

Realisations du SRA du Puy-en-Velay

# La Route de la Lentille Verte du Puy

Escapade gourmande au Puy de la Lentille

## Une agriculture respectueuse de l'environnement

Cultivée sans engrais, la Lentille Verte du Puy A.O.P. est un bon produit bien produit !

Elle puise son énergie dans le sol de Haute-Loire qui lui permet de développer toute sa qualité gustative. En agriculteur responsable, le producteur de Lentilles Vertes du Puy développe un savoir faire respectant les cycles naturels.

**LABOUR**  
De novembre à février.

**SEMIS**  
De mars à avril.

**RÉCOLTE**  
De juillet à septembre.

Nos conditionneurs partenaires :

Depuis 1819, l'entreprise Sabarot-Wassner apporte son savoir-faire au service de la Lentille Verte du Puy et accompagne ses producteurs dans une agriculture raisonnée. Aujourd'hui, sa lentille est présente dans plus de 50 pays.

Euréa Coop, en partenariat avec Soufflet Alimentaire, est l'un des acteurs majeurs du développement de la Lentille Verte du Puy sur la Haute-Loire.

Faites tamponner ce passeport à chaque halte et rendez vous à l'office de tourisme du Puy-en-Velay. Un cadeau vous sera offert sur présentation de votre dépliant.


De 3 à 4 tampons : 1 échantillon de Lentilles Vertes du Puy  
De 5 à 7 tampons : 1 paquet de Lentilles Vertes du Puy  
Pour 8 tampons : 1 boîte soignée de Lentilles Vertes du Puy

# Quiz

Si vous avez bien retenu les explications données dans chaque halte, ce quiz sera un jeu d'enfant...

- Quel est le nom de la semence de la Lentille Verte du Puy ?  
A Bernadetta  
B Thérèse  
C Anicia
- Quelle est l'autre région d'Auvergne où l'on cultive des lentilles ?  
A St Flour  
B Clermont-Ferrand  
C Gannat
- Le cahier des charges AOP est intraitable, il interdit :  
A L'apport d'engrais  
B Le labour  
C La récolte mécanique
- De quand date la culture de la lentille dans le Velay ?  
A Les Maures  
B L'époque Gallo-Romaine  
C Le Moyen-Âge
- Quel surnom donne-t-on à la Lentille Verte du Puy ?  
A Le bifteck végétal  
B La cousine du Puy  
C La belle de St Rémy

Résultats du quiz : 1-C / 2-A / 3-A / 4-B / 5-A

## La route de la Lentille



La lentille et la Haute-Loire, c'est une longue histoire de plus de 2000 ans ! Partez à la découverte de ces terres rouges qui confèrent à la Lentille Verte du Puy toute sa spécificité. Imprégnés de son terroir et laissez-vous grisier par les effets conjugués du climat et du sol.

Partagez la passion des producteurs pour une culture traditionnelle, sans apport d'engrais. Percez le secret de ce savoir-faire transmis de génération en génération.

La Lentille Verte du Puy entre dans la composition de plats raffinés élaborés par les plus grands chefs de Haute-Loire et de France, à l'image de Régis Marcon et de Michel Roth. Au fil des haltes, dégustez le « Caviar du Velay » associé à différents produits locaux. De l'entrée au dessert, laissez-vous surprendre par d'étonnantes recettes à base de Lentille Verte du Puy A.O.P.



La route de la Lentille sur internet : [www.routedelalentille.fr](http://www.routedelalentille.fr)

Dans le Midi de l'Auvergne, en Haute-Loire.



Pour tous renseignements, prenez contact avec :



2 Place du Clauzel  
43000 LE PUY-EN-VELAY  
04 71 09 38 41  
info@ot-lepuyenvelay.fr  
www.ot-lepuyenvelay.fr



SRG 43 - BP 1141  
43005 Le Puy-en-Velay Cedex

Crédit Mutuel



### Onctuosité de Lentilles Vertes du Puy-en-Velay et foie gras de canard

Recette : Philippe BRUN, Chef de cuisine à Pont d'ALLEYRAS, 74, av. Ft. de St Etienne

- Ingrédients pour 4 personnes**
- 120 g de Lentilles Vertes du Puy
  - 40 g de céleri branche
  - 40 g de vert de poireaux
  - 40 g de fenouil
  - 1 échalote
  - 1 sarriette
  - 1 gousse d'ail
  - 20 g de gingembre
  - 1 filet d'huile d'olive
  - 1,2 litre de bouillon de volaille
  - 300 g de foie gras de canard
  - Décor : asperges vertes, radis, tomates confites



- Préparation**
- Cuire les lentilles avec les ingrédients cités.
  - Séparer les lentilles de leur bouillon de cuisson.
  - En réserver pour le décor.
  - Passer au blender et détendre avec le bouillon.
  - Couler dans des assiettes selon la forme désirée.
  - Trancher le foie gras, le poser au centre et décorer le pourtour avec des rondelles d'asperges vertes cuites, de radis et de tomates confites.
  - Surmonter chaque rondelle d'une lentille verte du Puy et le foie gras.

