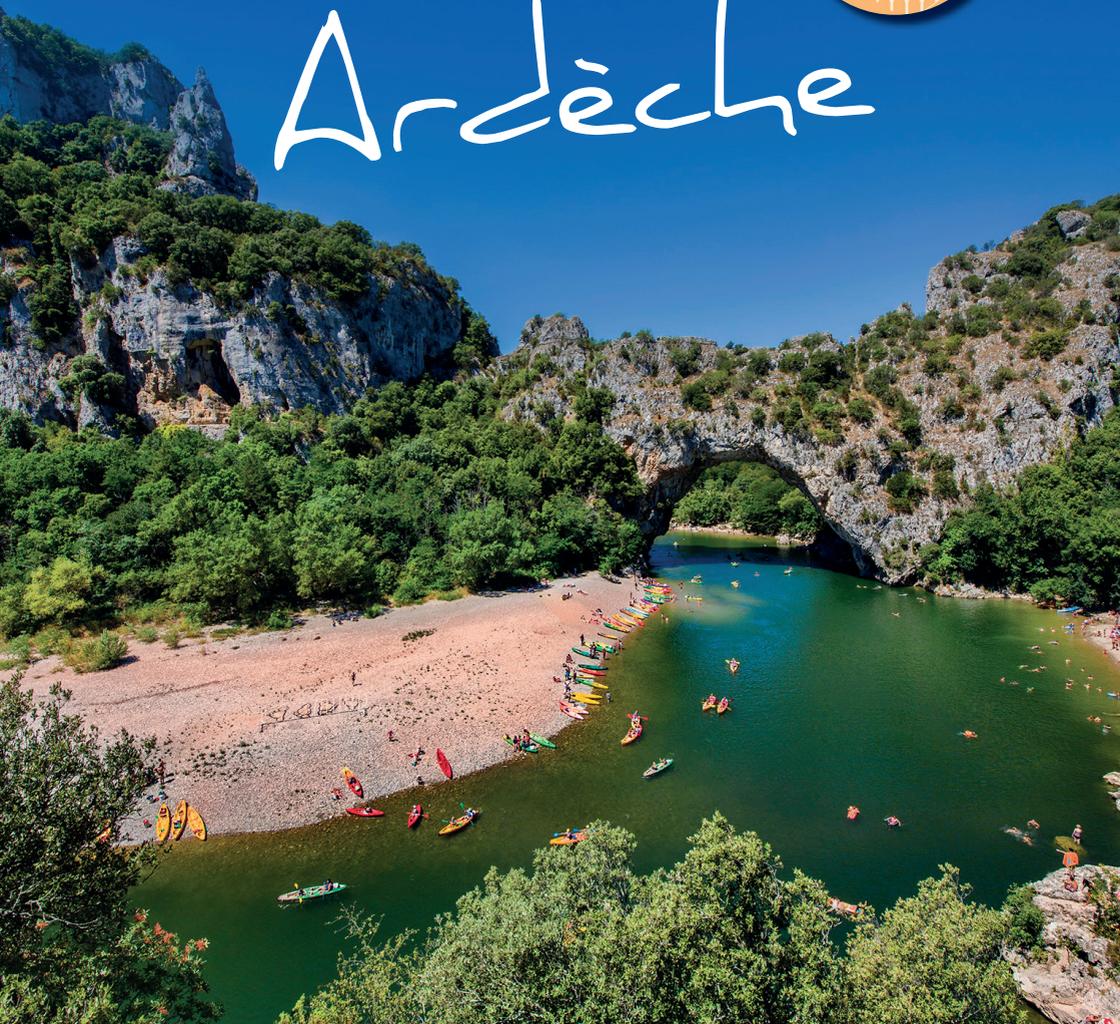




Partageons
notre région



Ardèche



*Merci
à nos clients !*

SOMMAIRE

P. 4 PARTAGEONS NOTRE RÉGION

ENTRÉES

- P. 8** Salade de tomme de chèvre à l'ardéchoise
- P. 12** Fromage de tête
- P. 16** Velouté de châtaignes aux cèpes et foie gras poêlé
- P. 18** Pâté chaud de ris de veau

PLATS

- P. 22** Une crique
- P. 24** Crique au saumon
- P. 26** Gratin de raviole saumon/courgette
- P. 28** Gratin ardéchois
- P. 30** Fricassée de pommes de terre aux lardons et boudins
- P. 32** La bombine
- P. 38** Roulé gourmand
- P. 40** Maouche ardéchoise
- P. 42** Caillettes ardéchoises
- P. 44** Caillettes farcies
- P. 48** Daubé de sanglier
- P. 50** Civet de sanglier

DESSERTS

- P. 54** Farce aux poires
- P. 58** Soufflé aux marrons
- P. 60** Le gâteau de châtaignes de Georgette
- P. 62** Cousina
- P. 64** Moelleux poires marrons chocolat
- P. 66** Coupe ardéchoise
- P. 70** Madeleines au miel d'Ardèche
- P. 72** Cake au miel d'Ardèche de Sab

PARTENAIRES

- P. 10** Vignerons ardéchois
- P. 14** Les salaisons de Jastres
- P. 20** Salaisons Guèze
- P. 36** Salaisons Debroas
- P. 46** Brasserie Bourganèl
- P. 52** Cave Saint Désirat
- P. 68** Laiterie Carrier

SPÉCIALITÉS

- P. 6** Fromage de chèvre
- P. 34** Le saucisson ardéchois
- P. 56** La châtaigne

P. 74 BIENVENUE CHEZ U



partage
tradition
racines
identité
fierté
passion
amour
simplicité
naturel
terroir
partenaire
conviction
richesse
avenir





Partageons notre région ! L'Ardèche

*Vous faire découvrir
tout le savoir-faire de l'Ardèche
et le préserver, c'est notre implication*

Les magasins U d'Ardèche, sont conscients des enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés à leur activité de commerçant.

Nous sommes des entreprises indépendantes, parfois familiales et surtout impliquées et ancrées dans notre belle région. C'est pourquoi, nous nous sommes engagés de manière concrète dans la valorisation du savoir-faire des entreprises régionales et dans la mise en avant des spécialités locales, véritables reflets de nos valeurs de proximité.

Ainsi, avec nos fournisseurs partenaires et tous nos collaborateurs en magasin, nous avons la satisfaction de vous proposer chaque jour des produits de qualité au meilleur prix et la fierté de participer au soutien des producteurs et des emplois de notre région tout en favorisant le circuit court entre le producteur et le consommateur.

Nous sommes convaincus que vous partagez avec nous ces valeurs d'un commerce respectueux de la région, un commerce qui profite à tous, car nous savons que c'est ensemble que nous ferons rayonner l'Ardèche et ses richesses.

C'est autour de cette idée du partage que nous avons réalisé ce livre afin de vous faire découvrir de belles recettes et de belles histoires.

Certains clients de nos magasins nous ont confié leurs secrets de cuisine, nous avons réalisé ces recettes, nous en avons fait un livre que nous avons le plaisir de vous offrir aujourd'hui.

L' Ardèche
comme on l'  !



partage
tradition
racines
identité
fierté

passion
amour
simplicité
naturel
terroir

partenaire

conviction

richesse
avenir



6 magasins à votre service



« Consommer des produits locaux, c'est défendre notre patrimoine, nos entreprises et toute notre région.

Bien consommer, se faire plaisir et partager autour de produits qui ont du goût, transmettre des recettes et des astuces, prendre du temps pour les autres sont des valeurs fortes en cuisine que nous portons dans nos entreprises au quotidien. »



U d'Ardèche, le commerce qui profite à tous !

