

Chaudeyrolles

Samedi 1<sup>er</sup> Juin

À partir de 12h  
Cuisse de bœuf Fin Gras  
du Mézenc à la broche

& Le Béage

2<sup>e</sup> Dimanche  
2 juin Toute la journée

# Fête du Fin Gras du Mézenc 2019



## DIMANCHE

- ◆ Défilés des éleveurs et des bœufs à 11h et à 15h30
- ◆ Animations musicales
- ◆ Jeux pour les enfants
- ◆ Repas «Fin Gras» (sur réservation)
- ◆ Balades en trains touristiques
- ◆ Marché de produits du terroir
- ◆ Expositions et découverte du patrimoine local

Informations et réservations :  
La Maison du Fin Gras  
04 71 56 17 67  
www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com



La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Haute-Loire LE DÉPARTEMENT ardèche LE DÉPARTEMENT

La Fête est organisée par l'Association Fin Gras du Mézenc et grâce à la participation de la commune du Béage  
Photos : Association Fin Gras du Mézenc / Sarl Saby - Bongo / Fotolia / Adobe Stock  
Audrey Barbut / Jean-Loup Bertheau / Mathieu Dupont / Nicolas Klee / Eléonore Leblanc  
Graphisme : www.graphiste-ardeche.com / Impression : Imprimerie Coopérative des Sucs - 43200 Yssingeaux



# Fête du Fin Gras du Mézenc 2019

Pour célébrer l'excellence de la viande AOP du Mézenc, les richesses de son terroir, et le savoir-faire des Hommes d'en Haut...



## 10 ans

**OUVERTURE DE LA FÊTE**  
**Samedi 1<sup>er</sup> juin**  
à Chaudeyrolles (43)  
à La Maison du Fin Gras

A cette occasion  
la Maison du Fin Gras célèbre  
son 10<sup>ème</sup> anniversaire !

Au son des Bacchus Blues  
venez déguster la

**Cuisse de bœuf**  
**Fin Gras du Mézenc**  
**à la broche** à partir de 12h

Réservation obligatoire

- ✓ Toute la journée visite de la Maison du Fin Gras (tarif réduit)
- ✓ Vente de viande Fin Gras du Mézenc par Nicolas Marcon Boucher du Béage

**Dimanche 2 juin**  
au Béage (07)

### Le matin

**8h30 :** Visite guidée des ruines de la Chartreuse de Bonnefoy et découverte de l'œuvre de S.Thidet avec Elodie Blanc  
Prévoir de bonnes chaussures (environ 500 m de marche à pied)  
Rdv sur le site de la Chartreuse à 8h. Durée : 1h  
Infos et inscriptions au 04 71 56 17 67

**10h00 :** Randonnée botanique accompagnée, organisée par le Conservatoire Botanique du Massif Central  
RDV au stand du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche à partir de 9h30

**11h00 :** Arrivée du défilé des éleveurs et leurs bêtes au cœur du village

**11h30 :** Discours des officiels et apéritif musical

**A partir de 12h00 :** Repas « Fin Gras »

### L'après-midi

En continu sur l'après-midi visites contées et chantées de l'église du Béage avec Elodie Blanc  
Rdv devant l'église du Béage à partir de 14h30  
Durée : 30 mn par visites

**14h00 :** Randonnée botanique accompagnée, organisée par le Conservatoire Botanique du Massif Central  
RDV au stand du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche à partir de 13h30

**15h30 :** Grande parade du Fin Gras défilé des éleveurs et des bœufs et du cortège des animations

### Le soir

**A partir de 19h30 :** Souper de fin

« Programme sous réserve de modifications, retrouvez le programme détaillé et définitif sur la brochure distribuée le jour de la fête »

## Le Fin Gras du Mézenc - AOP

Il s'agit d'une viande issue de bœufs et de génisses, nés et élevés sur le massif du Mézenc. Produit saisonnier qui se déguste uniquement de février à juin, après un long engraissement hivernal au foin, il est reconnu par une AOC depuis 2006 et a obtenu en 2013 la reconnaissance par l'Europe en AOP (Appellation d'Origine Protégée).