Vous pouvez servir froid et gelifié ou chaud en remplaçant le foie gras par du poisson, des crustacés et accompagné de seigle toasté...

### Le Saviez-vous ?

Mode et temps de cuisson des Lentilles Vertes du Puy : dans une casserole avec 3 fois leur volume d'eau froide, entre 20 et 25 mn sans trempage préalable. **FACILES ET RAPIDES À CUISINER !**

Excellent rapport qualité/prix : 0,25 Euro par personne. **À CE PRIX, C'EST BON D'Y PENSER !**

Apports nutritionnels intéressants : riche en protéines, en fibres et en fer mais pauvre en lipides. **LA LENTILLE VERTE DU PUY : UNE VÉRITABLE GRAINE DE VIE !**



- Point de vue
- Musée
- Exposition
- Point Infos
- Promenade
- Patrimoine
- Dégustation
- Restauration



**1**

**Lentille et Verveine du Velay**  
 Distilleries Pages  
 Direction St-Etienne - Sortie 2 - Z.I. Blavozy  
 43700 St-Germain-Laprade  
 ☎ 04 71 03 04 11  
 www.verveine.com  
 ⌚ 45 mn - 📍 3.57°, 45.03°

Visitez la Distillerie de la Verveine du Velay Pagès\*, découvrez l'univers mystérieux et le savoir-faire des maîtres distillateurs ainsi que l'espace muséographique dédié à la Lentille Verte du Puy.  
 Ouvert de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h 30 du mardi au samedi de mars à décembre et 7j/7 en Juillet et en Août.  
 Distillerie : 5€90 / adulte - 2€ / enfant (-12 ans) - 4€60 / pers. (groupes + de 25 pers.)  
 Accès gratuit à l'espace muséographique et à la boutique.

**2**

**Lentille et Moyen-Âge**  
 Forteresse de Polignac  
 43000 Polignac  
 ☎ 04 71 04 06 04  
 www.forteressepolignac.com  
 ⌚ 1h30 - 📍 3.51°, 45.04°

Visitez la forteresse de Polignac, perchée sur un socle impressionnant de brèche volcanique et berceau médiéval de la célèbre famille de Polignac.  
 Ouverture de 4 avril au 8 novembre, de 10 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30, fermé le lundi. Sur rendez-vous pour les groupes. Visites guidées les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés à 10 h 30, 14 h, 15 h 30.  
 Tarif normal : 5€, tarif réduit : 3€ (groupes, enfants, étudiants, chômeurs).

**3**

**Lentille et Antiquité**  
 Office de tourisme de Saint-Paulien  
 43350 Saint-Paulien  
 ☎ 04 71 00 50 01  
 www.saint-paulien.com  
 📍 3.48°, 45.06°

Voyagez dans le temps, avec la présentation d'un vase identique au vase gallo-romain où furent trouvées en 1828 des graines de lentilles. Partez à la découverte des vestiges de Ruessium, antique capitale du Velay, berceau de la Lentille Verte du Puy, grâce à un parcours ludique en autonomie en centre ville. Improvisez ensuite une balade de 4 km autour de Bertaud. Ce volcan miniature offre un panorama exceptionnel. Au détour d'un chemin, vous tomberez forcément sur un champ de Lentille Verte du Puy.  
 Office de tourisme ouvert du 1er avril au 30 septembre.

**Faites une petite pause gourmande, offrez-vous une assiette dégustation\*\***

Hôtel - Restaurant des Voyageurs  
 9 av de la Rochelambert  
 43350 Saint-Paulien  
 ☎ 04 71 00 40 47  
 Ouvert toute l'année.  
 Réservation souhaitée.  
 Assiette dégustation : 5€  
 Hors repas du midi et du soir.  
 Boisson non comprise.

