



# Sentiers des savoir-faire artisanaux 2014 - 2015



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Lozère

Consultez les outils mis à la disposition du grand public par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère pour discerner les chefs d'entreprises artisanales remarquables par secteur d'activité.



### 69 ARTISANS D'ART EN LOZÈRE

Présentation des 69 artisans Lozériens bénéficiant du label officiel "Artisan d'Art".

Art et tradition populaire, art graphique, bijoutier - joaillerie, bois, cuir, décoration, facture instrumentale, métal, métiers liés à l'architecture, mode, pierre, tableterie, terre, textile, verre.

Livret de 28 pages



### 45 ENTREPRISES VERTUEUSES

Annuaire des Entreprises Vertueuses 45 entreprises engagées dans des démarches de développement durable.

Bois, construction, ossature bois, charpente, électricité, chauffage, isolation, menuiseries, éco matériaux, aménagements intérieurs.

Livret de 24 pages



### 58 PRODUCTEURS AGRO-ALIMENTAIRES

Lozère Gourmande 58 entreprises agro-alimentaires primées lors du dernier concours département des meilleurs produits Lozériens.

Pain, charcuterie, salaisons, conserves, poissons, pâtisseries sèches, champignons, fromages, miel, condiments, confitures, coulis, chocolats, vins et alcools.

Livret de 32 pages



### PATRIMOINE DE PAYS ET SAVOIR FAIRE ARTISANAUX

réédité avec les Maisons paysannes de France. Découverte des caractéristiques architecturales rurales des 4 zones de la Lozère.

Livret de 60 pages

En complément du concours biennal "Savoir Faire et Patrimoine" organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère distinguant les meilleures entreprises de la restauration du bâti traditionnel Lozérien.



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Lozère



# 4 itinéraires à travers Causses, Cévennes, Aubrac, Margeride, Vallées vous conduiront dans les ateliers et boutiques de 20 artisans Lozériens



## AU CENTRE - LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT

(St Georges-de-Lévéjac - La Canourgue - La Mothe - Le Monastier - Point Sublime)

## AU CENTRE NORD - LE CHEMIN AUBRAC - MARGERIDE - MENDE

(Mende - Hauteville - Nasbinals)

## AU SUD - LE CHEMIN DES CAUSSES - GORGES DU TARN ET CEVENNES

(Mende - Langlade - Florac - Meyrueis)

## À L'EST - LE CHEMIN DE REGORDANE - STEVENSON

(Chasseradès - Luc - Langogne - Grandrieu) **1 EXPOSITION ARTISANALE OU MUSÉE**  
Langogne

## LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT ET DU POINT SUBLIME

4 entreprises artisanales : 60 km

Départ du Point Sublime ou du Monastier. D 46 - D 43 - D 998 - D 809

Saint-Georges-de-Lévêjac (Point Sublime), la Canourgue, la Mothe, le Monastier.

**A** Ce périple gastronomique commence par un coup d'œil d'exception sur la vallée du Tarn à 23 km par le causse de Sauveterre à Saint-Georges-de-Lévêjac. C'est à la SAUVAGINE, petite unité de fabrication de confitures que nous nous rendons, chez Béatrice LE GUELLEC. Implantée à proximité du Point Sublime, qui surplombe le cirque des Beaumes, haut lieu des Gorges du Tarn (à ne pas manquer), plusieurs fois récompensée pour la qualité de sa production une échoppe vous y attend. Pour cela on aura emprunté la D 32 à la sortie de Chanac en direction du Massegros, via le Domal et la Baraque de Trémolet à 20 km où quelques mètres plus loin, à gauche, on empruntera la D 46 pour arriver au village de Saint-Georges. C'est la première maison qui nous intéresse. Nous entrons ici au royaume de la confiture de tradition. En quelques saisons "LA SAUVAGINE" est devenue une référence. Sa gamme est très étendue. Sa qualité reconnue (70% de fruits) sureau, griotte, grattecul, rhubarbe, framboise, orange amère, etc. et tant d'autres accompagnant une gamme de sirops, ainsi que des condiments. Plusieurs prix obtenus aux différents Lozère Gourmande. (Finaliste des talents gourmands encore en 2014 avec le Prince des Mendiants).

