINES-EN-CHÂTELNEUF

GAEC d'Arcy
Fromages de vache
Infos : 06 82 85 12 07

GAEC du Haut Forez
Produits laitiers
Infos : 06 64 93 99 25

M Roche
Miel
Infos : 06 71 02 52 36

ESTIVAREILLES

La Boutique - Miellerie La Grange aux abeilles
Produits apicoles
Infos : 04 77 50 82 57

Apiculteur Jean-Paul Charet
Produits apicoles
Infos : 06 79 76 66 39

LA CÔTE-EN-COUZAN

M.Troussel
Fromage de chèvre
Infos : 04 77 97 95 02

Pascale Delorme
Miel
Infos : 04 77 97 93 32

LAVIEU

Ferme les Loges du Guaret
Viande de génisses et de bœufs
Infos : 06 60 43 60 79

LEIGNEUX

Le Clos de Chozieux
Vins
Infos : 04 77 24 38 54

Ferme de Travorche
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 04 77 97 53 05

LÉZIGNEUX

GAEC Roux
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 58 26 43

L'HÔPITAL-LE-GRAND

GAEC La ferme de Presles Bertrand et Aurélie Clavelloux
Foie gras / Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 06 84 76 01 58

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

Plus d'infos sur les jours et heures d'ouverture sur www.loireforez.com *› Découvrir*

© L'Estelier

LURIECQ

Élevage de Bisons des Monts du Forez
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 50 73 12

Producteur de légumes Le Jardin des Merveilles
Légumes et produits dérivés
Infos : 09 52 26 90 60

MAGNEUX-HAUTE-RIVE

GAEC des Fonds Blanches
Viande et charcuterie
Volailles et œufs
Infos : 04 77 76 13 06

MARCILLY-LE-CHÂTEL

Cave Verdier Logel
Vins
Infos : 04 77 97 41 95

Elevage Jérôme Tardy
Viande et charcuterie
Infos : 06 70 79 76 55

Domaine du Poyet
Vins
Infos : 04 77 97 48 54

Chocolaterie Choc et Vous
Chocolat
Infos : 04 77 58 14 11

MAROLS

La Pause Marolaise la biscuiterie
Biscuits et confiseries
Infos : 04 77 97 14 96

MONTARCHER

Les sources du Peyrot
Fromages de chèvres, fromages de vaches, viandes et œufs
Infos : 06 24 25 64 78

MONTBRISON

BIM - Brasserie
Bière
Infos : 06 75 14 42 80

Brasserie des Notes en Bulles
Bière
Infos : 04 77 58 05 01

Julien Mazodier
Légumes bio
Infos : 04 77 58 63 48

Ferme de Saillant
Fruits et produits dérivés
Infos : 04 77 58 37 34

NOIRÉTABLE

Antoine STERNE Apiculteur
Miel et pâte à tartiner
Infos : 06 30 16 01 45

La ferme du Phaux
Fruits rouges / confitures / sirops / coulis /sorbets
Infos : 07 71 66 85 74

PÉRIGNEUX

La Ferme du Petit Frêne
Viande et charcuterie
Infos : 06 82 01 79 98

Les Plantes de Lyd'z
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 06 07 60 57 86

Maraîchers - Emilie et Benoît GANDIN
Légumes et produits dérivés
Infos : 06 01 42 84 00

ROCHE

Ferme des Hautes Terres
Viande/Volailles et œufs
Infos : 06 88 59 72 16

GAEC des Hautes Chaumes
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 27 31

La ferme du grand pré
Fourme de Montbrison fermière AOP
Infos : 06 42 00 46 72

SAIL-SOUS-COUZAN

Brasserie artisanale «La Canaille»
Bière
Infos : 04 77 97 88 26

Boulangerie Delorme
Biscuits et confiseries
Infos : 04 77 24 52 29

SAINT-BONNET-LE-COURREAU

Et ron... petit patapon
Confitures / sirops / coulis
Infos : 04 77 76 46 35

Société fromagère de St-Bonnet-le-Courreau
Fromages dont Fourme de Montbrison AOP
Infos : 04 77 76 82 86

Ferme Chazal
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 81 12

Le moulin des Massons
Huiles artisanales
Infos : 04 77 76 86 45

La petite ferme
Œufs/fromages/lait cru
Infos : 06 76 15 26 48

SAINTE-AGATHE-LA-BOUTERESSE

Boulangerie Pâtisserie Le Rond Pain
Biscuits et confiseries / Chocolat
Infos : 04 77 24 08 64

Stéphanie Guillot Fleur de Vigne
Vins
Infos : 04 77 24 44 36

SAINT-DIDIER-SUR-ROCHEFORT

Les Rutardises florales
Plantes aromatiques et médicinales /tisanes / sirops
Infos : 09 71 27 00 05 / 06 74 73 49 36

