

La jasserie du coq noir

Cette ancienne ferme d'estive des Hautes Chaumes du Forez, construite aux environs de 1850, a accueilli une famille de Valcivières jusqu'en 1953. Elle montait en estive, avec son troupeau de vaches pour fabriquer de la fourme. Après 3 années d'abandon, Marius Péraudeau, fondateur du Musée

Richard de Bas rachète la jasserie pour l'ouvrir au public. L'association Livradois Mont du Forez est alors créée en 1957 pour devenir propriétaire du lieu. Cette dernière a toujours délégué la gestion de ce bâtiment à d'autres associations.

Actuellement c'est l'association « Sur les traces du coq noir » qui s'occupe du lieu

SUR LES TRACES DU COQ NOIR a été créée en mars 2006 pour animer la Jasserie du Coq noir.

■ *Jasserie du coq noir*

A la jasserie, l'association vous propose des repas foreziens, une boutique de produits locaux, un espace muséographique, des spectacles, des balades nature, un jeu de piste. Vous trouverez tous les détails concernant la saison sur notre plaquette et notre site internet :

www.coq-noir.fr

■ *Animations pour les groupes*

Anthony et Pierre Etienne, les animateurs diplômés de l'association, vous proposent de partir à la découverte des Hautes Chaumes du Forez.

En fonction de vos attentes nous pouvons vous proposer différentes thématiques : Balade contée, balade gastronomique (fourme, champignons, plantes comestible), balade nature (faune, flore), balade patrimoine (jasserie, eau), randonnées plus sportives avec l'un de nos amis accompagnateur en montagne, visite guidée de la jasserie du coq noir, repas, gouter, apéritif...

Renseignement et réservation au bureau de l'association : **04 73 82 28 08**

Des activités pédagogiques par l'association

« Les Poussins du coq noir »

Cette association, créée en novembre 2012, est une émanation de l'association Sur les Traces du Coq noir. Elle propose des activités pédagogiques d'éducation à l'environnement à destination des enfants.

■ *Animations scolaire*

Les animateurs de l'association accueillent votre classe à la Jasserie du Coq Noir ou se déplacent dans votre école pour animer des séances d'éducation à l'environnement répondant à vos envies et aux besoins de vos élèves. L'association est aussi partenaire de plusieurs structures d'hébergement pour organiser des classes de découverte.

www.lespoussinsducoqnoir.fr

Renseignements et réservations

En période d'ouverture

Office de Tourisme de la Vallée de l'Ance :

04 73 95 31 33

Et sur notre site internet

www.coq-noir.fr

Le reste de l'année

Bureau de l'association

10 rue des allées - 63600 AMBERT

04 73 82 28 08 - www.coq-noir.fr

surlestracesducoqnoir@orange.fr

Menus et Formules

Ces menus et formules permettent d'aborder le patrimoine culinaire de la région.
Leurs dégustations s'inscrivent de façon cohérente dans la découverte du site.

« Découverte forézienne »

14,50€

Assiette de charcuteries artisanales (pour la charcuterie maison voir « à la carte »)
(Jambon cru, saucisson, terrine de campagne, beurre et cornichons)

-
Patia*, salade verte

-
Assiette de 3 fromages fermiers au lait cru et confiture du moment

ou

Dessert aux Myrtilles ou aux fruits rouges

(En fonction de la saison : moelleux, mousse de yaourt fermier, cheese cake forezien, tarte ou crumble minute)

« Formule Petit Appétit »

8€

Jambon cru artisanal, salade verte

Patia*

« Découverte enfants »

(Servi jusqu'à 12 ans)

9€

Une charcuterie artisanale au choix

(Jambon cru ou saucisson ou terrine de campagne)

Patia*

Dessert

Le soir

Il est possible de manger le soir à la Jasserie si vous réservez 24h à l'avance.

(À partir de 6 personnes en mai, juin et septembre)

Fermé le lundi soir en juillet et août

* C'est quoi le patia ?

C'est le plat traditionnel des jasseries, les femmes le préparaient habituellement pour les veillées. Ce sont des pommes de terre cuites longuement dans un chaudron en fonte avec de la crème, du lait, une touche d'ail et d'oignons. Les pommes de terre que nous utilisons viennent de la coopérative de Craponne / Arzon (43) car le plateau granitique sur lequel elles poussent (1000m d'altitude) leur offre un terroir d'exception.

