

juillet - août - septembre

Les chemins de l'Artisanat de Pays

*5 itinéraires conseillés à travers
CAUSSES, CÉVENNES,
AUBRAC, MARGERIDE, VALLÉES
vous conduiront dans les ateliers
et boutiques de 30 artisans lozériens
et 5 expositions-ventes artisanales...*

Chambre
de
Melliens
Lozère
L'artisanat, une force pour la Lozère

avec la participation



CONSEIL GENERAL
LOZERE



REGION
LANGUEDOC
ROUSSILLON

Les artisans lozériens vous souhaitent un bon séjour parmi eux.

The craftsmen lozeriens wish you a good stay among them.

Die Handwerker lozeriens wuenschen sie einen guten Aufenthalt unter sie.

El deseo de los artesanos lozeriens usted una estancia buena entre ellos.



Depuis 1985, la Chambre de Métiers de la Lozère assure une forme de promotion innovante au service des artisans implantés en zone très rurale : "Les Chemins de l'Artisanat de Pays". Il fallait apporter un "plus" au tourisme et permettre aux producteurs de se présenter dans les meilleures conditions, sans perdre le contrôle de la distribution de leurs fabrications, en alliant Artisanat et Tourisme.

Ainsi est née à la Chambre de Métiers, l'idée de proposer aux villageois lozériens de découvrir à la fois le département avec ses particularités géographiques, ses différentes entités : Aubrac, Margeride, Vallées, Causses, Cévennes et les artisans de productions qui vivent justement au quotidien dans ces replis du relief, ces versants cévenols, ces hameaux oubliés qui ne figurent quelquefois que sur les cartes d'État Major.

A travers le département, c'est la visite de près de 30 ateliers artisanaux ou fabricants de spécialités et 6 expositions-ventes, répartis en 5 propositions d'itinéraires qui sont proposés et que chacun bien sûr, sera libre d'écourter ou d'enchaîner selon le temps qu'on voudra y consacrer.

Rencontrons l'artisan dans son atelier, choisissons dans l'ensemble d'une production, écoutons de la bouche du créateur l'histoire ou le mode de fabrication de l'objet. Un article "fait à la main" ou "fabrication maison" a une histoire, une valeur subjective et affective qu'il véhicule, justifiant sa raison d'être et son prix. Il est l'ambassadeur et le messager du charme bucolique de la Lozère.

Visitez également les deux remarquables expositions-ventes, proposées à la Garde-Guérin et à Sainte-Énimie. La Chambre de Métiers y a rassemblé les productions et les spécialités alimentaires de 40 artisans du département, parmi les meilleurs, ouvert tous les jours, de 10 h. à 19 h.



Since 1985, the Chamber of Trade of "Lozère" ensures an innovating form of promotion for the craftsmen rooted in a very rural area : "The paths to the local crafts".

Something more had to be given to tourism and had to allow the producers to introduce themselves in the best conditions, without losing control of the handling of their goods, and this can be done in combining Craftwork and Tourism.

Thus is born in the Chamber of Trade, the idea of proposing to the people on holiday in "Lozère" to discover the "county" with its geographical peculiarities, its different entities : "Aubrac", "Margeride", "Vallées", "Causses", "Cévennes" and at the same time the craftsmen who live everyday in these folds of the relief, these slopes from "Cévennes", these remote hamlets which sometimes only appear on maps.

Across the "county", you can visit nearly 30 craft workshops or local dish producers and 6 sales-rooms shared out in five proposals of route which are proposed and that everyone of course, is free to shorten or to link together according to the time you can spend on it.

Let's meet the craftsman in this workshop, let's choose among the set of a production, let's listen from the mouth of the creator the story of the object or the way it was made. An article "hand-made" or "home-made" has a story, a subjective and emotional value that it conveys, justifying its object and its price. It is the ambassador and the messenger of the bucolic charm of "Lozère".

Let's visit too the two remarkable sales-rooms, proposed in "la Garde-Guérin" and in "Sainte-Énimie". The Chamber of Trade has gathered there the craftworks and the local dishes of 40 craftsmen of the "county", selected among the best, open from 10 to 19.



Seit 1985 bemüht sich die Handwerkskammer der Lozère, die Handwerker durch das sogenannte "Chemins de l'Artisanat de Pays". Programm bekannt zu machen, die sich in einer ländlichen gegend angesiedelt haben. Man wollte dem Tourismus einen neuen Aspekt hinzufügen und den Erzeugern erlauben, sich unter besten Bedingungen zu präsentieren. Dabei wollte man ihnen die Kontrolle über die verteilung ihrer Produkte erhalten, indem man Tourismus und Handwerk verband.

So ist in der Handwerkskammer die Idee entstanden, den Urlaubsgästen der Lozère die Möglichkeit zu geben, gleichzeitig das Departement mit seinen landschaftlichen Sehenswürdigkeiten : Aubrac, Margeride, Vallées, Causses, Cévennes zu entdecken und die Handwerker, die Tag für Tag in eben dieser Landschaft der Cevennen in ihren sehr abgelegenen Dörfern leben, kennen zu lernen.

Im ganzen Departement kann man ungefähr 30 Werkstätten und Erzeuger von Spezialitäten und 6 Verkaufsausstellungen im Rahmen von 5 Reisevorschlägen besuchen. Jeder kann natürlich die einzelnen Routen abkürzen oder verbinden, je nachdem wieviel Zeit er aufwenden möchte.

Besuchen Sie doch einmal den Handwerker in seiner Werkstatt ! Wählen Sie unter den verschiedenen Produkten aus ! Erfahren Sie direkt vom Künstler die Geschichte und das Herstellungsverfahren des Produkts ! Ein handgearbeiteter oder hausgemachter Artikel hat eine Geschichte, einen persönlichen und liebenswerten Aspekt, der seinen Preis rechtfertigt. Er übermittelt den Charme des Lozère.

