

Les chemins des **Savoir-faire** **Artisanaux**

4 itinéraires conseillés
à travers

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

*vous conduiront
dans les ateliers et boutiques
de 25 artisans lozériens
et 3 expositions-ventes
artisanales...*



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

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 Artisanaux". 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.

The craftsmen lozériens 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 lozériens 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 Cévennen 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 handgebeitener 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 lozériens 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 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.

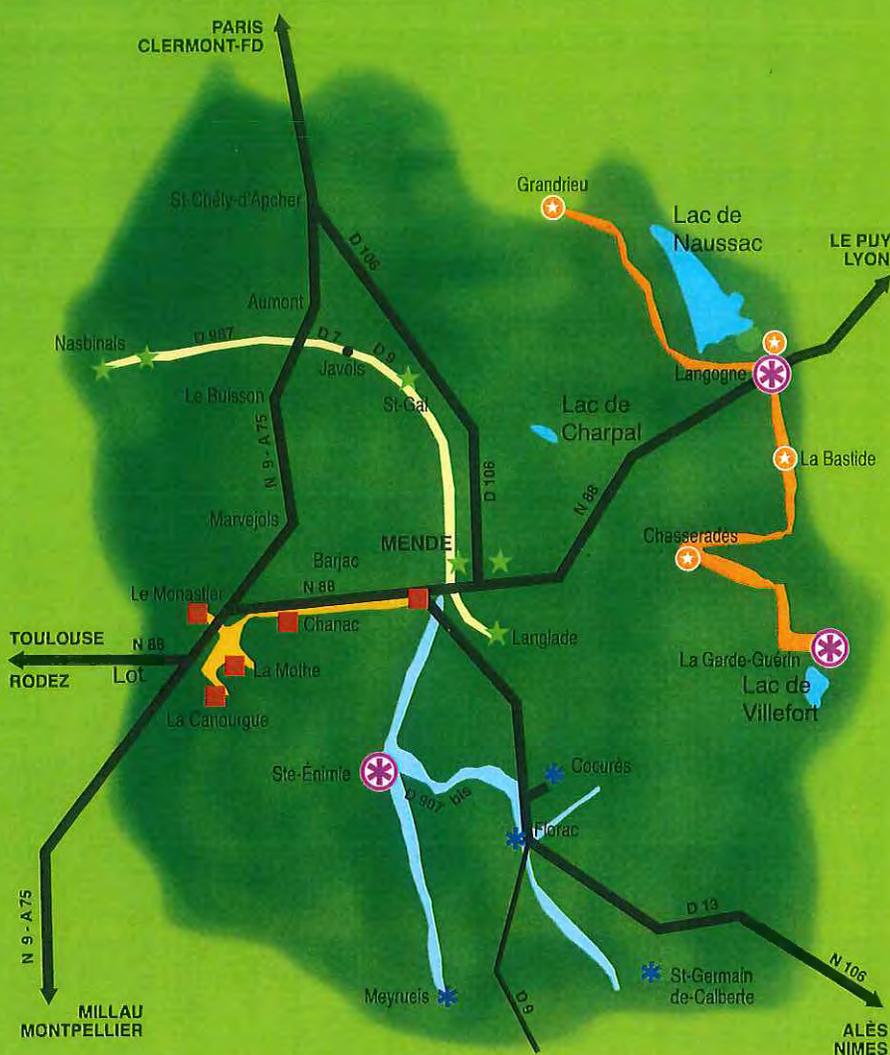
De modo que nació en la Cámara de trabajos, la idea de proponer a los veraneantes de Lozère de descubrir tanto el departamento como sus particularidades geográficas, sus diferentes entidades : "Aubrac, Margeride, Vallées, Causses, Cévennes" y los artesanos de producciones que viven precisamente al cotidiano 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.

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 4 chemins des Savoir-faire Artisansaux



AU CENTRE ■ **LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT - MONT-LOZÈRE**
(La Canourgue - La Mothe - Le Monastier - Chanac - Mende).

AU CENTRE NORD ★ **LE CHEMIN AUBRAC - MARGERIDE - VALDONNEZ**
(Mende - Langlade - Saint-Gal - Nasbinals).

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

A L'EST ★ **LE CHEMIN DE RÉGORDANE**
(Garde-Guérin - Chasseradès - La Bastide - Langogne - Grandrieu).

3 EXPOSITIONS ARTISANALES OU MUSÉE
La Garde-Guérin - Sainte-Énimie - Langogne



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Lozère

Le chemin de la vallée du Lot

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



Boucherie-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^{es} des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI^e siècle).