Pour casser la croûte à la carte

Assiettes salées

La Charcuterie

La charcuterie Maison (dans la limite des stocks disponibles)

Le bocal (200ml) de rilette et confiture d'oignons 7€

Le bocal (200ml) de terrine de campagne aux cèpes et confiture d'oignons maison 8€

Assiette de poitrine séchée 5€

Assiette de longe maison (filet de porc séché) 8€

Assiette d'échine maison (coppa) 8€

Assiette de jambon cru maison 18 mois d'affinage minimum coupé minute au couteau 10€

La charcuterie artisanale

Assiette de terrine de campagne et confiture d'oignons maison 4€

Assiette de saucisson 5€

Assiette de jambon artisanal 6€

La charcuterie de canard

Assiette de rilette de canard et confiture d'oignons maison 4,50€

Assiette de magret de canard séché 7€

La Grande Assiette de Charcuterie

(Assortiment de charcuteries maisons, artisanales et/ou de canard) 12€

Les Fromages Fermiers

Assiette de tomme de vache / myrtille 5€

Assiette de brique de chèvre /miel 5€

Assiette de duo de fourme / myrtille 6€

Assiette de tomme de chèvre / miel 6€

Assiette de tomme de brebis / myrtille 6€

La Grande Assiette de Fromage

(Assortiment de tous nos fromages et confiture du moment) 10€

La Grande Assiette Mix

Assiette mix charcuterie/fromage 11€

Le Patia

Assiette de patia et salade verte 5€

Assiettes sucrées

Pâtisserie (moelleux ou tarte aux myrtilles ou cheese cake en fonction de la saison) et chantilly maison 3.50€

Mousse de Yaourt fermier aux myrtilles et miettes de crumble 3.50€

Crumble minute de fruits rouges de saison 3.50€

Tartine (pain de seigle, beurre et confiture au choix ou miel au choix) 2€

D'où viennent nos produits ?

---- Les fromages ----

- **La fourme d'estive de Valcivières**
Ferme des Hautes Chaumes - Valcivières (63) - 04 73 82 13 36
- **La fourme de Montbrison**
Ferme Plagne – Fourme AOP fermière - Sauvain (42)- 04 77 76 87 85
- **La tomme de vache**
Ferme des Supeyres - Perrier de Valcivières (63) - 04 73 82 30 93
- **Les fromages de chèvre**
Ferme Valcichèvre – Valcivières (63) - 04 73 72 82 60
- **La tomme de brebis**
Ferme des Jeunes Pousses – Job (63)– 06 68 18 49 20

---- Les charcuteries ----

- **Saucisson et jambon artisanal**
Le P'tit Sauvagnard Pierre Yves Verdier - Sauvain (42) - 04 77 76 87 30
- **Terrine de Campagne**
Boucherie/charcuterie Fougerousse - Saint Anthème (63) - 04 73 95 41 65
- **Magret séchés et rilette de Canard**
Les canards d'Agathe Catherine et Jean Pascal Farge – Olmet (63) – 04 73 72 67 78
- **Jambon, échine, longe, poitrine, pâté et rilette**
Fabrication maison avec les porcs de Benoît Prévost – St Gervais sous Meymont (63) – 04 73 72 31 09

---- Les miels ----

- **Miel de montagne, noisette, acacia**
Francis Delobel et Catherine Traquit - Perrier de Valcivières (63) - 04 73 82 34 81
ET/ou Vincent Péricard - Le Béal, Beurrières (63) – 04 73 95 02 28

---- Les sirops, confitures et autres préparations à base de fruit ----

- **Claude Pascolo – jasserie de la Tuille (63)**
St Anthème - 04 73 95 45 25

Pour boire un petit coup

SANS ALCOOL

Sirop bio du Forez <i>(framboise, myrtille, cassis, fraise, menthe, bourgeon de pin, gentiane...)</i>	1,50€
Lait / Sirop	2€
Diabolo	2,50€
Limonade artisanale (33cl)	2€
Cola artisanal (33cl)	2,50€
Perrier (+0,50€ avec sirop)	2€
Jus de fruits bio (25cl)	
Pomme	2€
Pomme-Poire	2,50€
Pomme-Raisin	2,50€
Pomme-cassis	2.50€