Spécialité

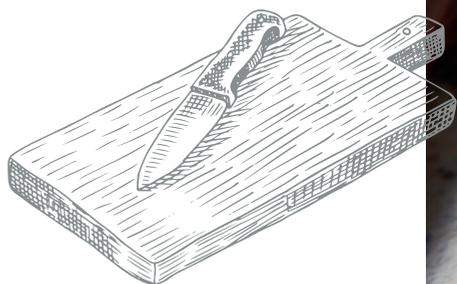
Ardèche

Le Fromage de chèvre



Le fromage de chèvre en Ardèche, c'est une longue tradition de production fermière et artisanale.

Le paysage contrasté et montagneux, le souffle du Midi, la nature sauvage et abrupte ont façonné les fromages de chèvre de cette région.

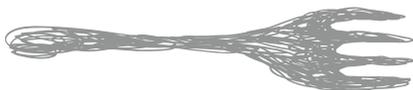


3 références symboles :

Le Picodon, à la fois piquant et doux, franc et subtil, cache une note de noisette. Au cours de la période d'affinage, les fromages se couvrent d'une croûte naturelle fleurie à la couleur bleue et blanche.

Le Chèvreton, jeune cousin du Picodon bénéficie d'un affinage plus court. C'est un fromage onctueux et doux.

Tomme et Tommette sont douces et crémeuses, elles se servent sur toutes les tables.



idées recettes ✕



partage, tradition,
racines, identité,
fierté, passion,
amour, simplicité
naturel, **terroir**,
partenaire,
conviction, richesse, avenir ...

la recette...

Salade de tomme de chèvre à l'ardéchoise



La petite histoire

Venant de la Rochelle, je suis arrivée en 1976 dans la Drôme et c'est une amie de Gervans, Odile qui nous a invités pour le dîner chez elle et fait cette recette oubliée, qui la tenait de sa mère, et bien avant de sa grand-mère.

Recette partagée par

Madame Marie MARMOUGET

Cliente de

L'HYPER U ALISSAS



6/8 pers



30 min



45 min

Ingrédients :

- 6/8 tommes de chèvres égouttées
- 4/6 gousses d'ail
- 1 tube de crème d'anchois ou 16 filets à l'huile
- Huile de choux ou huile de colza ou huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 louche de fromage blanc
- Pommes de terre
- Feuille de laurier
- 6/8 saucisses à rôtir
- Charcuterie
- 1 bouteille de blanc fruité de la région



PRÉPARATION :

Prenez un saladier. Écrasez les tommes de chèvre égouttées avec les gousses d'ail râpées.

Versez un tube de crème d'anchois ou les filets d'anchois écrasés à l'huile (ajoutez du fromage blanc à la louche). Ajoutez de l'huile de choux (ou colza ou huile d'olive), du poivre du moulin et du gros sel si besoin.

Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec une feuille de laurier. Faites cuire des saucisses à rôtir.

Servez avec les saucisses rôties et de la charcuterie (jambon cru, saucisson, etc.). Dans la région Drôme-Ardèche, il y a de très bons produits à déguster.

Servez le tout et bon appétit.

Buvez un blanc fruité avec cette recette (Châtillon blanc, Croze Hermitage blanc ...).

Variante : si vous n'aimez pas le fromage de chèvre vous pouvez le remplacer par du fromage blanc à la louche.

Découverte



Vins d'Ardèche

GRUPE UVICA
VIGNERONS ARDÉCHOIS



Partenaire

VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 Avenue de Vallon
- BP 8
07120 RUOMS



FOCUS PRODUIT

Parmi nos spécialités, découvrez le Croze Hermitage – Cave de Tain l'Hermitage Rouge. C'est un vin équilibré, plein et harmonieux, aux senteurs de fruits rouges confiturés et notes réglissées.

Conseils de dégustation : il sera parfait avec les plats de gibier, sanglier, chevreuil..., des viandes rouges en sauce et les fromages relevés.

L'HISTOIRE

Victime de ses nombreuses richesses agricoles, on ne connut de l'Ardèche que d'honnêtes vins de table jusque dans les années 60. La demande des consommateurs a rapidement évolué vers des vins de qualité supérieure et accessibles.

De cette nécessité de s'adapter au marché va naître, en 1967, une union de caves coopératives, un regroupement marquant le début d'un nouvel élan viticole en Ardèche.

LE SAVOIR-FAIRE

Depuis 1997, l'entreprise s'est engagée dans une démarche qualité basée sur la maîtrise des procédés, fondée sur l'implication, la responsabilisation et la formation du personnel.

De plus, les Vignerons Ardéchois sont depuis 2006 certifiés IFS niveau supérieur (International Food Standard), référentiel des fournisseurs de produits alimentaires à marque de distributeur reconnus en France et en Europe (Allemagne, Grande-Bretagne).

En 2016, les Vignerons Ardéchois ont créé une charte de qualité « Ardèche par Nature ».

À travers cette charte, les vignerons s'engagent à :

- Contribuer à la valorisation du territoire naturel de l'Ardèche
- Respecter et protéger l'eau, l'air, la faune et la flore ardéchoise
- Travailler le vignoble de manière raisonnée

partage
tradition
racines
identité
fierté
passion
amour
simplicité
naturel
terroir
partenaire
conviction
richesse
avenir

Xvisite



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



la recette...
Fromage de tête



la petite histoire

Cette recette
se transmet
de mère en fille
(ou en fils).

Recette partagée par

Madame Christiane TESTARD
Cliente du
SUPER U LE CHEYLARD



8 pers



20 min



30 min

Ingrédients :

- 1 tête de cochon
- Sel
- Poivre
- Ail
- Persil

PRÉPARATION :

Faites saler la tête de cochon pendant 10/15 jours après l'avoir coupée en 4 morceaux.

Ensuite, rincez les morceaux et faites-les cuire dans l'eau. Quand c'est cuit, gardez le bouillon et désossez la tête.

Coupez la viande en petits morceaux. Remettez les morceaux dans le bouillon et faites chauffer jusqu'à ébullition après avoir rajouté le sel, le poivre, l'ail et le persil.

Ôtez du feu et versez-le dans un plat. Laissez refroidir avant de mettre au frais.

Se déguste froid sur une tartine.

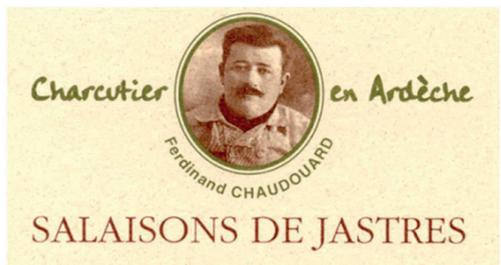


Découverte



Charcuterie
d'Ardèche

SALAISONS DE JASTRES



Partenaire

LES SALAISONS DE JASTRES

Le champs du gra ZI
07170 LAVILLEDIEU



L'HISTOIRE

« Ferdinand CHAUDOUARD », ce nom pourrait être le fruit d'une agence marketing désirant créer une nouvelle marque de saucisson. Il n'en est rien...

Comme le savent bien ceux qui habitent du côté de St Pierre de Colombier en Ardèche, « Ferdinand CHAUDOUARD », Boucher Charcutier, est le grand-père de Jean-Pierre DUCHAMP, gérant des Salaisons de Jastres et Artisan Charcutier à Lavilledieu depuis 1997.

FOCUS PRODUIT

Notre saucisson sec de l'Ardèche a obtenu l'IGP en juillet 2011.

