

Foire aux Champignons 2024

SAMEDI 2 & DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2024

FOIRE aux champignons

Les gastronomes ont rendez-vous
à Saint-Bonnet-le-Froid !

LE VILLAGE CÉLÈBRE LE ROI DES FORÊTS !

*Démonstrations de cuisine avec nos chefs, tarte géante à la châtaigne, marché du terroir et
marché aux cèpes secs, dégustation à la cave Vins Marcon,
exposition mycologique, spectacles de rue ...*

INFO & RÉSA

contact@saintbonnetle froid.fr | 04 71 65 64 41
43290 - Saint-Bonnet-le-Froid



COMITE D'ANIMATION

1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID

04.71.65.64.41.

contact@saintbonnele froid.fr

www.saintbonnetle froid.fr

Foire aux Champignons 2024

HISTORIQUE DE LA FOIRE AUX CHAMPIGNONS

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

Saint-Bonnet-Le-Froid bénéficie d'un climat et d'une nature très favorables à la croissance des champignons.

Le séchage des champignons après la récolte est une tradition séculaire dans tout le Massif Central. Autrefois, ce mode de conservation permettait de les cuisiner tout l'hiver. Pour beaucoup d'habitants, le ramassage et le séchage des champignons pour la vente représentaient un revenu complémentaire important. Ils venaient dans les foires comme celle de Saint-Bonnet pour vendre leur récolte et acheter des vêtements et autres fournitures pour l'hiver.



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 évènement d'envergure autour du champignon et de la gastronomie.



Aujourd'hui, cet évènement attire de nombreux gourmets. Pendant 2 jours, c'est le rendez-vous des ramasseurs, 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 sa région.

Vous l'aurez compris, ici le roi de la fête, c'est le champignon !



COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID
04.71.65.64.41.
contact@saintbonnelefr oid.fr
www.saintbonnelefr oid.fr

Foire aux Champignons 2024

CHAMPIGRAMME

Samedi 2 Novembre 2024

Pour les lève-tôt :

- Marché aux champignons secs. Vente traditionnelle de cèpes secs et autres champignons.

A partir de 8h00 :

- Ouverture de l'Espace Gourmand : véritable forum de produits locaux (dégustation, exposition et vente) –
- A côté de l'Espace Gourmand un deuxième chapiteau accueille le Collège Culinaire de France qui a pour but de promouvoir la qualité de la restauration et qui soutient les producteurs et artisans qui mettent en œuvre un savoir-faire artisanal afin d'offrir des produits dignes de ce nom - Ouvert toute la journée - *Entrée libre*.
- Dégustation de la champicup : soupe aux champignons préparée par les chefs du village tout au long de la journée - *Tarif : 4 €*.

De 9h00 à 11h30 et de 14h00 à 17h30 :

- Démonstrations de recettes de cuisine sur le thème du champignon avec les chefs de Saint-Bonnet et de la région - *Sous chapiteau - Entrée libre*.

A 9h30/11h00/15h00 :

- Shows du sculpteur sur bois : Jacques Pissenem - *Accès libre*

A partir de 10h00 :

- Ouverture de l'exposition mycologique sous chapiteau sur la place aux champignons, *Entrée libre*



COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID
04.71.65.64.41.
contact@saintbonnelefr oid.fr
www.saintbonnetlefr oid.fr

Foire aux Champignons 2024

A partir de 11h00 :

- Défilé de la confrérie du champignon sauvage avec les Cariocas de Retournac
- Présentation et intronisation de la noble confrérie des champignons sylvestres en Gévaudan, Confrérie créée en 2017 qui a pour vocation de valoriser les champignons sauvages, sous toutes leurs formes et les faire connaître au plus grand public. Sous chapiteau – *entrée libre*.

De 11h30 à 13h30 :

- Dégustation du repas champigourmand concocté par les chefs du village. *Tarif : 26€*. Servi dans la salle des 3 Vallées- Réservations uniquement en ligne

❖ *Taboulé de lentilles et petit épeautre du Velay*

❖ *Jambon cuit en croûte de foin, gratin de pommes de terre aux cèpes*

❖ *Fromage*

❖ *Le Grand Bois (entremet gourmand aux fruits rouges)*

A 15h :

- Conférence : L'histoire commune des arbres et des champignons



Toute la journée :

Exposition mycologique,
Fête du vin à la Cave Marcon,
Marché du terroir avec les producteurs et artisans locaux,
Animation musicale avec les cariocas de Retournac
Grilloir à châtaignes de Désaignes,
+ 200 forains dans les rues du village,
Déambulation d'échassiers,
Présence du Collège Culinaire de France
Présence de Jean Marcon, mycologue Québécois

COMITE D'ANIMATION

1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID

04.71.65.64.41.

contact@saintbonnelefr oid.fr

www.saintbonnetlefr oid.fr



Foire aux Champignons 2024

CHAMPIGRAMME

Dimanche 3 Novembre 2024

A partir de 9h00 :

- Ouverture de l'espace gourmand : véritable forum de produits locaux (dégustation, exposition et vente)
- A côté de l'Espace Gourmand, un deuxième chapiteau accueille le Collège Culinaire de France qui a pour but de promouvoir la qualité de la restauration et qui soutient les producteurs et artisans qui mettent en œuvre un savoir-faire artisanal afin d'offrir des produits dignes de ce nom. Ouvert toute la journée - *Entrée libre*.
- Dégustation de la champicup : soupe aux champignons préparée par les chefs du village tout au long de la journée - *Tarif : 4 €*.

De 9h00 à 11h30 et de 14h00 à 17h30 :

- Démonstrations de recettes de cuisine sur le thème du champignon avec les chefs de Saint-Bonnet et de la région - Sous l'espace gourmand - *Entrée libre*.

A 11h00/14h00/15h30 :

- Shows du sculpteur sur bois : Jacques Pissenem - *Accès libre*

A partir de 10h00 :

- Confection de la tarte géante à la châtaigne,
- Ouverture de l'exposition mycologique et de l'exposition photos nature sous chapiteau, sur la place aux champignons, *entrée libre – gratuit –*
- Mise sous cloche (cuisson) de la tarte géante à la châtaigne.



COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID
04.71.65.64.41.
contact@saintbonnelefr oid.fr
www.saintbonnetlefr oid.fr

Foire aux Champignons 2024

De 11h30 à 13h30 :

- Dégustation du repas champigourmand concocté par les chefs du village.
- Servi dans la salle des 3 Vallées – Réservations avant le 25 octobre 2024- Uniquement en ligne - *Tarifs : 26€.*

✓ *Taboulé de lentilles et petit épeautre du Velay*

✓ *Jambon cuit en croûte de foin, gratin de pommes de terre aux cèpes*

✓ *Fromage*

✓ *Le Grand Bois (Entremet gourmand aux fruits rouges)*

A 15h00 :

- Dégustation de la tarte géante à la châtaigne.

Toute la journée :

Exposition mycologique,
Fête du vin à la Cave Marcon,
Marché du terroir avec les producteurs et artisans locaux,
Grilloir à châtaignes de Désaignes,
Animation musicale avec Ritmofiesta,
+ 200 forains dans les rues du village,
Déambulation d'Echassiers,
Présence du Collège Culinaire de France
Et de Jean Marcon, mycologue Québécois

COMITE D'ANIMATION

1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID

04.71.65.64.41.

