



Chemins Gourmands 2018 - 2019



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère

Consultez les outils de communication de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère sur les actions de promotions et informations de l'Artisanat :



LE SITE WEB DE LA CMA

Retrouvez les actualités des activités de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère, les missions et services de notre structure, l'offre de services de nos accompagnements proposés, les formations, bourse de l'apprentissage, des opportunités de transmission d'entreprise, nos appels d'offres de marchés publics, etc...

www.cma-lozere.fr



LA PAGE FACEBOOK : CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT LOZÈRE

Suivez-nous en direct sur le réseau social de Facebook en photos, vidéos et posts réactifs.

www.facebook.com/cmalozere



LE SITE WEB LOZÈRE GOURMANDE

Retrouvez le palmarès de l'édition Lozère Gourmande pour en savoir plus sur les produits primés et les artisans lauréats, tout en découvrant des chemins gourmands pour vos balades.

www.lozere-gourmande.fr



LE SITE WEB DU CONCOURS SAVOIR-FAIRE

Découvrez en images les lauréats du Concours Savoir-Faire et Patrimoine : ce concours, qui a lieu tous les 2 ans, permet de mettre en avant le Savoir-Faire des entreprises artisanales locales en matière de rénovation et restauration patrimoniales tout en valorisant les matériaux locaux et les filières courtes.

www.restaurbati.com



*S'épanouir,
en Lozère, naturellement !*



4 itinéraires à travers le département vous conduiront dans les ateliers et boutiques de 28 artisans Lozériens



— Routes nationales

LE CHEMIN DU GÉVAUDAN

LE CHEMIN AUTOUR DE MENDE

LE CHEMIN EN TERRES DE VIE

LE CHEMIN DES CÉVENNES

LE CHEMIN DU GÉVAUDAN

9 entreprises de Saint-Chély-d'Apcher à la Tieule

1 Saint-Chély-d'Apcher, ancien fief de la baronnie d'Apcher, fondé à l'époque mérovingienne, venez y découvrir son histoire mais aussi **LES DÉLICES DE MARY.**

Maryline CHARDON nous propose des plats préparés plus savoureux et gourmands les uns que les autres : confitures et condiments artisanaux, cuisse de canard confit, gratin de pomme de terre à la tome, tête de veau ou encornets farcis...

Vous pourrez la rencontrer et savourer ses produits sur le marché traditionnel local à Saint-Chély-d'Apcher.



Place du marché les mardis, jeudis et samedis de 9h00 à 13h00

Tel : 06 98 23 58 39

Pensez à réserver vos plats par téléphone

2 Continuons notre visite à Saint-Chély-d'Apcher pour aller déguster des produits régionaux chez Benjamin PARAN. La **MAISON PARAN** fut fondée en 1980 par André et Elisabeth les parents de Benjamin qui l'ont tenu pendant presque 40 ans, désormais c'est au côté de son épouse Sophie et d'une équipe de 5 personnes qu'il gère ses deux magasins en Margeride. La



principale préoccupation de Benjamin est de servir ses clients avec des produits travaillés de façon professionnelle et de qualité. La charcuterie maison est également une belle vitrine puisque le saucisson et les jambons de pays ont reçus depuis plusieurs années les médailles d'or aux trophée Lozère Gourmande et le saucisson sec pur porc est même sélectionné pour le concours international du meilleur saucisson du monde en juin 2018 en Ardèche.

Fricandeaux, saucisse de choux, de pomme de terre, fromage de tête, sac d'os autres Spécialités Lozériennes sont bien sûr fabriquées maison.

Vous ne raterez pas en été les jours de marché à Saint-Chély-d'Apcher : les paëllas, moules, frites, poulets rôtis et autres plats préparés devant le magasin.

