

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

4 itinéraires conseillés  
à travers

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

*vous conduiront  
dans les ateliers et boutiques  
de 23 artisans lozériens  
et 2 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'Etat Major.

A travers le département, c'est la visite de près de 23 ateliers artisanaux ou fabricants de spécialités et 2 expositions-ventes, répartis en 4 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 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 23 craft workshops or local dish producers and 2 sales-rooms shared out in 4 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 wuenschen sie einen guten Aufenthalt unter sie



Bemüht sich die Handwerkerkammer 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 Handwerkerkammer 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 23 Werkstätten und Erzeuger von Spezialitäten und 2 Verkaufsausstellungen im Rahmen von 4 Reisevorschlägen besuchen. Jeder kann natürlich die einzelnen Routen abkürzen oder verbinden, je nachdem wieviel Zeit er aufwenden möchte.

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

Besuchen Sie auch die zwei bemerkenswerten Verkaufsausstellungen in La Garde Guérin und Sainte-Énimie ! Die Handwerkerkammer 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 23 talleres artesanales o fabricantes de especialidades y 2 exposiciones-ventas, repartidos en 4 proposiciones de itinerarios propuestos y que cada uno, claro, podrá acortar o enlargar 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 Artisanaux



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

**AU CENTRE NORD** ★ **LE CHEMIN AUBRAC - MARGERIDE - MENDE**  
(Mende - Le Mas - Saint-Gal - Nasbinals, Le Malzieu).

**AU SUD** \* **LE CHEMIN DES CAUSSES, GORGES DU TARN ET CÉVENNES**  
(Mende - Langlade - Florac - Meyrueis).

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

**2 EXPOSITIONS ARTISANALES OU MUSÉE**

La Garde-Guérin - 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 15h 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<sup>er</sup> au III<sup>e</sup> siècle, de nombreux potiers fabriquaient à Banassac la céramique sigillée. Sous les Mérovingiens, 1/10<sup>me</sup> des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI<sup>e</sup> siècle).



Etablissements 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, comtoise, présentés au sein de ses 1.000 m<sup>2</sup> d'exposition plus 300 m<sup>2</sup> d'exposition à Mende.

25, avenue des Gorges du Torn - 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 Montferriand, demeure médiévale de la famille du même nom, à laquelle appartenait la mère du bienheureux Urbain V, pape du XIV<sup>e</sup> siècle né en Gévaudan à qui son évêché Mende, doit sa magnifique cathédrale gothique.

Le pont de Montferriand, à droite, sur le Lot a été construit en 1365 par Urbain V. Plus loin à gauche, on admirera le château de Montjézieu qui surplombe la route, campé sur une crête occupée par le village. On quittera le temps d'une étape la vallée du Lot, en restant sur la RN 9 au carrefour des Ajustons et 3 km plus loin on arrivera au village du **Monastier**.

Sa superbe église médiévale sur la droite, témoigne en portant ses armes, du séjour du futur Pape Urbain V ici. 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.

**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 13h et de 15h30 à 19h30  
Fermé le dimanche après-midi  
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 Chabrès 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**, artisan d'art 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 Écureuils. 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/](http://www.123lozere.com/sirvins/)

**G** On terminera cette remontée de la Vallée du Lot en visitant le cœur historique de la cité mendoise, l'écusson de ruelles et toits ressemés autour de la cathédrale. Notre dernière étape est au 17 de la rue du Soubeyran, à l'enseigne "**Tambouille et gourmandise**", la boutique, véritablement accolée à l'abside du monument s'ouvre sur la charmante place Henri Bourillon, héros de la résistance lozérienne.

Depuis 30 ans, avec des enseignes successives, cette adresse est liée à la gastronomie locale. Depuis peu les produits du terroir lozériens y côtoient les produits emblématiques des régions de France et les saveurs du monde. Cette épicerie hors normes a réuni sans tabou, mais avec succès, une palette de saveurs de tous les horizons où les meilleurs produits locaux savent tenir leur rang.