Établissements 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

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 de Eric et Colette SALVAN**, face à l'Église.

Les boules de pain au levain d'Eric SALVAN sont très réputées, fabriquées avec du froment écrasé à la meule de pierre, fermenté à l'aide de levain naturel, elles restituent un pain d'autrefois, à la saveur différente, 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). Artisan régulièrement primé au concours départemental «Lozère Gourmande».

Ouvert tous les jours, de 6h30 à 20h,

fermé le dimanche après-midi.

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



Boulangerie-Pâtisserie SALVAN

D Quittant Le Monastier, on reviendra sur nos pas durant quelques kilomètres pour reprendre la Vallée du Lot et la RN 88 aux Ajustons.

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.

Le chemin Valdonnez Aubrac Margeride

Une exploitation (Langlade),
une étape d'artisanat d'art
et 4 entreprises agro-alimentaires
D 25 - RN 106 - D 36 - D 2
D 5 - D 7 - D 587
80 km environ

E On montera à **Chanac**, pour se rendre chez un jeune boulanger lozérien qui fait déjà parler de lui, **Gaston DAVID**, dont le fournil et la boutique sont situés rue des écoles, rue de la Poste, dans le cœur du village. Avec son épouse, Gaston David a repris il y a peu cette petite entreprise artisanale dont les spécialités ont très vite été repérées, et témoignant d'un savoir-faire et d'une véritable passion du pain. Son pain au levain a déjà été distingué. Son pain aux noix, qui rappelle que jadis Chanac était la zone de production de noix de la vallée du Lot, est remarquable. Son pain aux noisettes est presque une pâtisserie. Détour-découverte à déguster:

Ouvert tous les jours en saison
de 7h à 12h30 et de 15h à 19h30
Tél. 04 66 48 27 14

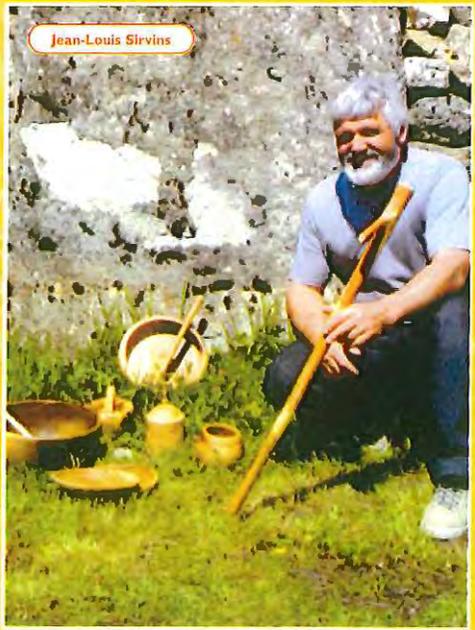
F On parviendra à **Mende** soit en reprenant la RN 88, par la vallée, soit en franchissant la colline de la Briquette pour atteindre Chabrêts et arriver à la Préfecture par les hauteurs.

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/



Jean-Louis Sirvins

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 ont autant de spécialités fabriquées en Lozère (Saucisson sec, jambon cuit/sec). Sa saucisse d'herbe aux choux, son museau de porc et sa langue de porc farci sont ses spécialités.

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" **Eric 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. 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 KERMES sont le souvenir idéal d'une étape mendoise pour ceux qui n'ont pas l'opportunité de le rencontrer sur le stand lozérien des spécialités du département au salon de l'agriculture à Paris. Il a obtenu régulièrement de nombreux prix au concours «Lozère Gourmande» (croquants, fougasse, pain au levain).

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.

D 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 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. Ses filets de truite fumés ont été récemment primés.

*Ouvert tous les jours, de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30
Tél 04 66 48 02 75*



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

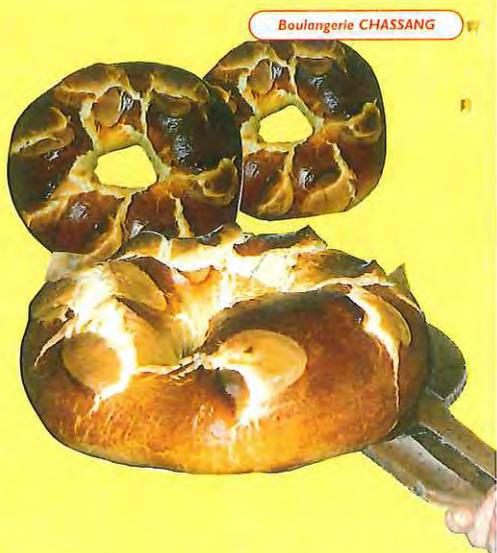
F Après Saint-Gal et le cœur de la Margeride, cap sur le cœur de l'Aubrac, à Nasbinals, capitale de l'Aubrac lozérien, 35 km plus loin. Pour cela, on rejoindra Javols par la D3, au bord du Triboulin. Javols fût, aux temps gallo-romains, la capitale du pays gabale, avant Mende, il y a 20 siècles. Une antenne du musée départemental rappelle cette période. De Javols, on rejoindra Aumont-Aubrac, 6 km plus loin par la D7