LE SAVOIR-FAIRE

La passion du produit nous oblige à demeurer artisan afin de respecter l'élaboration du saucisson de l'Ardèche IGP et des caillettes ardéchoises. En effet, toutes nos productions sont avant tout tournées vers le choix des matières premières. Pour ce faire, nous n'utilisons que les pièces nobles du cochon, épaule et jambon, aucunes viandes de triages. Nous n'utilisons que les « Porcs de notre Région » issus des départements de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, de la Savoie, de l'Ain, de la Loire et de la Haute-Loire. Notre atelier performant, installé à Lavilledieu, nous permet de réguler sous surveillance tous les paramètres d'un séchage et d'un affinage lent.

Chaque année et depuis 2010, nous obtenons le label IFS au niveau supérieur. L'IFS nous permet de répondre aux exigences internationales de qualité et de sécurité des produits commercialisés.

Xvisite



partage

tradition

racines

identité

fierté

passion

amour

simplicité

naturel

terroir

partenaire

conviction

richesse

avenir

...





la recette...

**Velouté de châtaignes
aux cèpes et foie gras poêlé**

la petite histoire

Après avoir ramassé
les châtaignes,
ma maman nous
préparait une
merveilleuse soupe,
au fil du temps
je l'ai améliorée.
J'espère que vous serez
séduits par cette recette
originale.

Recette partagée par

Madame Marie-Thérèse MAMAROT
Cliente du
SUPER U LES VANS



30 min



25 min

Ingrédients :

- 1 kg de châtaignes
(sous vide ou en bocal)
- 2 à 3 beaux cèpes frais
- 50 cl de bouillon de
volaille
- 10 cl de crème
fraîche épaisse
- 60 cl de lait
- 3 cuillères à soupe
d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 oignon
- Sel, poivre

Pour la présentation

- 1 potiron d'environ 2 kg
- 300 g de foie gras cru



PRÉPARATION :

Pelez et hachez l'oignon et l'échalote.
Retirez l'extrémité terreuse des cèpes.
Lavez très rapidement les cèpes,
réservez une tête de cèpe.
Hachez grossièrement le reste des cèpes.
Faites cuire l'oignon et l'échalote dans une
cocotte avec deux cuillères à soupe d'huile
d'olive chaude sans coloration pendant
3 minutes. Ajoutez le hachis de cèpes et faites
cuire 5 minutes, ajoutez le lait et le bouillon,
salez, poivrez, portez à ébullition.
Ajoutez les châtaignes, laissez mijoter 15 minutes.
Mixez ensuite le tout. Faites poêler la tête
de cèpe, dans une cuillère à soupe d'huile
d'olive, découpez-la en fines lamelles (réservez).
Versez votre préparation à laquelle
vous aurez ajouté la crème fraîche.
Remuez et gardez au chaud.
Poêlez rapidement le foie gras tranché.
Évidez sans écorcher le potiron.
Versez le velouté dans le potiron, mettez le foie
gras dessus ainsi que les lamelles de cèpes.
Bon appétit.

la recette...
Pâté chaud de ris de veau



la petite histoire

C'est un régal,
Facile à faire,
ne prend pas trop de temps
et cette recette me vient
de ma maman,
qui faisait
de la bonne cuisine.

Recette partagée par

Madame Christiane ROUX
Cliente du
SUPER U RUOMS



8 pers



1 h



1 h 10

Ingrédients :

- 800 g de pâte à pâté
- 150 g de chair de poulet
- 100 g d'échine de porc
- 225 g de lard fumé
- 1 œuf
- 12 g de sel
- 2 g de poivre blanc
- 1 dl de crème
- 5 cl de Cognac
- 500 g de ris de veau blanchi
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de lamelles de truffes
- 50 g de beurre
- 3 dl de sauce au Madère réduit

PRÉPARATION :

Coupez l'échine de porc, la chair de poulet et le lard gras en dés. Passez le porc et le poulet deux fois au hachoir, le lard gras une fois.

Mélangez et incorporez l'œuf, la crème et le Cognac. Assaisonnez et passez au tamis. Coupez le ris de veau en escalopes et faites-le sauter au beurre. Faites revenir les champignons à la poêle. Ajoutez les champignons et les truffes. Liez avec la sauce Madère.

Graissez un moule à charlotte et foncez-le de pâte. Tapissez le fond et les bords de farce. Versez le ragoût de ris de veau à l'intérieur et fermez avec le reste de la farce. Rabattez les bords de la pâte et faites un couvercle.

Faites aussi une cheminée centrale.

Décorez et passez le couvercle à l'œuf. Mettez au four 220°C (th.7) pendant 1 h 10 environ.

Servez bien chaud.



Découverte



Charcuterie
d'Ardèche

SALAISONS GUÈZE



Charcuteries

De
Terroirs

Partenaire

SALAISONS GUÈZE

Ets GUÈZE sas
ZA de Greignac
07240 Vernoux-en-Vivaraïs



BESOIN DE CONSEILS DE PRO ?

Retrouvez
Christophe
Guèze et son
équipe de
passionnés
sur leur page
Facebook ou leur
chaîne YouTube.



L'HISTOIRE

En 1933, Jeanne et Julien Guèze posent la 1ère pierre d'une longue histoire en ouvrant une charcuterie au centre du village. Quelques années plus tard, en 1970, leur fils Reymond et son épouse Andrée, reprennent le flambeau et perpétuent la tradition. La SARL Guèze voit alors le jour. Sylvie et Christophe continuent cette belle aventure.

Ainsi, mon grand-père, « charcutier de campagne » ou « tueur de cochons », créa sa propre charcuterie qui était une « charcuterie chapelier ». Il commença donc à fabriquer les produits charcutiers de sa région dont il avait appris les secrets durant le jour de la « Tua ».

Dans le cochon, rien ne se perdait. Les jambons étaient soigneusement détachés du cochon ce qui faisaient des pièces de résistance crue pour le jour de la Reboule. La viande maigre était réservée aux saucisses et aux jésus.

Après avoir fabriqué de nombreux produits, la ménagère ou le tueur de cochons faisait un grand plat de fricassée qui se dégustait en famille et entre amis autour d'une table gaie et joyeuse.

Aujourd'hui, avec sa gamme de produits, la société GUEZE essaie de faire revivre la tradition culinaire simple mais tellement vraie.

LE SAVOIR-FAIRE

Avec trois sites de productions dans le sud de la France : Saint Just d'Ardèche (depuis 1920), Vernoux en Vivaraïs (depuis 1933) et Sainte Cécile les Vignes (depuis 1945), Guèze est un acteur majeur de la charcuterie de terroir du Sud de la France.

Plus de 1 400 clients lui font confiance, des chefs étoilés aux commerces traditionnels, de l'épicerie de luxe à la G.M.S, chacun a trouvé chez nous un positionnement fort de charcuterie haut de gamme.



partage

tradition

racines

identité

fierté

passion

amour

simplicité

naturel

terroir

partenaire

conviction

richesse

avenir



Xvisite



la recette...
Une crique





Recette partagée par

Monsieur Kleber JOUANARD

Client du

SUPER U LE CHEYLARD



4 pers



15 min



10 min

Ingrédients :

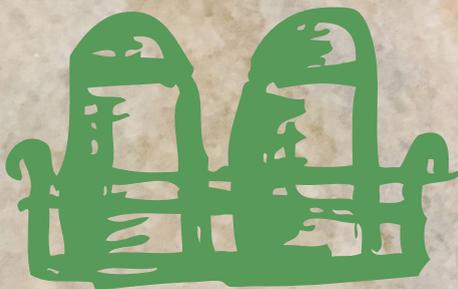
- 4 pommes de terre
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de farine
- Persil
- Ail
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Râpez les pommes de terre avec une râpe.
Ajoutez la farine.