APERITIFS

Hypocras des Ducs rouge ou blanc <i>(vin macéré avec des épices)</i>	3€
Apéritif à base de pissenlit	3€
Vin de noix	3€
Vin de feuilles de pêcher de vigne	3€
Vin de merisier	3€
Vin de Framboise	3€
Vin de gentiane	3€
Vin de fleurs de sureau	3€
Kir du Forez	2,50€

BIERES

Bières artisanales – SORNIN (33cl)	
Bière myrtille - Baie des loups	4€
Bière blonde - Charliendine	3.50€
Bière brune - Trouille	3.50€
Bière blanche – Pierre blanche	3.50€
Bière ambrée – Sornin	3.50€
Bière à la châtaigne - Castagne	3.50€
Bière bio artisanale - BARBAROUX (75cl)	
Blonde	7€
Bières artisanales – LA CANAILLE (75cl)	
Triple	7€
Ambrée	6.50€
Bières artisanales – L'ATELIER DU MALT (75cl)	
Auvergne pale ale	6.50€
Noire des Bois	6.50€
Dame Blanche	6.50€
Couleur d'automne	6.50€

CHAUD

Thés bio « Jardins de Gaïa »	2,50€
<i>(Noir nature, noir myrtille, vert nature, vert menthe)</i>	
Tisanes « oxalis »	2,50€
<i>(Différents parfums selon saison)</i>	
Tisane verveine, tilleul, menthe	1,50€
Chocolat chaud bio	3€
Vin chaud (servi lorsqu'il fait froid pour 4pers mini)	3€
Café bio et/ou équitable	1,50€
Grand café bio et/ou équitable	2€

VINS

VINS EN BOUTEILLE et en pichet

Voir la carte des vins

D'où viennent nos produits ?

---- Les bières, la limonade, hypocras, le cola ----

■ **Brasserie SORNIN**

Pouilly Sous Charlieu (42) - 04 77 60 82 28

Petite exploitation familiale de cinq personnes, Les Brasseurs du Sornin vous proposent une gamme variée et originale de bières artisanales. Leurs bières sont brassées et conditionnées à la brasserie, non filtrées, non pasteurisées, sans conservateur et re-fermentées en bouteille. Les brasseurs du Sornin fabriquent également l'hypocras, la limonade et le cola.

■ **Brasserie BARBAROUX**

Chassagnes (43) - 04 71 74 38 46

A l'orée du Parc Naturel Régional du Livradois Forez, la brasserie familiale Barbaroux s'est installée dans une grange restaurée. Cette micro brasserie offre un large choix de bières bio à la pression ou en bouteille brassées et conditionnées sur place.

■ **Brasserie LA CANAILLE**

Sail-sous-Couzan (42) - 04.77.97.88.26

Toute jeune brasserie artisanale de la Loire installée en 2013, La Canaille brasse une gamme de bières à la fois traditionnelle et originale. Le processus de fabrication artisanal vise à produire des bières de garde de haute fermentation, refermentées en bouteilles ou en fût.

■ **Brasserie L'ATELIER DU MALT**

Escoutoux (63) - 04.73.51.97.40

---- Les jus de fruits----

■ **Arboriculteur et atelier de pressage**

Le Bioverger de Piocel - Sauviat (63)- 06.83.58.33.30

---- Les apéritifs ----

■ **Vin de noix, de feuille de pêche, de fleurs de sureau et de pissenlit**

Passé Simple - St Bonnet le Coureau (42) - 04 77 76 88 31

---- Les vins ----

■ **Côte du Forez coopérative**

Les Vignerons Foreziens - Trelins - 04 77 24 00 12

Ancrée dans son territoire, la cave des Vignerons Foreziens vous emmènent à la découverte de leur surprenant terroir du Forez. Ce territoire d'exception, du à la diversité granitique et basaltique de son sol, nourrit un gamay aux arômes fruités, minéraux ou épicés. Détenteur de l'appellation AOC (devenue AOP), le vignoble de la coopérative s'étend sur 170 hectares et sur 17 communes.

■ **Vins en bouteille**

Voir la carte des vins