GAEC Rolland
Miel
Infos : 04 77 97 91 18

SAINT-ÉTIENNE-LE-MOLARD

Le Jardin de Monique
Légumes et produits dérivés
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 06 42 62 89 18

Le Pigeonnier d'Urfé
Viande et charcuterie|Volailles et œufs
Infos : 06 29 91 33 27

SAINT-GEORGES-EN-COUZAN

Noël et Jean-Claude Decombe
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 24 50 16

M Rondel Raphaël
Fromage et produits laitiers
Infos : 04 77 24 85 05

M Doitrand Paul Producteur de miel
Produits apicoles
Infos : 04 77 24 80 75

La Ferme d'Epezy
Foie gras|Viande et charcuterie
Infos : 04 77 24 81 05

SAINT-HILAIRE-CUSSON-LA VALMITTE

Gaec des Délices de chèvre
Fromages de chèvres
Infos : 06 82 45 32 83

SAINT-GEORGES-HAUTE-VILLE

Bon com ché soi
Biscuits et confiseries
Infos : 04 77 76 60 78

Domaine de la Pierre Noire
Vins
Infos : 04 77 76 08 54

Ferme de la poule au pic
Œufs et volailles
Infos : 06 76 24 62 95

La ferme aux pommes
Pommes, jus de pommes, lentilles du Forez
Infos : 04 77 76 62 20

Salaison des Royats
Infos :
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 09 77

SAINT-JEAN-SOLEYMIEUX

Gaec des Frênes
Glaces artisanales biologiques, steaks hachés surgelés, œufs
Infos : 04 77 76 59 62

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

Les producteurs locaux EN VENTE DIRECTE

Producteurs proposant en vente directe leurs productions (liste non exhaustive).

SAINT-JUST-EN-BAS

Les Délices de Laeti
Biscuits et confiseries
Infos : 06 18 19 78 85

Les Fées des Herbes
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 06 03 59 82 04

SAINT-JUST SAINT-RAMBERT

Brasserie de la Loire
Bière
Infos : 04 77 52 17 45

Oasis, Jardin de Cocagne
Fruits et produits dérivés
Légumes et produits dérivés
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 04 77 52 13 98

Ferme de La Violetière
Viande et charcuterie
Infos : 06 08 82 02 26

GAEC Les jardins Rambertois - Delimard/ Cholle/Gayard
Légumes et produits dérivés
Infos : 04 77 52 36 06

SAINT-LAURENT-ROCHEFORT

Les biquettes du Serton
Fromage et produits laitiers
Infos : 07 68 48 19 96

SAINT-PRIEST-LA-VÊTRE

Les jardins de la Vêtre Troussel Matthieu et Aurélie
Légumes et produits dérivés
Volailles et oeufs
Infos : 04 77 97 85 21

SAINT-ROMAIN-LE-PUY

Atelier de torréfaction Couleur café BIO
Biscuits et confiseries
Chocolat
Infos : 06 98 86 22 70

Au Puy de légumes
Légumes et produits dérivés
Infos : 09 53 24 52 41

Ferme au Cœur du Forez Famille Bory depuis 1890
Fromage et produits laitiers
Infos : 06 30 84 79 29

Ferme du prieuré
Fromage et produits laitiers
Infos : 04 77 76 01 99

Ferme du terroir
Volailles, viande bovine et charcuteries
Infos : 04 77 76 61 24

SAINT-SIXTE

Ferme de la Prêtrerie
Viande et charcuterie
Infos : 06 12 28 33 47

Établissements Lugnier
Fruits et produits dérivés
Légumes et produits dérivés
Infos : 04 77 24 50 41

La ferme des Cabrillons
Fromages
Infos : 06 43 67 87 88

SAINT-THOMAS-LA-GARDE

Jardin La Goutte d'Aude
Légumes bio
Infos : 06 76 21 61 47

SAUVAIN

Entreprise laitière de Sauvain
Fromages dont Fourme de Montbrison AOP
Infos : 04 77 96 20 79

Fromagerie la Griotte
Fromages
Infos : 04 77 76 84 67

Fromagerie des Hautes Chaumes
Fromages dont Fourme de Montbrison artisanale AOP
Infos : 04 77 76 89 12

La loge de printemps
Fromages
Infos : 04 77 76 80 64

La ferme Plagne
Fromages dont Fourme de Montbrison fermière AOP
Infos : 04 77 76 87 85

GAEC des Épilobes
Fourme de Montbrison fermière AOP
Infos : 04 77 76 86 12
06 83 09 97 27