Ouvert du mardi au samedi de 15 h à 19 h.  
(Mais les produits de la Sauvagine sont disponibles également à la boutique du Point Sublime).

Tel : 04 66 31 60 91 - 09 75 40 83 07  
lasauvagine.lozere@orange.fr

**B** Après le sucre, le sel : l'étape suivante est salée. Nous nous rendons chez l'un des **charcutiers emblématiques** de la Lozère, la maison **LABAUME à la Canourgue** à 17 km.

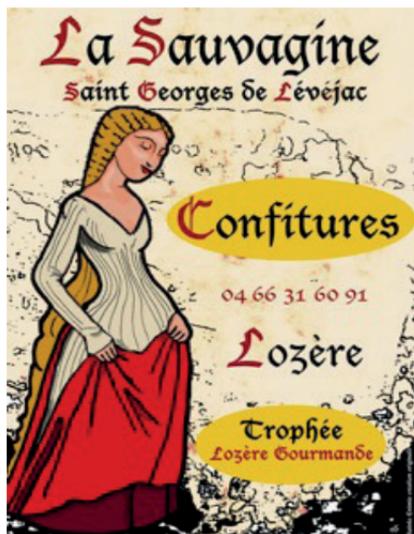
Pour cela, on retournera sur nos pas (D 46 Baraque de Trémolet. D 32 durant



6 km), pour prendre la D 43 à gauche et redescendre vers la vallée du Lot, avec la D 998 pour les deux derniers kilomètres. On longera le golf du sabot, du nom du rocher "Le sabot de Malepeyre" qui le surplombe en bordure du Causse.

**La Canourgue**, petite Venise Lozérienne est traversée par l'Urugne, on rendra visite à la boucherie-charcuterie artisanale de **M. et Mme 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, jambes, 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 **Daniel 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.



*Ouvert tous les jours en juillet-août-septembre de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30.*

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

*Tel : 04 66 32 80 28.*

**C** On regagnera ensuite la D 809, traversant la commune de Banassac pour atteindre **La Mothe**. Du I<sup>er</sup> au III<sup>e</sup> siècle, de nombreux potiers fabriquaient à Banassac la céramique sigillée. Sous les Mérovingiens, 1/10<sup>ème</sup> des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI<sup>e</sup> siècle).

À droite, en direction de Mende, **les établissements MALET**, négociants et **fabricants de meubles** vous attendent. Entreprise familiale, **la maison MALET** produit un certain nombre de meubles rustiques et copies d'ancien, armoires régionales, comtoises, cantous, meubles lozériens présentés au sein de ses 1 000 m<sup>2</sup> d'exposition.



*Ouvert du lundi 14 h au samedi 19 h*

*Fermé de 12 h à 14 h.*

*Tel : 04 66 32 81 51.*

**D** Restant sur la D 809 en direction de Marvejols, c'est là qu'on trouvera la vallée du Lot et son patrimoine. Passant la Mothe, on admirera à droite, sur la rive opposée, les ruines du château de Montferrand, demeure médiévale de la famille du même nom, à laquelle appartenait la mère du bienheureux Urbain V, pape de XIV<sup>e</sup> siècle né en



Gévaudan à qui son évêché Mende, doit sa magnifique cathédrale gothique.

Le pont de Montferrant, à droite, sur le Lot a été construit en 1365 par Urbain V. Plus loin à gauche, on admirera le château de Montjézieu qui surplombe la route, campé sur une crête occupée par le village. On quittera le temps d'une étape la vallée du Lot, en restant sur la D 809 au carrefour des Ajustons et 3 km plus loin on arrivera au village du **Monastier**.

Sa superbe église médiévale sur la droite, témoigne en portant ses armes, du séjour du futur Pape Urbain V ici. À gauche, on s'arrêtera à la **boulangerie-pâtisserie** de **Eric et Colette SALVAN**, face à l'Eglise.

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 pour groupes. (Spécialiste du pain Bio). Artisan régulièrement primé au concours départemental "Lozère Gourmande", notamment pour son pain bio et son pain au levain (concours 2012), sa fougasse en 2014.