Ouvert tous les jours  
non-stop de 9h à 19h  
Fermé le dimanche après-midi  
Tél.: 04 66 42 96 23

# Le chemin Mende Aubrac Margeride

4 entreprises agro-alimentaires  
D 42 - D 50 - D 3 - D 7 - D 587  
A 75 - D 585  
104 km environ

**A Mende**, on rendra visite dès 8h à la **boucherie-charcuterie BONNAL**, rue de la Rovère à Mende, contre la cathédrale du côté de l'Hôtel du Département, ancien évêché du Comté du Gévaudan ; la maison BONNAL est une entreprise familiale au sein de laquelle ont travaillé trois générations.

Françoise BONNAL est membre de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan.

Salaisons, tête de veau, ainsi qu'une nouvelle gamme de conserves fraîches sont autant de spécialités fabriquées en Lozère (Saucisson sec, jambon cuit/sec). Sa saucisse d'herbe aux choux, son museau de porc et sa langue de porc 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



**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 aux 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



**C** Après ces deux étapes gastronomiques, rendons visite à l'atelier **AGATE** de **Valérie BRASSEUR**, artisan d'art **bijoutière** en métaux précieux, 11, rue basse. Elle travaille l'or et l'argent depuis plus de 25 ans. Sa présence régulière dans les salons régionaux d'art témoigne de la qualité de son travail. Le style « art nouveau » est une influence dominante de sa création. La forme et la couleur des pierres sont alors source d'inspiration pour le choix et l'assemblage des métaux. Elle crée également des bijoux fantaisie et réalise tous travaux à la commande.

*Ouvert du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 15h à 19h  
Tél 04 66 49 04 77*

**D** On quittera Mende pour notre prochaine visite située à 6 Km au Nord-Ouest dans le village **du Mas**, sur la commune de Mende. Pour cela, sur le boulevard circulai-



re on suivra sur 800 mètres, la direction de Rodez, en empruntant la RN 88 avenue Foch, puis avenue du Pont Raupt. Passant le Lot, on empruntera la D 42 avenue du 11 novembre qui conduit à Chabrit durant 2,5 Km jusqu'au rond point indiquant Ribennes sur la droite par la D 50. Continuant notre ascension vers la plaine de Chanteruéjols durant 1,5 Km, arrivé sur le plateau, on

prendra l'embranchement à droite indiquant le Mas qui se situe à 1,5 Km de là. L'artisan **Patrice LESAGE** sculpteur sur bois à la tronçonneuse est bien indiqué, au fond du village... suivre les sculptures.

Cette étape conduit dans un site remarquable qui surplombe la vallée du Rieucros et offre un panorama exceptionnel. Passionné par son art depuis 18 ans, Patrice LESAGE est depuis 2005, le champion de France de la **sculpture à la tronçonneuse**. Tilleul, érable, platane, peuplier, marronnier, séquoia, qu'il a abattus et conservés lui-même, constituent son matériau issu de la forêt. Uniques et quelquefois impressionnantes, ses sculptures sont ici en grand nombre dont un formidable bestiaire. Patrice LESAGE assure des démonstrations en public dans de nombreuses manifestations en France et au-delà. Ici pas d'horaires d'ouverture. L'artiste se tient à la disposition des visiteurs pour partager son art et son savoir-faire.

*Tél.: 04 66 47 19 19 - 06 12 67 68 76  
<http://lesagepatrice.france.com>*

**E** Revenant sur nos pas jusqu'à la D 50, on poursuivra notre route vers le nord en direction de Ribennes à 14 Km. Restant sur la D 50 pour encore 4 Km, on passera les villages de Chassagnes, le Crouzet, puis on prendra sur la droite la D 3 pour 4 Km de plus avant de tourner à gauche en direction de Saint-Gal distant de moins d'un kilomètre. La première maison à droite est l'atelier de **Jean-Luc GOAREGUER**, artisan d'art, dinandier, potier d'étain, installé en Margeride...

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 coeur de la Margeride, cap sur le coeur 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<sup>e</sup> siècle, l'une des plus belles du département, vous vous rendez chez **M<sup>me</sup> 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<sup>er</sup> septembre. Tél. 04 66 32 50 07*

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

**H** On terminera cette journée par une étape de douceur; consacrée au travail de la peau d'agneau. Pour cela on se rendra au Malzieu-Ville, dans l'atelier **IFOOLKI** de **Philippe GALLOIS**, artisan d'art chapelier.