Saucissons de Pierre-sur-Haute
Charcuterie
Infos : 04 77 76 84 94

SAVIGNEUX

Spiruline du Forez
Fleurs, plantes et produits dérivés
Infos : 06 08 90 25 63

Jean-Baptiste Laurent Maraicher
Légumes et produits dérivés
Infos : 06 28 06 73 93

Moulin à Huile Paul Laurent
Huile
Infos : 04 77 58 32 45

SURY-LE-COMTAL

La petite ferme de Sanzieux
Viande et charcuterie bio
Infos : 04 77 30 82 01

Ferme des carrières GAEC Tissot
Lait, fromages, yaourts, beurre, crème
Infos : 06 22 85 65 97
06 64 66 68 09

TRELINS

Couleurs - Safran
Fleurs, plantes et produits dérivés / Safran
Infos : 06 81 73 03 32

Agamy Cave de Trelins
Vins
Infos : 04 77 24 00 12

Charcuterie Chazal
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 24 06 17

USSON-EN-FOREZ

GAEC Dufour
Fromage et produits laitiers
Infos : 04 77 50 63 53

Gaec des Frênes vente de produits fermiers
Glaces artisanales biologiques, steaks hachés surgelés, œufs
Infos : 06 36 98 90 72

Plus d'infos sur les jours et heures d'ouverture sur www.loireforez.com *› Découvrir*

GAEC des Pampilles
Fromage de chèvres et produits laitiers / Céréales et produits dérivés
Infos : 04 77 50 66 36

Fromagerie Chez Laure & Patrick
Fromage et produits laitiers
Infos : 06 75 47 43 39

Boutique du Chemin de St-Jacques
Volailles, lapins, charcuterie et oeufs
Infos : 06 74 44 02 32

VEAUCHETTE

La Carotte qui dépote - productrice en maraîchage bio
Légumes et produits dérivés
Infos : 06 02 10 57 52

VERRIÈRES-EN-FOREZ

Miellerie des Monts du Forez
Miel
Infos : 06 82 20 82 34

La place aux herbes
Plantes aromatiques et médicinales, tisanes
Infos : 04 77 58 73 95

Distillerie d'huiles essentielles Abiessence
Huiles essentielles
Infos : 04 77 76 58 85

VÊTRE-SUR-ANZON

Ferme de la Merlée
Fromage et produits laitiers
Viande et charcuterie
Infos : 04 77 76 99 83

GAEC AgriPassion
Viande de veau / viande bovine
Infos : 04 77 97 80 51

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

Les boutiques du TERROIR

LA PAUSE MAROLAISE

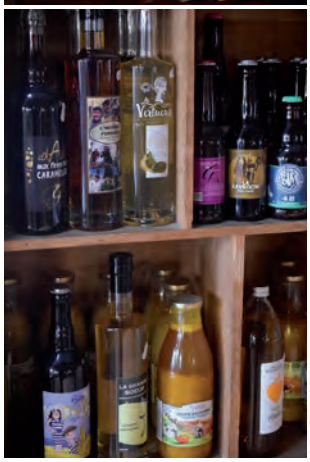
Marols

Route de l'école
Tél : +33(0) 4 77 97 14 96
www.lapausemarolaise.com

Produits fonciers en vente :
Les confitures Un brun gourmand ; les cafés de Massoud ; les saucissons du Haut Forez ; les rillettes de lapin de Christian ; les bières de la Loire (Sail-sous-Couzan, St-Germain Laval, Montbrison…) sont à retrouver au rayon épicerie autour de nos biscuits. Pour beaucoup ils sont à déguster au bistrot, dans les crêpes et les galettes en fonction des saisons.

Ouverture : du mardi au dimanche de 8h30 à 19h30
Fermé mercredi après-midi sauf juillet et août.

© La Pause Marolaise



© La Pause Marolaise

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'ESTELLIER

Saint-Bonnet-le-Château

2, place de la République
Tél : +33(0)4 77 50 17 72
estellier

L'Estellier, une boutique de caractère dans un village de caractère. Créé en 2007, l'Estellier, épicerie gourmande, cave, cadeaux, produits de bien-être vous accueille dans un cadre convivial où tradition et authenticité côtoient lignes nouvelles et innovations.

