

Les 7 et 8 novembre 2015

Tous les champignons se donnent rendez-vous

À SAINT-BONNET-LE-FROID (HAUTE-LOIRE)



Au programme

- marché aux champignons secs,
- marché du terroir,
- exposition mycologique,
- démonstrations de cuisine,
- dégustations,
- repas Champigourmand,
- tarte géante,
- fête du vin,
- animation musicale,
- sculpteur sur bois
- et plus de 200 exposants dans les rues...

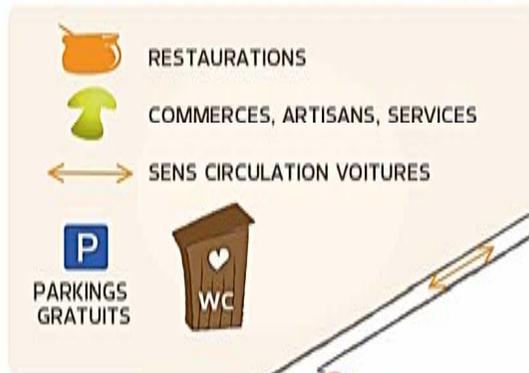
Mettez vos 5 sens en éveil, ils ne seront pas déçus !



Renseignements, réservations et inscriptions :

COMITÉ D'ANIMATION

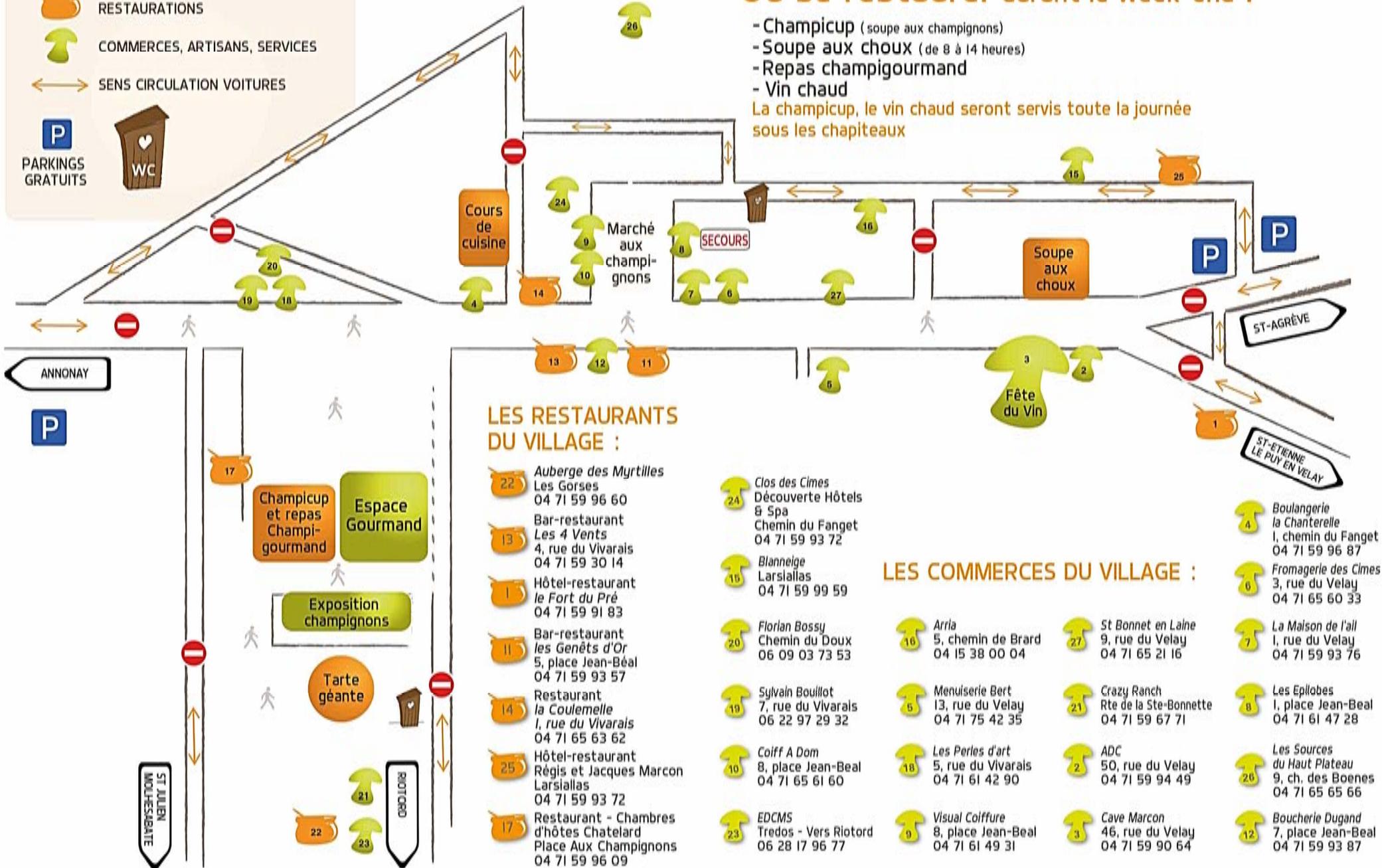




Où se restaurer durant le week-end ?