La fête du Fin Gras se tient à la fin de la saison, quand les éleveurs s'approprient à sortir les bêtes de l'étable.

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

**Mais aussi dimanche**  
**toute la journée**



**Musique**  
**& spectacles**  
**dans tous**  
**les coins**

**Le coin**  
**des enfants**

- ✓ Jeux pour les enfants
- ✓ Piscine à foin



## L'espace de dégustation

Venez déguster le terroir de l'AOP Fin Gras du Mézenc à travers des recettes originales.

**A savourer**  
**sans modération...**



## Le massif Mézenc-Gerbier, aux sources de la Loire

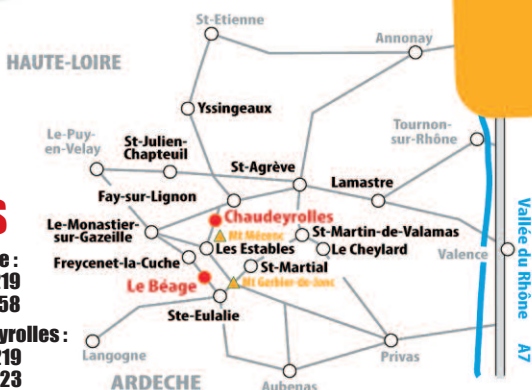
Les associations, les offices de tourisme et institutions à vocation culturelle et patrimoniale du massif vous accueillent sur leurs stands.

## Le marché

Vous y trouverez les producteurs du massif Mézenc-Gerbier et leurs produits : fromages, miels et autres saveurs locales, aux côtés des objets de l'artisanat, ...



**Et bien sûr achetez**  
**votre viande**  
**Fin Gras du Mézenc**  
**auprès des bouchers !**



**GPS**

**Le Béage :**  
44.849219 / 4.119858

**Chaudeyrolles :**  
44.950219 / 4.203123

## REPAS Les Menus

**Samedi 1<sup>er</sup> juin**

à partir de 12h à Chaudeyrolles (43).

**Cuisse de bœuf**  
**Fin Gras du Mézenc à la broche**  
Adultes : 20 € / Enfants -12 ans : 10 € (portion réduite)  
- Cuisse de bœuf Fin Gras du Mézenc à la broche  
- Salade composée  
- Fromage de pays / Fruits de saison / Café

**2 MENUS AU CHOIX**  
**POUR LE DIMANCHE MIDI**



**Dimanche 2 juin, des menus Fin Gras,**  
sont proposés au Béage midi et soir.  
A réserver dès maintenant et à déguster sur place :

### Dimanche midi - Menu Terroir

Adultes : 16 € / Enfants -12 ans : 10 €

- Caillette Ardéchoise et jambon cru d'Ardèche
- Sauté de bœuf Fin Gras à la bière d'Ardèche
- Pommes de terre façon Bombine
- Picodon / Mousse au chocolat Valrhona / Café
- Service en plateau / Sous chapiteau -

### Dimanche midi - Menu Dégustation

Adultes : 26,50 € / Enfants -12 ans : 15 €

- Terrine d'effiloché de bœuf Fin Gras au cœur de foie gras, mélange de salades
- Fin Gras en croûte et son jus réduit
- Gratin dauphinois et confit de légumes
- Assortiment de fromages secs (Picodon, Tome d'Ardèche) et blanc
- Vacherin Ardéchois à la châtaigne / Café

- Service à table, à l'assiette dans la salle polyvalente du Béage -

Repas sur réservation  
[www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com)  
ou en appelant au  
**04 71 56 17 67**

- Le prix des repas ne comprend pas le vin -

**Dimanche soir à partir de 19h30**

### Souper de fin

Adultes : 12 € - Enfants -12 ans : 7 €

Repas à la salle polyvalente du Béage, sans réservation

