

Les sentiers des **Savoir-faire** **Artisanaux**

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
Métiers
Lozère*
L'artisanat, une force pour la Lozère

avec la participation



Les artisans lozériens vous souhaitent un bon séjour parmi eux.



La Chambre de Métiers de la Lozère assure une forme de promotion innovante au service des artisans implantés en zone très rurale : "Les Sentiers des Savoir-faire Artisanaut". 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'Etat 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.

Visitions 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 lozeriens wish you a good stay among them.



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 lozeriens wünschen sie einen guten Aufenthalt unter sie



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 Cévennes 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 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 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.

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



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 encajonar 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 sentiers des Savoir-faire Artisanaux



- AU CENTRE** ■ **LE SENTIER DE LA VALLÉE DU LOT - MONT-LOZÈRE.**
(La Canourgue - La Mothe - Le Monastier - Chirac (Fabrèges) - Mende).
- AU CENTRE NORD** ★ **LE SENTIER MARGERIDE - VALDONNEZ,**
(Mende - Langlade - Saint-Gal - Bagnols - Badaroux).
- AU SUD** ★ **LE SENTIER DES GORGES DU TARN ET CÉVENNES.**
(Sainte-Énimie - Cocurès - Florac - Meyrueis - Saint-Germain-de-Calberte).
- AU NORD OUEST** ★ **LE SENTIER AUBRAC-MARGERIDE.**
(Marvejols - Montgros - Nasbinals - Aumont - Saint-Chély).
- A L'EST** ★ **LE SENTIER DE L'HERAULT-CÉVENNES.**
(Garde-Guérin - Prévencières - Chasseradès - Langogne).

5 EXPOSITIONS ARTISANALES :

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



Le sentier 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 Mme 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 Lobaume

B On ne quittera pas La Canourgue sans rendre visite à l'**Hôtel du Commerce** et à la **famille Mirmand**, spécialistes de la **Pouteille**. On pourra y prendre un repas (12 à 23 € le menu), ou acquérir un bocal de cette spécialité canourgaise qui fait l'objet d'une illustre confrérie "de la Pouteille et du Manouls". Plat en sauce au vin, la Pouteille allie pieds de porc et bœuf en daube.

Place Jeanne d'Arc - Tél. 04 66 32 80 18

Ouvert tous les jours, de 7h30 à 22h



Etablissement Malet

À droite, en direction de Mende, les **établissements MALET**, négociants et **fabricants de meubles** vous attendent. Entreprise familiale, la maison MALET produit un certain nombre de meubles rustiques et copies d'ancien, armoires régionales, comtoises, 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 14h au samedi 19h, fermé de 12h à 14h

Tél 04 66 32 81 51

D 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 Montferrand, 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 Montferrand, 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 d'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



LA FÊTE DU PAIN

E Quittant Le Monastier, on poursuivra durant 3 km pour atteindre Chirac.

À 3 km de Chirac, dans le hameau de **Fabrèges**, vous découvrirez l'**Atelier de peinture sur bois de Sabine LECLERC**.

Installée depuis quelques années en Lozère, Sabine LECLERC expose ses créations : meubles décorés, petits et grands objets (boîtes, miroir, huche à pain...), horloges "comtoises" restaurées dans le plus grand respect de la

Le sentier 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.

tradition. Chaque pièce est unique par sa forme, ses motifs et ses couleurs. Sabine LECLERC peut également décorer des meubles selon votre goût ou vous proposer un de ses tableaux peints sur bois dont elle va chercher l'inspiration dans les paysages de Lozère.

La passion de son art passe également par la formation d'élèves et de stagiaires venus de toute la France s'initier ou se perfectionner à la peinture sur bois.



Mardi, de 10h à 12h - Jeudi, de 15h à 18h

Magasin ouvert à Marvejols, le samedi, de 10h à 12h

Prévenir - Tél. 04 66 32 76 00 ou 06 72 51 41 49

F Quittant Chirac, on reviendra sur nos pas durant quelques kilomètres pour reprendre la Vallée du Lot et la RN 88 aux Ajutons.