- Champicup (soupe aux champignons)
- Soupe aux choux (de 8 à 14 heures)
- Repas champigourmand
- Vin chaud

La champicup, le vin chaud seront servis toute la journée sous les chapiteaux



LES RESTAURANTS DU VILLAGE :

- 22 Auberge des Myrtilles
Les Gorses
04 71 59 96 60
- 13 Bar-restaurant
Les 4 Vents
4, rue du Vivarais
04 71 59 30 14
- 1 Hôtel-restaurant
le Fort du Pré
04 71 59 91 83
- 11 Bar-restaurant
les Genêts d'Or
5, place Jean-Béal
04 71 59 93 57
- 14 Restaurant
la Coulemelle
1, rue du Vivarais
04 71 65 63 62
- 25 Hôtel-restaurant
Régis et Jacques Marcon
Larsiallas
04 71 59 93 72
- 17 Restaurant - Chambres
d'hôtes Chatelard
Place Aux Champignons
04 71 59 96 09

- 24 Clos des Cimes
Découverte Hôtels
& Spa
Chemin du Fanget
04 71 59 93 72
- 15 Blanneige
Larsiallas
04 71 59 99 59
- 20 Florian Bossy
Chemin du Doux
06 09 03 73 53
- 19 Sylvain Bouillot
7, rue du Vivarais
06 22 97 29 32
- 10 Coiff A Dom
8, place Jean-Beal
04 71 65 61 60
- 23 EDCMS
Tredos - Vers Riotord
06 28 17 96 77

LES COMMERCES DU VILLAGE :

- 16 Arria
5, chemin de Brard
04 15 38 00 04
- 5 Menuiserie Bert
13, rue du Velay
04 71 75 42 35
- 18 Les Perles d'art
5, rue du Vivarais
04 71 61 42 90
- 9 Visual Coiffure
8, place Jean-Beal
04 71 61 49 31
- 27 St Bonnet en Laine
9, rue du Velay
04 71 65 21 16
- 21 Crazy Ranch
Rte de la Ste-Bonnette
04 71 59 67 71
- 2 ADC
50, rue du Velay
04 71 59 94 49
- 3 Cave Marcon
46, rue du Velay
04 71 59 90 64

- 4 Boulangerie
la Chanterelle
1, chemin du Fanget
04 71 59 96 87
- 6 Fromagerie des Cimes
3, rue du Velay
04 71 65 60 33
- 7 La Maison de l'ail
1, rue du Velay
04 71 59 93 76
- 8 Les Epilobes
1, place Jean-Beal
04 71 61 47 28
- 26 Les Sources
du Haut Plateau
9, ch. des Boenes
04 71 65 65 66
- 12 Boucherie Dugand
7, place Jean-Beal
04 71 59 93 87



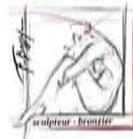
NOS SPONSORS

BLANNEIGE

Sylvain BOUILLOT
Travaux et Menuiseries

La Coiff a Dom

E. D. C. M. S.



MENUISERIE - CHARPENTE
DENIS BERT

Visual coiffure

Pierre ROUSSON

Transports - Logistique - Stockage



« Fromagerie des Cimes »

La Maison de L'Ail



NEYRON
MAÇONNERIE

Les Epulobes



FRAISSE & FILS



MARCON
Saint-Bonnet



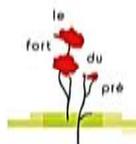
Moulin bois énergie



CREATIONS DU LIGNON
Publicité
04.71.59.50.43



Les Genets D'Or
Café-Restaurant-Gîte d'étape



André et Viviane
Chatelard
RESTAURATEURS

Le C... Bistrot
La Coulemelle



les 7 & 8 novembre 2015

COMITÉ D'ANIMATION

Renseignements et réservations et inscriptions :

I, chemin de Brard - 43290 Saint-Bonnet-le-Froid - 04 71 65 64 41

Horaires d'accueil et de réservation :

les lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 9 à 12 heures.

contact@saintbonnetlefruid.com

www.saintbonnetlefruid.com

www.facebook.com/comité d'animation St Bonnet

Réalisation EST BOURGOGNE MEDIA 03 85 90 68 41 ORLI 03.89.64.55.10



Tous les champignons se donnent rendez-vous

À SAINT-BONNET-LE-FROID (HAUTE-LOIRE)

LES 7 ET 8 NOVEMBRE 2015

Au programme :

Marché aux champignons secs, marché du terroir, exposition mycologique, démonstrations et cours de cuisine, dégustations, repas Champigourmand, tarte géante, fête du vin, animation musicale, sculpteur sur bois et plus de 200 exposants dans les rues...

Depuis le XIX^e siècle, chaque week-end après la Toussaint, Saint-Bonnet-le-Froid est le théâtre d'une foire aux champignons qui n'a rien perdu de son authenticité avec son marché aux cèpes secs.

Depuis une vingtaine d'années, le Comité d'Animation de Saint-Bonnet-le-Froid et les chefs du village ont voulu faire de ce rendez-vous un événement d'envergure autour du champignon et de la gastronomie. Aujourd'hui, cet événement attire de nombreux gourmets. Pendant deux jours, c'est le rendez-vous des ramasseurs, des acheteurs, des grossistes mais aussi des producteurs locaux, des marchands et des gourmands qui viennent pour découvrir les atouts culinaires de Saint-Bonnet-le-Froid et de sa région. Vous l'aurez compris, ici le roi de la fête c'est le champignon !

Mettez vos 5 sens en éveil ils ne seront pas déçus !