*Ouvert tous les jours*

*de 6 h à 12 h 45 et de 14 h 30 à 19 h 45.*

*Fermé le dimanche après-midi.*

*Tel : 04 66 32 70 57*

# LE CHEMIN DES CAUSSES, DES GORGES ET DES CÉVENNES

**Départ de Mende, le Valdonnez, le Causse de Sauveterre, Florac et Meyrueis.  
D25 - D 41 - N 106 - D 986 - D 907 bis (Gorges-du-Tarn) RN 106 - D 907 - D 996.  
102 km (au départ de Mende).**

**1 pisciculture - remontée des Gorges-du-Tarn - 1 biscuiterie et 1 charcuterie artisanale.**

**A** On quittera Mende où l'on aura pu visiter quelques adresses gourmandes signalées dans l'itinéraire précédent, par le sud et la D 25 pour gravir le Mont Mimat et accéder au petit causse de Mende (3 km), (suivre le fléchage aérodrôme, Ermitage de Saint Privat). Cette ascension touristique offre un panorama remarquable sur le bassin du Lot. On pourra faire une halte à la croix qui surplombe la ville (table d'orientation). On redescendra du causse du côté opposé pour découvrir la vallée du Valdonnez et arriver à **Langlade** (3 km supplémentaires). On fera étape dans le village, à la **pisciculture de M. et Mme Jean-Pierre FOURNIER**, abritée dans l'ancien moulin. Depuis près de 30 ans, grâce aux trois rangées de bassins qui



logent plusieurs milliers de truites de toutes tailles, **M. et Mme FOURNIER** développent une activité variée : truites saumonées à la chair rose et goûteuse, truites fario, race montagnarde des torrents lozériens, truites portions, tranches de truites fumées sur place, œufs de truites et tarama pour l'apéritif. Les enfants peuvent également pêcher leur poisson. Les filets fumés valent bien des saumons et sont primés régulièrement au concours "Lozère Gourmande 2010/2012/2014". Une valeur sûre de la gastronomie lozérienne !

*Ouvert tous les jours de la saison  
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 20 h  
Sauf le dimanche  
Tel : 04 66 48 02 75.*

**B** Après l'étape piscicole, cap sur le **Causse de Sauveterre**, avant les Gorges du Tarn. Mais d'abord il faudra rejoindre la RN 106 jusqu'à Saint Bazile par la D 41 (via Brenoux, Venède 3 km). On prendra tout droit traversant Rouffiac, en direction de Balsièges à 7 km, suivant la rivière le Bramont, affluent du Lot. Là on prendra la D 986 en direction de Sainte-Énimie. Cela nous conduira avec plusieurs lacets à « monter » sur le Causse de Sauveterre par la côte dite du « Choizal », nom de la ferme fortifiée située en haut à 5 km. On restera sur la D 986 qui nous fera traverser la Causse et le village du même nom « Sauveterre », paysage exceptionnel au décor improbable, royaume des troupeaux de brebis mais habité aussi par plusieurs petits troupeaux de mouflons sauvages. Après Sauveterre, on amorcera la redescente vers les Gorges du Tarn. La nouvelle étape de cet itinéraire de découverte nous conduira à **Florac** à 36 km, **capitale du Parc National des Cévennes** pour une étape délicatement sucrée : **LA PATISSERIE "LA GOURMANDINE"**. Pour y parvenir on s'offrira la remontée des Gorges du Tarn à partir de la fameuse cité médiévale de Sainte-Énimie (9 km). Pour cela on regagnera la D 986 au village du Bac et tournant à gauche, on redescendra dans la vallée du Tarn par l'autre versant du causse de Sauveterre, découvrant le vertigineux spectacle de ses gorges,



l'un des sites naturels les plus visités de France. Arrivés dans la petite cité médiévale qui porte le nom de la Sainte mérovingienne princesse de la famille du roi Dagobert, venue ici se guérir de la lèpre, on tournera à gauche, rive droite du Tarn en direction de Florac par la D 907 bis. Cette somptueuse remontée (27 km) nous fera découvrir Prades, Castelbouc, Blajoux, Montbrun, le Chambonnet, Quézac (où est exploitée la célèbre eau gazeuse lozérienne) et Ispagnac.

