

FÊTE DU FIN GRAS 2023

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



3 JUIN

CHAUDEYROLLES

4 JUIN

LE LAC D'ISSARLÈS

SAMEDI 3 JUIN

Exposition et balades guidées pour partir à la découverte de notre patrimoine
10h - balade botanique
15h - à la découverte des narces

Restauration ambulante ou dans les restaurants du village à midi
Stands de producteurs et artisans
Jeux pour enfants
Groupe folklorique

DIMANCHE 4 JUIN

Défilé des animaux et des éleveurs
Animations musicales : concert et fanfare
Jeux et spectacles pour enfants
Repas Fin Gras (sur réservation)
Dégustations et animations autour de l'AOP
Marché de produits du terroir
Découverte du patrimoine local



DIMANCHE 4 JUIN

PROGRAMME DE LA JOURNÉE AU LAC D'ISSARLÈS

9H30 à 10H

"Choeur des Sources" - Concert à l'église

9H30 à 11H

Balade historique et contée avec Elodie Blanc
sur les rives du Lac d'Issarlès - Rendez-vous sur la plage

10H30

Partie I spectacle ZIKOPAT - En déambulation
Comme sorti d'un cartoon des années 30, grésillant mais pas muet, "Zikopat" sur échasses déboulent, déambulent et vous font danser.

11H

Arrivée du défilé des animaux et des éleveurs - Au cœur du village
Accompagnée par la fanfare Banda Vorey'V

11H30

Discours des officiels et apéritif musical - Sur le podium

12H

Orchestre de rue - Sur le Podium
Orchestre éclectique axé sur les musiques du monde

A partir de 12H

Ouverture du repas sous chapiteau - sur réservation
Animation et dégustation de viande Fin Gras du Mézenc
en présence de bouchers et restaurateurs - au pôle viande

14H

Concert « GrÛve » la funky fanfare - Podium et déambulation

15H

Partie II spectacle ZIKOPAT - En déambulation

15H45

Grande parade du Fin Gras, défilé des éleveurs et des animaux
Accompagnée par la fanfare Banda Vorey'V

17H

"CLUME"

Concert de clôture occitan à l'église
Trois voix de femmes sur chants à danser
d'amour et de révolte

19H30

Repas de clôture sous chapiteau - sans réservation



Exposition d'animaux décorés et fleuris

Marché de producteurs et d'artisans du terroir

Espace vente et dégustation AOP Fin Gras

Rencontres au village associatif & partenaires

Participez au jeu du LOTO BOUSE

Piscine à foin, mini-ferme, balade à dos d'âne...

Maquillage et coiffure

Jeux pour enfants

TOUTE LA JOURNÉE
DE 9H30 À 18H

La fête est nomade, chaque année elle change de village, une fois en Ardèche, l'autre en Haute-Loire pour découvrir tous les villages du territoire et ses habitants.
Une belle occasion de découvrir les richesses de ce terroir.



REPAS DU TERROIR 18,00 €

de 11h30 à 14h30

Opéra d'effiloché de bœuf Fin Gras du Mézenc
Sauté de bœuf Fin Gras du Mézenc aux girolles
Gratin dauphinois aux éclats de châtaignes
Fromage sec de pays
Panacotta crème de marron et spéculos
Café

MENU ENFANT 10,00 €

Lasagne de bœuf Fin Gras du Mézenc
Fromage sec de pays
Panacotta crème de marron et spéculos



www.maisondufingras.com

04 71 56 17 67

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 fait la caractéristique et la richesse des paysages du Mézenc de 1100m à 1500m d'altitude.

Une filière à taille humaine, de l'étable à l'étal
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 valu l'obtention de la prestigieuse reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée



Avec le soutien de :



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Montagne d'Ardèche
Communauté de Communes

mézencloiremeygal
Communauté de Communes

Ardèche
LE DÉPARTEMENT



Haute-Loire
LE DÉPARTEMENT

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ

