

Pour tout savoir  
sur le Fin Gras du Mézenc :

### Une Appellation d'Origine Contrôlée

En 2006, le Fin Gras du Mézenc est devenu la troisième AOC viande bovine de France et la première AOC viande du Massif Central.

### Un terroir identifié

Bœufs et génisses sont élevés exclusivement sur les hauts plateaux du Mézenc, à plus de 1100 mètres d'altitude sur 28 communes de Haute-Loire et d'Ardèche.

### Des animaux sélectionnés

Les plus belles bêtes, races à viande (Aubrac, Charolais, Limousin, Salers) ou croisées, sont sélectionnées dès leur naissance.

### Une alimentation exceptionnelle

Une herbe exceptionnelle dont les richesses floristiques et les arômes originaux si caractéristiques du terroir du Mézenc confèrent au foin et donc à la viande un goût particulier. La plus emblématique des plantes de prairies du Mézenc : la Cistre ou Fenouil des Alpes...

### Un savoir-faire authentique et séculaire

Des éleveurs passionnés qui perpétuent un savoir-faire ancestral, basé sur un engraissement hivernal au foin, le meilleur du Mézenc, distribué à volonté. Les animaux ne mangent ni ensilage ni enrubannage.

### Une viande d'exception

Une maturation d'une dizaine de jours et un foin particulièrement odorant libérant ses parfums dans la viande donnent au produit un persillé et un goût exceptionnels.

### Un produit saisonnier

Le Fin Gras du Mézenc se déguste de Février à Juin. Durant le ban, scandé par les foires, les bouchers viennent à la rencontre des éleveurs pour choisir les plus belles bêtes...

### Une traçabilité sans faille

Agrément des animaux ; édition de certificats de garantie ; contrôle de l'alimentation dans les fermes ; contrôle par test ADN en boucheries et restaurants.



### Association "FIN GRAS DU MEZENC"

Contact : Yannick POCHELON

Le bourg / 43430 FAY SUR LIGNON

Tél : 04.71.59.59.86 / Fax : 04.71.56.31.10

[www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com)

La démarche Fin Gras reçoit le soutien de



Photos : S. ARGAUD - S. DRIAY - Y. POCHELON - Fotolia

CONCEPTION GRAPHIQUE : arzac.ch@orange.fr / IMPRESSION : Imprimerie Chazot - Mazet-St-Voy

Les Bouchers & Restaurateurs listés dans ce document sont tous adhérents à l'association Fin Gras du Mézenc. En soutenant le travail de l'association, ils participent ainsi pleinement à la valorisation du produit d'exception qu'est la nouvelle AOC Fin Gras, mais aussi à la promotion de son terroir.

## Les Boucheries

Les bouchers suivants ont choisi de s'engager auprès de l'association Fin Gras à commercialiser de la viande AOC durant toute la saison.

Cet engagement témoigne de leur implication dans la filière et de leur volonté de promouvoir ce produit d'excellence.

De février à juin, venez découvrir chez eux la viande AOC Fin Gras du Mézenc...