Cassez les œufs. Mélangez le tout avec la crème, le sel, le poivre, l'ail écrasé et le persil.

Mettez de l'huile dans une poêle et faites cuire des 2 côtés.



la recette...

Crique au saumon



la petite histoire

Une recette
de ma
meilleure amie.

Recette partagée par

Madame Monique PONSONNET
Cliente du
SUPER U ANNONAY



2 pers



15 min



15 min

Ingrédients :

- 4 pommes de terre d'Ardèche
- 2 pavés de saumon frais
- 1 oignon
- Persil
- Sel
- Poivre
- Huile

PRÉPARATION :

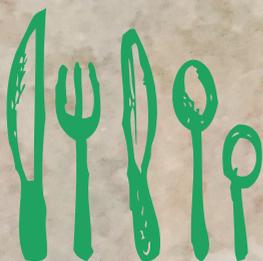
Pelez les pommes de terre, lavez-les et râpez-les comme pour les criques. Épluchez l'oignon, lavez et râpez-le. Mélangez le tout, ajoutez le persil haché, le sel, le poivre et l'oignon.

Mettez de l'huile dans une poêle. Attendez que l'huile soit bien chaude. Mettez les pavés de saumon côté peau, laissez dorer puis retournez et salez.

Ajoutez après les pommes de terre sur le saumon. Couvrez, laissez cuire. Si c'est nécessaire ajoutez de l'huile.

Servez avec une salade croquante.

Bon appétit.



la recette...

Gratin de raviole saumon/courgette



la petite histoire

Une recette
transmise par
ma sœur.

Recette partagée par

Madame Fanny DE FOUR
Cliente du
SUPER U ANNONAY



4 pers



15 min



25 min

Ingrédients :

- 500 g de ravioles
- 500 g de courgette
- 1 oignon
- 250 g de saumon
- 50 cl de crème liquide

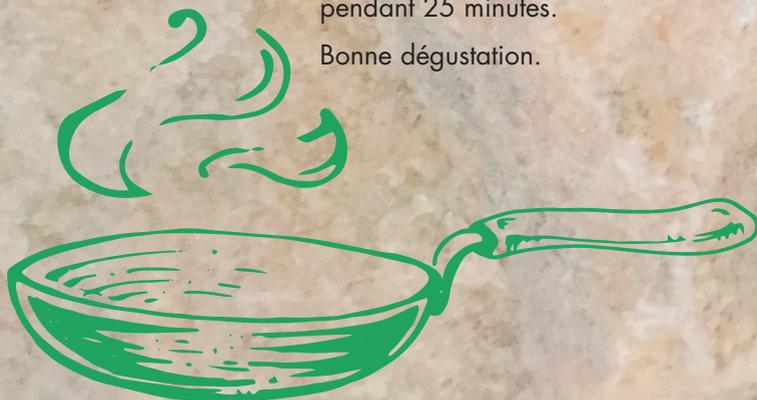
PRÉPARATION :

Faites revenir l'oignon à la poêle.
Coupez en fines lamelles vos courgettes
et faites-les revenir avec l'oignon.
Découpez en dés votre saumon.

Dans un plat à gratin, recouvrez le fond
avec 1/3 de ravioles, ensuite déposez une
couche de courgettes avec les dés de saumon.
Versez 25 cl de crème liquide.
Recommencez une nouvelle fois.
Terminez par une dernière couche de ravioles.

Mettez le tout au four à 200°C (th.7)
pendant 25 minutes.

Bonne dégustation.



la recette...
Gratin ardéchois



la petite histoire

De maman Eva, enfant, revenant de l'école à pied, avant d'arriver, la bonne odeur de ce plat qu'on devine vite cuit aux fourneaux nous mettait en appétit.

Recette partagée par

Madame Ginette VIALLET

Cliente du

SUPER U LAMASTRE



6 pers



25 min



30 min

Ingrédients :

- 2 saucisses fraîches
- 6 petits côteis de porc
- 300 g de mousserons
- 1 oignon
- Persil haché
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Des fines herbes
- Sel
- Poivre
- 8 pommes de terre moyennes
- Huile
- 1 noix de beurre



PRÉPARATION :

Dans un wok ou une cocotte, dorez les saucisses et les côteis avec un peu d'huile et une noix de beurre, tournez-les pour dorer l'autre face. Ajoutez l'oignon émincé et faites dorer ensemble.

Mouillez avec un peu d'eau, faites cuire ¼ d'heure à feu doux, avec le laurier, les fines herbes, le persil.

Ajoutez les mousserons frais ou congelés.

Épluchez, lavez, coupez les pommes de terre en tranches régulières (2mm environ).

Ajoutez-les à la viande, recouvrez d'eau salée. Faites cuire 5 minutes.

Frottez un grand plat à gratin avec l'ail. Réservez la viande et les saucisses coupées. Versez dans le plat les pommes de terre. Disposez la viande par-dessus (ajoutez de l'eau si besoin).

Mettez à four chaud 210°C (th.7) 15 minutes.

Servez avec une salade verte.

Un vrai régal.



la recette...
**Fricassée de pommes de terre
aux lardons et boudins**

la petite histoire

La recette
m'a été transmise
par ma
grand-mère.

Recette partagée par

Monsieur Roger FIORI
Client de
L'HYPER U ALISSAS



4 pers



20 min



15 min

Ingrédients :

- 4 pommes de terre
- 1 cuillère de farine
- 1 gousse d'ail
- 20 cl d'huile
- 2 sachets de lardons
- 2 boudins coupés
en morceaux
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Découpez les pommes de terre en lamelles.
Faites-les revenir dans de l'huile, en veillant
à ne pas les griller.

Ajoutez les lardons fumés et une cuillère
de farine.

Quand les pommes de terre sont cuites
avec les lardons, ajoutez les morceaux
de boudins.

Quand les boudins sont cuits,
qu'ils ont changé de couleur,
la fricassée est prête.



la recette...
La bombine



la petite histoire

Cette recette
me vient
de ma grand-mère
qui vient de
Saint-Julien-du-Gua.

Recette partagée par

Madame Monique LORET

Cliente de

L' HYPER U ALISSAS



4 pers



20 min



15 min

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
Bintje
- Sel
- Poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de petit salé
ou 1 saucisse fraîche
ou 1 côte de porc
- 1 cuillère ou 2 d'huile
d'olive ou jus de rôti
- Eau

PRÉPARATION :

Dans un plat qui va sur la flamme
ou au four. Faites chauffer l'eau sur le gaz
avec l'ail coupé, le sel, le poivre, 1 ou 2 cuillères
d'huile d'olive ou du jus de rôti.
Faites chauffer le four th.7 (210°C).

Pendant ce temps, pelez, lavez les pommes
de terre, coupez-les en rondelles pas trop fines
ni trop épaisses. Quand votre eau bout,
mettez vos pommes de terre dessus votre tranche
de petit salé (ou saucisse ou côte de porc).

Faites reprendre le bouillonnement et mettez
dans le four bien chaud. Il faut que l'eau
ne dépasse pas trop les pommes de terre.
Servez avec une salade verte.

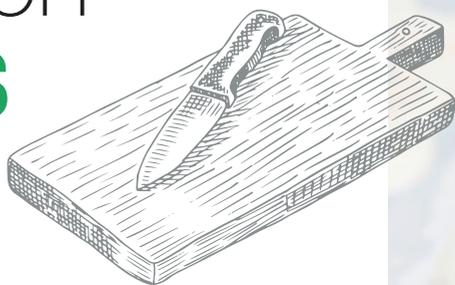
Vous pouvez mettre une feuille de laurier
si vous aimez.