Ayant retrouvé la RN 106, on entrera dans la sous-préfecture de la Lozère en franchissant le pont sur le Tarnon et en remontant l'Avenue Jean Monestier jusqu'au N°62 à la **Pâtisserie Boulangerie d'Alain JULIER, spécialiste de l'Amélou**, marque déposée depuis près d'un demi-siècle. Sorte de cake aux amandes jadis produites sur les versants des Gorges du Tarn, l'Amélou se conserve de nombreux jours. C'est le gâteau de voyage idéal à ramener et à offrir, distingué à plusieurs reprises dès la création de "Lozère Gourmande" en 1993. Alain Julier fabrique également des croquants aux amandes et produit lui-même ses chocolats proposés aussi en tablette.

*Ouvert 7 jours/7 en saison de 7 h 15 à 13 h et de 15 h à 19 h. Fermé le dimanche après-midi.*  
*Tel : 04 66 45 00 89*

**C** Quittant Florac et les Gorges-du-Tarn, on rejoindra Meyrueis (35 km) et les Gorges de la Jonte. Pour cela



on contournera le causse Méjean en reprenant la RN 106 jusqu'à la sortie de Florac, par un itinéraire agréable et riche en panoramas. Au rond point, prendre la D 907 pour 14 km. On traversera Salgas, lieu qu'affectionnait le Cardinal de Bernis, les Vanelis où l'on prendra la D 996 pour 18 km avant d'arriver à Meyrueis. Au pied de l'Aigoual aux confins sud de la Lozère, **Meyrueis** qui l'été foisonne d'activités telles une ruche, irrigue vers Millau à l'Ouest, vers Florac à l'Est, vers Ganges-le-Vigan au sud.

C'est chez **Roland FLAVIER** le fameux **charcutier des Gorges de la Jonte**, que l'on achève le circuit. Sa charcuterie familiale est située au 13, Champs de mars. Réputé dans tout le sud Lozère pour **ses tripoux** (trophée Lozère Gourmande), c'est un habitué des distinctions. 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. Belle adresse pour terminer ce périple.

En 2014, c'est son civet de biche et sa rillette de sanglier qui ont été primés.

*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.*

*Tel : 04 66 45 64 22.*





ses réalisations et travaille aussi sur commande avec un souci esthétique permanent. L'originalité et la personnalisation attendues par le client sont essentielles. Dépoussage, sablage, gravure ou peinture sont successivement mis en œuvre pour obtenir le résultat désiré sur miroirs, services de verres, plateaux...

*L'exposition est ouverte samedi et dimanche*

*De 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h  
Tel : 04 66 31 68 77 - D.Plekaniec - Hauteville – 48200 RIMEIZE*

**D** Après Hauteville et le cœur de la Margeride, cap sur le cœur de l'Aubrac, à **Nasbinals**, capitale de l'Aubrac lozérien, 35 km plus loin. Pour cela, on reprendra la D 987 vers Rimeize qui nous ramènera quelques mètres plus loin sur la D 806 pour mieux reprendre très vite la D 987 en direction d'Aumont-Aubrac à 12 km.

Arrivant à Aumont, on prendra la direction du plateau de l'Aubrac vers Nasbinals via Malbouzon, on empruntera la D 987. Durant 23 km, les paysages rudes de l'Aubrac s'offrent au voyageur qui rencontre surtout des étendues granitiques de pâturages garnies de vaches en estive, de la fameuse race d'Aubrac, réputée pour sa viande et sa rusticité.

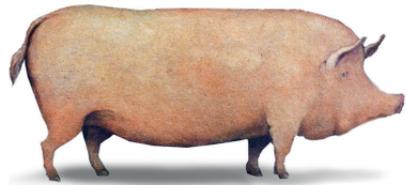
Cet Aubrac, très rigoureux l'hiver, s'étend ainsi sur des milliers d'hectares, au Nord-Ouest de la Lozère.

À **Nasbinals**, derrière la somptueuse église romane du XII<sup>e</sup> siècle, l'une des plus belles du département, vous vous rendrez à la **Boulangerie CHASSANG** -

**BROUSSARD** dont la **spécialité est la fougasse**, trophée Lozère Gourmande 95, grande brioche en couronne réputée dans tout l'Aubrac et les environs, mais aussi les chaussons aux pruneaux, pains au levain, pains de seigle, fabriqués ici depuis 4 générations par la famille CHASSANG, au cœur de l'Aubrac.