### Haute-Loire

**BOUCHERIE FAYOLLE Gérard**  
Place de l'Eglise - 43590 BEAUZAC  
Tél. 04 71 61 48 17

**BOUCHERIE BESSETTE Serge**  
4 rue de la Poterie - 43700 BRIVES-CHARENSAC  
Tél. 04 71 09 39 36

**BOUCHERIE JUBAN Joseph**  
23 rte de Tence - 43400 LE CHAMBON/LIGNON  
Tél. 04 71 59 74 62

**BOUCHERIE DANTONY Gilles**  
2 rue du 11 Novembre - 43220 DUNIÈRES  
Tél. 04 71 66 82 90

**BOUCHERIE JOUVE Patrick**  
14 rue de l'Eglise - 43220 DUNIÈRES  
Tél. 04 71 61 94 62

**BOUCHERIE MARION Régis**  
Le Bourg - 43150 LES ESTABLES  
Tél. 04 71 08 34 09

**SALAISSONS DE LA TOUR**  
Le Bourg - 43150 FREYCENET-LATOUR  
Tél. 04 71 08 37 03

**BOUCHERIE TEYSSIER Grégory**  
Le Bourg - 43340 LANDOS  
Tél. 04 71 08 22 35

**BOUCHERIE RUSSIER Michel**  
43520 MAZET-SAINT-VOY  
Tél. 04 71 65 00 89

**BOUCHERIE COUDERT Alain**  
36 Av. de la Libération - 43120 MONISTROU/LOIRE  
Tél. 04 71 65 91 90

**BOUCHERIE ARGAUD Stéphane**  
7 grande rue - 43190 TENCE  
Tél. 04 71 59 05 55

**COMPTOIR VELLAVE DES VIANDES**  
28 bis rue Vibert - 43000 LE PUY-EN-VELAY  
Tél. 04 71 09 17 22

**BOUCHERIE VIDAL-BEC**  
Place de l'Eglise - 43550 SAINT-FRONT  
Tél. 04 71 56 32 06

**BOUCHERIE COURT Jean-François**  
3 avenue de la Marne - 43200 YSSINGEAUX  
Tél. 04 71 59 05 31

### Puy-de-Dôme

**BOUCHERIE GAUTHIER**  
17 rue de la boucherie - 63000 CLERMONT-FD  
Tél. 04 73 37 57 07

### Loire

**BOUCHERIE BAYLE André**  
47 rue Pasteur - 42320 LA GRAND-CROIX  
Tél. 04 77 73 24 34

**BOUCHERIE CROS Raphaël**  
8 route de Riotord - 42660 Marlhès  
Tél. 04 77 51 83 45

**BOUCHERIE BAYLE Gilles**  
17 place Bellevue - 42100 SAINT-ETIENNE  
Tél. 04 77 57 33 12

**BOUCHERIE FAYOLLE Christian**  
Place Aristide Briand - 42330 SAINT-GALMIER  
Tél. 04 77 54 00 31

**BOUCHERIE BRET Guy**  
1 Bd Ravel de Malval - 42570 SAINT-HÉAND  
Tél. 04 77 30 42 14

### Ardèche

**BOUCHERIE MARCON Nicolas**  
Le village - 07630 LE BEAGE  
Tél. 04 75 38 79 57

**BOUCHERIE TEYSSIER**  
Place Saleon Terras - 07160 LE CHEYLARD  
Tél. 04 75 29 90 30

**BOUCHERIE MEJANYves**  
108 route nationale - 07200 LABÉGUDE  
Tél. 04 75 94 62 32

**BOUCHERIE GINEYS Emile**  
Le Village - 07470 LE LAC D'ISSARLES  
Tél. 04 66 46 21 58

**MAISON SAULIGNAC**  
3 rue Hélène Durand - 07000 PRIVAS  
Tél. 04 75 64 20 17

**BOUCHERIE TEYSSIER**  
Place de Verdun - 07320 SAINT-AGREVE  
Tél. 04 75 30 14 22

**BOUCHERIE VELIT Anthony**  
Rue S. Viallet - 07240 VERNOUX-EN-VIVARAIS  
Tél. 04 75 58 10 89

### Rhône

**BOUCHERIE BOISSY Henri**  
32 av. Lacassagne - 69003 LYON  
Tél. 04 78 53 82 92

**BOUCHERIE CENTRALE (GIROUD-PERRIER)**  
102 cours Lafayette - 69003 LYON  
Tél. 04 78 62 31 75

## Les Restaurants

Vous pouvez déguster le Fin Gras du Mézenc pendant toute la saison chez les restaurateurs suivants :



### Haute-Loire

**RESTAURANT LES QUATRE SAISONS**  
7 rue des quatre saisons  
43400 LE CHAMBON-SUR-LIGNON  
Tél. 04 71 59 75 55

**HÔTEL-RESTAURANT LA TOUR**  
Route de Fraise - 43220 DUNIÈRES  
Tél. 04 71 66 86 66

**AUBERGE DES FERMIERES DU MEZENC**  
Le bourg - 43150 LES ESTABLES  
Tél. 04 71 08 34 30

**RESTAURANT LE CAPRICE DES NEIGES**  
Le bourg - 43150 LES ESTABLES  
Tél. 04 71 08 34 66

**RESTAURANT LES TROIS MONTS**  
Le bourg - 43150 LES ESTABLES  
Tél. 04 71 08 35 06

**HOTEL-RESTAURANT LE CLAIR LOGIS**  
Le bourg - 43150 LAUSSONNE  
Tél. 04 71 05 11 75

**AUBERGE DE L'ESQUELLE**  
Le bourg - 43520 LE MAZET-SAINT-VOY  
Tél. 04 71 65 00 51

**HOTEL-RESTAURANT LE PROVENCE**  
Avenue des Ecoles  
43150 LE MONASTIER-SUR-GAZEILLE  
Tél. 04 71 03 82 37

**AUBERGE LA RANDONNEE**  
Le bourg - 43150 MOUDEYRES  
Tél. 04 71 05 17 87

**RESTAURANT ENTREZ LES ARTISTES**  
29 rue Pannessac - 43000 LE PUY-EN-VELAY  
Tél. 04 71 09 71 78

**AUBERGE DE L'HERMINETTE**  
Bigorre - 43550 SAINT-FRONT  
Tél. 04 71 59 57 58

**RESTAURANT JEAN-PIERRE VIDAL**  
Pl. du marché  
43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL  
Tél. 04 71 08 70 50

**LES RIVES DE L'ARZON**  
43800 VOREY-SUR-ARZON  
Tél. 04 71 01 13 00

**HOTEL-RESTAURANT LE BOURBON**  
5 place de la Victoire - 43200 YSSINGEAUX  
Tél. 04 71 59 06 54

## Les Boucheries engagées occasionnellement

Vous pouvez également découvrir l'AOC Fin Gras du Mézenc de manière ponctuelle en cours de saison chez les bouchers suivants :