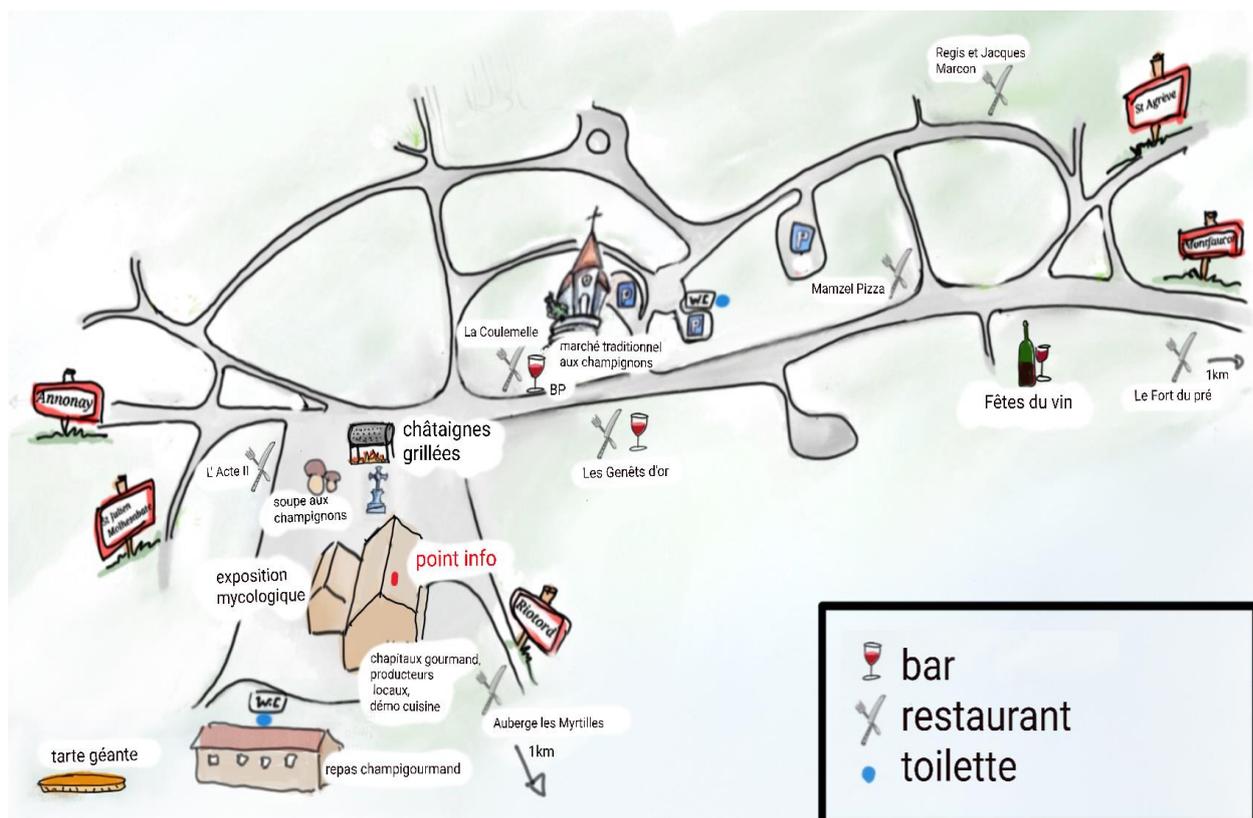
contact@saintbonnelefr oid.fr

www.saintbonnetlefr oid.fr



Foire aux Champignons 2024

PLAN DE LA FOIRE AUX CHAMPIGNONS



COMITE D'ANIMATION
1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID
04.71.65.64.41.
contact@saintbonnelefr oid.fr
www.saintbonnelefr oid.fr

