

Les chemins de l'artisanat de Pays

5 itinéraires conseillés
à travers

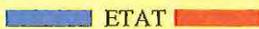
**CAUSSES,
CÉVENNES,
AUBRAC,
MARGERIDE,
VALLÉES**

*vous conduiront
dans les ateliers et boutiques
de 30 artisans lozériens
et 6 expositions-ventes
artisanales...*



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

avec la participation



Les artisans lozériens vous souhaitent un bon séjour parmi eux.



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 villégiateurs 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 sa 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.

The craftsmen lozériens wish you a good stay among them.



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.

Die Handwerker lozériens wünschen sie einen guten Aufenthalt unter sie



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 Département mit seinen landschaftlichen Sehenswürdigkeiten: Aubrac, Margeride, Vallées, Causses, Cévennes zu entdecken und die Handwerker, die Tag für Tag in eben dieser Landschaft der Cévennes in ihren sehr abgelegenen Dörfern leben, kennen zu lernen.

Im ganzen Département kann man ungefähr 30 Werkstätten und Erzeuger von Spezialitäten und 6 Verkaufsausstellungen im Rahmen von 5 Reisevorschlagen besuchen. Jeder kann natürlich die einzelnen Routen obkürzen 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 handgebeit 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 Départements aus. Die Ausstellungen sind täglich von 10 bis 19 Uhr zu besichtigen.

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



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 más 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.

Encontremos al artesano en su taller; escojamos 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 bucólico 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).

AU SUD ★ **LE CHEMIN DES GORGES DU TARN ET CÉVENNES,**
(Le Falisson - Sainte-Énimie - Cocurès - Florac - Meyreuis - Saint-Germain-de-Calberte).

AU NORD OUEST ★ **LE CHEMIN AUBRAC-MARGERIDE,**
(Marvejols - Montgros - Nasbinals - Aumont - Saint-Chély - Le Malzieu-Ville).

A L'EST ★ **LE CHEMIN DU RÉGORDANE-CÉVENNES,**
(Garde-Guérin - Prévencières - Chasseradès - Langogne).

6 EXPOSITIONS ARTISANALES :

Marvejols - Mende - La Garde-Guérin - Sainte-Énimie - Langogne - Florac



Le chemin de la vallée du Lot-M

6 entreprises artisanales, dont un point d'exposition, Mende. 60 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. Concours européen 1998, saucisson maison et saucisse sèche à l'huile. Tout est produit à La Canourgue, dans l'atelier de Daniel LABAUME.

Ouvert tous les jours en juillet-août-septembre,
de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30

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^e des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI^e 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, comtoise, présentés au sein de ses 1.000 m² d'exposition plus 300 m² d'exposition à Mende.

25, avenue des Gorges du Tam - Tél 04 66 65 08 95
Ouvert du lundi 14h au samedi 19h, fermé de 12h à 14h
- Tél 04 66 32 81 51



Etablissement Mallet

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 Montferand, 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 Montferand, 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.



À gauche, on s'arrêtera à la boulangerie-pâtisserie SALVAN, face à l'Église.

Les boules de pain au levain de **Éric 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, de meilleure conservation. Michous de poire, 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 de Lauza).

Ouvert tous les jours, de 6h30 à 20h,

fermé le dimanche après-midi.

Fermé le lundi en septembre. Tél 04 66 32 70 57

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.

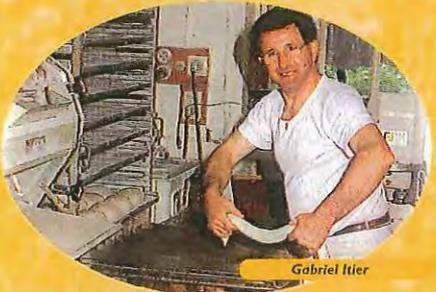
Mais avant d'atteindre ce bourg, 7 km après les Ajustons, on passera devant l'embranchement du Villard, village fortifié, implanté sur l'autre berge du Lot. Campé sur l'éperon calcaire du Causse, on aperçoit les fortifications et l'église de la RN 88. Mais un détour rapide permettra de visiter l'enceinte surplombant la rivière et le Domaine des Champs, ferme médiévale animée de jardins et d'animaux, ouverte au public depuis 1988.

Revenu sur la RN 88, on apercevra dans son écrin 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 **MIER**, membre du groupement de promotion des fournils de Lozère, Gabriel MIER 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 8h à 12h30
et de 16h30 à 20h, ainsi que le dimanche matin.