### Ardèche

**BOUCHERIE GIRARD**  
(Anciennement boucherie Cadat)  
07200 AUBENAS  
Tél. 04 75 35 44 15

**SARL PUZZI Noël**  
07660 LANARCE  
Tél. 04 66 69 44 79

**SARL GAUCHERAND-DUMAS**  
07000 PRIVAS  
Tél. 04 75 64 86 20

**BOUCHERIE ROME Samuel**  
07510 SAINTE-EULALIE  
Tél. 04 75 38 83 60

**BOUCHERIE GUILLERMOND Jean-Louis**  
07300 Tournon-sur-Rhône  
Tél. 04 75 08 02 37

### Haute-Loire

**SARL MÉJEAN**  
43490 COSTAROS  
Tél. 04 71 57 16 75

**BOUCHERIE MARTINHO Paul**  
43520 LE MAZET-SAINT-VOY  
Tél. 04 71 65 01 90

**BOUCHERIE MONTEIL**  
43150 LE MONASTIER/GAZEILLE  
Tél. 04 71 03 95 93

**BOUCHERIE CONTION Jérôme**  
01160 PONT-D'AIN  
Tél. 04 74 39 16 44

**BOUCHERIE GUICHON Eric**  
01370 SAINT-ETIENNE-DU-BOIS  
Tél. 04 74 30 50 29

### Ardèche

**HOTEL-RESTAURANT VERNET**  
Le bourg - 07630 LE BEAGE  
Tél. 04 75 38 85 02

**CHATAIGNES ET CHAMPIGNONS**  
Rue de l'Eglise - 07240 CHALENCON  
Tél. 04 75 58 62 05

**L'ANGE GOURMAND**  
La Batie de Crussol - 07440 CHAMPIG  
Tél. 04 75 58 31 89

**AUBERGE LES TROIS CHEMINS**  
Les trois chemins - 07000 COUX  
Tél. 04 75 64 48 59

**LE BISTROT DE PAYS**  
Place de l'Eglise - 07120 LABEAUME  
Tél. 04 75 35 13 32

**AUBERGE JEAN-FRANCOIS CHANEAC**  
Le village - 07450 SAGNES-ET-GOUDOLET  
Tél. 04 75 38 80 88

**HOTEL DU NORD**  
Le village - 07510 SAINTE-EULALIE  
Tél. 04 75 38 80 09

**RESTAURANT DU GERBIER DE JONC**  
Le Gerbier - 07510 SAINTE-EULALIE  
Tél. 04 75 38 81 51

**LE HAMEAU GOURMAND**  
Condas - 07310 SAINT-MARTIAL  
Tél. 04 75 29 28 44

### Puy-de-Dôme

**RESTAURANT LE DEVANT**  
11 rue St Vincent de Paul - 63000 CLERMONT-FD  
Tél. 04 73 35 17 17

**L'AMPHITRYON CAPUCINE**  
50 rue Fontgèvière - 63000 CLERMONT-FD  
Tél. 04 73 31 38 39

### Loire

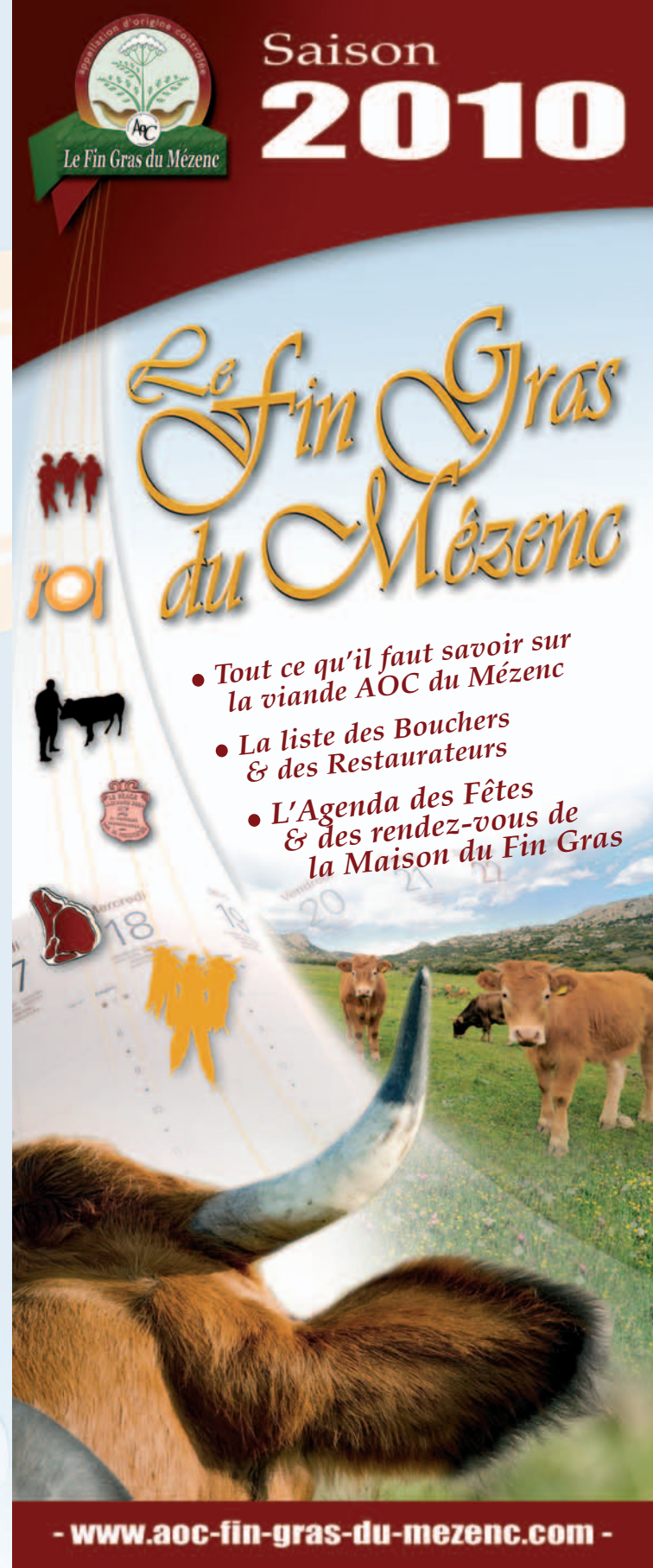
**BOUCHERIE COLLARD Christophe**  
42220 BOURG-ARGENTAL  
Tél. 04 77 39 63 71