Besuchen Sie auch die zwei bemerkenswerten Verkaufsausstellungen in La Garde Guérin und Sainte-Énimie ! Die Handwerkskammer stellt dort die Produkte und Spezialitäten von 40 der besten Handwerker des Departements aus.

Die Ausstellungen sind täglich von 10 bis 19 Uhr zu besichtigen.



Desde 1985, la Cámara de trabajos de "Lozère" asegura una forma de promoción que innova, al servicio de los artesanos establecidos en zona muy rural : "Los caminos de la Artesanía de país". Era necesario dar algo mas al turismo y permitir a los productores de presentarse en las mejores condiciones, sin perder el control de la distribución de sus fabricaciones, uniendo Artesanía y Turismo.

De modo que nació en la Cámara de trabajos, la idea de proponer a los veraneantes de Lozère de descubrir tanto el departamento como sus particularidades geográficas, sus diferentes entidades : "Aubrac, Margeride, Vallées, Causses, Cévennes" y los artesanos de producciones que viven precisamente al cotidiano en estos pliegues del relieve, estas vertientes de "Cévennes", estos caseríos olvidados que, a veces, sólo figuran en los mapas de Estado Mayor.

A través del departamento, es la visita de unos 30 talleres artesanales o fabricantes de especialidades y 6 exposiciones-ventas, repartidos en 5 proposiciones de itinerarios propuestos y que cada uno, claro, podrá acortar o encadenar según el tiempo disponible.

Encontramos al artesano en su taller, escogamos en el conjunto de una producción, escuchemos de la boca misma del creador la historia o el modo de fabricación del objeto. Un artículo "hecho a mano" o "fabricación de casa", tiene una historia, un valor subjetivo y afectivo que comunica, justificando su razón de ser y su precio. Es el embajador y el mensajero del encanto bucolico de "Lozère".

Igualmente, visitemos las dos excelentes exposiciones-ventas, propuestas en la "Garde-Guérin" y en "Sainte-Énimie". En estos lugares, la Cámara de Trabajos ha reunido las producciones y especialidades alimenticias de 40 artesanos del departamento, entre los mejores, abierto todos los días de las 10 de la mañana a las 7 de la tarde.





Les 5 chemins de l'Artisanat de Pays

- AU CENTRE** ■ LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT - MONT-LOZÈRE,
(La Canourgue - La Mothe - Le Monastier
Barjac - Mende).
- AU CENTRE NORD** ★ LE CHEMIN MARGERIDE - VALDONNEZ,
(Mende - Langlade - Saint-Gal - Javols).
- AU SUD** * LE CHEMIN DES GORGES DU TARN ET CÉVENNES,
(Mende - Le Falissou - Sainte-Énimie - Ispagnac - Cocurès
Saint-Germain-de-Calberte
Sainte-Croix-Vallée-Française).
- AU NORD OUEST** * LE CHEMIN AUBRAC-MARGERIDE,
(Marvejols - Montgros - Nasbinals
Aumont - Saint-Chély - Le Malzieu-Ville).
- A L'EST** * LE CHEMIN DE RÉGORDANE-CÉVENNES,
(Garde-Guérin - Prévencières
Chasseradès - Langogne).

* **5 EXPOSITIONS ARTISANALES :**
 Mende (2) ● La Garde-Guérin ● Sainte-Énimie ● Langogne.

Au CENTRE, le chemin de la vallée du Lot Mont-Lozère. 4 entreprises artisanales, dont un point d'exposition, coopérative Mende. 40 km environ.

Départ possible de La Canourgue ou de Mende.

A) Partant de La Canourgue, petite "Venise Lozérienne", à 2 km de la RN 9 sur la D 998, traversée par l'Urugne, on rendra visite à La boucherie-charcuterie artisanale de M. et M^{me} LABAUME. Entreprise familiale connue depuis plusieurs générations, la charcuterie LABAUME 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. Tout est produit à La Canourgue, dans l'atelier de Daniel LABAUME, ouvert tous les jours en juillet-août-septembre, de 8 h. à 12 h. 30 et de 14 h. 30 à 19 h. 30. Fermé le dimanche après-midi et le lundi en septembre. Tél. 04.66.32.80.28.



LA CHARCUTERIE LABAUME.

B) On regagnera ensuite la RN 9, traversant la commune de Banassac, pour atteindre La Mothe. Du I^{er} au III^e siècle, de nombreux potiers fabriquaient à Banassac la céramique sigillée. Sous les Mérovingiens, 1/10^{ème} des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI^e siècle). A 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, comtoise, présentés au sein de ses 1.000 m² d'exposition plus 300 m² d'exposition à Mende - 25, avenue des Gorges du Tarn - Tél. 04.66.65.08.95. Ouvert du lundi 14 h. au samedi 19 h., fermé de 12 h. à 14 h. - Tél. 04.66.32.81.51.



ÉTABLISSEMENTS MALET.

C) Restant sur la RN 9 en direction de Marvejols, c'est là qu'on trouvera la vallée du Lot et son patrimoine qu'on se propose de remonter quasiment jusqu'à sa source. Passant la Mothe, on admirera à droite, sur la rive opposée, les ruines du château de Montferriand, demeure médiévale de la famille du même nom, à laquelle appartenait la mère du bienheureux Urbain V, pape du XIV^e siècle né en Gévaudan à qui son évêché Mende, doit sa magnifique cathédrale gothique.

Le pont de Montferriand, 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 RN 9 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.

A gauche, on suivra le fléchage indiqué par la petite chouette bleue, emblème de la Coopérative des Artisans et Paysans de Lozère, qui a installé dans ce village son atelier de fabrication de meubles. Il est situé 100 mètres plus loin à droite après le passage à niveau.

