

# La Baguette Ardéchoise - Spécialité

Pays de Lamastre



Crédit : La Baguette Ardéchoise - Spécialité (Le pain d'antan)

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

*Découvrez un savoureux mariage de blé, de seigle et de châtaigne : c'est LA baguette ardéchoise !  
À retrouver à la boulangerie Schuler à Lamastre ou à la Boulangerie de l'Ormèze à Gilhoc-sur-ormèze.*

## Description

Sur une recette @Goûtez l'Ardèche, craquez pour cette baguette savoureuse et croustillante. Le mélange de farine blé et de châtaigne vous promet une nutrition saine et délicieusement ardéchoise.

## Toutes les informations pratiques

### Informations pratiques

#### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2026 le lundi, mardi, jeudi, vendredi et les week-ends de 6h à 19h30. Fermé le mercredi.

Dimanche et jour férié : de 6h à 15h.

#### Modes de paiement:

Chèque, Virement, Carte bancaire/crédit, Espèces

#### Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 11/06/2026

### Contact

22 avenue Boissy d'Anglas

07270 Lamastre

Tél. 04 75 06 48 99

[accueil@paysdelamastre.fr](mailto:accueil@paysdelamastre.fr)

<https://www.pays-lamastre-tourisme.com/fr/se-regaler/consommez-local/specialites-ardechoises/>