à Saint-Chély-d'Apcher

Ouvert les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 8h00 à 12h15 et de 15h00 à 19h00

Le dimanche et jours fériés de 9h00 à 12h00 Fermé tous les lundis

Tel : 04.66.45.96.64

et à Saint-Alban-sur-Limagnole

Tel : 04.66.31.50.30

Fermeture annuelle des deux magasins première semaine de janvier et dernière quinzaine de juin

3 Au Monastier Pin Mories, faisons halte à la **Boulangerie Pâtisserie d'Eric SALVAN**, face à l'église.

Les boules de pain au levain d'Eric SALVAN sont très réputées, fabriquées avec du froment écrasé à la meule de pierre, fermenté à l'aide de levain naturel, elles restituent un pain d'autrefois, à la saveur différente et de meilleure conservation. Michous de poires, fougasses, pain de seigle sont d'autres spécialités de la maison. La visite du fournil et démonstration sont possibles sur demande préalable. Artisan régulièrement primé au concours départemental "Lozère Gourmande", notamment pour son pain bio et son pain au levain (concours 2012), sa fougasse en 2014 et pour son croissant et sa fougasse récompensés à nouveau en 2016.



Ouvert tous les jours de 6h00 à 12h45 et de 14h30 à 19h45
Fermé le dimanche après-midi
Tel : 04.66.32.70.57 ou 06.81.40.22.92

4 Partons à Aumont-Aubrac sur le chemin de Compostelle, et arrêtons nous à la **Boulangerie Pâtisserie SOLIGNAC** à la rencontre de Laëtitia et Stéphane.

Ils ont participé à de nombreuses reprises au concours Lozère Gourmande qui récompense le travail des artisans et les



meilleurs produits du terroir Lozérien, et ont remporté à plusieurs reprises des trophées pour les produits suivants : l'Aubracois, la fougasse ou encore leurs pains spéciaux.

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Le dimanche de 6h30 à 12h30
Fermé le mercredi
Tel : 04.66.42.82.74

5 À Saint-Germain-du-Teil faisons une halte à la **Boulangerie Pâtisserie artisanale et épicerie "SAVEURS DU TEIL"** aux portes de l'Aubrac, fabrication maison de différents pains et surtout des pains spéciaux: céréales, épeautre... Réalisation artisanale de sacristains, biscuits, meringues... Nos spécialités : fouaces (finaliste en 2016-2017 au concours "Lozère gourmande"), fouace aux pralines, et surtout les croquants (Trophée «Lozère Gourmande» en 2016-2017)

Ouvert tous les jours de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00
Fermé le dimanche et lundi après midi
Tél : 04.66.32.67.34

6 Partons à la Canourgue pour visiter l'un des charcutiers les plus emblématiques de la Lozère : **la Maison LABAUME**.

La Canourgue, "petite Venise Lozérienne" est traversée par l'Urugne, on rendra visite à la boucherie-charcuterie artisanale de David LABAUME. Entreprise familiale connue depuis plusieurs générations, la charcuterie est située rue de la ville, dans le centre piétonnier, à proximité de la superbe église romane et du musée d'archéologie.

La spécialité de la maison est la jambe farcie, connue depuis plusieurs décennies à la ronde et au-delà. Mais les salaisons, saucissons, saucisses sèches, boîtes et terrines de foie, fricandeaux, pâtés de canard et saucisses à l'huile au détail sont également très appréciés. Concours européen 1998, saucisson maison et saucisse sèche à l'huile. Tout est produit à la Canourgue, dans l'atelier de David LABAUME. Détenteur de nombreux prix au concours départemental "Lozère Gourmande", il a notamment remporté en 2012 le prix du meilleur jambonneau, et en 2014 le prix du meilleur pâté de foie de porc, en 2016 celui du fricandeau.

Ouvert tous les jours en juillet-août-septembre de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h30.

Fermé le dimanche après-midi et le lundi en septembre.

Tel : 04.66.32.80.28 ou 06.81.87.80.99

7 Poursuivons notre visite jusqu'à la Place du Pré Commun et arrêtons-nous à la **Boucherie Charcuterie Traiteur JOYES**, anciennement boucherie Imbert reprise dans la tradition au printemps 2017 par les frères JOYES.