Tél 04 66 47 01 03



Gabriel Mier

Margeride

E On parviendra à Mende soit en reprenant la RN 88, par la vallée, soit en franchissant la colline de la Briquette pour atteindre Chabrits et arriver à la Préfecture 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 Boutique des Artisans Créateurs de Lozère**, 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.

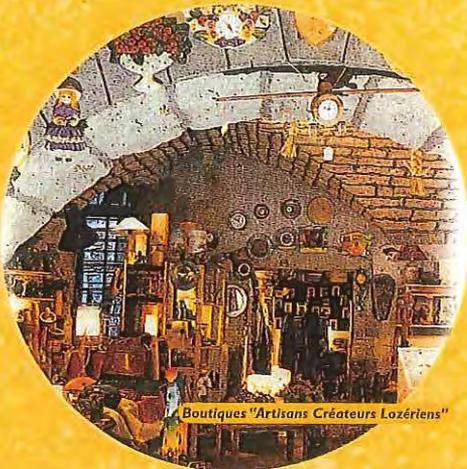
Ils vous proposent dans cette exposition : bijoux, laines, tissages, maroquinerie, sculpture sur bois, poterie, céramique, fleurs séchées, pâtes à sel, pantoufles mouton, jouets en bois, vêtements, émaux, etc.

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 9h30 à 12h30 et de 14h15 à 19h

Tél 04 66 49 00 42



Boutiques "Artisans Créateurs Lozériens"

Le chemin Aubrac Margeride

Départ du Malzieu-Ville.

Six artisans plus une étape gastronomique sur l'Aubrac. 1 expo marvejols.

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 10h à 19h

sauf le dimanche après-midi et les jours fériés

Tél 04 66 31 36 03

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 (jambonette), 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 7h à 13h et de 14h45 à 19h30.

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, que l'on traversera en totalité. 2 km au sud, à hauteur du camping municipal d'Aumont-Aubrac (direction St-Sauveur-de-Peyre). A 500m de cet embranchement, sur votre gauche, vous pourrez apercevoir "la boutique du **Maréchal**", chez **Jean-Charles CHAMBON**.



Girouette Chambon

Forgeron depuis une vingtaine d'années, Jean-Charles CHAMBON crée des articles de ferronnerie à la forge traditionnelle. Il présente ses créations dans son petit local d'exposition : mobilier en fer forgé, tables à volutes, chaises à motifs animaliers, objets de décoration, articles de cheminée, heurtoirs de porte... ses girouettes aux motifs très séduisants valent le détour. Il travaille également sur mesure, du style le plus classique au plus contemporain et réalise les créations des clients les plus inventifs.

Ouvert tous les jours, du lundi au samedi,
de 13h à 19h ou sur rendez-vous.
Tél 04 66 42 92 57

D 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, gamies 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 Mme 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...

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



CUCHE - F. AGRILLI

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 pâtés et terrines, sacs d'os, fritons, manouls, (plusieurs prix au concours Lozère Gourmande), 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 Thérèse PLUVINET**.

Restaurateur-traiteur, les spécialités originales et pâtisseries maison sont nombreuses autour de l'ailigot, fleur de la gastronomie aubracoise et des produits du pays, manouls, saumons fumés, magrets séchés, bœufs de l'Aubrac.



La Maison de Rosalie

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 198 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 8h à 21 h
Tél 04 66 32 55 14

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.

G On terminera cet itinéraire de découverte artisanale en rendant visite à l'exposition des **Artisans Lozériens du Meuble**.

Le Pin Sylvestre de Margeride et notamment du haut Gévaudan est présent partout dans l'architecture locale (construction - mobilier - objet...).

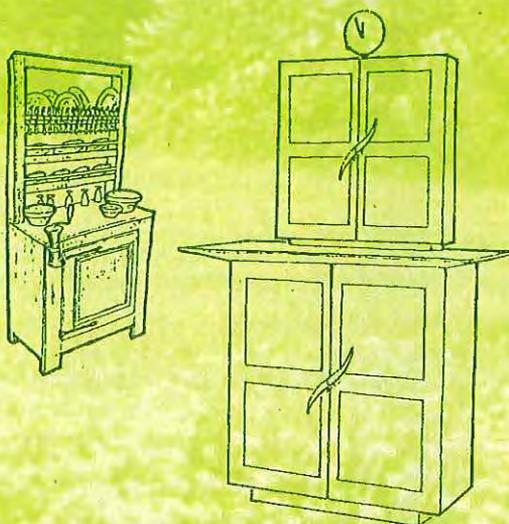
Un groupe d'artisans ébénistes, menuisiers, scieurs, désireux de garder vivante la mémoire des savoir-faire, a décidé de réaliser un inventaire des produits traditionnels en pin. Ce recueil avec l'appui de designers architectes et de la Chambre de Métiers, a pris la forme d'un catalogue, véritable outil de communication pour la clientèle.

Ce catalogue sert de base à la conception d'une gamme de mobiliers contemporains (modèles déposés). Le dessin du buffet "midi", ci-contre, présente cette gamme de meubles dont les caractéristiques techniques et esthétiques sont volontairement issues des concepts traditionnels.

"Lit - Table - Valet de nuit - Buffet - Guéridon..." sont exposés ici à Marvejols en compagnie de mobiliers traditionnels (authentiques reprises), place Henri Cordesse.

Ouvert du mardi au dimanche,
de 10h à 12h30 et de 15h à 19h
Tél 04 66 32 87 91

Les Artisans Lozériens du Meuble vous inviteront à visiter les boutiques de peinture sur bois, couteaux, sérigraphie, sculpture sur pierre, gravure sur étain... à découvrir dans le cadre de l'opération municipale "Art et Artisanat" au cœur de la ville. Les adresses de ces autres boutiques d'artisans sont à disposition à la Maison du Tourisme - Place Henri IV.



A artisans lozériens du meuble

Le chemin du Valdonnez et de la Margeride

1 exploitation (Langlade), 1 étape gastronomique et 3 entreprises
D 25 - RN 106 - D 36 - D 2 - D 5. 80 km environ.

A Mende, on rendra visite dès 8h 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 (Saucisson sec, jambon cuit/sec).

*Ouvert du lundi au samedi,
de 8h à 12h30 et de 14h à 19h et le dimanche matin
Tél. 04 66 65 00 71*



Boucherie-Charcuterie Bonnal

B Restant dans le centre ville, une visite très complémentaire nous conduira chez le Boulanger, Président des "Fournils de Lozère" **Éric KERMES** - 3, rue du Soubeyran dans le haut de la vieille ville, sur la place du Griffon, du nom de la fontaine placée devant la boulangerie.

Depuis plusieurs années, Éric KERMES produit le pain "Fournil", pain traditionnel de farine de blé, au levain naturel et le "Lozeigle" pain de seigle de Lozère. Et depuis 2 ans, il a succédé à Paul MAJOREL, pour la fabrication séculaire des croquants aux amandes MAJOREL, et les commercialise chez lui et dans plusieurs autres bonnes adresses en Lozère et en France.

Grâce à lui, le savoir-faire se perpétue selon la tradition et reste ainsi fabriqué au pied des clochers de la Cathédrale. En divers conditionnements, les croquants MAJOREL-KERMES sont le souvenir idéal d'une étape mendoise.

*Ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 7h à 12h30
et de 14h à 19h - Tél 04 66 49 09 51*



Boulangerie Eric Kermes

C 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 Valdonnez.

Après avoir parcouru les quelques 6 km qui séparent Mende de Langlade, on parviendra à notre prochaine étape, la **pisciculture de M. et Mme Jean-Pierre FOURNIER**, abritée dans l'ancien moulin de Langlade.

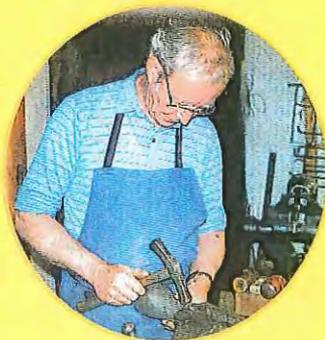
Depuis 20 ans, grâce aux trois rangées de bassins qui logent plusieurs milliers de truites de toutes tailles, M. et Mme FOURNIER développent une activité variée. Truites saumonées, à la chair rose et goûteuse, farios, race montagnarde des torrents lozériens, truites portions, tranches de filets de truites 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 9h à 12h30 et de 15h à 19h30
Tél 04 66 48 02 75*

D 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 km de Saint-Amans, vous vous arrêterez à Saint-Gal, première maison à droite, chez **Jean-Luc GOAREGUER**, pour visiter leur superbe atelier d'**orfèvrerie d'étain**, installé en Margeride depuis 1974 : **l'atelier du Gal**.