Un hall d'exposition de 400 m² permet d'apprécier l'étendue de la gamme dans des bois d'essence locale : chêne, châtaignier, frêne, pin sylvestre et même un peu d'ormeau. Lignes traditionnelles ou contemporaines, sièges paillés, formes épurées, c'est incontestablement là le plus grand choix de meubles authentiques de la région. Ouvert tous les jours sauf le dimanche, de 10 h. à 12 h. et de 14 h. à 19 h. - Tél. 04.66.32.78.18.

D) Quittant Le Monastier, on reviendra sur nos pas durant 3 km pour reprendre la Vallée du Lot et la RN 88 aux Ajustons. L'étape suivante est une halte gastronomique puisque l'on s'arrêtera à la boulangerie de Barjac. Mais avant d'atteindre ce bourg, 7 km après les Ajustons, on passera devant l'embranchement du Villard, village fortifié, implanté sur l'autre berge du Lot. Campé sur l'éperon calcaire du Gausse, on aperçoit les fortifications et l'église de la RN 88. Mais un détour rapide permettra de visiter l'enceinte surplombant la rivière et le Domaine des Champs, ferme médiévale animée de jardins et d'animaux, ouverte au public depuis 1988.



GABRIEL ITIER

Revenu sur la RN 88, on apercevra dans son écran de verdure, la demeure privée du château de Ressouches avant de parvenir au pont de Chanac, dominé par le donjon de l'ancienne résidence d'été des comtes-évêques du Gévaudan.

On avancera vers Barjac, "la douceur d'un arrêt", à 7 km ; et par la gauche on pénétrera au cœur du village jusqu'à la boulangerie de Monsieur Gabriel ITIER, membre du groupement de promotion des fournils de Lozère, Gabriel ITIER produit un pain de seigle et un pain au levain à la farine de meule garantis sans améliorant chimique à la fabrication...

Ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 8 h. à 12 h. 30 et de 16 h. 30 à 20 h., ainsi que le dimanche matin. Tél. 04.66.47.01.03.

E) On parviendra à Mende soit en reprenant la RN 88, par la vallée, soit en franchissant la colline de la Briguelette pour atteindre Chabrits et arriver à la Préfecture lozérienne par les hauteurs.

A pied on descendra dans le cœur historique de la cité. Descendant le parvis de la cathédrale on prendra à droite la rue de l'Ormeau pour se rendre 3, rue d'Aigues-Passes à quelques mètres, à la boutique de Christine Bousquet. Une large gamme des produits agroalimentaires du terroir lozérien y est réunie sous l'enseigne "Vert Amande". Charcuterie, escargots, truites, conserves de volailles grasses, champignons, confitures, miels, gateaux, châtaignes, vinaigres, sirops, liqueurs et autres produits voisins (vin bio, carthagène, punch) emplissent les rayons. Le turama aux œufs de truite y côtoie le vinaigre au thym. Le velouté de cèpes voisine le miel de noisette et le chocolat à l'églantine. Odeurs et saveurs lozériennes y règnent. Ouvert tous les jours en saison, de 9 h. 30 à 12 h. 30 et de 14 h. 30 à 19 h., sauf le dimanche après-midi. Tél. 04.66.47.09.22.

F) On se rendra ensuite derrière la cathédrale à la rue de l'Ange, on rendra visite à la **Coopérative des Artisans et Paysans de Lozère**, dans une maison des XIII^e et XIV^e siècles, avec des voûtes, des galeries, une cour intérieure. Vous y trouverez des meubles massifs, des sièges paillés, des objets fabriqués pendant l'hiver dans les villages de Lozère.

Un rayon de produits agroalimentaires des principales spécialités : miels, confitures, terrines, sirops, liqueurs, champignons, confiserie. Ces productions de plus de 100 coopérateurs sont simples, chaleureuses, solides, de belle facture. Elles cohabitent harmonieusement et traduisent l'âme de ce pays.

Si vous habitez Paris, vous trouverez la même gamme de produits au 1 bis, rue Hautefeuille. De nouveaux meubles dessinés par J.-M. WILMOTTE sont présentés dans ces deux magasins. Tél. 04.43.26.93.99.

A Mende, ouvert tous les jours pendant l'été sauf le dimanche, de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 19 h.
Tél. 04.66.65.01.57.



COOPÉRATIVE DES ARTISANS ET PAYSANS DE LA LOZÈRE.

Au **CENTRE-NORD**, le chemin de l'artisanat d'art et agro-alimentaire du Valdognes et de la Margeride. 1 exposition (A.C.L.) à Mende, 1 exploitation (Langlade), 1 étape gastronomique et 4 entreprises.
D 25 - RN 106 - D 36 - D 2 - D 5, 80 km environ.

A) A Mende, on rendra visite dès 8 h. à la **boucherie-charcuterie de Louis et Henriette 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 travaillent trois générations. Louis BONNAL est membre de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan. Salaisons, tête de veau, ainsi qu'une nouvelle gamme de conserves fraîches sont autant de spécialités fabriquées en Lozère. Ouvert du lundi au samedi, de 7 h. à 12 h. 30 et de 13 h. 45 à 19 h. et le dimanche matin. - Tél. 04.66.65.00.71.

B) Après cette étape charcutière, à 30 m., 4 rue de la Liberté, rejoignons les couleurs chaleureuses d'une boutique au nom évocateur "le bois joli". Y sont rassemblées les créations de Dominique Alazard, peintre sur meubles et objets, peintures paysannes...

Dominique ALAZARD travaille également sur commande et peut réveiller de ses pinces, vos meubles ou objets. De 15 F. à 5.000 F.

Ouvert du mardi au samedi, de 15 h. à 19 h.
Tél. 04.66.65.15.55 ou 04.66.47.70.21.