### Puy-de-Dôme

**BOUCHERIE BELIN Nicolas**  
(Anciennement boucherie Stephy)  
63360 SAINT-BEAUZIRE  
Tél. 04 73 33 95 23

### Grossistes

**SOCIETE PAILLET-SOUVIGNET**  
43200 YSSINGEAUX  
Tél. 04 71 59 03 80



Saison  
**2010**

Le Fin Gras  
du Mézenc

• Tout ce qu'il faut savoir sur la viande AOC du Mézenc  
• La liste des Bouchers & des Restaurateurs  
• L'Agenda des Fêtes & des rendez-vous de la Maison du Fin Gras

- [www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com) -

# La Maison du FIN GRAS

Pour sa deuxième année, la Maison du Fin Gras vous accueille de février à octobre.

Lieu idéal pour découvrir le Fin Gras du Mézenc, la Maison regroupe un musée agrémenté d'un parcours extérieur avec vidéo-guide, une boutique de produits du terroir et une vente de viande assurée par un boucher le samedi après midi.

Pendant 2 heures vous découvrirez les secrets des hauts plateaux du Mézenc, le travail des paysans tout au long des saisons, l'excellence de la viande AOC Fin Gras...

La Maison du Fin Gras  
Le Bourg - Chaudeyrolles (43)  
04 71 56 17 67

Alors n'hésitez pas à venir nous rendre visite !

**Ouverture de la Maison du Fin Gras**  
aux premiers visiteurs de 2010.

**A l'occasion du lancement de la saison 2010, Pot au feu de Fin Gras** à partir de 12h à la salle polyvalente de Chaudeyrolles.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 14 € / enfant 7 €

Au cours de ce week-end, **début des ventes de viande AOC Fin Gras du Mézenc « Millésime 2010 »** à Chaudeyrolles... **ne manquez pas l'événement !**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation productrice de Fin Gras. **Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Plongez dans l'atmosphère des traditionnels concours de bœufs gras du Mézenc, en compagnie de René et Etienne** qui vous guideront et vous expliqueront tout ce que vous devez savoir sur le Fin Gras. **Dégustez la viande Fin Gras** dans les restaurants du village.

Visite commentée des foires grasses  
Inscription à la Maison du Fin Gras - Gratuit

**Samedi 13 mars : foire du Béage.**

**Jeu 18 mars : foire des Etables.**

Rendez-vous à 10h sur le foirail au stand de la Maison du Fin Gras pour la visite commentée.

**Projection publique du film "Nos enfants nous accuseront", suivie d'un débat.** À l'initiative de la Communauté de Communes du Pays du Mézenc - Gratuit

**Ve. 26 mars / Fay-Sur-Lignon / 20h00.**

**Ve. 2 avril / Monastier-Sur-Gazeille / 20h00.**



**Samedi 27 mars 14h00**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation productrice de Fin Gras. **Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**NOUVEAUTE!**

**A Sainte-Eulalie - Premier Concours de viande Fin Gras du Mézenc :**

un jury de professionnels en huis clos jusqu'à 11h cuisine et juge une sélection de viandes Fin Gras.

Le matin : Animations diverses (exposition, présentation d'animaux, jeux, ...)

A 11h30 à l'Hôtel du Nord : **Apéritif dégustation, le classement est proclamé** et les meilleurs éleveurs sont mis à l'honneur. **Dégustation des viandes jugées.**

14 h30 : **Visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : nous consulter

**Samedi 24 avril**

**& Dimanche 25 avril**

**Retrouvez-nous au GAEC des Traditions Fermières** (Abriès - 43430 Fay sur Lignon) à l'occasion de l'opération « De ferme en ferme ». **Visite de l'exploitation, productrice de Fin Gras et d'autres produits fermiers, vente sur place.** Samedi 24 et dimanche 25 avril (Toute la journée) - Gratuit.

**Samedi 8 mai 14h00**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation productrice de Fin Gras. **Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi 22 mai 14h00**

**Balade « plantes à tisanes » avec Marc Joubert et Anne Lecomte, cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi 5 juin**

**Ouverture de la fête du Fin Gras**

12h : **Barbecue de Fin Gras à Chaudeyrolles.**

Après midi : « **Balades gustatives** » et animations diverses.

