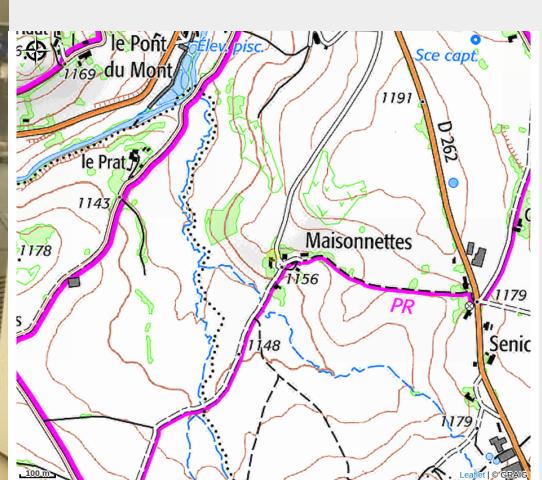


L'Edelweiss

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Crédit photo : L'Edelweiss_Fay-sur-Lignon (L'Edelweiss)



Petite chocolaterie-glacerie artisanale, L'Edelweiss propose des glaces aux multiples parfums, dont les classiques italiens, fabriquées avec des produits locaux de qualité. Une trentaine de parfums à découvrir, en toute gourmandise, et en vente directe !

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

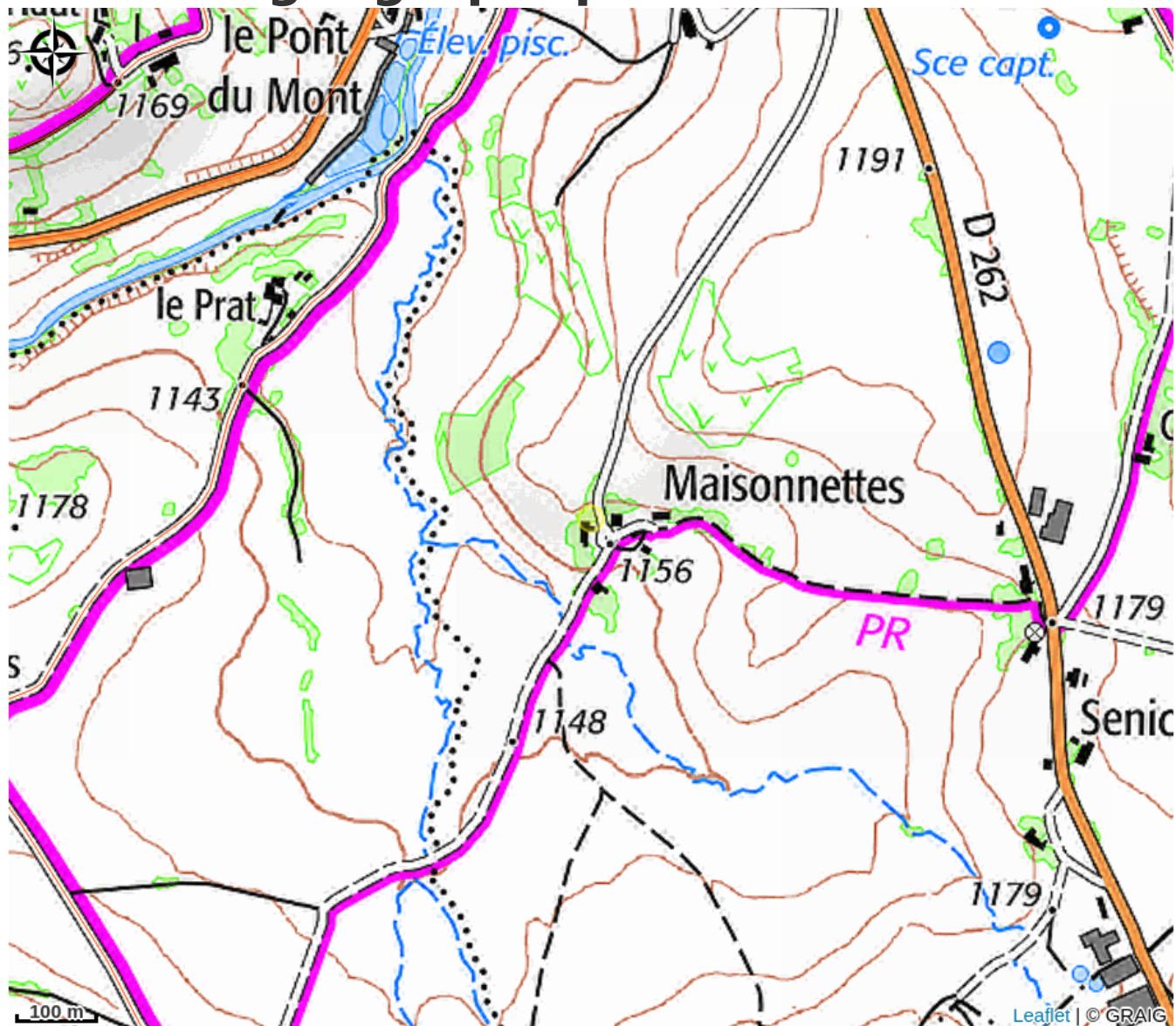
Description

Florence, créatrice de L'Edelweiss, transforme avec passion le fruit de son savoir-faire en une gamme gourmande de glaces, sorbets et chocolats artisanaux. Formée en Italie, elle a perfectionné ses techniques pour proposer une trentaine de parfums, alliant classiques italiens (fior di latte, stracciatella...), plantes et petits fruits locaux comme la verveine, la châtaigne de l'Ardèche ou la myrtille, ou encore créations originales.

Sa glacerie artisanale s'appuie sur un approvisionnement de proximité : lait bio et crème collectés à Gérentes, plantes cultivées sur la ferme familiale, et matières premières issues du territoire Mézenc Loire Meygal et de Haute-Loire. Tous les produits sont transformés sur place, dans un laboratoire visible depuis la boutique, et entièrement vitré, dans une logique de transparence et de respect du produit.

Les glaces sont vendues à la ferme au Domaine des Marmottes, à la boule pour une dégustation sur place ou en bac de 1L à emporter. La production favorise les circuits courts et valorise les richesses locales.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. De début mai à fin août ouvert 7j/7.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 15/07/2025

Contact

874 chemin de Maisonnnettes
43430 Fay-sur-Lignon
Tél. 06 65 43 46 28
edelweiss-chocolaterie@outlook.com