Foire aux Champignons 2024

PRODUCTEURS CHAPITEAU

SABATON SA	Aubenas (07)	<i>Produits à base de châtaignes.</i>
SAINTHE	Saint-Etienne (42)	<i>Thé et accessoires</i>
CAVE MARCON	Saint-Bonnet-Le-Froid (43)	<i>Vins, liqueurs, bières...</i>
CHIRAUSSSEL - FERREIN Sandrine	Vocance (07)	<i>Terrines, veloutés, plats cuisinés, confitures et tapenade</i>
FFCE MORILLES	La Talaudière (42)	<i>Morilles sèches et poudres de champignons</i>
LES RUCHERS DE LA TERRASSE	Arsac en Velay (43)	<i>Miel, gelée royale, pollen, savon, nougats, pain d'épices, bonbons</i>
CHOUVIER Robert – TRUNDE Nathalie	Vergezac (43)	<i>Lentilles vertes du Puy</i>
HUILERIE BEAUJOLAISE	Les Ardillats (69)	<i>Huiles vierges et vinaigres de fruit</i>
GAEC DU BRANCOUNY	Saugues (43)	<i>Fromages, beurre, sarrason</i>
ROYER Dominique	Tence (43)	<i>Cailloux aux cèpes, Salaisons</i>
PLATEL Pierre	St-Julien-Chapteuil (43)	<i>Sirop, gelée, tisanes simples et composées</i>
JULIEN Jérémy	Yssingeaux (43)	<i>Foie gras de canard</i>
LIBRAIRIE LUNE ET L'AUTRE	Saint-Etienne (07)	<i>Livres</i>
CHAMPIMONTAGNE	Clermont-Ferrand (63)	<i>Champignons secs et frais</i>
L'ESCARGOT D'YSSI	Yssingeaux (43)	<i>Escargots en conserves et dérivés</i>
LES FRUITS DE RIMANDE	Saint-Julien-Boutières (07)	<i>Produits à base de châtaignes</i>
ANDRIANA ARTS DELICES	Saint-Rémy sur Durolle (63)	<i>Vanille et tous ses dérivés / épices</i>
SPIRULINE DES MONTS d'ARDECHE	Saint Jeure d'Andaure (07)	<i>Spiruline en brindilles et comprimés</i>
GOURMANDELICE	Yssingeaux (43)	<i>Champignons</i>
CONFITURES BRUNETON	Longes (69)	<i>Confitures, Sirop, Coulis, Pâte de fruits</i>
LES MOULINS DU BOUCHAT	Le Mazet St-Voy (43)	<i>Truites fumées</i>



COMITE D'ANIMATION

1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID

04.71.65.64.41.

contact@saintbonnelefr oid.fr

www.saintbonnelefr oid.fr

Foire aux Champignons 2024

PRODUCTEURS **EXTERIEURS**

RUCHER TENCOIS	Tence (43)	<i>Miel, Nougats, Pain d'épice</i>
GAEC DES HAUTS DE CHAUME	Valcivières (63)	<i>Fourmes fermières</i>
EARL DE PRAGRAND	Lamastre (07)	<i>Châtaignes fraîches et grillées, champignons frais</i>
CHAMPIMONTAGNE	Clermont-Ferrand (69)	<i>Champignons secs et frais</i>
LA RUCHE	Voiron (38)	<i>Noix sèches, huiles de noix et créneaux</i>
LE MARCHE DANS LA GRANGE	Saint-Martin-de-Valamas (07)	<i>Artisanat rural (paniers, couteaux...)</i>
HAPPY PLANTES	Chatel-Guyon (63)	<i>Infusions et savons</i>
POTS POTES	Aiguilhe (43)	<i>Champignons locaux en conserves, plats cuisinés à base de champignons</i>
GUERIN André	Montfaucon-en-Velay (43)	<i>Sabots et objets en bois</i>
LA FERMA COTSOU	Vergongheon (43)	<i>Viandes fraîches et sous vide de porc, gason, charcuterie, patés, rillettes, boudin, poulets</i>
ALLIANCE SOFT LA KNET	Montfaucon-en-Velay (43)	<i>Bières artisanales</i>
RAVIOLES DU ROYAN	Romans sur Isère (26)	<i>Lentilles BIO</i>
LA FERME DU FAYS	Albon d'Ardèche (07)	<i>Produits fermiers transformés à base de myrtilles et châtaignes</i>
RAMENE TA FRAISE	Saint Michel de Chabrillanoux (07)	<i>Produits à base de châtaignes et fruits rouges, confitures, coulis, sirops</i>
LES FUSTES DE MATT	Saint-Pierre-Du-Champ (43)	<i>Sculpture bois, champignons</i>
LA BREBIS HEUREUSE	Saint-Pierre-Sur -Doux (07)	<i>Fromages de brebis</i>
LA DISTILLERIE DES SCORIES	Brassac les Mines (63)	<i>Spiritueux artisanaux</i>

COMITE D'ANIMATION

1 Chemin de Brard – 43290 SAINT BONNET LE FROID

04.71.65.64.41.

contact@saintbonnelefr oid.fr

www.saintbonnelefr oid.fr