7 km après les Ajutons, 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 parviendra à **Mende**

soit en reprenant la RN 88, par la vallée, soit en franchissant la colline de la Briquette pour atteindre Chabrils et arriver à la Préfecture par les hauteurs.

Après être descendu à Mende et avoir fait le tour de ville le long du boulevard circulaire bordé de platanes, on se rendra dans

l'Atelier de **Jean-Louis SIRVINS**, tourneur sur bois de pays. Pour cela il faudra remonter sur les hauteurs de la ville, au nord, 12, rue des Cytises, au sein du Lotissement des Pousets. A la Mairie, prendre la direction de St-Chély-d'Apcher. Passé le Lot, au rond-point de la gare monter dans les lotissements par la rue de l'Espérance.

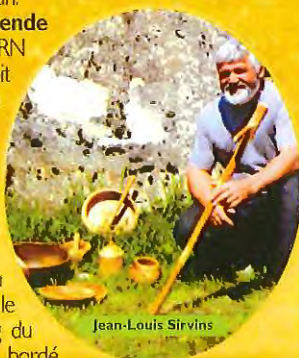
1 kilomètre plus loin, prendre à droite le chemin des Écuireux. La rue des Cytises se situe 500 m. plus haut à droite. Jean-Louis SIRVINS et son épouse vous accueilleront familièrement dans l'atelier situé au rez-de-chaussée de sa maison **"Bouffadous et Art de la Table"**. Ce boisselier a toujours vécu avec le bois depuis sa plus tendre enfance. Au fil des années, son travail s'est orienté sur la création de meubles et d'objets de déco, avec une prédilection pour le bois tourné.

En 1988, c'est le tournant... Jean-Louis fait de sa passion un métier. Excepté l'olivier, il tourne tous les bois, notamment pour une gamme d'Arts de la Table (écuelles, casse-noix, saladiers, plateaux...) parfois "mariés" à la lauze, lampes... C'est le seul artisan de Lozère à fabriquer le célèbre Bouffadou : une crête de pin percée de part en part, qui sert à attiser les braises de la cheminée.

Ouvert du lundi au jeudi, de 14h à 18h

(fermé du 10 au 17 juillet) et sur rendez-vous

Tél./Fax 04 66 65 39 47 - www.123lozere.com/sirvins/



A On partira de **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 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

B Quittant Saint-Chély-d'Apcher, on demeurera sur la RN 9 en direction d'**Aumont-Aubrac**, à environ 10 km. Au cœur du village, on tournera à gauche pour rejoindre le Foirail.

Guy et José GIRAL ont leur atelier qui jouxte la place en haut à gauche. Ils travaillent là depuis de nombreuses années, lui sculpte le bois, tandis qu'elle réalise de ravissantes **pâtes à sel** aux décors bucoliques, dans une ambiance chaleureuse qui respire la forêt.

A noter : On retrouve leurs créations à Marvejols, 24 rue Chanelles, ainsi que celles de 15 autres artisans d'art (poterie, cuir, étain, verre, bois...), ouvert tous les jours en été sauf le dimanche.

Ouvert tous les jours,

de 10h à 12h et de 14h à 19h

Tél. 04 66 42 88 09

C 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 rendrez 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...

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

CLICHÉ : R. ACHILL



Chassang - Brunel

D 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.

E 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'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".

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



La Maison de Rosalie

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.

F On poursuivra cet itinéraire de découverte par la visite de l'Atelier d'Ébénisterie de René POUDEVIGNE, à La Rouvière du Buisson, plus bas sur la gauche en restant sur la RN 9. C'est dans une ambiance de granit et de scierie que se localise l'Atelier de René POUDEVIGNE, au cœur du hameau, situé à l'embranchement du Parc à Loups de Sainte-Lucie. Agencement - Création - Restauration - Marquetterie sont autant de spécialités de cet artisan reconnu qui travaille également beaucoup avec une clientèle éloignée qui vient spécialement faire faire ses meubles en Lozère.