**4**

**Lentille et Bière Vellavia**  
 Brasserie LA VELLAVIA  
 ☎ 04 71 09 91 43  
 FERMERS EN VELAY  
 ☎ 04 71 09 91 40  
 Les Estreys - 43000 Polignac  
 ⌚ 45 mn - 📍 3.50°, 45.03°

Partagez le savoir-faire des brasseurs d'orge ponote, découvrez les origines de la bière à travers le monde et plus particulièrement son histoire dans le Velay. Apprenez les secrets de son procédé de fabrication et dégustez une bière\* de tradition haut de gamme. Suite à la visite de la brasserie, vous pourrez acheter de savoureux produits du terroir : légumes bio, viande bovine labellisée, fromages et surtout Lentille Verte du Puy.  
 Brasserie ouverte toute l'année 7j/7, visite sur réservation uniquement de 10 h à 18 h. Visite individuelle : 3€ - Visite groupes (10 à 35 pers.) : 2€ / pers.  
 Magasin ouvert du mardi au samedi de 9 h à 19 h.

**5**

**Lentille d'hier à aujourd'hui**  
 Musée de la bière et de la lentille  
 43510 Saint-Jean-Lachalm  
 ☎ 04 71 57 58 07  
 ⌚ 1h - 📍 3.44°, 44.55°

Gaston vous accueille dans son musée dédié à la lentille et à la bière. Remontez le temps en observant divers outils et machines agricoles à traction animale. Partagez sa passion, il vous dévoilera les secrets de la culture traditionnelle de la Lentille Verte du Puy.  
 Visite de Pâques à Toussaint sur réservation uniquement - Tarif individuel : 4,5€  
 Groupes + de 15 pers. 4€ / pers. - Groupes + de 30 pers. 3,5€ / pers.

**6**

**Lentille et Volcanisme**  
 Le lac du Bouchet  
 43510 Cayres  
 ☎ 04 71 57 30 22  
 www.lacdubouchet.fr  
 ⌚ 45mn de promenade autour du lac  
 📍 3.47°, 44.54°

Ce lac naturel est un ancien cratère de 43 ha, bordé d'une magnifique forêt. Découvrez un site classé exceptionnel à 1200 m d'altitude et improvisez une balade autour du lac, le long d'un sentier découverte. Quatre panneaux d'interprétation du site vous permettront d'aller à la rencontre des trésors du volcanisme.  
 Après votre promenade, restaurez-vous au « Chalet du Lac du Bouchet ». Savourez des plats typiques du terroir et laissez-vous séduire par l'assiette « Sur la Route de la Lentille » composée de mets originaux, de l'entrée au dessert, tous concoctés à base de Lentille Verte du Puy.  
 Restaurant ouvert de Pâques à décembre. Fermé le mardi hors saison.

**7**

**Lentille et Hypocras**  
 Hypocras des Pays d'Oc  
 43370 Cussac s/Loire  
 ☎ 04 71 03 99 87  
 www.hypocras-medieval.com  
 ⌚ 45 mn - 📍 3.51°, 44.59°

Découvrez l'histoire et la fabrication de l'Hypocras des Pays d'Oc\* intimement lié à la culture et au transport du vin et de la Lentille Verte du Puy dès le Moyen-Âge. Profitez d'une visite de la cave et d'une dégustation gratuite de cet apéritif régional.  
 Visites et dégustations gratuites.  
 Du lundi au mardi de 8h à 17h et du mercredi au vendredi de 8h à 12h.  
 Sur rendez-vous, en dehors de ces heures et pour les groupes de + de 10 pers.

**8**

**Lentille et Patrimoine**  
 Office de tourisme du Puy-en-Velay  
 2 Place du Clauzet - 43000 Le Puy-en-Velay  
 ☎ 04 71 09 38 41  
 www.ot-lepuyenvelay.fr  
 📍 3.55°, 45.02°

Départ de la Via Podiensis vers Saint-Jacques de Compostelle, le Puy en Velay est un site exceptionnel. Préservée des atteintes du temps, la ville réserve bien des surprises. Son secteur sauvegardé de 35 hectares avec la cathédrale (inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO) témoigne de la richesse de son architecture et de son histoire.  
 Ville d'art, centre artistique et culturel, lieu d'échanges et de rencontres, le Puy en Velay offre des animations nombreuses et variées (festivals, fêtes traditionnelles et historiques).  
 Dans un environnement naturel préservé, la ville est aussi un lieu idéal de villégiature pour découvrir une région dont le volcanisme a façonné la beauté des paysages. L'Office de Tourisme est à votre disposition tous les jours de l'année pour faciliter votre séjour. Soyez les bienvenus !

⌚ Durée de l'offre touristique - 📍 Coordonnées GPS de l'offre touristique  
 \* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
 \*\* Visuel non contractuel.