Ouvert du mardi au vendredi de 8h00 à 12h30 et de 14h30 à 18h45

Samedi de 8h00 à 12h30 et de 15h30 à 18h00

Dimanche de 8h00 à 12h30

Tel : 04.66.32.80.49 ou 06.06.53.13.69

8 Arrêtons nous ensuite à la **MAISON CLAVEL** pour y découvrir sa fameuse pouteille, plat typiquement Canourguais. Ce plat était autrefois confectionné les dimanches et jours de fêtes par chaque famille qui le portait ensuite dans le four du boulanger dans un «toupi» (plat) en terre pour le laisser cuire plusieurs heures à feu doux. Patrick CLAVEL, Artisan charcutier à La Canourgue nous propose toute une gamme de spécialités régionales tels que les manouls, ou encore le fricandeau ou le jambonneau et autres pâtés ou saucissons.

Boutique "Artisans et paysans du Gévaudan"

Ouverte du mardi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Le dimanche de 8h00 à 12h30

Tel : 04.66.32.87.93



9 À la Tieule, vous pourrez rencontrer **Sylvain AULAS "Aux Sauveurs d'Autre Foie"** et ainsi découvrir à travers une visite guidée, gratuite et programmée de la ferme, ses animaux : autruches, lamas, canards, paons, lapins, cochons d'Inde ; mais également son savoir-faire avec le parcours de l'atelier agro-alimentaire. Enfin, vous pourrez repartir, si le cœur vous en dit, avec quelques produits fermiers (foie gras, cassoulets, rillettes, civets...)

Les plus jeunes pourront même distribuer du pain aux lamas. Emerveillement garanti !

Vous terminerez cette visite avec une collation gracieusement offerte où vous pourrez déguster un gâteau à l'œuf d'autruche.

Visite gratuite de la ferme et stages cuisine (les secrets de la préparation du canard gras...)

Du 14 juillet au 31 août :

Les mercredis et vendredis à 14h, 15h, 16h, 17h et 18h

Le reste de l'année sur simple rendez-vous.

Prendre contact par téléphone pour s'assurer de notre présence

Tel : 04.66.48.82.93 ou 06.52.75.88.91

www.foie-gras-lozere.com



**6 entreprises
 de Chanac à Lachamp**

1 Pour débiter faisons halte à Chanac, village bordé par le Lot, au pied du Causse de Sauveterre. Cette commune est la plus riche en mégalithes de Lozère, essentiellement de dolmens. Mais partons plus précisément à la rencontre de **Pierre CHAZELLE (Brasserie la Bestia)**, grand passionné de fabrication de bières artisanales du Gévaudan, installé à Chanac qui a même organisé avec le foyer rural d'Esclanedes le premier festival de bières artisanales en Lozère avec la plupart des brasseurs de la région et plus encore ...de quoi déguster de bonnes bières dans un cadre festif et chaleureux !

La technique la plus utilisée ici est le houblonnage à cru, technique venue de Grande-Bretagne qui laisse infuser le houblon à froid pendant plusieurs semaines, laissant les arômes se libérer doucement. Plus d'arômes et moins d'amertume !



Ouvert du mardi au samedi de 13h30 à 18h00
 Fermé les dimanches et lundis
 Tel : 06.51.70.54.79

2 Poursuivons jusqu'à Langlade sur la commune de Brenoux et prenons le temps de nous arrêter au **Gaec du Mas de Plagnes** à la rencontre de Michel BADAROUX, jeune éleveur, qui a repris l'exploitation familiale d'élevage de vaches laitières, comprenant un atelier de transformation et de fabrication fromagère.



Point de vente sur place.

Ouvert toute l'année, tous les jours sauf le dimanche

Tel : 04.66.48.05.13

3 Rejoignons Mende, la Préfecture où dès 8h00, on pourra rendre visite à la **Boucherie Charcuterie Traiteur BONNAL** rue de la Rovère à Mende, contre la cathédrale du côté de l'Hôtel du Département, ancien évêché du Comté du Gévaudan : la maison BONNAL est une entreprise familiale au sein de laquelle ont travaillé trois générations. Françoise BONNAL est membre de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan. Salaisons, tête de veau, tripoux, ainsi qu'une nouvelle gamme de conserves fraîches sont autant de spécialités fabriquées en Lozère (saucisson sec, jambon cuit/sec). Sa saucisse d'herbe aux choux, son museau de porc et sa langue de porc farcie sont ses spécialités. Habituee des prix "Lozère Gourmande", elle a obtenu en 2010 un trophée pour sa poitrine de porc farcie aux herbes et



un prix pour son pâté de foie de porc à l'ancienne. En 2014 c'est sa saucisse au chou et ses tripoux qui ont été primés. En 2016, ses tripoux ont obtenu un trophée.