DOMINIQUE ALAZARD

C) Restant dans le centre ville, une visite très complémentaire nous conduira à 50 m. de là, à la **boutique des artisans créateurs lozériens**, située : 3, rue Notre-Dame, près de la cathédrale. Installée depuis plusieurs années dans un joli local voûté, elle ouvrira sa porte pour vous présenter la production d'une quinzaine d'artisans réunis là par une même volonté de faire connaître leurs productions à un large public.

Ils vous proposent dans cette exposition : bijoux, laines, tissages, maroquinerie, sculpture sur bois, poterie, céramique, fleurs séchées, pâtes à sel, pantoufles mouton, jouets en bois, vêtements, émaux, etc.

Vous ne manquerez pas cette visite qui vous assurera d'y trouver le cadeau plaisir ou le cadeau souvenir de votre séjour en Lozère.

Ouvert en saison estivale, tous les jours, sauf le dimanche et le lundi matin, de 9 h. 30 à 12 h. 30 et de 14 h. 30 à 19 h. 15. - Tél. 04.66.49.00.42.



BOUTIQUE "ARTISANS CRÉATEURS LOZÉRIENS".

D) Quittant Mende par le Sud, on empruntera une voie exclusivement touristique, la D 25 qui permet d'atteindre le Causse de Mende et dessert l'aérodrome, l'ermitage et la Croix de St-Privat, patron de la ville ; c'est à la hauteur de la Chambre de Métiers que l'on tournera à droite en direction du Mont-Mimat, l'ascension permettra de découvrir Mende d'en haut, avant de redescendre sur les villages de Brenoux et Langlade, dans la vallée du Valdognes. Après avoir parcouru les quelques 6 km qui séparent Mende de Langlade, on parviendra à notre prochaine étape, la **pisciculture de M. et M^{me} Jean-Pierre FOURNIER**, abritée dans l'ancien moulin de Langlade.

Depuis 19 ans, grâce aux trois rangées de bassins qui logent plusieurs milliers de truites de toutes tailles, M. et M^{me} FOURNIER développent une activité variée. Truites saumonées, à la chair rose et goûteuse, farlos, race montagnarde des torrents lozériens, truites portions, tranches de filets de truites fumées prêtes à consommer, filets frais saumonés. Le client peut pêcher lui-même sur place son poisson, avant de le payer au kilo. M. FOURNIER propose également le poisson frais prêt à cuire, terrines et œufs de truites, truites en sauce.

Ouvert tous les jours, de 9 h. à 13 h. et de 15 h. à 20 h.
Tél. 04.66.48.02.75.



CLICHÉ : R. ACHILLI.

JEAN GOAREGUER, ORFÈVRE SUR ÉTAÏN, A SAINT-GAL.

E) De retour à Mende, par le Causse, la Vallée du Lot (Balsièges) ou Bagnols-les-Bains, cap sur le nord par la RN 106. A près de 15 km, on passera le Can de la Roche, à 1.200 m. d'altitude, on poursuivra jusqu'à Saint-Amans, à moins de 10 km. Là, vous prendrez en direction de Javols, ancienne capitale du pays gabale, la D 3. A quelques kilomètres de Saint-Amans, vous vous arrêterez à Saint-Gal, première maison à droite, chez **Jean GOAREGUER**, son épouse et leur fils Jean-Luc pour visiter leur superbe atelier d'**orfèvrerie d'étain**, installé en Margeride depuis 1974 : **l'atelier du Gal**.

Jean GOAREGUER est un artiste de l'étain et sa gamme de produits vous impressionnera, du petit bougeoir à la fontaine en passant par les miroirs et objets de qualité alimentaire.

Ce sera là pour vous une des visites les plus riches des ateliers artisanaux.

L'atelier est ouvert toute l'année et l'accueil au public est quotidien, en juillet, août, jusqu'au 15 septembre, de 9 h. à 19 h. - Tél. 04.66.47.35.28.



CLICHÉ : R. ACHILLI

ATELIER DU GAL.

F) On reprendra la D 50 sur 5 km en direction du Nord, pour atteindre **Javols**, village granitique, capitale du pays **gabale**, ancêtre du Gévaudan à la période Gallo-Romaine. Le chantier de fouilles qui entoure l'église aujourd'hui, témoigne de la richesse de la civilisation gabalitaine qui peuplait la future province du Gévaudan, il y a plus de 2.000 ans, et constitue le berceau historique de l'actuelle Lozère. C'est là une belle étape. C'est à la **Grange de Marie**, chez **Christiane et Éric SILVE** que nous nous rendrons. Installés depuis 1989 sur la commune de Javols, **Christiane et Éric SILVE** pratiquent le gavage de canards et produisent confits de canard, foie gras. Originaire du sud-ouest, Éric SILVE pratique un gavage traditionnel à partir de canards sélectionnés pour leur qualité. Ses produits sont de fabrication purement artisanale et respectent les exigences de l'agro alimentaire fermier avec l'expérience culinaire du sud-ouest. Quant à **Christiane**, originaire de Javols, elle vous accueillera à la Ferme-Auberge (menu : 70 F. à 120 F. + carte) et vous fera découvrir ses réalisations de peinture sur bois.

Ouvert tous les jours, de 10 h. à 13 h. 30, de 15 h. à 18 h. et de 19 h. à 21 h.

Tél. 04.66.42.85.40 - Fax 04.66.42.95.78



ERIC SILVE GAVANT UN CANARD.

Au SUD, le chemin de l'artisanat des Causses, Cévennes et Gorges du Tarn. Départ de Mende ou Sainte-Énimie ou Florac. Une exposition : Sainte-Énimie. Une étape gastronomique : Cocurès. Cinq entreprises artisanales. D 986 - D 231 - D 907 bis - RN 106 - D 907 D 996 - D 998 - D 13 - 90 km environ - D 984 D 983 - D 40.

A) Au départ de Mende, on prendra la RN 88 jusqu'à Balsièges (direction Nîmes), puis on accèdera au Causse de Sauveterre par la D 986 (direction Sainte-Énimie) pour prendre, arrivé au sommet, la direction d'Ispagnac (D 231), 2 km après, sur le plat du Causse, on tournera à gauche pour rejoindre le village du **Falissson**, que l'on aperçoit de la route.

C'est là que **Fabrice GAUTIER** a créé il y a dix ans, la **poterie de grès "Le Falissson"**. Outre une salle d'exposition, où vous trouverez une gamme très variée de produits en grès, allant de l'utilitaire à la création originale ; vous serez agréablement surpris par ce grès "New look", aux couleurs belles et franches, patiné à 1300° au four à bois. Un service de petite restauration, glaces, rafraîchissements en terrasse vous permettra d'apprécier votre halte sur le Causse de Sauveterre.

Tous les jours, de 10 h. à 13 h. et de 15 h. à 19 h., du 13 juillet au 18 août. - Tél. 04.66.47.08.31.



FABRICE GAUTIER

B) Pour découvrir sur cet itinéraire la perle des Gorges du Tarn et ses secrets : **Sainte-Énimie**, on reviendra durant 2 km pour retrouver la D 986. Cet accès conduira à travers le Causse de Sauveterre et offrira une arrivée spectaculaire sur le village qui doit son nom et sa célébrité à Sainte-Énimie, princesse mérovingienne, qui trouva ici, une terre de guérison et y fonda un monastère. On visitera la cité médiévale et plaque tournante du tourisme des Gorges du Tarn.



CLICHÉ : R. ACHILLI

SABINE VALENTIN

C'est au bas du village, au milieu de la rue Basse, quand celle-ci borde la placette qui s'ouvre sur le Tarn, dans deux boutiques placées de part et d'autre de la ruelle pavée qui passe en porche sous sa maison, que **Sabine VALENTIN** vous attend pour vous présenter ses bijoux et objets contemporains à l'enseigne des "Sabines les Arts Verts". Diplômée des arts appliqués et des métiers d'art de Paris, cette authentique et gracieuse lozérienne crée des bijoux, pièces uniques en parchemin et en papier, dont l'originalité tient au procédé de fabrication employé ; celui de la reliure et de l'origami, vieille tradition Japonaise de l'art du pliage. Son imagination personnelle l'a conduite à incruster strass ou lapis Lazulli, papiers d'argent, personnalisant ainsi cette discipline officiellement reconnue comme étant élément à part entière de la sculpture. Raffinement et féminité font le charme de cette étape.

Ouvert d'avril à septembre, tous les jours, de 10 h. à 12 h. et de 14 h. à 19 h. - Tél. 04.66.48.59.64.



CLICHÉ : R. ACHILLI.

C) C'est dans le cœur du village, près de l'ancienne halle, que la Chambre de Métiers de la Lozère accueille sur deux étages d'une très ancienne maison à pans de bois, dans sa boutique "Confidences du Terroir", les productions de plus de 40 artisans Lozériens. Spécialités agroalimentaires, tissages, poterie, peaux, objets en bois, en pâte à sel, etc. Petite vitrine départementale, elle allie l'artisanat à l'histoire locale et à la découverte d'un des plus beaux villages de France. L'hôtesse de la Chambre de Métiers saura vous y accueillir et vous conseiller.

Ouvert tous les jours, de 10 h. 30 à 19 h.
Tél. 04.66.48.51.18.

D) Venant de Molines, on poussera 1 km plus loin à **Ispagnac**, pour découvrir sur la gauche, au bord du parking : la conserverie des Gorges du Tarn. L'entreprise familiale, dynamique, spécialiste départemental du tripoux, vous proposera également toute une gamme de conserves de haut de gamme : terrines au genièvre, au roquefort, de caille entière, plats cuisinés, conserves de légumes diététiques, terrines de truites que vous pourrez déguster en plein-air ou bien chez vous dans plusieurs semaines.

Ouvert du lundi au samedi, fermé la première semaine de septembre, de 9 h. à 19 h. - Tél. 04.66.44.22.83.

E) On reprendra la RN 106 pour prendre au Pont du Tarn, la D 998 sur 6 km, en remontant cette fois la Vallée du Tarn, pour atteindre Cocurès, village vert de la vallée, blotti entre Mont-Lozère et Cévennes ; le restaurant "La Lozère" est un point de rencontre des pêcheurs de rivière. **Pierrette AGULHON**, jeune et charmante maîtresse des lieux, saura vous accueillir et vous conseiller les spécialités de sa table, l'une des 26 tables gourmandes de Lozère. Charcuterie maison, truite au lard, bourse du pêcheur ou gras-double méritent ce détour. (Menus de 85 F. à 250 F. ★★).

Petite-fille et fille de restauratrice, Pierrette Agulhon a appris également à déguster les vins avec passion et a été élue la femme du vin, veuve Clicquot 1994. Exposition temporaire sculpture.

Ouvert tous les jours de la saison, de 8 h. à 23 h.
Tél. 04.66.45.06.04. - Fax 04.66.45.12.93.

F) Pour poursuivre ce circuit cévenol, deux solutions sont possibles pour atteindre la typique charcuterie cévenole de la famille **THEROND** à Saint-Germain-de-Calberte.

On peut revenir sur Florac, en reprenant à l'inverse la D 998, ensuite prendre la direction de la corniche des Cévennes et Saint-Laurent-de-Trèves, D 907 puis D 983. Arrivé au Col du Rey pour découvrir les replis grandioses des Cévennes et rejoindre la direction d'Alès, on restera à gauche sur la D 983 jusqu'à Barre-des-Cévennes puis on empruntera la D 13 jusqu'au Plan de Fontmort en la conservant jusqu'à Saint-Germain-de-Calberte, prochaine étape. On aura ainsi suivi un tronçon souvent fréquenté par les rallyes automobiles (rallye de Lozère, ronde céve-

nole) et découvert de voiture les paysages bien connus des randonneurs pédestres ou équestres.

C'est à la charcuterie **THEROND** que la deuxième étape gastronomique de ce parcours sera consacrée. Louis **THEROND** (vice-président de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan) et son fils, charcutiers depuis plusieurs générations, sont le fleuron dynamique de la charcuterie cévenole : charcuterie sèche, terrines de foie de porc en bocal "Parfait", plats cuisinés et conserves sont leurs spécialités ancestrales.

Ouvert tous les jours jusqu'au dimanche midi, de 8 h. à 12 h. 30 et de 14 h. à 19 h. - Tél. 04.66.45.90.05.



CLICHÉ : R. ACHILLI.

G) Pour achever ce périple cévenol sur les traces de Stevenson, qui, il y a un peu plus de 100 ans, traversa la région avec son ânesse Modestine, on rejoindra Sainte-Croix-Vallée-Française.

Pour cela, on prendra d'abord la D 984 pour rejoindre d'abord Saint-Étienne, dans cette vallée française qui doit son nom du fait que les armées franques de Charlemagne y vainquirent l'invasion sarrazine il y a 12 siècles.

Au lieu-dit Le Martinet, on prendra à droite la D 983 pour revenir sur Sainte-Croix-Vallée-Française, remontant la vallée du Gardon.

Après Moissac, sur la droite, on admirera l'église Notre-Dame de Valfrancesque ; à Sainte-Croix, on passera le pont enjambant le Gardon par la D 40 comme pour remonter sur la Corniche des Cévennes.

C'est à moins de 2 km, au "Beau Mas", que ce périple cévenol trouve aujourd'hui un terme, avec une étape aussi originale qu'inattendue dans ce décor séculaire : l'atelier d'imagerie numérique de Jacqueline **BERTHIER**... "Beau Mas Création".

Vous y découvrirez la technique du transfert d'images, photos, peintures, etc. sur tous supports, textile, bois, lauze, cuir, verre, faïence, cartons ou matériaux synthétiques. Du petit souvenir "unique" à la personnalisation d'objets plus importants, tout est possible.

Ouvert 7 jours sur 7, de 9 h. à 12 h. et de 15 h. à 19 h.
Tél. 04.66.44.73.01 - Fax 04.66.44.76.96.

Pour repartir, on rejoindra la Corniche des Cévennes qu'on atteindra en poursuivant sur la D 40.

Au NORD-OUEST, le chemin Aubrac-Margeride. Départ du Malzieu-Ville. Six artisans plus une étape gastronomique sur l'Aubrac.
RN 9 - D 987 - D 900 - D 31 - 60 km environ.

A) On partira du **Malzieu-Ville** remarquable chef-lieu de canton de la Margeride, bordé par la Truyère.

Riche d'un patrimoine architectural admirablement restauré et dont les tours et l'enceinte abritent la Mairie, le Syndicat d'initiative et la Poste, le Malzieu-Ville fut la patrie d'un académicien français : le marquis Robert de Flers, auteur de comédies et vaudevilles à succès du premier quart de ce siècle. Un monument commémoratif lui est consacré dans l'enceinte du bourg.

C'est justement "intra muros", rue des Pénitents que nous ferons notre première visite chez **Agnès FARGES**, potière de son état. Les bleus de ses bols sont si bleus qu'ils éblouissent. Ses entonnoirs à confiture semblent avoir appartenu à nos grand-mères. Ses vases et objets décoratifs ne laissent pas le visiteur insensible. Native de la région, Agnès Farges travaille la terre depuis déjà plusieurs années chez elle.

Ouvert tous les jours, de 10 h. à 19 h. sauf le dimanche après-midi et les jours fériés - Tél. 04.66.31.77.42.

B) Quittant Le Malzieu, on empruntera la D 989 durant 10 km pour rejoindre Saint-Chély-d'Apcher, situé sur la RN 9, dont on appelle les habitants : les Barrabans, car au cours de la guerre de Cent Ans, ils repoussèrent victorieusement les Anglais en brandissant des barres de bois aux cris de "barres en avant". Étape gastronomique, on visitera tout d'abord la charcuterie-boucherie "Les Spécialités du Gévaudan" de la famille Louis PRADAL située au 49, rue Théophile Roussel, soit un peu plus haut que l'église. Manouls (tripoux), saucissons secs, saucisses sèches, jambons séchés ; le tout séché naturellement. Pâté de campagne, pâté aux morilles, pâté de lapin au serpolet... saucisse de pommes de terre au chou. Fricandeaux, fricandeaux aux orties, farci cru ou cuit (jambonnette), sac d'os... Champignons de Lozère, plats cuisinés sur demande à toute occasion sont, autant de spécialités lozériennes fabriquées artisanalement par la maison.

Madame Louis PRADAL, Présidente de la "Guilde des Charcutiers du Gévaudan" saura vous accueillir et vous conseiller.

Ouvert toute l'année, de 7 h. à 13 h. et de 14 h. 45 à 19 h. 30. En raison et durant les vacances scolaires ouvert le lundi, fermé le dimanche après-midi.

La maison assure les expéditions dans toute la France. Maison recommandée par le guide du routard. Tél. 04.66.31.02.71.

C) Quittant Saint-Chély-d'Apcher, on demeurera sur la RN 9 en direction d'Aumont-Aubrac, à environ 10 km. Arrivé à la place du Foirail, remontant jusqu'à la dernière maison au bord des champs, on rendra visite à Guy et Josy GIRAL, sculpteur sur bois et fabrique de pâte à sel, qui nous recevront dans leur boutique d'exposition. Une grande diversité de sculptures sur bois, animaux, fleurs, boîtes décorées, miroirs et pâtes à sel, paniers de fruits, poupées, etc., vous surprendront ainsi que les pièces originales sculptées de main de maître par Guy GIRAL. Ouvert tous les jours, de 9 h. à 20 h. - Tél. 04.66.42.88.09.



GUY GIRAL.

D) Quittant Aumont en 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.

A Nasbinals, derrière la somptueuse église romane du XII^e siècle, l'une des plus belles du département, vous vous rendez chez M. et M^{me} CHASSANG-BRUNEL : les boulangers de Nasbinals, 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, etc.

La boutique est ouverte tous les jours, de 7 h. à 19 h. en juillet, août, septembre. - Tél. 04.66.32.50.33.



CHASSANG-BRUNEL.

E) Restant à Nasbinals, capitale de l'Aubrac lozérien, on se rendra à la boucherie-charcuterie SOUCHON (SARL SOUCHON-NAYROLLES), professionnels dans la fabrication artisanale de l'Aubrac depuis quatre générations ; située à main gauche en venant de chez Monsieur 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 95), etc. 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^{er} septembre. Tél. 04.66.32.50.07.

André SOUCHON, vice-président de la Guilde des charcutiers du Gévaudan vous attend sur l'Aubrac.

F) Vous quitterez la capitale de l'Aubrac par le Sud, pour rejoindre l'étape gastronomique de cet itinéraire, 2,5 km en aval, au village de Montgros où vous attend l'Auberge de "La Maison de Rosalie", chez Jean-Marc et M.-Thérèse PLUVINET.



LA MAISON DE ROSALIE.

Restaurateur-traiteur, les spécialités originales et pâtisseries maison sont nombreuses autour de l'aligot, fleur de la gastronomie aubracoise et des produits du pays, manouls, saumons fumés, magrets séchés, bœufs de l'Aubrac. Vous apprécierez la vieille ferme restaurée dans un style de pays, le mariage du granit et du bois, la décoration si agréable de l'auberge. La Maison de Rosalie a été nommée aux "Iris du Tourisme" et labellisée par les "meilleurs du Languedoc-Roussillon". Menus de 89 à 190 F.

Carrefour de l'animation du pays pour stages, séjours, cuisine botanique, excursions, la Maison de Rosalie est ouverte durant la saison estivale tous les jours, de 8 h. à 21 h. - Tél. 04.66.32.55.14.



CLICHÉ : R. ACHILLI.

G) Quittant Montgros, on prendra la D 900 pour traverser encore une partie de l'Aubrac et rejoindre à 28 km Marvejols, deuxième ville du département, au riche patrimoine historique, aux vieilles portes monumentales, ville royale du bon roi Henri IV dont la statue apparaîtra à vos yeux dès votre entrée par la RN 9.

En plein centre ville, 2 rue Carnot, à quelques mètres de la place centrale, c'est une nouvelle étape au pays de la charcuterie-salaisonnerie qui nous est proposée par la famille de Louis TONDUT, grande famille de charcutiers lozériens. Membre de la Guilde, Louis et Éric TONDUT vous proposeront, outre la gamme de plats préparés, leurs fricandeaux, pâtes et terrines, conserves, salaisons, saucissons, saucisses et bien entendu jambons.

En boucherie, Louis TONDUT s'efforce, comme ses confrères mentionnés dans ce document, de choisir lui-même son bétail sur pied chez les agriculteurs de la région.

Ouvert tous les jours jusqu'au dimanche midi, de 7 h. 30 à 12 h. 30 et de 14 h. 30 à 19 h. 30.

Tél. 04.66.32.04.07.

A L'EST, le chemin de Régordane - Cévennes. Cinq entreprises artisanales. Deux étapes gastronomiques (Chasseradès), une exposition (Chambre de Métiers à la Garde-Guérin). De Vialas à Langogne, il représente environ 80 km sur un axe principal, la D 906.

A) Partant de Langogne, cité au sein de laquelle se trouve l'une des plus anciennes églises romanes de Lozère, datant du XI^e siècle, notre première visite sera pour la **boutique des corroyeurs Viviane et Jean-François MOREAU** - 45, bd Charles de Gaulle, juste en face de la superbe halle couverte. Artisan du cuir depuis près de 15 ans, Jean-François MOREAU maîtrise parfaitement cette matière noble tant à des fins décoratives qu'utilitaires. Ses sandales à lanière sont connues sur tous les marchés d'artisanat d'art de la région ; ceintures, bourses, sacs, bracelets également. Sa véritable spécialité est la décoration sur cuir avec finition au pinceau.

Ouvert tous les jours en juillet-août, sauf dimanche après-midi et lundi matin. Printemps, automne (septembre), ouvert seulement le samedi, de 9 h. 30 à 12 h. 30 et de 15 h. à 19 h. - Tél. 04.66.69.04.45.

B) Restant à Langogne, on contournera simplement la pâtisserie pour descendre dans la rue des Calquières, à droite après le magasin. A quelques mètres se trouve la **Filature des Calquières**. Ouverture au public pour la première fois en 1994. De la toison au fil, laissez-vous guider au rythme des machines du XIX^e 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 (Mull Jenny 1890), d'assembleuse et de retordeuse qui transforment en de multiples étapes, la laine de pays en suint en écheveaux prêts à tricoter. Un espace tissage, un parcours pédagogique, des expositions et une mini-boutique complètent parfaitement cette visite au pays de la laine. En été : du 1^{er} juillet au 31 août compris : ouvert tous les jours : entrées de 10 h. à 13 h. et de 14 h. à 19 h. En septembre, ouvert de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h.

Tél. 04.66.69.25.56 - Fax 04.66.69.27.92.



FILATURE DES CALQUIÈRES.

C) Restant à Langogne, on complètera l'étape sucrée par une étape salée en regagnant la charcuterie du Gévaudan de M. et M^{me} André 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 grisetons au vinaigre ont remporté les premiers prix aux concours Lozère Gourmande 95.