Sortant de Nasbinals, on reprendra la D 987 en direction d'Aumont-Aubrac (23 Km). Là, on empruntera exceptionnellement l'autoroute A 75 (gratuit) pour 5 Km qu'on abandonnera à la sortie 34 en direction de Saint-Chély-d'Apcher; par la D 809, distant de 2 Km.

Après la traversée de Saint-Chély-d'Apcher, prendre à droite la D 64, route de Sarroul, puis encore à droite, l'avenue de la République. Suivre toujours le Malzieu-Ville distant de 9 Km et la D 989.

L'atelier-boutique de Philippe GALLOIS fait angle avec la D 4, proche de la mairie et de l'office du tourisme. Avec une longue expérience, on travaille ici en priorité la peau pleine fleur. Les plus souples sont réservées à la création de chapkas et de toques, les plus dures aux chaussons. Une large variété de couleurs imite à s'y méprendre les fourrures de la faune sauvage, tant la finition et la création sont soignées. Une belle étape pour clore cette journée.



*Ouvert tous les jours en saison de 10h à 12h et 15h à 19h  
Tél. 04 66 31 36 46*

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

Départ de Mende, Le Valdonnez, Florac, Meyrueis  
Circuit gastronomique : pâtisserie, pisciculture, pains à la châtaigne, charcuterie  
D 25 - D 41 - RN 106 - D 35 - D 31 - RN 106 - D 907 - D 996

**A** Au départ de Mende, on visitera d'abord à pied, le cœur de la cité, ancienne capitale du Gévaudan dont les quartiers historiques sont ramassés autour de la cathédrale, siège épiscopal depuis au moins 1 000 ans.

Au 2, rue de la République, la **pâtisserie MAJOREL** nous attend. C'est une institution mendoise plus que centenaire, habituée des prix au concours « Lozère Gourmande ». **Bruno MAJOREL** perpétue la tradition familiale du croquant et de ses variantes, tel « le bâton del pastre ». Le rayon des pâtisseries fraîches est connu au-delà de la Lozère, ses champignons meringués, son opéra et autres succès, ses glaces et ses chocolats « maison », font de la maison MAJOREL une adresse incontournable, qui passe le dimanche matin par une file d'attente qui déborde largement dans la rue.

Ouvert en saison du mardi au dimanche matin

7h45 à 12h30 et 14h à 19h

Tél 04 66 65 17 85



**B** Après cette visite dans la cité mendoise, on quittera la ville par le sud et la D 25 pour gravir le Mont Mimat et accéder au petit causse de Mende (3 Km), (suivre le fléchage aérodrome - Ermitage de Saint-Privat). Cette ascension touristique offre un panorama remarquable sur le bassin du Lot. On pourra faire une halte à la croix qui surplombe la ville (table d'orientation).

On redescendra du causse du côté opposé pour découvrir la vallée du Valdonnez et arriver à Langlade (3 Km supplémentaires). On fera étape dans le village, à la **pisciculture de M. et Mme Jean-Pierre FOURNIER**, abritée dans l'ancien moulin. Depuis 25 ans, grâce aux 3 rangées de bassin 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, truites fario, race montagnarde des torrents lozériens, truites portions, tranches de truites fumées sur place, œufs de truites et tarama pour l'apéritif. Les enfants peuvent également pêcher leur poisson. Les filets fumés valent bien des saumons et ont été primés.

