



FÊTE DU FIN GRAS 2024

1 - 2 JUIN

Fête de l'élevage, de l'AOP et de son
terroir le massif Mézenc-Gerbier



L'AOP FIN GRAS DU MÉZENC, QU'ES AQUÓ ?

C'est le goût des grands espaces et des foins aromatiques saisis dans une viande persillée, issue de bœufs et génisses nourris à l'herbe et au foin du Mézenc. Cette viande saisonnière est disponible, de février à juin. La "prairie naturelle" permanente de ses terres volcaniques est la caractéristique principale et la richesse des paysages du Mézenc, de 1100 m à 1500 m d'altitude.

Une filière à taille humaine, de l'étable à l'égal.

Loin de l'élevage industriel, la qualité de la viande Fin Gras du Mézenc se construit à travers la proximité géographique et humaine, de 150 bouchers et 200 éleveurs forts d'une confiance et d'une passion partagée. Ces particularités ont conduit à l'obtention de la prestigieuse reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée.

1 JUIN
CHAUDEYROLLES

2 JUIN
PRÉSAILLES

"Depuis 1997, la Fête du Fin Gras marque la clôture de la saison de commercialisation de la viande AOP Fin Gras du Mézenc. Elle a lieu chaque année le premier week-end de juin, alternant entre l'Ardèche et la Haute-Loire. Bon nombre des 28 communes de l'aire géographique de l'AOP ont eu l'opportunité, au fil des ans, d'accueillir cet événement devenu un rendez-vous majeur pour le début de l'été dans tout le massif. Cette année, c'est à Présailles que nous sommes conviés.



SAMEDI 1 JUIN

10H

DE 10H À 18H

« Le Fin Gras du Mézenc et ses prairies »

Balade découverte de la flore et la géologie du maar de Chaudeyrolles en contre bas du village

11H30

Apéritif musical avec « VIVA »

12H

Repas AOP Fin Gras (sur réservation)

14H

BAL "Balbizard" avec initiation aux danses traditionnelles

TOUTE LA JOURNÉE

Vente de viande AOP Fin Gras du Mézenc
Le "Petit Marché" de producteurs et artisans

Jeux pour enfants

Rafraichissement toute la journée à la buvette

DIMANCHE 2 JUIN

9H

Balade guidée sur la flore, la faune et la géologie des Sucs de Breyse qui domine le village de Présailles.

Rendez-vous devant l'église

11H

Arrivée du défilé des animaux et des éleveurs au cœur du village accompagnée par la fanfare, le spectacle "Les Filles de l'Air" et le groupe folklorique du Velay

11H30

Discours des officiels et apéritif musical
Sur le podium

A partir de 12H

Ouverture du repas sous chapiteau (sur réservation)

14H

Brass Band Billy Jingle
Sur le Podium

15H

Danse Groupe Folklorique
Sur le podium

15H45

Grande parade du Fin Gras

19H

Repas Clôture restaurant Le Présailou (sans réservation) & soirée proposée par les Jeunes Agriculteurs du Monastier

Animations et spectacles rythment la journée

Pôle viande : animation et vente AOP Fin Gras

Le "Grand Marché" de producteurs et artisans

Espace enfants - Piscine à foin, jeux en bois, mini-ferme...

Carrousel à pédales Zoo Deglingo pour les petits (10h-12h, 14h-16h)

Tri de bétail à cheval, démos agricoles, expo vieux tracteurs...

Marche La Transcevenole - inscription au 06 87 76 62 25

Samedi midi à Chaudeyrolles 20 €

(Menu enfant : 10 € - portion réduite)

Dôme de truite de Vourzac aux lentilles vertes du Puy
Mayonnaise au citron vert

Bœuf bourguignon Fin Gras du Mézenc façon grand-mère

Estouffé de pomme de terre aux cèpes

Fourme d'Yssingaux et fromage de pays

Muffins aux fruits rouges

Café

Dimanche midi à Présailles 20 €

(Menu enfant : 10 € Lasagnes de bœuf AOP Fin Gras et muffins aux fruits rouges)

Pressé de bœuf Fin Gras du Mézenc aux giroldes

coulis de tomates et basilic

Bœuf Fin Gras du Mézenc braisé aux carottes
cuisson sous vide base température riz pilaf, flan de courgettes et tomates confites

Fourme d'Yssingaux et fromage de pays

Panacotta verveine

Café

Informations et réservations

www.maisondufingras.com

04 71 56 17 67