Ouvert du mardi au samedi
De 8h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00
Tél. : 04.66.65.00.71

4 Arrêtons-nous à la **BOULANGERIE artisanale D'ANGIRAN** chez Julien TORRALBA-LAUGIER au centre-ville qui nous propose des produits viennoiseries 100 % maison déjà primés lors des dernières éditions du concours Lozère Gourmande. Découvrez une gamme de pains variés : tradition, baguette aux graines et pointe paysanne, viennoiseries et pâtisseries.



Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h00 et de 15h30 à 19h30
Dimanche de 6h30 à 13h00
Tél : 04.66.47.10.84

5 Et terminons, à la **Boulangerie Pâtisserie Biscuiterie KERMES** Une des grandes adresses gourmandes de la ville de MENDE, réputée pour ses pains confectionnés uniquement avec des farines locales, des pains au levain, à la farine de seigle, pains de campagne, et au sésame... avec une mention particulière pour le pain de meule.

C'est aussi une pâtisserie où vous pourrez trouver des gâteaux comme les sablés aux amandes et au miel, sablés

au noix, fouasse, ainsi que toute une gamme salée dont les délicieuses tartines confectionnées à partir du fameux pain de meule. Et enfin le Croquant de Mende, spécialité de la ville dont la réputation n'est plus à faire.



Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Tel : 04.66.65.00.47

6 Partons maintenant à la ferme **RESSOUCHE, (GAEC RESSOUCHE LE MAZET)** domaine situé au cœur de la Lozère, entre Marvejols et Lachamp. À l'exploitation familiale de vaches Montbéliardes, Nadège et Olivier RESSOUCHE proposent de nombreux produits fabriqués à partir du lait entier de leur ferme, spécialités fromagères au lait de vache : Tomme fermière affinée en cave traditionnelle, bleu de pays, lait frais, goûters à la ferme avec des produits fermiers... À consommer sur place, à emporter ou encore sur les marchés.

Ouvert tous les jours toute l'année, sauf dimanche de 12h00 à 18h00
Marché à Marvejols le samedi matin (toute l'année)
Marché à La Canourgue le mardi matin (toute l'année)
Tél : 06.73.87.55.40 et 06.72.89.75.89
ferme-ressouche.e-monsite.com



LE CHEMIN EN TERRES DE VIES

7 entreprises
de Grandrieu à Altier

1 En partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquenté au XVIII^e siècle par la fameuse Bête du Gévaudan, on pourra visiter l'église romane qui conserve les peintures murales sans doute les plus précieuses du département. Mais c'est chez **Vincent VIGNAL** que l'on fera étape dans sa **charcuterie montagnarde**, place du Foirail. Avec son épouse, il assure depuis 20 ans la renommée du savoir-faire charcutier de la Haute-Lozère. Fréquemment primé en produits de salaisons, conserves, pâtés de campagne, saucissons, jambons crus, sont ses spécialités issues de ce terroir où savoir-faire de l'artisan et altitude du pays se conjuguent ensemble au service de la qualité. En 2010, c'est son fromage de tête qui a obtenu un trophée au concours « Lozère Gourmande ». En 2012, son boudin noir et son foie gras, en 2014 sa coppa et son chorizo, sa saucisse sèche en 2016.



Ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00, le dimanche de 8h00 à 12h00 et le lundi matin du 17/07 au 20/08.
Tel : 04.66.46.34.22
www.maison-vignal-lozere.fr

2 Arrêtons-nous ensuite à Langogne, capitale de la Margeride Est, cité au sein de laquelle se trouve l'une des plus anciennes églises romanes de Lozère. On se rendra à la place de la Halle, superbe bâtiment couvert au cœur de la cité, qui accueille les marchands les jours de marché, plus précisément au numéro 15 pour découvrir « SECRET DE CACAO », **Sylvie FAUCHER** chocolatière depuis 21 ans vous fera découvrir tout un assortiment de ganaches et de pralinés, de tablettes de chocolats, de gâteaux de voyage tel que les moelleux aux marrons issus de ses fabrications.