Ouvert tous les jours de la saison, de 8h à 20h

sauf le dimanche

Tél 04 66 48 02 75



Pisciculture de LANGLADE

**C** Après l'étape piscicole, cap sur les Gorges du Tarn. Mais d'abord, il faudra rejoindre la RN 106 jusqu'à Saint-Bauzile par la D 41 (via Brenoux - Venède 3 Km). A Saint-Bauzile, on prendra à gauche en direction de Florac, capitale du Parc National des Cévennes. L'ascension vers le col de Mont Mirat nous conduira cette fois au bord du Causse de Sauveterre. Deux solutions s'offrent à nous au col, rester sur la RN 106 pour la descente sur la Vallée du Tarn ou, plus pittoresque, prendre à droite vers le village du Mont Mirat pour accéder au causse de Sauveterre durant quelques kilomètres en surplomb exceptionnel de la Vallée du Tarn et du bassin d'Ispagnac. Trois kilomètres après, ce « passage » exceptionnel par la D 35, on rejoindra la D 31 pour plonger vers Molines, Quézac (où est exploitée la célèbre eau gazeuse lozérienne), Ispagnac. Ayant retrouvée la RN 106 on entrera dans la sous-préfecture de la Lozère en franchissant le port sur le Tarnon et en remontant l'Avenue Jean Monestier jusqu'au N° 64 à l'**Atelier du sucre et de la châtaigne**, la biscuiterie récemment reprise par **Cécile et David**.

Depuis 12 ans à cette adresse on allie création, passion et production locale de châtaignes. Le pain à la farine de châtaigne est exceptionnel. Les produits intégrant miel, tel le nougat, les pains d'épices, les chocolats et biscuits secs, constituent l'une des cartes de visite de la capitale lozérienne des Cévennes.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 19h,

le samedi après-midi de 15h30 à 19h

le dimanche matin de 9h à 12h30

Tél 04 66 45 28 41

**D** Quittant Florac et les Gorges-du-Tarn, on rejoindra Meyrueis (35 Km) et les Gorges de la Jonte. Pour cela on contournera le causse Méjean en reprenant la RN 106 jusqu'à la sortie de Florac, par un itinéraire agréable et riche en panoramas.

Au rond point, prendre la D 907 pour 14 Km. On traversera Salgas, lieu qu'affectionnait le Cardinal de Bernis, les Vanels où l'on prendra la D 996 pour 18 Km avant d'arriver à Meyrueis.

Au pied de l'Aigoual aux confins 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), 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 19h30

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 506.

**A** Partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquenté au XVIII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 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.



La Filature des Calquières

*Musée ouvert toute l'année et tous les jours.*

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

*Email : filature.calquieres@worldonline.fr*

*Site Internet : www.musee-lozere.com*

**C** Restant à **Langogne**, on complètera l'étape par une étape salée en regagnant la charcuterie du Gévaudan de **M. et M<sup>me</sup> 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. 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*). Longeant l'Allier, on s'arrêtera à **Luc**, repérable à son donjon médiéval à droite, surmonté d'une vierge monumentale. A gauche à l'entrée du bourg, on fera une halte fromagère à la **laiterie familiale RISSOAN** créée en 1948.



La famille RISSOAN, depuis trois générations, exploite un savoir-faire d'affineur reconnu. Elle collecte le lait de vache des alentours chez 53 producteurs laitiers. Au fil des années plusieurs fromages sont nés ici avant d'être diffusés dans toute la région. Le **Petit RISSO**, la **fourmette de Luc**, la **fourme de Labro**, la **Tome de Lozère**, mais également le lait de Lozère sont les spécialités de la maison qui propose à son comptoir les produits de certains confrères pour compléter son offre.

*Ouvert en saison tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h*  
*fermé le dimanche après-midi - Tél 04 66 46 60 09*

**E** Quittant Luc, on poursuivra notre route vers le sud en direction de la Bastide, carrefour ferroviaire à la limite de la Lozère et de l'Ardèche. On poursuivra la D906 jusqu'à Prévencières où l'on prendra la très pittoresque route de **Chasseradès** (9 km). Cette excursion dans la vallée du Chassezac, mérite le détour qui passe près de la petite église romane de Puylaurent, au bord du plateau.

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

**L'hôtel-restaurant des Sources**, dont le propriétaire est le **chef-cuisinier Eric CHAPTAL**, vous réserve le meilleur accueil et ses spécialités : tripoux, escargots, grenouilles, écrevisses, cèpes, gras-doubles lozériens. Membre du réseau : "Tables Gourmandes de Lozère", ses menus et sa carte sont votre garantie.