Spécialité

Ardèche

Le saucisson ardéchois



Le saucisson ardéchois est produit de façon artisanale. La viande est issue de porcs charcutiers élevés entre 500 et 1,700 m d'altitude sur les hauts plateaux ardéchois.

Un savoir-faire

Les charcutiers, n'utilisent que les morceaux nobles comme le jambon, le filet et l'épaule. La viande est ensuite dénervée et hachée grossièrement, afin que celle-ci exhale son goût prononcé.

Vient ensuite la phase de présalage et d'ajouts de diverses épices qui donneront au saucisson tout son arôme.

L'embossage se fait en boyau naturel de porc et fermé avec une ficelle.

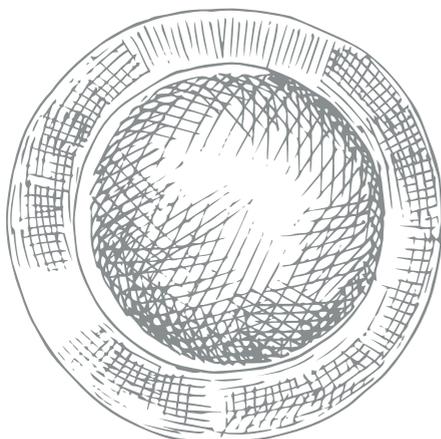
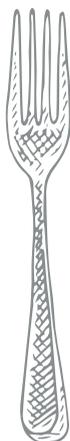
L'affinage dure entre 3 à 9 semaine, selon la taille du saucisson.

Il se fait à l'air libre en montagne à 1136 m d'altitude.

Une fleur naturelle couvrira alors le boyau permettant la régulation du séchage.

À déguster en toute simplicité

À la découpe, la tranche est rougeâtre, elle se déguste à l'apéritif ou en assiette de charcuteries, avec un bon pain de campagne.





partage, tradition,
racines, identité,
fierté, passion,
amour, simplicité
naturel, **terroir**,
partenaire,
conviction, richesse, avenir ...

Découverte



Saucissons
d'Ardèche

SALAISONS DEBROAS



Partenaire

SALAISONS DEBROAS

Le Bas en Célas
07110 Largentière



partage

tradition

racines

identité

fierté

passion

amour

simplicité

naturel

terroir

partenaire

conviction

richesse

avenir

...



LE CONSEIL DE PRO

Il serait bien dommage de retirer la peau de nos saucissons, la fleur qui se développe sur le boyau donne toute la singularité et la puissance de nos saucissons.

L'HISTOIRE

L'entreprise a été créée en 1997 par Alain Dutertre. Depuis 20 ans, il s'emploie à faire vivre le savoir-faire « saucissonniers » ardéchois en perpétuant « l'atelier de Jaquot » de Jacques Debroas, à Largentière, pour faire (re)découvrir le saucisson authentique et artisanal.

"Aujourd'hui, nous employons 55 salariés sur deux sites de production, basés à Joyeuse et à Largentière. Fabricant citoyen, nous militons pour que perdurent les productions locales et qualitatives, vitales au maintien des savoir-faire et des emplois sur notre territoire."

LE SAVOIR-FAIRE

Les Salaisons Debroas détiennent le secret d'un séchage lent et rigoureux, d'une maîtrise parfaite du développement de la fleur, le tout en alliant savoir-faire traditionnel et moderne.

Pour la préparation de leurs saucissons, ils emploient un hachage traditionnel, les saucissons sont embossés manuellement et attachés à la ficelle. Cette étape, totalement manuelle, requiert toute l'expérience de l'artisan charcutier.

Ce savoir-faire est accompagné d'une exigence produits, c'est-à-dire la sélection de matières premières fraîches (pas de viande congelée, livraison quotidienne de viande fraîche) et nobles, 100% pur porc d'origine exclusivement française et de véritables boyaux naturels de porc. En gage de qualité, l'entreprise a reçu le label IGP d'Ardèche et une notation de l'IFS de 99,43 en 2015 et 98,55 en 2016.

Xvisite



la recette...
Roulé gourmand



la petite histoire

Nous étions nombreux à la maison et maman faisait cela car c'était un plat très complet dont tout le monde raffolait.

Recette partagée par

Madame Claudette MONTAGNE
Cliente du
SUPER U ANNONAY



4 pers



25 min



40 min

Ingrédients :

- 4 œufs (+ 1 jaune)
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 saucisson à cuire
- 300 g d'épinards surgelés
- ½ gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION :

Plongez le saucisson dans l'eau froide et faites cuire pendant 30 minutes.

Décongelez les épinards, égouttez-les. Chauffez 1 noix de beurre et 2 cuillères à café d'huile d'olive et l'ail haché. Ajoutez les épinards, assaisonnez et faites cuire 10 minutes.

Fouettez dans un saladier 4 jaunes d'œuf avec la crème fraîche. Ajoutez les blancs montés en neige. Versez l'omelette dans un plat beurré et enfournez 15 minutes à 180°C.

Étalez la pâte feuilletée. Répartissez dessus les épinards, puis l'omelette. Placez le saucisson au centre. Roulez la pâte, badigeonnez à l'œuf. Enfourez 15 minutes à 200°C.

Important : Attendez que les épinards, l'omelette et le saucisson soient froids avant de monter la pâte.

Bon appétit.



la recette...
Maouche ardéchoise

la petite histoire

Recette
de ma
grand-mère.

Recette partagée par

Madame Yvonne RAMOS

Cliente du

SUPER U LE CHEYLARD



6 pers



40 min



4h30

Ingrédients :

- 1 panse de porc blanchie (propre)
- 600 g de chair à saucisse
- 250 g de lard
- 400 g de poitrine fraîche
- 2 kg de choux verts
- 1 kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 feuilles de sauge
- 1 dl de vin blanc
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Épluchez les légumes.

Coupez tout en lanières. Découpez le lard. Coupez-le en morceaux, ainsi que la poitrine et la chair à saucisse.

Hachez tous les ingrédients ensemble en intégrant les oignons, les gousses d'ail, les aromates et le vin.

Farctissez la panse du mélange en tassant bien. Recousez l'estomac et emballez-le dans un torchon bien noué. Mettez dans une marmite d'eau et faites cuire doucement pendant 4 heures.

Sortez de l'eau. Mettez au four 30 minutes et mouillez régulièrement avec le bouillon.

Mangez avec des pommes de terre bouillies et une salade.



la recette...

Caillettes ardéchoises



la petite histoire

C'est une recette que l'on fait lorsque l'on tue le cochon. Cela permet de récupérer les viandes qu'il reste (aucun gaspillage dans la famille). Je tiens cette recette de mon grand-père qui l'avait de son grand-père également.

Recette partagée par

Madame Vanessa DEBARD

Cliente de

L'HYPER U ALISSAS



6 pers



30 min



1 h 45

Ingrédients :

- 1,5 kg de vert de blette
- 1,5 kg d'échine de porc
- 500 g de lard
- Sel, poivre, ail
- Crêpine pour le maintien

PRÉPARATION :

La veille : faites cuire dans de l'eau bouillante salée les verts de blettes pendant 45 minutes puis mettez-les à égoutter une nuit. L'idéal est de les enrouler dans un linge en presse sous une roue de voiture.

Le lendemain : essorez les blettes. Hachez les viandes.

Assaisonnez (environ 10 g de sel/kg de viande et 5 g de poivre/kg de viande).