Ouvert tous les jours, de 7 h. à 20 h. en juillet - août - septembre. Fermé le lundi en septembre. - Tél. 04.66.69.06.58.



M. FAGES FABRICANT SES SAUCISSONS.

D) Revenant sur nos pas jusqu'à La Bastide, on reprendra la CD 906 à 12 kilomètres au sud, Prévencières. Sur la place du village vous pourrez admirer l'une des plus belles Églises Romanes du XII^e siècle du département. Vous ferez le tour de l'imposante stature du Tilleul de Sully quatre fois centenaire.

Quittant la place on s'arrêtera alors à **"La Chocolatière"** au bord de la D 906, à gauche, Jean-Claude BRIET - Maître Artisan Chocolatier, membre du Club Prosper Montagné, vous fera partager son amour des créations en chocolat, dont il est devenu le fleuron reconnu bien au-delà de nos frontières départementales.

Les animaux qui peuplent les parcs lozériens : loups, bisons, coqs de bruyère, etc. sont gravés sur de magnifiques sculptures.

La Bête du Gévaudan, les monuments, les châteaux et sites du pays, en un mot "Les Merveilles Lozériennes" rivalisent en bonne compagnie dans les vitrines avec un assortiment de plus de cinquante bonbons chocolats au parfum subtil de rose safran, au parfum délicat d'herbe à bisons, Gold Wasser mais aussi tous les pralinés et ganaches. Les mélomanes reconnaîtront les bustes de Chopin, Mozart, un disque 48 tours Symphonie en chocolat, un violon ! les bricoleurs tous les outils, les dames, le buste de Pauline. Barbara BRIET pourra alors vous dévoiler un petit coin du secret pour réaliser en sérigraphie chocolat les péripéties de Stevenson et "Modestine" qui découvrit notre département. **"Lozère, département à croquer"**.

Le magasin est ouvert tous les jours en juillet-août, de 8 h. 30 à 20 h. (fermé le mardi en septembre).

Tél. 04.66.46.01.93 - Fax 04.66.46.07.19.

N.-B. : le magasin est climatisé.



JEAN-CLAUDE BRIET.

E) Quittant Prévencières, on abandonnera temporairement la D 906 en remontant à quelques mètres à l'embranchement de 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 est le chef-cuisinier Bernard CHAPTAL, vous réserve le meilleur accueil et ses spécialités : tripoux, escargots, grenouilles, écrevisses, gras-doubles lozériens. Menus de 70 F. à 140 F. Membre du réseau : "Tables Gourmandes de Lozère", ses menus et sa carte sont votre garantie.

Tél. 04.66.46.01.14 - Fax 04.66.46.07.80.

F) Après cette étape réconfortante, on reviendra prendre la D 906 (ou route de la Régordane), à Prévencières, direction Villefort, 9 km plus bas. On fera une étape artisanale et médiévale à la Garde Guérin, dont le donjon impressionnera au bout du plateau, surplombant les Gorges du Chassezac. Dans une superbe grange, au sein du village, vous visiterez la boutique **"Confidences du Terroir"** de la Garde-Guérin, organisée par la Chambre de Métiers, chaque saison, exposition-vente de plus de 40 artisans d'art et agroalimentaires.

Ouvert tous les jours, du 2 juillet au 15 septembre, de 10 h. 30 à 19 h. - Tél. 04.66.46.87.57.

Une étape exceptionnelle à ne pas manquer, où l'on saura vous accueillir et vous conseiller. (Voir au dos photo).

Les confidences du terroir

SAINTE-ENIMIE - LA GARDE GUÉRIN

2 BOUTIQUES "CONFIDENCES DU TERROIR"

50 exposants tous les jours, de 10 h. 30 à 19 h.

- A Sainte-Énimie (Gorges du Tarn), dans une maison étagée du XIV^e siècle, près de l'ancienne Halle au Grain, au cœur du vieux village médiéval.
- A la Garde-Guérin, au pied du donjon, dans une superbe grange de plus de 150 m².

Ouvert tous les jours, de 10 h. à 19 h. en juillet-août et jusqu'au 10 septembre.

Garde-Guérin - Tél. 04.66.46.87.57 / Sainte-Énimie - Tél. 04.66.48.51.18



Les Savoir-faire Artisanaux EN VIDÉO

**La charpente
à la Philibert Delorme**

**Schistes - Calcaires - Granits DE LOZÈRE
et Couvertures de Lauzes**

Un film de Raymond Arthé
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère
Producteur délégué : L'Ecran Cézennol
Musique originale : Claude Fournier

**Schistes - Calcaires -
DE LOZÈRE
et Couvertures de Lauzes**

Un film de Raymond Arthé
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère
Producteur délégué : L'Ecran Cézennol
Musique originale : Jean-Pierre Côté

**La Saucisse d'Herbe
& le Pain de Seigle
EN LOZÈRE**

Un film de Raymond Arthé
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère
Producteur délégué : L'Ecran Cézennol
Musique originale : Claude Fournier

A renvoyer à :
**Chambre de Métiers
de la Lozère**
2, boulevard du Soubeyran
B.P. 90
48003 MENDE Cedex
Tél. 04.66.49.12.66

✂

Je soussigné M. :
résidant à :

..... Tél. : Fax :

Désire acquérir les cassettes vidéo suivantes : Nombre

La charpente à la Philibert Delorme - 16 mn

Schistes - Calcaires - Granits

et Couvertures de Lauzes de Lozère - 39 mn

La Saucisse d'Herbe & le Pain de Seigle

en Lozère - 25 mn

TOTAL à 98 F.* = F.

Acquitté le : par :
à l'ordre de la Chambre de Métiers de la Lozère.

* Ce coût comprend les frais d'expédition.