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



**F** Après cette étape réconfortante, on reviendra prendre la D 906 (ou route de la Régordane), à Prévencières, direction Villefort, 9 km plus bas.

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

Dans une superbe grange, au sein du village, vous visiterez la boutique "**Confidences du Terroir**" de la Garde-Guérin, organisée par la Chambre de Métiers, chaque saison, exposition-vente de plus de 40 artisans d'art et agroalimentaires.

*Ouvert tous les jours, du 2 juillet au 1<sup>er</sup> 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).



La Garde-Guérin

# Les "confidences du **terroir**"

**BOUTIQUE "CONFIDENCES DU TERROIR"**

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

• A la Garde-Guérin, au pied du donjon,  
dans une superbe grange de plus de 150 m<sup>2</sup>.

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 :

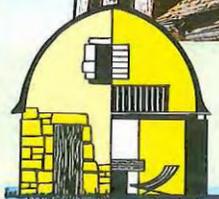
- ▶ Promouvoir les entreprises et la restauration du bâti.
- ▶ Informer le client sur le respect des règles de l'Art.
- ▶ Développer l'activité sur les zones géographiques et architecturales (Aubrac, Margeride, Causses, Cévennes, Vallée du Lot).

## 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 (1994-2008), avec les partenaires de l'acte de bâtir.



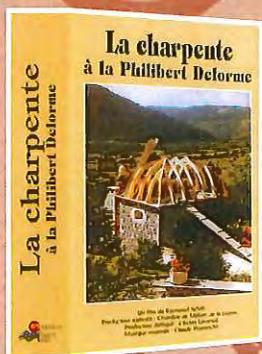
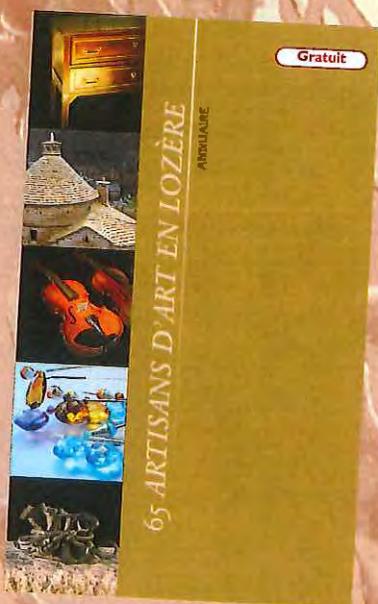
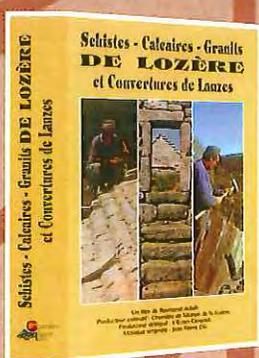
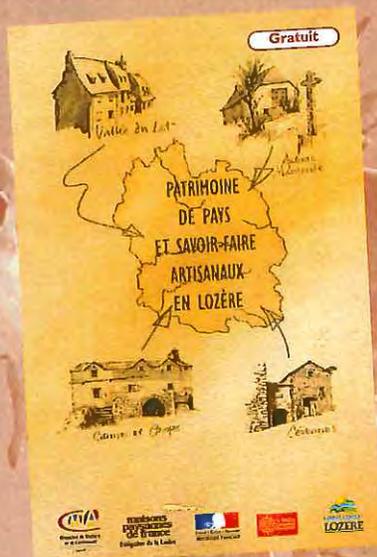
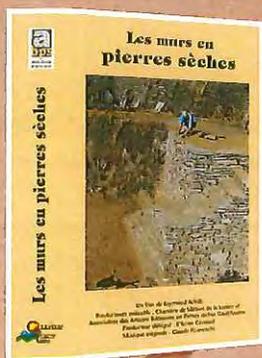
## Site internet :

[www.cm-lozere.fr](http://www.cm-lozere.fr) - rubrique : Savoir-Faire -> Concours Savoir-Faire et Patrimoine ou [www.restaurbati.com](http://www.restaurbati.com)

## Informations :

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

# Les Savoir-faire Artisanaux



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
<b>TOTAL</b>			<input type="text"/> Euros

Acquitté le :  par :

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