Jean-Luc 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 et septembre,
de 9h à 12h et de 14h à 19h - Tél 04 66 47 35 28*



Jean GOAREGUER, orfèvre sur étain, à Saint-Gal



CLIQUE : P. ACHILLI

Le chemin de l'artisanat, des Causses, Cévennes et Gorges du Tarn

Départ de Mende ou de Sainte-Énimie ou Florac. Une exposition : Sainte-Énimie.
Une étape gastronomique : Cocurès. D 231 - D 507 bis - RN 106 - D 507 - D 556
D 558 - D 13 - 50 km environ D 984 - D 983 - D 40

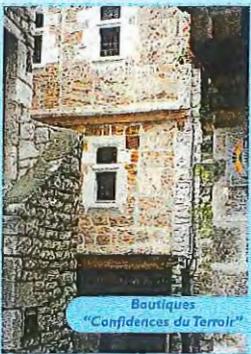
A Au départ de Mende, on prendra la RN 88 jusqu'à Balsièges (direction Nîmes), puis on accèdera au Causse de Sauveterre par la D 986 (direction Sainte-Énimie) pour prendre, arrivé au sommet, la direction d'Espagnac (D 231), 2 km après, sur le plat du Causse, on tournera à gauche pour rejoindre le village du Falisson, que l'on aperçoit de la route. C'est là que **Fabrice GAUTIER** a créé, voilà plus de 10 ans, la poterie de grès "**Le Falisson**".

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 10h à 13h et de 15h à 19h,
sur rendez-vous pour les groupes - Tél 04 66 47 08 31

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. C'est dans le cœur du village, près de l'ancienne halle, que la Chambre de Métiers de la Lozère accueille sur trois étages d'une très ancienne maison à pans de bois, dans sa boutique "**Confidences du Terroir**", les productions plus de 40 artisans lozériens.



Boutiques
"Confidences du Terroir"

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.

Les hôtesses de la Chambre de Métiers sauront vous y accueillir et vous conseiller.

Ouvert tous les jours, de 10h30 à 19h - Tél 04 66 48 51 18

C Après cette étape-départ, on remontera les Gorges du Tarn, en direction de Molines-Ispagnac, en égrainant les villages pittoresques de Charbonnière et son château, Castelbouc, blotti sous les rochers, Blajoux, Montbrun accroché comme un village corse aux falaises calcaires, le Chambonnet, et Molines d'où jaillit la source d'eau naturelle gazeuse "Quézac", puis Ispagnac.

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 Lozérlette**" 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. (Menu de 90 € à 240 €). Petite-fille et fille de restauratrice, Pierre AGULHON a appris également à déguster les vins avec passion et a été élue la femme du vin, veuve Clicquot 1994. Exposition temporaire sculptures et peintures ou photographies.

Ouvert tous les jours de la saison, de 8h à 23h
Tél 04 66 45 06 04 - Fax 04 66 45 12 93

D On reviendra sur Florac en rebrousant chemin sur la D 998. On entrera dans la Sous-Préfecture de la Lozère, siège du Parc National des Cévennes, en franchissant le pont sur le Tarnon et en remontant l'avenue Jean Monestier. A pied, on prendra la direction de la Mairie et de la Source du Pêcheur pour aller au 3 de la rue du Pêcheur, à la **Maison du Pays Cévenol**, simple et accueillante. Endroit idéal pour faire connaissance avec le savoir-faire des artisans et petits producteurs locaux des Cévennes.

Miels, confitures traditionnelles tant à la myrtille qu'à l'azerole, confits de fleurs ou sirops de fleurs de sureau, côtoient les pâtés de lapin, saucissons, foies gras ou pèlardons (fromage de chèvre). La châtaigne est largement à l'honneur sous toutes ses formes et préparations. Les produits des Cévennes primés "Lozère gourmande 2000" sont aussi là. Pour mieux voyager encore dans la légende régionale, les contes de Roger Lagrave sont également à disposition à travers l'ensemble de ses éditions.

Ouvert tous les jours, de 9h à 19h30

Fermé en septembre, dimanche et lundi - Tél 04 66 45 26 75

E Il reste pour poursuivre ce circuit cévenol, à atteindre la typique charcuterie de la famille **THÉROND** à St-Germain-de-Calberte. Pour ce faire, on prendra à la sortie de Florac, la direction de la Corniche des Cévennes et Saint-Laurent-de-Trèves - D 907 puis 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 Barredes-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 Cévenole) et découvertes de voitures, les paysages bien connus des randonneurs pédestres ou équestres.



CLICHEE R. AGULLI

C'est à la charcuterie **THÉROND** que la deuxième étape gastronomique de ce parcours sera consacrée. **André THÉROND** (vice-président de la guilda des charcutiers du Gévaudan), charcutier depuis plusieurs générations, est 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 8h à 12h30 et de 14h à 19h - Tél 04 66 45 90 05

F A Sainte-Énimie, une autre possibilité s'offre au voyageur, qui traversera le Tarn en direction de Meyrueis au lieu de le remonter en direction d'Espagnac.

Cet itinéraire permet de traverser le causse Mejean, au relief exceptionnel, au patrimoine souterrain le plus riche avec l'Aven Armand, avant de replonger cette fois dans les gorges de la Jonte, et d'arriver à Meyrueis, 30 km plus loin.

Au pied de l'Aigoual, au confin sud de la Lozère, Meyrueis qui l'été foisonne d'activités telle une ruche, intrigue vers Millau à l'Ouest, vers Florac à l'Est, vers Ganges-le Vigan au Sud. C'est chez **Mireille Charrier** au prénom prédestiné, "**Les Santons Mireille**", 14 quai de la barrière que nous clôturerons ce chemin. Elle vous ouvrira ses ateliers de fabrication de santons, la reconstitution d'un hameau lozérien retraçant la vie et les métiers d'autrefois.

Commentaires sonorisés. Possibilité de guide pour les groupes ou sur réservation. Entrée libre.

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h30

Nocturne en Juillet-Août de 20h30 à 23h30

Tél 04 66 45 65 43 - Fax 04 66 45 49 76

Email : les.santons.mireille@wanadoo.fr

A noter : De Meyrueis, on peut reprendre le chemin en regagnant les Cévennes par Florac.

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 30 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 maroquiniers Viviane et Jean-François MOREAU** - 45, bd Charles de Gaulle, juste en face de la superbe halle couverte. Artisan du cuir depuis 1980, 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.

De mai à décembre, ouvert seulement le samedi, de 9h30 à
12h30 et de 15h à 19h

Tél 04 66 69 04 45 - 04 71 57 22 30

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 découverture 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 boutique complètent parfaitement cette visite au pays de la laine. "Nouveauté 2001" : Une scénographie et des bornes interactives.

Musée ouvert toute l'année et tous les jours.

En été : de 9h à 12h et de 13h30 à 19h

Printemps automne : de 9h à 12h et de 14h à 18h30

En hiver : de 9h à 12h et de 14h à 18h

sauf les samedi et dimanche matins.

Tél 04 66 69 25 56 - Fax 04 66 69 27 92

Email : filature-calquieres@worldine.fr



M. Moreau, maroquinier

CLICHÉ : P. ACHILLI

C Restant à Langogne, on complètera l'étape sucrée par une étape salée en regagnant la charcuterie du Gévaudan de **M. et Mme 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 grisets au vinaigre ont remporté les premiers prix au concours Lozère Gourmande.

Ouvert tous les jours, de 7h à 19h30 en juillet - août

septembre. Fermé lundi en septembre - Tél 04 66 69 06 58



F. Fages, charcutier

CLICHÉ : P. ACHILLI

D Revenant sur nos pas jusqu'à **La Bastide**, on reprendra la CD 906 à 12 kilomètres au sud, **Prévenchères**.

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 découvre notre département.

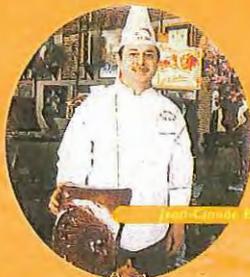
"**Lozère, département à croquer**".

Le magasin est ouvert tous les jours en juillet-août,

de 9h à 20h (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 Prévenchères, 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, cèpes, gras-doubles lozériens. Menus de 70 F à 150 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 Prévenchères, direction Villefort, 9 km plus bas.

