



GOÛTEZ LES PLAISIRS DES MONTAGNES DU SOIR

À partir de
26,90 € / pers.*
capacité : 1 à 50 pers
Circuit : 20 Km
Validité : de Mars à Novembre

* Sur la base d'un menu à 18.€
Ce tarif ne comprend
pas le transport.

Les prestations sont à régler
directement auprès des sites
ou des partenaires concernés.

Le Forez est un territoire riche de nombreux savoir-faire.

Venez y découvrir sa gastronomie traditionnelle en assistant à la fabrication de deux produits typiques : la fourme AOC de Montbrison et l'huile de colza grillé du Moulin des Massons.

MATIN



10h30 - Fromagerie du Pont de la Pierre (St-Bonnet-le-Courreau) Histoire et production de la fourme de Montbrison

Berceau traditionnel de la fabrication de la fourme de Montbrison, la fromagerie du Pont de la Pierre présente aujourd'hui une production moderne. Grâce à un parcours de visite ludique vous découvrirez l'histoire de ce fromage, du lait jusqu'aux caves d'affinage. La visite guidée vous emmènera à la découverte de l'usine où la fabrication de la fourme de Montbrison se fera devant vous.

Le **+** de la visite : vous assistez à toutes les étapes de la production grâce à un couloir de visite surplombant les salles de travail. La visite se terminera par une dégustation.

MIDI



12h00 - Auberge de Garnier (St-Bonnet-le-Courreau)

Installée dans une ancienne Jasserie, où se faisait traditionnellement la fourme de Montbrison, cette auberge de pays vous accueille et vous fait découvrir la gastronomie traditionnelle des Monts du Forez.

Le **+** : située dans les hautes chaumes, vous y découvrirez un paysage magnifique à plus de 1200 mètres d'altitude.



 1h15

14h00 - Après cet arrêt gastronomique vous pouvez aller vous balader sur les Hautes Chaume et découvrir leurs paysages enchanteurs : pâturages d'estive, tourbières, forêts...

16h00 - Moulin des massons (St-Bonnet-le-Courreau)



Visite découverte de la fabrication traditionnelle de l'huile de noix ou de colza grillé. Dans ce creux des monts du Forez existe encore un moulin à huile qui tourne grâce à la force de l'eau pour écraser noix et colza. Vous y découvrirez toute la fabrication de ces huiles qui sont produites par le maître huilier sous vos yeux. La visite guidée permet également de découvrir les traditions, le patrimoine, les savoirs-faire, la vie d'antan. Vous assistez notamment à une démonstration de sciage sur une machine datant de 1903.

Le  de la visite : fabrication et démonstrations devant les visiteurs, site extérieur mis à disposition du public.

Menu à 18 €

Salade du terroir
et sa petite crudité de saison

Plateau de charcuterie de pays
(Rosette, sac bardin, terrine, jambon cru)

Patia forézien
(Pommes de terres confites à la crème)

Plateau de fromage fermiers du pays
ou

Fromage blanc à la crème

Pâtisserie maison :
Pâté de la batteuse, tarte à la myrtille
ou

tarte aux noix

Accompagné de glace artisanale.

Supplément kir forézien + ¼ de vin + café : 5€

INFORMATION...

...RESERVATION

*Circuit modifiable
et adaptable au fil de vos
envies – nous consulter.*

Contact réservation : Office de Tourisme Loire Forez
Adresse : place de la paix - 42170 ST JUST ST RAMBERT
Tél. : 04 77 52 05 14 - Fax : 04 77 52 15 91
www.loireforez.com - stjuststrambert@loireforez.net