Grâce à son parcours atypique, passant des grands cuisiniers d'abord, aux grands chocolatiers (Bernachon, Briet...) elle a acquis une belle expérience sur la qualité des matières premières sélectionnées.

Si vous faites quelques pas au début de la rue Haute (en face du magasin) vous pourrez également apercevoir l'atelier de fabrication et peut être assister à l'élaboration des chocolats, à travers les larges baies vitrées.

Les chocolats de **Sylvie FAUCHER** ont été distingués aux derniers concours Lozère Gourmande 2014 et 2016, parmi les meilleurs produits de Lozère. Une adresse à retenir définitivement.

de 9h30 à 12h00 et de 14 h30 à 18h30.
et les dimanches (Juillet-Août) 10h30-12h00

Tél. : 04.66.46.28.81
www.secretdecacao.com



3 À Langogne, on complètera la visite par une étape salée en regagnant la **CHARCUTERIE DU GEVAUDAN de Céline FAGES** entreprise familiale depuis 1977, la charcuterie FAGES, membre de la Guilde des charcutiers du Gévaudan, vous proposera sa vaste gamme de salaisons, conserves, champignons, sa potée et ses grisets au vinaigre, nombreux premiers prix au concours Lozère Gourmande. Sans doute l'entreprise agroalimentaire la plus distinguée de Lozère de 1993 à 2012. En 2014 son velouté d'orties, sa poitrine roulée ont remporté tous les suffrages. Pour ceux qui n'ont pas la possibilité de rencontrer **Céline FAGES** sur l'un des nombreux salons gastronomiques régionaux auxquels elle participe

régulièrement, une visite s'impose dans la charcuterie familiale dont la réputation n'est plus à faire. Son foie gras mi-cuit, ainsi que sa terrine à la châtaigne ont obtenu chacun un trophée, son saucisson au piment d'Espelette, ses gargantouilles, ses andouillettes se sont encore distingués. En 2016 son jésus a remporté un trophée.

*Ouvert tous les jours, de 7h00 à 19h30
Dimanche de 8h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h00*

*en juillet - août- septembre non stop
Fermé lundi en septembre*

Tel : 04.66.69.06.58

www.charcuterie-fages-lozere.fr



4 À Allenc, allons à la rencontre de **Martine Peytavin et Pascal Mougeot (GAEC DE PIN)**, qui fabriquent leurs fromages en agriculture biologique, n'utilisant ni ensilage ni enrubannage pour nourrir leurs vaches. Lou Jarlou, leur spécialité, est une merveille d'onctuosité, fruité et fondant à souhait. Ils vendent également du lait, un régal pour tous ceux qui en apprécient le goût véritable, au parfum de foin. Si les rencontrer sur leur ferme est la meilleure façon de connaître leur produit et leurs conditions de fabrication, on peut aussi retrouver Martine et Pascal et leurs fromages à l'AMAPP, au marché de Bagnols le jeudi, et sur le marché de Grandrieu le dimanche matin, ainsi qu'à Hyper U à Mende.



Ouvert tous les jours et toute l'année
Tel : 04.66.47.64.74 ou 06.31.33.25.01

5 À Bagnols les Bains prenons le temps de s'arrêter au **FOURNIL BAGNOLAIS**, entreprise représentée par Caroline Soulier, compagnon boulanger, ainsi que son conjoint Alexandre Chaliier en vente. Tous leurs produits sont faits maison et de qualité (pain, pain de campagne au levain, pain de seigle tradition... viennoiserie, pâtisserie, entrée salée) ils ont obtenu le label viennoiserie 100% maison ainsi que le trophée du sacristain à Lozère Gourmande. Tous les dimanches ils réalisent des pains spéciaux au ingrédients avec des produits locaux...



