



Sentiers des savoir-faire artisanaux 2016 - 2017



Chambres 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, tabletterie, 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



71 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.



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Lozère



LE DÉPARTEMENT



3 itinéraires à travers

Causses, Cévennes, Aubrac, Margeride, Vallées
vous conduiront dans les ateliers et boutiques
de 15 artisans Lozériens



LE CHEMIN DES CAUSSES ET DES GORGES

(La Canourgue - Le Masegros - Meyrueis)

LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT

(Mende - le Monastier - Les Salces)

LE CHEMIN DE LA MARGERIDE - STEVENSON

(Grandrieu - Langogne - Luc - Chasseradès)

3 entreprises

La Canourgue - Saint-Georges-de-Lévéjac (Le Point Sublime) - Meyrueis
58 km - D998 - D46 - D32 - D995 - D907 bis (Les Vignes) - Le Rozier D996

A Ce périple hautement touristique nous fera passer de la vallée du Lot à la vallée de la Jonte en traversant les Gorges-du-Tarn par le Point Sublime. Tout est dit. On partira de 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 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, 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, en 2016 celui du fricandeau.



Ouvert tous les jours en juillet-août-septembre

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

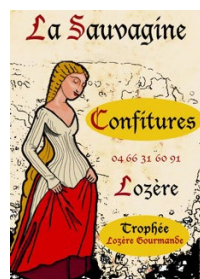
Fermé le dimanche après-midi et le lundi en septembre.

Tél. : 06 81 87 80 99

B Quittant la Canourgue, en direction du Causse de Sauveterre, on prendra la D998, direction le Massegros (17 km). A 1 km on prendra à droite la D46 qui longe le golf du Sabot, du nom du rocher de Malepeyre qui le surplombe et à proximité duquel on passera. On prendra ensuite à droite la D32 pour rejoindre le Massegros (8 km). A l'église du Massegros on prendra à gauche la D995 en direction de Saint Rome de Dolan. A 500 mètres de là, à gauche, on arrive à **LA SAUVAGINE**, petite unité de **fabrication de confitures** que nous nous rendons, chez **Béatrice LE GUELLEC** plusieurs fois récompensée pour la qualité de sa production une échoppe vous y attend. On conservera la D46 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). Une gamme de biscuits salés et sucrés très innovante est venue compléter cette gamme de produits authentiques en 2016, condiments et biscuiterie, dans un atelier entièrement neuf.

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.

(Mais les produits de la Sauvagine sont disponibles également à la boutique du Point Sublime).

Tél. : 04 66 31 60 91 – 09 75 40 83 07

Email : lasauvaginelozere@orange.fr

C Quittant le Causse de Sauveterre, pour rejoindre les gorges de la Jonte et Meyrueis, on commencera par plonger vers les gorges du Tarn par la D995 et le col de Saint Rome de Dolan (990 mètres). Passé le village du même nom, un spectacle vertigineux s'offre à nous sur les Gorges du Tarn avant de rejoindre en bas **le hameau des Vignes**, puis on descendra le dernier tronçon des gorges du Tarn (D907) lozériennes jusqu'au village du Rozier à 10 km. Prenant la D996 on remontera maintenant les gorges de la Jonte survolées par sa colonie de vautours fauves. On rejoindra ainsi Meyrueis (20 km), 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 achèvera 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. En 2014, c'est son civet de biche et sa rillette de sanglier qui ont été primés. En 2016, son pâté de cerf et ses tripoux ont été distingués.

Belle adresse pour terminer ce périple.

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.

Tél. : 04 66 45 64 22



LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT - AUBRAC

4 entreprises (dont 2 à Mende)
N88 - D888 - D809 - D56 - D52 - 49 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. 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 7 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h
Tél. : 04 66 65 00 71

B Restant dans le centre-ville, une visite très complémentaire nous conduira **aux Saveurs Gour Mende**, 1, rue de l'Ange à 50 mètres de l'étape précédente. Cette adresse désormais bien connue des produits du terroir lozérien, paniers gourmands, propose une large gamme des trésors du département. Mais son fondateur **Alain LESAGE** est d'abord spécialisé dans les produits à base de **champignons lozériens**. Sa fameuse liqueur de cèpes, unique en son genre et 100% naturelle qui fut primée au concours Lozère Gourmande 2014, est désormais accompagnée depuis 2016 dans les produits primés par les cèpes au vinaigre et surtout une innovation très remarquée : les perles moléculaires de cèpe qui se dégustent comme du caviar. Une adresse originale à ne pas manquer.



Boutique ouverte du mardi au samedi
De 9 h à 19 h
Tél. : 04 66 47 16 57
Email : saveur-gour-mende.fr

C Quittant Mende, on prendra la direction de l'ouest en suivant la vallée du Lot par la RN88 en direction de Rodez. On passera Balsièges (7km), Barjac, Chanac. On restera toujours fidèle à la rive droite de la rivière jusqu'au carrefour des Ajustons où l'on prendra à droite l'ancienne RN9 désormais D809 pour atteindre le village du **Monastier** 3 km plus loin, on avancera au cœur du village. Sa superbe église médiévale du XI^{ème} siècle sur la droite, témoigne en portant

ses armes, du séjour du futur Pape Urbain V ici. A 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. En 2016 son croissant et sa fougasse ont été à nouveau récompensés.



en direction de Nasbinals terre d'altitude jadis vaste propriété des moines de la Domerie d'Aubrac, située beaucoup plus haut. Nous sommes ici à 1 360 mètres d'altitude sur l'itinéraire des transhumances des troupeaux qui passent la période de l'estive sur le plateau. Un kilomètre plus loin à droite, nous ferons du buron « le relais des lacs » notre dernière étape, chez la **famille PIGNOL**.

Avec sa gourmandise sucrée créée en 2014, les **Trésors d'Aubrac, Audrey PIGNOL** a remporté un prix en 2014 et 2016. Ensuite tout l'Aubrac est à votre portée et l'adresse est un restaurant traditionnel réputé.

Tel 04 66 32 61 78

*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*

D Quittant la vallée, on reviendra 500 mètres en arrière pour prendre à droite et amorcer l'ascension du plateau aubracois et sa région des petits lacs. Pour cela, on empruntera la D56 en direction des Salces à 11 km, puis la D52. On passera le col de Bonnecombe



LE CHEMIN DE LA MARGERIDE – STEVENSON

*4 entreprises artisanales. Une étape gastronomique (Chasseradès).
De Grandrieu à Chasseradès il représente environ 80 km.*

A 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 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, sa saucisse sèche en 2016.

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.

Tél. : 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, citée 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** », la jeune chocolaterie où **Sylvie FAUCHER** chocolatière depuis 19 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.



*Ouvert tous les jours en saison.
de 10 h à 12h et de 14 h à 19 h.*

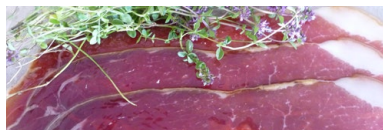
Fermé le lundi à partir de septembre

Tél. : 04 66 46 28 81 - 06 10 38 49 77

Email : sylviefaucher@live.fr.

C 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. En 2016 son Jésus a remporté un trophée.

*Ouvert tous les jours, de 7 h à 19 h 30
Dimanche de 8 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h
en juillet - août - septembre non stop
Fermé lundi en septembre
Tél. : 04 66 69 06 58*

D 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. À 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
Tél. : 04 66 46 60 09*

E 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.



Étape 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.

*Tél. : 04 66 46 01 14
Fax : 04 66 46 07 80*