*La boutique est ouverte tous les jours de 7 h à 19 h en juillet, août, septembre.  
Tel : 04 66 32 50 33.*

**E** Restant à **Nasbinals**, capitale de l'Aubrac lozérien, on se rendra à la **Charcuterie de l'Aubrac de Patricia SOUCHON**, professionnels dans la fabrication artisanale de l'Aubrac depuis quatre générations également; située à main gauche en venant de chez **CHASSANG**, toujours, sur l'itinéraire de la route d'argent, vous trouverez dans cette charcuterie familiale, saucissons, saucisses sèches, salaisons mais également pâtes et terrines, sacs d'os, fritons, manouls, (plusieurs prix au concours Lozère Gourmande : tripoux, salaisons sont ses spécialités. En 2010, sa saucisse au roquefort (trophée Lozère Gourmande) et sa terrine au foie de volaille ont encore été distinguées ; en 2012 et 2014 l'entreprise a confirmé toute sa réputation, le complément indispensable de l'étape boulangère.



*Ouvert tous les jours du mardi matin au dimanche midi de 8 h à 19 h.  
Ouvert le lundi, du 15 juillet au 1<sup>er</sup> septembre.  
Tel : 04 66 32 50 07.*

## LE CHEMIN MENDE AUBRAC MARGERIDE

**5 entreprises (dont 2 au cœur de Mende) 1 atelier d'art à Saint-Gal et Nasbinals.**  
**D 806 - D3 - D7 - D 987 - A 75 - D 809.**  
**80 km**

**A** Mende, on rendra visite dès 7h30 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. Habitée 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.

*Ouvert du mardi au samedi*  
*De 7 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h*  
*Dimanche de 8 h à 12 h 30 et jours fériés.*  
*Tél. : 04 66 65 00 71*



**B** Restant dans le centre ville, une visite très complémentaire nous conduira à la **Maison des Paysans de Lozère**, place René Estoup, 20 mètres plus bas, derrière la petite fontaine. Cette boutique de 60 m<sup>2</sup> propose en vente directe les fabrications de 13 producteurs agro alimentaires et artisans d'art Lozériens : **Poterie, jeux en bois, bijoux mais aussi fromages, viandes, pains, biscuits, produits de la châtaigne, miels, fruits, sirops, canards gras, volailles, soupes, légumes, jus de fruit, tisanes, aromates.** Un coup de fil, une visite, ils préparent gratuitement pour vous votre commande, vos paniers cadeaux. Chaque jour un producteur accueille les visiteurs.



*La boutique est ouverte du mardi au samedi,*  
*de 10 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h*  
*Tel : 04 66 41 08 34*

**C** Quittant Mende, on prendra la direction du nord pour rejoindre à 40 km le lieu dit d'Hauteville près de Rimeize via le Chastel-Nouvel (6 km), Rieutort-de-Randon (17 km), Saint-Amans (22 km) situés sur notre route la D 806. On restera encore 17 km sur la D 806 avant de prendre à droite la D 987 pour quelques centaines de mètres avant de prendre à gauche en direction des Cayres et Hauteville. Nous nous rendons chez **Daniel PLEYKANIEC graveur sur verre**, qui depuis de nombreuses années a fait de cette passion une seconde activité qui lui vaut pour cela le Titre Officiel d'**Artisan d'Art** depuis déjà 6 ans.

Daniel propose une exposition de

## LE CHEMIN DE LA MARGERIDE – STEVENSON

*4 entreprises artisanales. Une étape gastronomique (Chasseradès), une exposition (Filature des Calquières), De Grandrieu à Chasseradès il représente environ 80 km.*

**A** En partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquenté au XVIII<sup>e</sup> 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 déjà quelques années 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 chorizzo.

*Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h, le dimanche de 8 h à 12 h et le lundi matin du 17/07 au 20/08. Tel : 04 66 46 34 22*

**B** Quittant Grandrieu par la D5 (via Laval Atger), puis la D26, on regagnera **Langogne**, capitale de la Margeride Est, cité au sein de laquelle se trouve l'une des plus anciennes églises romanes de Lozère, on descendra dans la rue des Calquières. A quelques mètres se trouve la **FILATURE DES CALQUIERES**. Ouverture au public pour la première fois en 1994. De la toison au fil, laissez-vous guider au rythme des machines du XIX<sup>e</sup> siècle, à la découverte des gestes experts des filateurs qui façonnent la laine à l'ancienne sur les quatre étages d'une

fabrique miraculeusement préservée jusqu'à aujourd'hui. Vous y découvrirez, actionnées par la magie d'une grande roue à aubes et un savant jeu de courroies et de poulies, un ensemble unique de cardeuses, de filature (Mule Jenny 1890), d'assembleuses et de retordeuses qui transforment en de multiples étapes, la laine de pays en suint en écheveaux prêts à tricoter. Un espace jeune public, une galerie d'expositions et une boutique complètent parfaitement cette visite au pays de la laine.