Ouvert les lundis, jeudis, vendredis et samedis de 6h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30

Ouvert les mardis et dimanches de 6h30 à 12h30

Fermé les mercredis

Tel : 04.66.31.19.57

6 Au Bleybard arrêtons-nous à la **Boulangerie Pâtisserie ALPISTE** au cœur du village pour découvrir les produits suivant : pain de campagne, pain aux céréales, pain de seigle, pain au levain, pain complet, petits fours salés, petits fours sucrés, confiseries, chocolats de Noël, chocolats de Pâques, tartes salées, quiches, pizzas, macarons, pièces montées.



Ouvert du mardi au dimanche de 7h15 à 12h15 et de 16h30 à 19h00

Fermé le lundi sauf au mois de juillet et au mois d'août

Tel : 04.66.48.66.18

7 Partons à Altier et allons visiter la **Biscuiterie de la Châtaigneraie**. Nous pourrons y rencontrer Kadia et Manuel, passionnés de nature, qui fabriquent, dans le respect des traditions selon les recettes originales : des biscuits, des berlingots et bonbons, sucettes aux arômes et couleurs naturels, cocoboules et bâtons de sésame 60 % de fruits secs, pâte à tartiner, ou encore délicieux « châtouilles »... Nous pourrons également y trouver de la limonade fabriquée avec de l'eau du Mont lozère, de l'huile essentielle de citron et des arômes naturels qui la parfument. Toujours à la recherche de nouveauté :

Kadia et Manuel se sont lancés dans l'Aventure : Fabriquer du chocolat en Lozère à partir de fèves de cacao !

Ouvert tous les jours les mois de juillet et aout de 9h00 à 20h00

Hors saison lundi 10h00 à 12h00 15h00 à 19h00 fermé le mercredi et dimanche matin

Tel : 04.66.46.20.67

www.biscuiteriedelachataigneraie.com

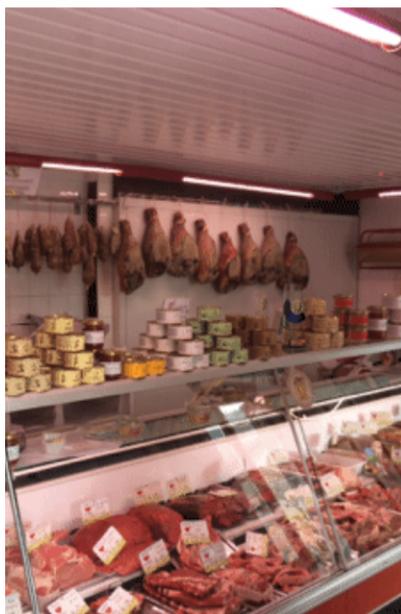


LE CHEMIN DES CÉVENNES

De Meyrueis à Saint-Germain-de-Calberte

6 entreprises

1 Pour débiter faisons une halte chez **Guillaume FLAVIER, charcutier réputé des Gorges de la Jonte**. Charcuterie familiale située au 13, Champs de mars, et vous propose **ses tripoux** (trophée Lozère Gourmande), ses conserves hivernales sont un gage de savoir-faire, autant que ses salaisons. Il assure la réputation de la charcuterie lozérienne au pied de l'Aigoual. En 2010, deux trophées « Lozère Gourmande » sont venus compléter son palmarès : le saucisson de sanglier et les ris d'agneau aux morilles. En 2012, ses tripes de bœuf, ses pieds d'agneau forestier, son boudin et son jambonneau se sont encore distingués. En 2014, c'est son civet de biche et ses rillettes de sanglier qui ont été primés. En 2016, son pâté de cerf et ses tripoux ont été distingués.



Ouvert tous les jours en saison sauf dimanche après-midi.

De 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30.

Ouverture le reste de l'année tous les jours sauf dimanche et lundi

De 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Du 1^{er} avril au 30 septembre ouverture le dimanche matin

Fermeture annuelle du 1^{er} novembre au 15 décembre

Tel : 04.66.45.64.22.

2 Prenons le temps ensuite de nous arrêter à la Ferme des Oubrets (**GAEC N'AUTRE CHEMIN**) et de rencontrer **Céline et Xavier JOSEPH**.