Puis ajoutez l'ail écrasé ainsi que les blettes hachées.

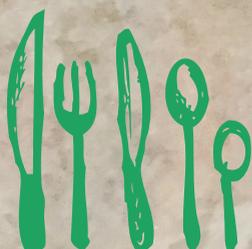
Mélangez le tout.

Formez des boulettes de 100 g puis entourez-les avec la crêpine.

Faites cuire au four à 180°C pendant 1 h 00.

Mangez chaud ou froid, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau et de salade verte.

Bon appétit.





la recette...
Caillettes farcies

la petite histoire

C'est ma belle-mère qui a inventé cette recette pour une émission de radio en 2015. C'était une matinée sur la caillette et on a gagné le prix (un joli livre sur les recettes auvergnates).

Recette partagée par

Madame Guylène MARMOUGET

Cliente de

L'HYPER U ALISSAS



4 pers



25 min



20 min

Ingrédients :

- 4/6 caillettes
- 3/4 Picodons frais ou St Marcellin frais
- 3 grosses tomates ou 3 grosses pommes de terre
- Huile d'olive
- Vin blanc au choix ou rouge
- Sel
- Poivre
- 1 salade verte
- Ail

PRÉPARATION :

Prenez 4/6 caillettes (autant que de convives). Évidez avec une cuillère à melon la caillette et remplissez avec des Picodons frais ou avec des Saint-Marcellin (selon les goûts).

Posez chaque caillette sur une grosse tranche de tomate (l'été) ou sur une grosse tranche de pomme de terre précuite (l'hiver).

Mettez-les dans le plat huilé à l'huile d'olive, arrosez d'un verre de vin blanc chaud (plus selon la quantité de caillettes farcies - certains mettront du rouge de la région).

Salez, poivrez.

Faites cuire environ 15/20 minutes à 180°C (th.6). Servez avec une salade verte ailée à laquelle l'on rajoute les boules de caillettes évidées. Servez bien chaud.

Pour accompagner : Vin blanc ou rouge de la région.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Découverte



Brasserie
d'Ardèche

BRASSERIE ARTISANALE
BOURGANEL



Partenaire

Brasserie Bourganel
7 Avenue Claude Expilly
07600 VALS LES BAINS

FOCUS PRODUIT

En 2017, la Brasserie Artisanale Bourganel fête ses 20 ans (le début de la sagesse dit-on). À cette occasion elle présentera un tripack spécial 20ème anniversaire qui réunira ses deux bières emblématiques (la Combel et la Brimbel) avec un verre collector sérigraphié Bourganel spécial 20ème.



L'HISTOIRE

En 1996 Christian Bourganel, homme entreprenant et novateur, amoureux de la bière et de l'Ardèche, réfléchit à une solution pour promouvoir le breuvage et sa région.

Après quelques mois de réflexion et de travail avec l'IFBM (Institut Français de Brasserie et Malterie) de Nancy, naissent en 1997 les bières aux fruits de l'Ardèche : La Combel (Ambrée aux Marrons de l'Ardèche) et La Brimbel (Blonde aux Myrtilles de l'Ardèche) qui sont dans un premier temps brassées par la Brasserie Castelain, mais avec l'objectif annoncé de créer une micro-brasserie en Ardèche.

L'installation à Vals les Bains se fait en 2000, et le 1er juin 2000 la Brasserie Artisanale Bourganel fait déguster son premier brassin ardéchois à la clientèle locale : la Bière Blonde Ardéchoise (Blond'07).

Devant le succès de ces bières, la Brasserie Bourganel se dote de nouveaux matériels plus performants en 2004 et depuis, chaque année, des agrandissements sont effectués.

LE SAVOIR-FAIRE

La Brasserie Bourganel produit des bières 100% naturelles, sans adjonction d'arôme, de sucre ou de colorant. Toutes les bières sont sans sucre résiduel et sont pasteurisées.

C'est dans un souci de qualité que la brasserie a également investi dans de nouveaux matériels, en 2011, renouvellement de la chaîne de conditionnement bouteilles et en 2015, dans un logiciel informatique permettant la maîtrise de traçabilité de ses produits en gérant SSCC et DESADV (les initiales apprécieront).

La Brasserie Bourganel est aujourd'hui l'une des plus anciennes et des plus grandes des 100 brasseries que compte aujourd'hui la Région Rhône-Alpes-Auvergne.



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

partage
tradition
racines
identité
fierté
passion
amour
simplicité
naturel
terroir
partenaire
conviction
richesse
avenir



Xvisite



la recette...
Daube de sanglier



la petite histoire

J'ai inventé
cette recette.

Recette partagée par

Monsieur Roger FIORI
Client de
L'HYPER U ALISSAS



6 pers



45 min



1 h 45

Ingrédients :

- 1 kg de sanglier coupé en carré
- 500 g de pommes de terre
- 500 g de carottes
- 1 litre de vin rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Feuilles de laurier
- Thym
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Faites revenir le sanglier avec un peu d'huile d'olive en y ajoutant l'oignon et la gousse d'ail. Faites revenir et dorer la viande.

Ajoutez le vin rouge pour que la viande prenne une couleur noire.

Ajoutez ensuite les pommes de terre, les carottes, des feuilles de laurier et du thym.

Laissez mijoter 1 h 45.

Bon appétit.



la recette...
Civet de sanglier



la petite histoire

Cette recette
se transmet de famille
en famille.

Recette partagée par

Madame Cathy CHABAL
Cliente du
SUPER U LE CHEYLARD



4 pers



45 min



2 h

Ingrédients :

- 1 kg de sanglier
- 1 bouteille de vin rouge
- 2 cuillères à soupe
de farine
- 2 oignons
- Sel et poivre
- Thym
- Vinaigre blanc

PRÉPARATION :

Nettoyez et lavez le sanglier au vinaigre blanc.
Coupez le sanglier en morceaux. Faites-le revenir
avec les oignons en y ajoutant sel, poivre et
thym.

Lorsqu'il est bien rôti, ajoutez la farine, le vin
rouge et un peu d'eau.

Laissez mijoter entre 1 h et 2 h, puis servez
avec des pâtes fraîches.

Bon appétit.



Découverte



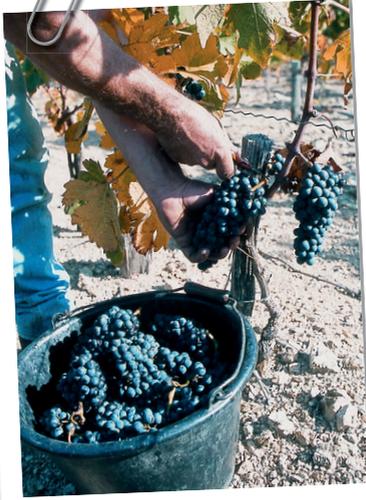
Vins
d'Ardèche
CAVE SAINT DÉSIRAT



Partenaire

CAVE SAINT DÉSIRAT
Maison des vins
07340 SAINT-DESIRAT

LES
RÉCOMPENSES
« One of the best
Co-op of France »,
Wines of the Rhone
Valley, R. Parker Jr
La Cave Saint
Désirat a reçu
de nombreuses
recommandations
et médailles dans
le monde entier :
Decanter, IWC,
IWSC, Guide
Hachette, Concours
des vins de Paris,
Mâcon et autres.



L'HISTOIRE

La Cave Saint Désirat a été fondée en 1960, dans le village de Saint-Désirat, au Nord de la vallée du Rhône. C'est le plus important producteur de l'appellation Saint-Joseph (cru du Rhône) - près de 40% de la production totale de l'appellation - et un spécialiste du cépage Syrah (boisé et non boisé) en Saint-Joseph et IGP rouge, ainsi que du Condrieu et du Saint-Joseph blanc.