A noter : En juillet et août, on retrouve sa production exposée à Marvejols, au magasin des "4 coins".

Ouvert tous les jours,
de 9h30 à 12h et de 16h à 19h

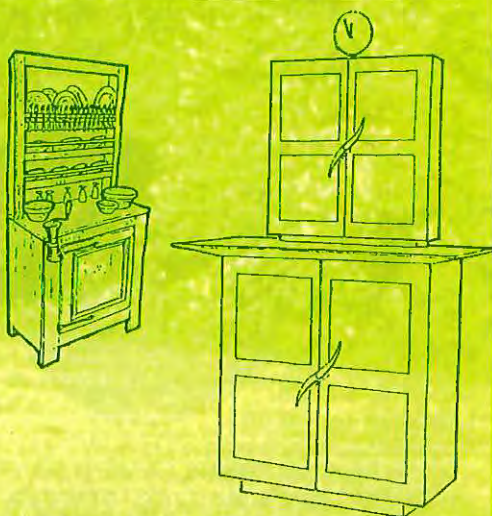
Le Pin Sylvestre de Margeride et notamment du haut Gévaudan est présent partout dans l'architecture locale (construction - mobilier - objet...).

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 issus des concepts traditionnels.

Renseignements : René POUDEVIGNE

Tél. 04 66 32 22 79

Fax 04 66 32 43 50



Le sentier du Valdonnez de la Vallée du Lot et de la Margeride

100 km de sentiers de randonnée, 150 km de sentiers de randonnée et 3 entreprises.

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 matin,
de 8h à 12h30 et de 14h à 19h
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, Eric 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 M^{me} J.-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 M^{me} 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 On quittera Langlade en remontant la vallée de la Nize, en direction de Lanuéjols où l'on pourra admirer de la route à droite le mausolée romain, dantant du III^{ème} siècle, très rare monument de toute l'Europe, consacré à la sépulture de deux enfants.

On montera jusqu'au col du Masseguin, traversera la superbe forêt de La Loubière, contrefort du Mont-Lozère, avant de redescendre sur la station thermale de Bagnols-les-Bains où l'on reprendra la direction de Mende à 20 km et rejoindre la RN 88 au Col de la Tourette. Sur ce retour à 14 km de Bagnols, on s'arrêtera sur la droite à la Baraque. 1 km avant le village de Badaroux chez David SEGALA, Artisan restaurateur de meubles et antiquaire. Il achète, vend, restaure tout mobilier d'époque, d'objets d'art. Entreprise familiale depuis 1975, les Antiquités Segala.

Ouvert tous les jours, du mardi au samedi,
de 14h30 à 18h30 - Sur RDV à tout moment
Tél. 04 66 47 74 24

E De retour à Mende, 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

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

Départ de Mende ou de Sainte-Énimie ou de Florac. Une exposition : Sainte-Énimie.
Une étape gastronomique : Cocurès. 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). 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. 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



Boutiques
"Confidences du Terroir"

B 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, Castelboub, 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 Lozérétte**" 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. 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 sculptures et peintures ou photographies.

Ouvert tous les jours de la saison, de 8h à 23h

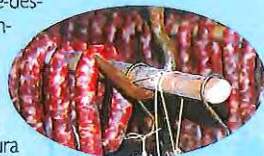
Tél 04 66 45 06 04 - Fax 04 66 45 12 93

C 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 Tarn et en remontant l'avenue Jean Monestier. A pied, on prendra la direction de la Mairie et de la Source du Pêcher pour aller au 3 de la rue du Pêcher, 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'azero-le, 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

D 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 Comiche 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 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 Cévenole) et découverts de voitures, les paysages bien connus des randonneurs pédestres ou équestres. C'est à la charcuterie **THÉROND** que la deuxième étape gastronomique de ce parcours sera consacrée. André **THÉROND** (vice-président de la guilde 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

E A Ste-Énimie, une autre possibilité s'offre au voyageur, qui traversera le Tarn en direction de Meyrueis au lieu de le remonter en direction d'Ispagnac. 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, irrigue 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 sentier 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, 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 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.

sauf les samedi et dimanche matins.