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

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

A **Nasbinals**, derrière la somptueuse église romane du XII^e siècle, l'une des plus belles du département, vous vous rendrez chez **M^{me} CHASSANG** 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*



G 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.

Le chemin 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 - 30 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 :



Boutique
«Confidences du Terroir»

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

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, 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. 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



Pierrette Agulhon

C On reviendra sur **Florac** en rebrasant 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 jusqu'au n° 64. A l'atelier du sucre et de la châtaigne, la biscuiterie de **Stéphane MARQUIS**, qui depuis 10 années allie création, passion et production locale de châtaignes. Son pain à la farine de châtaigne est exceptionnel. Ses croquants aux amandes et autres produits intégrant miel, tels que le nougat, les pains d'épices, ses chocolats, constituent l'une des cartes de visite de la capitale des Cévennes Lozériennes.

Ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 19h
le sam après-midi de 15h30 à 19h le dim. matin de 9h à 12h30
Tél 04 66 45 28 41



D Il reste pour poursuivre ce circuit cévenol, à atteindre la typique charcuterie de la famille **Thérond** à **Saint-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 Barres-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



Charcuterie THEROND

E 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'Ispagnac. Cet itinéraire permettra de traverser le Causse Méjean, 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 **Roland FLAVIER**, le fameux charcutier des Gorges de la Jonte, que l'on achève ce circuit. Sa charcuterie familiale est située au 13 du Champs de Mars. Réputé dans tout le Sud Lozère pour ses tripoux (Trophée Lozère Gourmande 2003), c'est un habitué des distinctions. Ses conserves hivernales sont un gage de savoir-faire, autant que ses salaisons. Il assure la réputation de la charcuterie lozérienne au pied de l'Aigoual.

Ouvert tous les jours en saison
de 8h à 12h30 et de 15h à 19h50 - Tél 04 66 45 64 22

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

Le chemin de Régordane Margeride

Cinq entreprises artisanales. Une étape gastronomique (Chasseradès), une exposition (Chambre de Métiers à la Garde-Guérin). De la Garde Guérin à Grandrieu il représente environ 50 km sur un axe principal, la D 906.

A Partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquenté au XVIII^{ème} siècle par la fameuse Bête du Gévaudan, on pourra visiter l'église romane qui conserve les peintures murales sans doute les plus précieuses du département. Mais c'est chez **Vincent VIGNAL** que l'on fera étape, dans sa charcuterie montagnarde, place du Foirail. Avec son épouse, il assure depuis déjà quelques années la renommée du savoir-faire charcutier de la Haute-Lozère. Fréquemment primé en produits de salaisons, conserves, pâtés de campagne, saucissons, jambons crus, sont ses spécialités issues de ce terroir où savoir-faire de l'artisan et altitude du pays se conjugent ensemble au service de la qualité.

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, le dimanche de 8h à 12h et le lundi matin du 17/07 au 20/08
Tél 04 66 46 34 22

B Quittant Grandrieu par la D5 (via Laval Atger), puis la D26, on regagnera **Langogne**, capitale de la Margeride Est, 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 fileteurs 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 cardouses, 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. "Novauté 2001" : Une scénographie et des bornes interactives.



La Filature des Calquières

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@worldline.fr

Site Internet : www.musee-xxxx.com

C Restant à **Langogne**, on complètera l'étape 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 grisets au vinaigre, nombreux premiers prix aux concours Lozère Gourmande. Sans doute l'entreprise agro-alimentaire la plus distinguée de Lozère de 1993 à 2006.

Ouvert tous les jours, de 7h à 19h30

en juillet - août - septembre.