La Cave Saint Désirat emploie 20 salariés et a 200 coopérateurs. Elle possède 2 chais de vinification situés aux pieds des vignobles de Saint-Désirat et Sarras et contrôle la température et le taux d'humidité sur les 2 chais avec un total de 800 fûts de chêne et le stockage d'1 million de bouteilles.

LE SAVOIR-FAIRE

« Prendre le temps », telle est la philosophie de la Cave Saint Désirat :

- Égrappage total et macérations longues jusqu'à 30 jours, afin d'obtenir de belles intensités aromatiques et un maximum de couleurs.

- Vinification dans des cuves inox à température contrôlée avec remontages, pigeages et délestages réguliers.

- Choix rigoureux des fûts de chêne Français (25% de fûts neufs). Avec des bois d'origine Centre de la France.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



partage
tradition
racines
identité
fierté
passion
amour
simplicité
naturel
terroir
partenaire
conviction
richesse
avenir



Xvisite





la recette...

Farce aux poires

la petite histoire

Recette d'un dessert
transmise par ma
belle-mère Marie-Louise
traditionnellement fait sur
le plateau ardéchois.

Recette partagée par

Madame Mireille MARCY PERBET

Cliente du

SUPER U ANNONAY



6 pers



20 min



55 min

Ingrédients :

- 1,5 kg de poires
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl d'eau
- Un peu de beurre

PRÉPARATION :

Lavez, pelez, épépinez les poires, coupez-les en morceaux dans une casserole avec de l'eau. Faites cuire doucement 10 minutes et mixez en purée.

Ajoutez à la purée le sucre, la crème et la farine.

Versez dans un moule à gratin beurré.

Saupoudrez d'un peu de farine. Enfournez et faites cuire à four chaud à 180°C (th.6) pendant 45 minutes. Servez tiède ou froid.

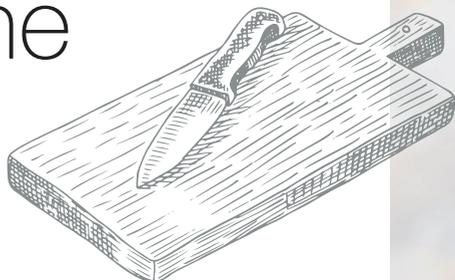
Variante : mettez un ou deux coings avec les poires. Dans ce cas faites cuire un peu plus longtemps.



Spécialité

Ardèche

La châtaigne



Ce sont les moines Bénédictins, installés dans les abbayes du centre du Vivarais, qui, dès le 9ème siècle, commencèrent à greffer des châtaigniers constituant ainsi les premières châtaigneraies exploitées.

Au cours du 15ème siècle, la culture s'est étendue vers Aubenas, puis dans toute l'Ardèche.

Le châtaignier fut alors surnommé « l'arbre à pain », car les rendements étaient plus importants que ceux des céréales.

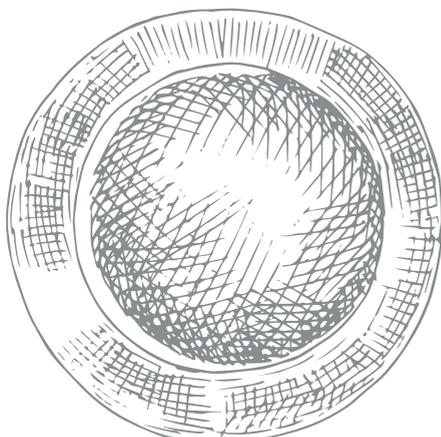
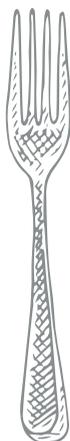
Les récoltes

La châtaigne se récolte entre le 15 septembre et le 15 novembre.

Une fois sortis de leur bogue et tombés au sol, les fruits sont ramassés soit manuellement, soit à l'aide de filets et d'aspirateurs.

Après la récolte, les châtaignes sont triées par flottaison dans l'eau puis elles subissent un tri visuel sur table avant d'être calibrées et conditionnées pour expédition.

La châtaigne est un fruit gourmand qui se valorise aisément sous de nombreuses formes : farine, crème, brisure, purée, confiture, sirop et liqueur.





partage, tradition,
racines, identité,
fierté, passion,
amour, simplicité
naturel, **terroir**,
partenaire,
conviction, richesse, avenir ...



la recette...

Soufflé aux marrons

la petite histoire

Souvenir
des délicieux
desserts
de ma grand-mère.

Recette partagée par

Madame Évelyne PONSONNET
Cliente du
SUPER U ANNONAY



6 pers



25 min

Ingrédients :

- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 50 g de sucre vanillé
- 50 cl de crème fraîche
- 150 g de marrons glacés
- Quelques brisures de marrons pour la décoration

PRÉPARATION :

Dans un grand compotier, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre semoule et les marrons glacés. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez le sucre vanillé.

Montez ensuite les 500 g de crème fraîche en chantilly ferme. Incorporez-la aux blancs d'œufs et versez le tout dans le compotier contenant les jaunes.

Remuez lentement en veillant à ne pas faire tomber la chantilly et les blancs. Il est inutile d'avoir un mélange parfaitement homogène et lisse, au contraire.

Versez la préparation dans un moule. Décorez avec quelques brisures de marrons glacés. Mettez au congélateur la veille pour le lendemain.

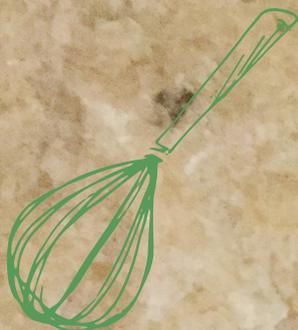
Bonne dégustation.



la recette...

Le gâteau de châtaignes de Georgette





Recette partagée par

Madame Agnès COURTIAL

Cliente de

L'HYPER U ALISSAS



6 pers



20 min



1 h

Ingrédients :

- 500 g de pulpe de châtaignes ou 800 g de châtaignes (à cuire et réduire en poudre)
- 300 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 1 verre de lait
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 noisette de beurre pour le moule

PRÉPARATION :

Dans une casserole, faites fondre le beurre dans le lait, ajoutez-y le sucre et la vanille sans les faire bouillir.

Dans un récipient, mélangez énergiquement la pulpe de châtaignes avec les jaunes d'œufs. Ajoutez le contenu encore tiède de la casserole, tout en continuant de mélanger. Laissez refroidir cette pâte puis incorporez les blancs d'œufs montés en neige ferme.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez une heure à 160°C.





la recette...
Cousina

la petite histoire

Pour les soirées
froides d'hiver.

Recette partagée par

Madame Nathalie MALLEVALO
Cliente du
SUPER U LE CHAYLARD



15 min



25 min

Ingrédients :

- 1 kg de châtaignes
- 1 l de lait
- 1 pomme
- 1 pincée de cannelle
- Sel

PRÉPARATION :

Pelez les châtaignes, fendez-les par le milieu.
Faites-les bouillir 25 minutes et enlevez
la deuxième peau.

Épluchez la pomme et découpez-la en petits
morceaux.

Faites bouillir le lait, mettez les châtaignes,
les pommes, la cannelle et le sel.

Faites cuire doucement.

Quand les châtaignes sont tendres, dégustez.



la recette...