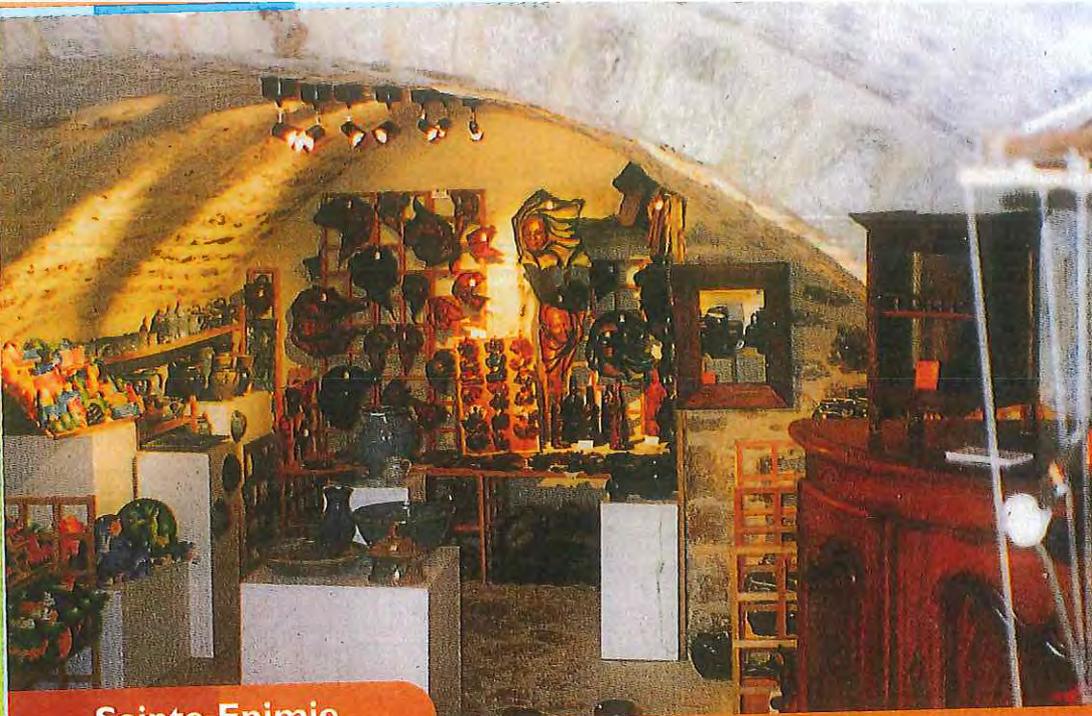
On fera une étape artisanale et médiévale à la Garde Guérin, dont le donjon impressionnera au bout du plateau, surplombant les Gorges du Chassezac.

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 10h30 à 19h - 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).



Sainte-Enimie

Les "confidences du terroir"

2 BOUTIQUES "CONFIDENCES DU TERROIR"

50 exposants tous les jours, de 10h30 à 19h

- **A Sainte-Enimie** (Gorges du Tarn), dans une maison étagée du XIV^e siècle, près de l'ancienne Halle au Grain, au cœur du vieux village médiéval.
Tél 04 66 48 51 18

- **A la Garde-Guérin**, au pied du donjon, dans une superbe grange de plus de 150 m².
Ouvert tous les jours, de 10h à 19h
Tél 04 66 46 87 57
en juillet-août et jusqu'au 10 septembre.

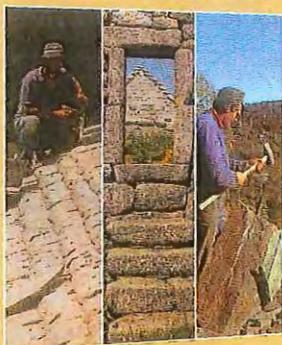
La Garde-Guérin



Les Savoir-faire Artisanaux

Schistes - Calcaires - Granits
et Couvertures de Lauzes

Schistes - Calcaires - Granits
DE LOZÈRE
et Couvertures de Lauzes

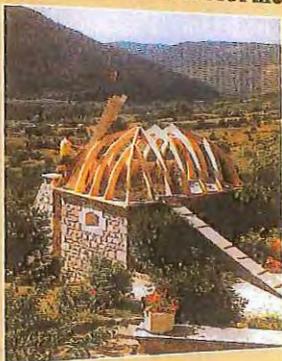


Un film de Raymond Aulisi.
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère.
Producteur délégué : L'Ecran Cévenol.
Musique originale : Jean-Pierre Cell.



La charpente
à la Philibert Delorme

La charpente
à la Philibert Delorme



Un film de Raymond Aulisi.
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère.
Producteur délégué : L'Ecran Cévenol.
Musique originale : Claude Pisanechi.



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

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



Un film de Raymond Aulisi.
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère.
Producteur délégué : L'Ecran Cévenol.
Musique originale : Claude Pisanechi.



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 :

l'ordre de la Chambre de Métiers de la Lozère.

* Ce coût comprend les frais d'expédition.