Tous deux producteurs de fromages au lait de chèvre : le Fermier des Oubrets, le Pélardon, le Mont Aigoual et la Tomette des Oubrets.

Un savoir-faire qui s'est transmis sur une génération déjà !

Cette exploitation agricole familiale est principalement orientée vers l'élevage caprin et la transformation fromagère qui va avec.



Ouvert toute l'année réservation par téléphone uniquement

Tel : 04.66.42.94.67

3 Poursuivons jusqu'à Ispagnac, au cœur du grand site national des Gorges du Tarn, **LE DOMAINE DES CABRIDELLES** est implanté sur les communes de Ste-Énimie, Quezac et Ispagnac. Elisabeth Boyé s'est installée en 2006, grâce à « un peu de hasard, un peu de folie et un peu de retour aux sources ». Avec son conjoint, Bertrand Servière, ils créent ensemble leur domaine des Cabridelles, 5 hectares de vignes en pentes sur des sols caillouteux, travaillés traditionnellement, vendangés patiemment entre fin septembre et fin octobre, pour des vins en 3 couleurs, dont un Pierre blanche de chardonnay, un « À 4 mains », syrah-marselan, de garde et une cartagène « grain d'automne ». **Elisabeth et Bertrand** vous proposent ainsi divers vins pouvant satisfaire tous les goûts et toutes les occasions.

*Du lundi au samedi en Juillet et Août de 10h à 12h30 et de 17h30 à 19h30
En dehors de ces horaires, il est possible d'être accueilli sur RDV
Pour les autres périodes de l'année, ne pas hésiter à prendre RDV
Tel : 04.66.45.92.39 ou 06.50.54.00.13*



4 Au pied de la Tour de l'Horloge au Pont de Montvert, rendons visite à **David PANTEL (La Sout des Cévennes)** qui est **producteur fermier** de charcuterie de son exploitation et d'autres produits (selon le climat). Vente de miel, confiture, fromage... d'autres producteurs locaux. Ambassadeur passionné du goût et de son pays il vous accueille avec le cœur...» de l'auge à l'assiette». *"Tout a une fin sauf le saucisson qui en a deux... Il y a des gens bons dans l'art..."*



*Ouvert le mercredi, vendredi, samedi matin, et dimanche matin de 9h à 12h et samedi après midi de 15h30 à 19h.
Et suivant les événements au village.
Tel : 06.75.74.62.35*

5 Au Collet de Dèze : une petite châtaigneraie, de 2.5 ha à 700m d'altitude... et une passion pour cette terre rude à l'histoire si riche, aux traditions ancestrales... qui se mérite. Partons découvrir **Agnès VALERO (Passion Cévennes)**, véritable passionnée de la châtaigne, qui la revisite de manière moderne pour révéler tous ses éclats et ses états : BISCUIITS à la farine de châtaigne, FONDANT à la crème de châtaigne, confiserie à base de marrons glacés, HOUMMOUS à la châtaigne, Alcool de châtaigne,... Fabrication d'apéritifs et digestifs aux parfums de la Cévennes (cultivés sur place) : framboises, fraises, verveine, châtaignes, poires, mûres sauvages ou encore myrtilles sauvages.

Boutique au Collet de Dèze
Ouvert du lundi au samedi de 8h15 à 15h15
Fermé le dimanche
Tel : 07.85.79.40.21
www.passion-cevennes.com

6 Saint-Germain-de-Calberte, situé au cœur du Parc National des Cévennes ; Profitions-en pour faire une halte chez **Hélène DUBOIS. Au FRUITIER DES CÉVENNES**, soyons gourmands et dégustons confitures artisanales à base de fruits frais, coulis artisanaux, pâtes de fruits, nectar, croquant ou guimauve au miel... sans colorant ni conservateur : véritable paradis des gourmets !



Ouvert les lundis, mardis et vendredis de 9h00 à 17h30 (hors saison, en été de 9h00 à 19h00 du lundi au samedi)
Le mercredi de 9h00 à 12h00 et le jeudi de 9h00 à 17h00
Tel : 04.66.45.58.37



