

Renseignements :  
Office de Tourisme « Cévenne et Montagne Ardéchoises »  
Tél. 04 66 46 69 94 - otslb07@gmail.com  
www.otcma07.com



Pour tout savoir  
des animations, sorties, séjours, restaurants,  
horaires des musées... une seule adresse :  
[www.castagnades.fr](http://www.castagnades.fr)



Création Studio W Aubenas • Illustration : Marianna Pasquet • Ne pas jeter sur la voie publique

\* Monts d'Ardèche

2016

# CASTAGNADES

*artistes atypiques  
pour fêtes qui piquent.*

## SAINT LAURENT LES BAINS

### DU 18 AU 22 OCTOBRE



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



## MARDI 18 OCTOBRE

**12h** : Repas Terroir au restaurant l'Aiglon

### Menu

Apéritif

Chèvre chaud

Pintade aux châtaignes et pommes

Fromage

Desserts autour de la châtaigne

Prix 20€ (vin et café compris)

Sur réservation au 04 66 69 72 69



## MERCREDI 19 OCTOBRE

**12h** : Repas Terroir au restaurant la vallée

### Menu

Cousina

Sauté de porc à la châtaigne

Gratin dauphinois

Fromage au miel de châtaigner

Gâteau à la châtaigne

Prix 20€ (vin et café compris)

Sur réservation au 04 66 46 05 11

**15h** : Confection de confitures de châtaignes

Le gîte d'étape « Au Chat Bleu » vous accueillera et vous proposera de partager un moment convivial autour d'un atelier de confection de confiture de châtaignes : produit emblématique de l'Ardèche. Quelques châtaignes, un peu de patience... et vous repartirez avec un pot cuisiné par vos soins ! 20 à 25 personnes maximum. Sur réservation au 04 66 46 22 17



## JEUDI 20 OCTOBRE

**8h30 -12h30** : Marché de pays

Sur la place de la fontaine d'eau chaude sous un chapiteau disposé pour l'occasion, les producteurs de la région vous feront découvrir les mille et un saveurs de notre terroir, dont les châtaignes et leurs dérivés. Stand accueil du Parc

**12h** : Repas Terroir dans les trois restaurants du village : venez régaler vos papilles avec les spécialités locales !

Cette année le repas s'orientera autour de la pintade à la châtaigne avec entrée, fromages, dessert, vin et café pour 20€

**Après-midi et soirée à Laval d'Aurelle organisée par l'Association « La vallée de la Borne »**

**Navette : départ 13h30 de Saint Laurent les Bains – Covoiturage**

**Toute l'après-midi**, des stands de producteurs seront présents.

A ceux-ci s'ajoutent quelques autres stands :

- le PNR,

- un stand «Bésau et Patrimoine»

(irrigation de la châtaigneraie par les canaux) et

- l'Association « La rouge de Borne ».

Roustide offerte par l'association de la Vallée de la Borne dans l'après midi

**14h** : Conférence « Le châtaignier : arbre emblématique des Cévennes Ardéchoises »

Olivier BARBUT, Castanéiculteur sur la commune de Saint Laurent les Bains, vous invite à venir découvrir la culture de la châtaigne d'Ardèche, ses richesses gastronomiques et paysagères... Gratuit.

**15h30** : Visite guidée de la châtaigneraie de Laval d'Aurelle  
*Pierre-Thibault LOUCHE est Castanéiculteur dans le joli village de Laval d'Aurelle, il vous guidera à travers sa châtaigneraie, tout en vous expliquant la fabrication de ses produits et la culture de ce fruit. Suivi de la dégustation de ses produits. Tarif : 6€ (inscription à l'Office de Tourisme au 04 66 46 69 94 et sur place auprès de Marie)*

**15h30** : Concours culinaire avec la Confrérie de la châtaigne.

Cette année, nous attendons vos confections de crème de châtaigne traditionnelle. Vos petits pots devront être au nombre de deux et devront être apportés à partir de 14h et avant 15h30, heure à laquelle le jury se tiendra pour délibérer. Si vous remportez le concours de la meilleure crème de châtaigne des Castagnades de Saint Laurent les Bains, vous serez automatiquement sélectionné pour participer à la finale des joutes gastronomiques inter-Castagnades qui aura lieu à Joannas les 11 et 12 novembre.

**17h00** : Remise des prix du concours culinaire par la Confrérie de la Châtaigne.

**18h30** : buvette de l'association de la Vallée de la Borne

**A partir de 18h30** : repas autour de la châtaigne et des produits du terroir (cuisson au four à bois) et Peyroulade.

## VENDREDI 21 OCTOBRE

**12h** : Repas Terroir au restaurant le Chat Bleu

### Menu

Terrine maison aux châtaignes

Pintade farcie aux cèpes et aux châtaignes

accompagnée de son gratin d'automne

Duo de fromage au miel de châtaigner

Fondant au marron et sa coupelle ardéchoise

Sur réservation au 04 66 46 22 17



**15h** : à travers les rues de Saint Laurent les Bains : le fil rouge du Parc avec « Les Chemins paléo » par la compagnie Lisa Gimenez. Spectacle déambulatoire, accordéon, flûte, saxophone, danse. Rendez-vous sur la terrasse des thermes. Gratuit.

**17h30** : Contes : Venez voyager au gré des histoires qui parcourent le monde, de bouches à oreilles depuis que le monde est monde...

Sous chapiteau chauffé. Participation libre.

**19h** : Repas « soupes » en collaboration avec les trois restaurants du village.

Sous chapiteau chauffé. Sur réservation à l'Office de Tourisme. 10€ tout compris : un bol de soupe (soupe aux choux, soupe courge-châtaignes, ou soupe de légumes), du pain et du fromage, une part de tarte. Buvette



**20h30** : Soirée musicale sous chapiteau avec « Yann Solo ». De la variété à la chanson engagée, accompagné d'un « looper », d'un « harmoniseur vocal », ainsi que d'une flûte traversière, il vous surprendra par l'arrangement des chansons qu'il affectionne et que vous aimerez. Chansons d'antan autant que des temps présents, il vous emmènera voyager entre passé, présent et bien plus encore. A consommer sans modération ! Participation libre

## SAMEDI 22 OCTOBRE

**A partir de 19h** : grande soirée Castagnades organisée par le Comité des Fêtes de Saint Laurent les Bains, apéritif musical, repas terroir et soirée dansante sous chapiteau chauffé.

Tarif : 17€. Réservez à l'Office de Tourisme au 04 66 46 69 94.