Moelleux poires marrons chocolat





Recette partagée par

Madame Michelle PARDON

Cliente de

L'HYPER U ALISSAS



8 pers



15 min



30 min

Ingrédients :

- 150 g de chocolat à dessert
- 250 g de crème de marrons
- 2 grosses poires
- 5 œufs
- 120 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule
- 80 g de beurre + 1 noisette pour le moule

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four thermostat 6 (180°C).

Pelez et coupez les poires en dés.
Hachez le chocolat en pépites.

Dans un saladier, mélangez la crème de marrons, les jaunes d'œufs, la farine, le beurre fondu, les dés de poires et les pépites de chocolats.

Montez les blancs d'œufs en neige et mélangez -les délicatement.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.

Faites cuire au four 25 à 30 minutes.

Bon appétit.



la recette...
Coupe ardéchoise



la petite histoire

Dessert
d'enfance.

Recette partagée par

Madame Christiane TESTARD

Cliente du

SUPER U LE CHEYLARD



1 pers



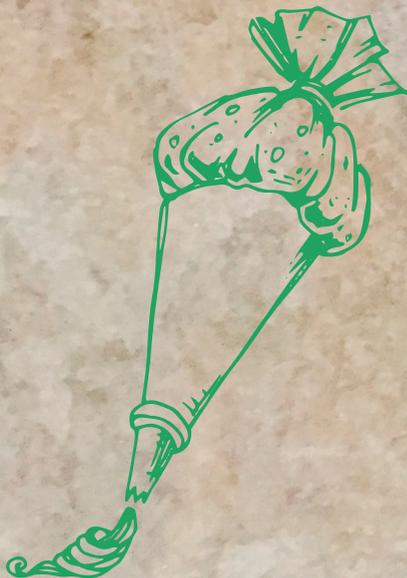
5 min

Ingrédients :

- Crème de marron
- Glace à la vanille
- Chantilly
- Copeaux de chocolat noir

PRÉPARATION :

Garnissez une coupe de crème de marron.
Mettez par-dessus 2 boules de glace vanille.
Recouvrez de crème chantilly et parsemez
de copeaux de chocolat.



Découverte



Produits laitiers
d'Ardèche

LAITERIE CARRIER



Partenaire

LAITERIE CARRIER
Chamblas
07600 VALS LES BAINS

FOCUS PRODUIT

Le dernier né de la laiterie Carrier est un lait fermenté à la vanille : Airell'up. Il ne demande qu'à enchanter vos papilles. À consommer frais tout au long de la journée.



L'HISTOIRE

La Laiterie Carrier, entreprise familiale, a été créée en 1966 par deux frères, Alfred et Marcel Carrier et est dirigée, depuis 2002, par Bénédicte Carrier. Située à Vals les Bains, la Laiterie CARRIER collecte le lait de 41 exploitations agricoles, dont 8 en agriculture biologique, ce qui représente 4 000 000 de litres de lait de vache (dont 820 000 litres en bio). La zone de collecte se situe sur le plateau Ardéchois, comprenant les communes de Sainte-Eulalie, Le Béage, Cros-de-Géorand, Sagnes-et-Goudoulet, Issarlès ainsi que sur le plateau du Coiron. L'entreprise collecte également 500 000 litres de lait de chèvre (6 exploitations agricoles).

LE SAVOIR-FAIRE

La volonté de l'entreprise est de faire vivre la filière laitière ardéchoise à travers une gamme de produits laitiers ultra-frais traditionnels, sans additif, ni conservateur :

- yaourts (en pot carton)
- faisselles moulées manuellement à la louche
- crème fraîche / beurre
- lait de consommation (frais / UHT)
- fromages ½ secs

Les producteurs, par leurs pratiques, en particulier l'alimentation à l'herbe pour les animaux, perpétuent un mode d'élevage extensif, gage de qualité pour le lait.

Le label « Goûtez l'Ardèche » figure sur certaines références ce qui renforce l'ancrage de l'entreprise dans son territoire. Consommer des produits de l'entreprise contribue au maintien et au développement de l'activité laitière en Ardèche.



partage
tradition
racines
identité
fierté
passion
amour
simplicité
naturel
terroir
partenaire
conviction
richesse
avenir



Xvisite





la recette...

Madeleines au miel d'Ardèche

la petite histoire

Délicieuse
recette, secret de famille
transmis de génération
en génération.

Recette partagée par

Madame Roma COSTET

Cliente du

SUPER U ANNONAY



5 pers



15 min



5 min

Ingrédients :

- 10 g de cassonade
- 2 œufs
- 10 g de miel d'Ardèche
- 90 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- ½ cuillère à café de levure à l'ancienne
- 90 g de farine

PRÉPARATION :

Mélangez le sucre, la cassonade, le sel, les œufs entiers dans une jatte. Puis ajoutez la farine, le beurre fondu et refroidi, le miel d'Ardèche et la levure. Mélangez.

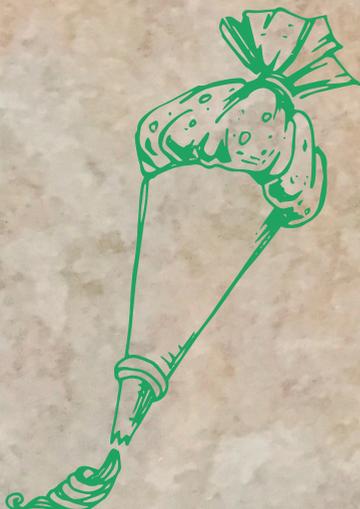
Mettez au frais pendant une demi-heure.

Beurrez au pinceau les moules, puis remplissez-les avec une douille.

Mettez au four chaud th.6 (180°C).

Les madeleines sont prêtes

5 minutes après.



la recette...

Cake au miel d'Ardèche de Sab



la petite histoire

Recette de ma grand-mère, qu'elle faisait pour son goûter, quand elle allait garder ses chèvres.

Recette partagée par

Madame Sabine RANCHIN

Cliente du

SUPER U RUOMS



6 pers



10 min



45 min

Ingrédients :

- 4 verres de farine
- 2 verres de sucre
- 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 2 verres de lait
- 5 cuillères à soupe de miel

PRÉPARATION :

Mélangez la farine, le sucre et le bicarbonate de sodium.

Ajoutez le lait et le miel, mélangez l'ensemble.

Mettez dans un moule à cake beurré et fariné.

Faites cuire $\frac{3}{4}$ d'heure thermostat 7 (210°C).





LES MAGASINS D'ARDÈCHE



**À VOTRE
SERVICE**

HYPER U
SUPER U

Préparations sur commande

Au rayon : poissonnerie, fruits et légumes,
boucherie, charcuterie, crèmerie...

Vos courses sur **U DRIVE***
coursesu.com

Plus d'attente, préparation de vos courses,
livraison à domicile, commande sur www.coursesu.com
Application disponible sur android et iOS. coursesu.com

*voir la liste des magasins proposant le service sur coursesu.com



*Retrouvez des produits fabriqués
par des entreprises ardéchoises
dans vos magasins !*

BIENVENUE CHEZ U

Les Magasins U
soutiennent
des producteurs
des régions de
FRANCE

Pour vous donner la possibilité de consommer des produits locaux et authentiques aux meilleurs prix en valorisant les entreprises locales dans toutes les régions de France.

Dans cette démarche, les Magasins U ont sélectionné pour vous le meilleur de chaque région, des produits typiques et spécialités gastronomiques locales à retrouver dans les rayons des magasins, signalés par un logo.

Grâce à cette sélection de produits, vous consommez des produits locaux et vous soutenez par la même occasion l'économie, les emplois près de chez vous mais aussi les valeurs et les talents du terroir.





*les nouveaux
commerçants*