Produits fonciers en vente :
(liste évolutive)
• Les bières, vinaigre de bière de la Brasserie La Canaille (Sail-sous-Couzan)
• Les guimauves, meringues, caramel et nougat du Comptoir de Zanzibar (Chambles)
• Le café, torréfaction artisanale de Couleur Café (Saint-Romain-le-Puy)
• La Gentiane, les apéritifs, liqueurs, moutardes, vinaigres aux herbes sauvages des monts du Forez de la Source (Chalmazel-Jeansagnière)
• La liqueur, les infusions de Verveine du Forez (Bonson)
• Les miels de Frédéric Gachet (Saint-Bonnet-le-Château)
• Les miels de la miellerie du Forez (Verrières-en-Forez)
• Les huiles essentielles et produits bien-être d'Abiessence (Verrières-en-Forez)
• Les Rillettes de carpe des étangs du Forez de Cultures et réserves (Marclopt)
• Les Fourmandises de Bonbon et Collection (Sail-sous-Couzan)
• Les Vins du Forez de Vin et Pic (Boisset-Saint-Priest)

Ouverture
Du mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 19h et le dimanche de 9h à 12h15.
(Horaires et jours d'ouverture élargis en période estivale et de fêtes).

© L'Estellier

LA LUCIOLE FORÉZIENNE

Trelins

72, route de Montbrison
Tél : +33 (0) 6 43 74 64 17
www.lalucioleforezienne.fr

Retrouvez toutes les pépites gustatives du Forez à « La Luciole Forézienne » !

La Luciole Forézienne fédère des producteurs, des commerçants et des artisans locaux, qui souhaitent vous faire partager leurs produits de qualité dans vos assiettes.

Ouverture
Tous les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h ainsi que le samedi de 9h à 19h.

© La Luciole Forézienne

CHARCUTERIE CHAZAL

Trelins

31, hameau des Pierres
Tél : +33(0)4 77 24 06 17
www.charcuterie-chazal.fr

Produits faits maison
• Charcuteries dont le saucisson sec médaille d'Or au concours agricole de Paris en 2014 et prix d'excellence en 2017 au salon agricole de Paris
• Viandes locales (bœuf, veau de lait, porc, volailles et agneaux)
• Traiteur

Produits fonciers en vente
• Miel de M Clairet (Champdieu)
• Fromagerie de la Bruyère (Marcoux)
• Fromagerie des Hautes Chaumes (Sauvain)
• Entreprise Laitière de Sauvain
• Société fromagère de St- Bonnet-le-Courreau
• Huiles du Moulin des Massons (St-Bonnet-le-Courreau)
• Thé et cafés de La Cabane à café (Essertines-en-Chatelneuf)
• Vin Le Clos de Chozieux (Leigneux)
• Cave Verdier Logel (Marcilly-le-Châtel)
• Vin Stéphanie Guillot (Ste-Agathe-la-Bouteresse)
• Vin Domaine de Poyet (Marcilly-le -Châtel)
• Vin François Reumont (Boën-sur-Lignon)
• Cave des Vignerons Foréziens (Trelins)
• Brasserie la Canaille (Sail-sous-Couzan)
• Brasserie de la Loire (St-Just St-Rambert)
• Apéritifs et digestifs la source distillerie (Chalmazel Jeansagnière)
• Épices de Couleur Safran (Trelins)

Ouverture
Le lundi de 8h à 13h, du mardi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 18h

© Charcuterie Chazal

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

© Miscoolpics

© Miscoolpics

Lundi après-midi
ARTHUN › de 15h30 à 19h

Mardi matin
ST-JEAN-SOLEYMIEUX
USSON-EN-FOREZ (petit marché)

Mercredi matin
CHALMAZEL-JEANSAGNIÈRE
CHENEREILLES (petit marché)
MONTBRISON › Quartier de Moingt
SURY-LE-COMTAL

Jeudi matin
BOËN-SUR-LIGNON
ST-JUST ST-RAMBERT › Quartier de St-Rambert

Jeudi après-midi
SAINT-DIDIER-SUR-ROCHEFORT › de 16h à 19h

Vendredi matin
SAIL-SOUS-COUZAN
ST-BONNET-LE-CHÂTEAU

Vendredi après-midi
MARCILLY-LE-CHATEL › (petit marché)
de 17h à 20h
VERRIÈRES-EN-FOREZ › de 16h à 19h
ST-JUST ST-RAMBERT
› Route de Grenet - de 15h à 19h
› Jardin d'Oasis - de 15h à 19h

Samedi matin
NOIRÉTABLE
MONTBRISON
ST-JUST ST-RAMBERT › Quartier de St-Just

Dimanche matin
BONSON
ST-JUST ST-RAMBERT › Quartier de St-Rambert
ST-MARCELLIN-EN-FOREZ
USSON-EN-FOREZ

Rédaction : Office de tourisme Loire Forez
Crédits photos : Office de tourisme Loire Forez et l'ensemble des partenaires de l'Office de tourisme Loire Forez
Conception graphique : Catherine Ornon
Impression : Imprimerie Champagnac
Tirage : 8 000 exemplaires
Document non contractuel

Pour la protection de l'environnement, imprimé sur papier 100% recyclé avec des encres végétales

Loire Forez Tourisme