*Musée ouvert toute l'année*

*De 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h*

*(se renseigner avant) Tel : 04 66 69 25 56*

*Email : [filature.calquieres@worldonline.fr](mailto:filature.calquieres@worldonline.fr)*

*Site internet : [www.musee-lozere.com](http://www.musee-lozere.com)*

**C** Restant dans la douceur au cœur de **Langogne**, à pied, 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**", la jeune chocolaterie où **Sylvie FAUCHER** chocolatière depuis 17 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 au dernier concours Lozère Gourmande 2014, parmi les meilleurs produits de Lozère. Une adresse à retenir définitivement.



*Ouvert tous les jours en saison.  
de 10 h à 12h et de 14 h à 19 h.  
Fermé le lundi à partir de septembre  
Tél. : 04 66 46 28 81 - 06 10 38 49 77  
Email : sylviefaucher@live.fr.*

**D** Restant à **Langogne**, on complètera la visite par une étape salée en regagnant la **CHARCUTERIE DU GEVAUDAN de Céline FAGES** 27, boulevard de Gaulle, derrière la fontaine monumentale. Entreprise familiale, 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.

*Ouvert tous les jours, de 7h à 19h30  
Samedi de 6h à 13h et de 14h à 19h30  
Dimanche de 8h à 12h30 et de 16h à 19h30  
en juillet - août - septembre non stop  
Fermé lundi en septembre -  
Tel : 04 66 69 06 58*

**E** On quittera Langogne par la route de **Luc** (D 906), connue sous le nom de voie Régordane, jadis chemin antique reliant le sud et le nord de la France en route de crêtes, empruntée autant par les rois que les marchands et qui fut l'itinéraire de l'écrivain écossais Stevenson avec son ânesse en 1878 (Voyage avec un âne

dans les Cévennes). Longeant l'Allier, on s'arrêtera à **Luc**, repérable à son donjon médiéval à droite, surmonté d'une vierge monumentale. A gauche à l'entrée du bourg, on fera une halte fromagère à la **laiterie familiale RISSOAN** créée en 1948. La famille **RISSOAN** depuis trois générations, exploite un savoir-faire d'affineur reconnu. Elle collecte le lait de vache des alentours chez 53 producteurs laitiers. Au fil des années plusieurs fromages sont nés ici avant d'être diffusés dans toute la région. **Le Petit RISSO, la fourmette de Luc, la fourme de Labro, la Tome de Lozère**, mais également le lait de Lozère sont les spécialités de la maison qui propose à son comptoir les produits de certains confrères pour compléter son offre.

*Ouvert en saison tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h.  
Fermé le dimanche après-midi  
Tel : 04 66 46 60 09.*

**F** Quittant Luc on poursuivra notre route exactement dans les pas de Stevenson pour faire étape comme lui à **Chasseradès**. Pour cela, on poursuivra vers le sud en direction de La Bastide carrefour ferroviaire à la limite de la Lozère et de l'Ardèche. On poursuivra la D 906 jusqu'à Prévencières où l'on prendra la très pittoresque route de **Chasseradès** (9 km). Cette excursion dans la vallée du Chassezac, mérite le détour qui passe près de la petite église romane de Puylaurent, au bord du plateau. Etape gastronomique, à l'entrée du village de Chasseradès à droite, un grand chalet dans la verdure.



**L'hôtel-restaurant des Sources**, dont le propriétaire après son père, est le **chef-cuisinier Eric CHAPTAL** vous réserve le meilleur accueil et ses spécialités : tripoux, escargots, grenouilles, écrevisses, cèpes, gras-doubles lozériens. Membre du réseau : "Tables gourmandes de Lozère", ses menus et sa carte sont votre garantie, à cette adresse familiale.

*Tel : 04 66 46 01 14 Fax : 04 66 46 07 80*