20h30 : **Soirée théâtre** (Lieu à définir)

Sur inscription à la Maison du Fin Gras - Tarifs : nous consulter

**Dimanche 6 juin**

**Fête du Fin Gras 2010 au Mazet-St-Voy (43)**

Défilé des éleveurs et des bœufs, marché de produits du terroir, animations musicales, expositions, ...

**Repas Fin Gras** (Sur réservation - Tarifs : nous consulter)

Dimanche 6 juin - Toute la journée

**Samedi 12 juin 14h00**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.

Alors que les animaux sont en pâture et que les fenaisons se préparent, découvrez le travail de l'éleveur en été et apprenez à connaître la gestion de la flore et des paysages par les agriculteurs du Mézenc.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Jeu 15 juillet 14h00**

**Du fruit aux liqueurs et confitures... découvrez les fabrications artisanales au Domaine des Marmottes.**

Visite de l'exploitation : de la culture au laboratoire suivez les étapes de transformation. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Jeu 22 juillet 14h00**

**Balade « plantes à tisanes » avec Marc Joubert et Anne Lecomte, cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Jeu 5 août 14h00**

**Du fruit aux liqueurs et confitures... découvrez les fabrications artisanales au Domaine des Marmottes.**

Visite de l'exploitation : de la culture au laboratoire suivez les étapes de transformations. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi 7 août 19h00**

**Ouverture nocturne de la Maison du Fin Gras et tarif réduit à l'occasion de la soupe aux choux** organisée par l'association des **chasseurs de Chaudeyrolles**

Tarif réduit

**Jeu 12 août 15h00**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation laitière, également productrice de Fin Gras.

Découvrez une autre facette de l'agriculture du Mézenc et assistez à la traite des vaches. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Jeu 19 août 20h30**

**A Ste-Eulalie - Soirée ciné-débat** avec le film « **Terre commune** » de **Yohan Laffort.**

Un film sur l'agriculture d'aujourd'hui via le portrait de plusieurs paysans de l'Aveyron ; « Ils luttent au quotidien pour vivre honorablement de leur activité à la recherche d'une relation plus directe avec les consommateurs... ».

Tarif : adulte 6 €

**Jeu 26 août 14h00**

**Balade « plantes à tisanes » avec Marc Joubert et Anne Lecomte, cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**& Samedi 11 septembre 14h00**

**Visite à tarif réduit de la Maison du Fin Gras** à l'occasion du **Vide Grenier** organisé par l'association **des Amis de Chaudeyrolles**

**Dimanche 29 août**

**Visite guidée de la Maison du Fin Gras** suivie d'une visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.

Alors que les animaux sont en pâture apprenez à connaître la gestion de la flore et des paysages par les agriculteurs du Mézenc.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**16 au 24 Octobre**

**Semaine du Goût.** A l'occasion de la semaine du Goût, la Maison du Fin Gras se mobilise et organise différentes animations pour découvrir le Fin Gras et les produits du massif du Mézenc.



## La Fête du Fin Gras 2010

Pour la clôture du ban, une grande fête est organisée chaque premier week-end de juin, une année en Ardèche, l'année suivante en Haute-Loire. C'est la fête d'un élevage bovin entré dans le club restreint des Appellations d'Origine Contrôlée. C'est la fête de tout un terroir, pays des sources de la Loire, perché entre Ardèche et Haute-Loire. C'est le rassemblement des éleveurs et de tous les habitants du massif Mézenc-Gerbier.

Au programme : défilé des éleveurs et de leurs bovins, spectacle de rue et animations musicales, expositions, marché de produits locaux, randonnées thématiques...

**Dimanche 24 octobre**

**Déjà la préparation d'une nouvelle saison...** pour marquer le début de la période d'engraissement des bœufs et génisses Fin Gras de la saison 2011, nous fêterons la rentrée des bœufs à l'étable par un repas du terroir.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras  
Tarif : nous consulter



Ce programme est susceptible d'être complété ou précisé en cours d'année, alors n'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements sur ces animations ou pour vous informer sur toutes les autres activités que nous proposerons la Maison du Fin Gras en 2010.

Programme sous réserve de modifications