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

Email : filature-calquieres@worldnet.fr



Filature des Calquières

B 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, nombreux 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



M. Fages, fabrique ses spécialités

CLICHÉ : R. ACHILLI

C 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 découvrit 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

briet-chocolatier@wanadoo.fr

N.B. : le magasin est climatisé.



Jean-Claude Briet

D 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 Puy-Laurent, 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. 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

E 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 1^{er} 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.

La Garde-Guéri



Savoir-faire Artisanaux

Les murs en pierres sèches



Les terrasses de cultures et les murs en pierres sèches qui les structurent, ainsi que les constructions et ouvrages d'art en pierres sèches, constituent un élément majeur du patrimoine paysan cévenol. Les terrasses permettent d'éviter la dégradation des sols en freinant l'érosion et favorisant ainsi une meilleure gestion de l'écoulement des eaux. Progressivement abandonnées à partir de la première moitié du siècle dernier, les constructions en pierres sèches succèdent à nouveau l'intérêt des professionnels et de la population.

Ce procédé de mise en œuvre sans lant et apport de matériaux industriels, tout en étant complètement écologique, offre également sur le plan technique les meilleures garanties de durabilité et de drainage des sols. Sans parler de son attrait esthétique à ces très anciennes pratiques en assure actuellement l'entretien et la restauration. Un ensemble de professionnels confirmés s'organise pour relancer une filière de formation et garantir un service de qualité. Ce film présente des terrasses et ouvrages en pierres sèches rencontrés en Cévennes, et retrace les différentes étapes nécessaires à la restauration d'un mur dégradé. De la diversité géologique découle celle des matériaux employés. Il donne une excellente approche du métier de maçon spécialiste de la pierre. Pays de tradition et territoire protégé, les Cévennes constituent un espace privilégié pour perpétuer et développer ce savoir-faire ancestral.

Partenaires :
Europe Leader + Cévennes ;
Région Languedoc-Roussillon
État
Conseil Général de la Lozère

Durée : 15 mn

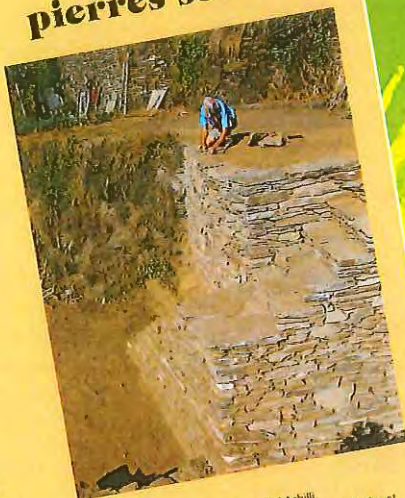
© 11.03

Chambre de Métiers de la Lozère
BP 90 - 48003 Mende Cedex
France - Tél. 04 66 49 12 66

Association des Artisans Bâisseurs
en Pierres Sèches - Tél. 04 66 45 92 98



Les murs en pierres sèches



Un film de Raymond Achilli
Producteurs exécutifs : Chambre de Métiers de la Lozère et
Association des Artisans Bâisseurs en Pierres sèches Gard/Lozère
Producteur délégué : L'Ecran Cévenol
Musique originale : Claude Pisanetchi



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 la cassette vidéo :

Nombre

Pierre sèche

TOTAL

à 15 € =

€

Acquitté le :

par :

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

* Ce coût comprend les frais d'expédition.