Fermé lundi en septembre - Tél 04 66 69 06 58

D On quittera Langogne par la route de Luc (D906), connue sous le nom de voie Régordane, jadis chemin antique reliant le sud et le nord de la France en route de crête, empruntée autant par les rois que les marchands, et qui fut l'itinéraire de l'écrivain écossais Stevenson avec son ânesse au en 1878 (Voyage avec un âne dans les Cévennes). On passera **Luc et son château médiéval en ruines** sur la droite. On pourra faire une visite à la **laiterie familiale Rissoan** sur la gauche à l'aplomb du village, qui collecte le lait de vache de la région pour le transformer en fromage artisanal de qualité.

C'est à **La Bastide**, aujourd'hui carrefour ferroviaire à la limite de la Lozère et de l'Ardèche que l'on fera étape chez le boulanger du pays, **Olivier AMIONE**.

Olivier Amione et son épouse ont repris avec énergie cette exploitation artisanale en 2005 et y apportent tout leur cœur et leur savoir-faire. En quelques mois, leur réputation s'est rapidement étendue. Pain de campagne, biscuiterie mais surtout pains spéciaux l'ont fait connaître, notamment un pain d'abricot récemment distingué aux concours Lozère Gourmande. Son rayon épicerie rassemble les produits fermiers et artisanaux du pays.

Ouvert tous les jours en juillet et août de 6h30 à 19h,

fermé le lundi en sept., autres jours : 6h30-12h30 / 15h-19h

Place de l'Eglise - Tél 04 66 46 00 31

E Quittant La Bastide, on poursuivra la D906 jusqu'à Prévénchères où l'on prendra la très pittoresque route de **Chasseradès** (9 km). Cette excursion dans la vallée du Chassezac, mérite le détour qui passe près de la petite église romane de Puylaurent, au bord du plateau.

Étape gastronomique, à l'entrée du village de Chasseradès à droite, un grand chalet dans la verdure.

L'hôtel-restaurant des Sources, dont le propriétaire 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



F Après cette étape réconfortante, on reviendra prendre la D 906 (ou route de la Régordane), à Prévénchères, 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-Guérin



Concours Savoir-Faire et Patrimoine

Objet :

- ▶ Promouvoir les entreprises et la restauration du bâti.
- ▶ Informer le client sur le respect des règles de l'Art.
- ▶ Développer l'activité sur les zones géographiques et architecturales (Aubrac, Margeride, Causses, Cévennes, Vallée du Lot).

Organisation biennale :

Créé par la Chambre de Métiers de la Lozère en 1994, le concours est une vitrine des réalisations primées pour la qualité et leur originalité. Présentation d'artisans parmi les meilleurs...

Mise en scène :

(Expo, vidéo, architecture, matériaux, circuit...) par zones géographiques et par thèmes de matériaux, elle présente les résultats du concours (1994-2005), avec les partenaires de l'acte de bâtir.

Aubrac

Margeride

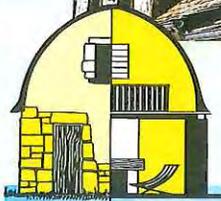
Vallée du Lot

Causses

et Gorges

Cévennes

Lozère (48)



Site internet :

www.cm-lozere.fr - rubrique : Savoir-Faire->Concours Savoir-Faire et Patrimoine ou www.restaurbati.com

Informations :

Chambre de Métiers Lozère - Tél. 04 66 49 12 66 - Fax 04 66 49 19 15

Les Savoir-faire Artisanaux

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



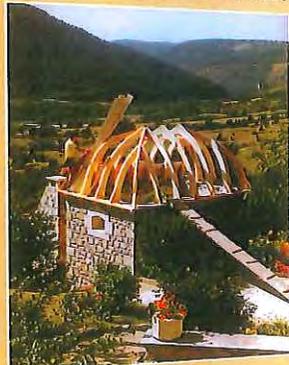
Un film de Raymond Achilli.
Producteur exécutif : Chambre de Métiers de la Lozère.
Producteur délégué : L'Ecran Cévenol.
Musique originale : Jean Pierre Cél.

**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 Pisaniechi.

**La charpente
à la Philibert Delorme**



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

A renvoyer à :
**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
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	Prix Unitaire	Prix Total
La charpente à la Philibert Delorme - 16 mn - VHS	<input type="text"/>	15 Euros	<input type="text"/> Euros
Schistes - Calcaires - Granits et Couvertures de Lauzes de Lozère - 39 mn - DVD	<input type="text"/>	30 Euros	<input type="text"/> Euros
Les murs en pierres sèches - 15 mn - DVD	<input type="text"/>	23 Euros	<input type="text"/> Euros
		TOTAL	<input type="text"/> Euros

Acquitté le : par :

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