

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'État 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.

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 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".

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

Im ganzen Departement kann man ungefähr 23 Werkstätten und Erzeuger von Spezialitäten und 2 Verkaufsaussstellungen im Rahmen von 4 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.

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 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 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 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".

Les 4 chemins des Savoir-faire Artisanaux



AU CENTRE ■ **LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT**
(St-Georges-de-Lévêjac - La Canourgue - La Mothe - Le Monastier
Chanac - Point Sublime).

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

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

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

2 EXPOSITIONS ARTISANALES OU MUSÉE
Les Boisssets - Langogne



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère



Le chemin de la vallée du Lot et du Point Sublime

Cinq entreprises artisanales : 60 km environ.
Départ de Chanac - D 32 - D 46 - D 43 - D 998 - D 809

A Chanac, Saint-Georges-de-Lévéjac (point Sublime), la Canourgue, la Mothe, le Monastier. On partira de **Chanac**, rive gauche du Lot, haut lieu historique de la vallée du Lot, dominé par le donjon de son château, reste de ce qui fut la résidence d'été des évêques de Mende jusqu'à la Révolution. On montera dans le cœur du village ancien 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 Ecoles, rue de la Poste, dans le cœur du village. Avec son épouse, **Gaston DAVID** a repris cette petite entreprise artisanale dont les spécialités ont très vite été repérées, et témoignent 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

B La deuxième étape de ce périple gastronomique nous éloigne du Lot, pour aller jeter un coup d'œil d'exception sur la vallée du Tarn à 23 km par le causse de Sauveterre à **Saint-Georges-de-Lévéjac**. C'est à la SAUVAGINE, petite unité de **fabrication de confitures** que nous nous rendons, chez **Béatrice LE GUELLEC**. Elle aussi a repris récemment



cette petite entreprise qu'elle a déplacée à proximité du Point Sublime, qui surplombe le cirque des Beaumes, haut lieu des Gorges du Tarn (à ne pas manquer). Pour cela on aura emprunté la D 32 à la sortie de Chanac en direction du Massegros, via le

Domal et la Baraque de Trémolet à 20 km où quelques mètres plus loin, à gauche, on empruntera la D 46 pour arriver au village de Saint-Georges. C'est la première maison qui nous intéresse. Nous entrons ici au royaume de la confiture de tradition.

En quelques saisons «**LA SAUVAGINE**» est devenue une référence. Sa gamme est très étendue.

Sa qualité reconnue (70% de fruits) sureau, griotte, gratte-cul, rhubarbe, framboise etc. et tant d'autres accompagnant une gamme de sirops, ainsi que des condiments. Plusieurs prix obtenus aux différents concours Lozère Gourmande.

Ouvert du mardi au samedi
de 15h à 19h
Tél : 04 66 31 60 91

(Mais les produits de la Sauvagine sont disponibles également à la boutique du Point Sublime).

C Après le sucre, le sel : l'étape suivante est salée. Nous nous rendons chez l'un des **charcutiers emblématiques** de la Lozère, la maison **LABAUME à La Canourgue** à 17 km. Pour cela, on retournera sur nos pas (D 46 Baraque de Trémolet, D 32 durant 6 km), pour prendre la D 43 à gauche et redescendre vers la vallée du Lot, avec la D 998 pour les deux derniers kilomètres. On longera le golf du sabot, du nom du rocher «Le sabot de Malepeyre» qui le surplombe en bordure du Causse.

La Canourgue «petite Venise Lozérienne» est traversée par l'Urugne, on rendra visite à la boucherie-charcuterie artisanale de **M. et M^{me} LABAUME**. Entreprise familiale connue depuis plusieurs générations, la charcuterie 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**. Détenteur de nombreux prix aux concours départemental «Lozère Gourmande», il a notamment remporté en 2010 le prix de la meilleure saucisse sèche.

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

Le chemin Mende Aubrac Margeride

Sept entreprises (dont 3 au cœur de Mende)
dont 2 ateliers d'art Mende, St-Gab,
Nashbunati, le Malzien
0 201 - 02 - 07 - 0 367 - A 21 - 0 205 - 0 64
28 km

D On regagnera ensuite la D 809, traversant la commune de Banassac pour atteindre **La Mothe**. Du I^{er} au III^{ème} siècle, de nombreux potiers fabriquaient à Banassac la céramique sigillée. Sous les Mérovingiens, 1/10^{ème} des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI^{ème} siècle).



A droite, en direction de Mende, les **établissements MALET**, négociants et fabricants de meubles vous attendent. Entreprise familiale,

la **maison MALET** produit un certain nombre de meubles rustiques et copies d'ancien, armoires régionales, 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 12 h à 14 h

Tél. : 04 66 32 81 51

E Restant sur la D 809 en direction de Marvejols, c'est là qu'on trouvera la vallée du Lot et son patrimoine. 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 de 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 D 809 au carrefour des Ajustons et 3 km plus loin on arrivera au village du **Monastier**.

Sa superbe église médiévale sur la droite, témoigne en portant ses armes, du séjour du futur Pape Urbain V ici. A gauche, on s'arrêtera à la **boulangerie-pâtisserie de Eric et Colette SALVAN**, face à l'Eglise.

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 et de meilleure conservation. Michous de poires, 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», notamment pour son pain bio et son pain au levain (concours 2010).

Ouvert tous les jours

de 6 h à 12 h 45 et de 14 h 30 à 19 h 45

Fermé le dimanche après-midi

Tel. : 04 66 1 2 70 57

Boulangerie Eric SALVAN



A Mende, on rendra visite dès 8 h à la **boucherie charcuterie traiteur 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, tripoux, 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 farcie sont ses spécialités. Habituee des prix «Lozère Gourmande», elle a obtenu en 2010 un trophée pour sa poitrine de porc farcie aux herbes et un prix pour son pâté de foie de porc à l'ancienne.

Ouvert du lundi au vendredi

De 7 h à 12 h et de 14 h à 19 h (lundi 15 h)

Samedi et dimanche de 8 h à 12 h 30

B Restant dans le centre ville, une visite très complémentaire nous conduira chez le **boulangier**, 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**, 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, fougasses) et pain de campagne en 2010.

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche,

de 7 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h

Tel. : 04 66 49 09 51

Boulangerie Eric KERMES



C La dernière adresse à visiter avant de quitter **Mende** nous conduira dans le quartier de l'ancienne halle au blé, aujourd'hui couverte de verre, au pied de la tour des Pénitents, dernier vestige des fortifications de Mende démolies en 1768. C'est là blottie contre la tour, dans une charmante petite boutique qu'est établi **l'atelier de joaillerie de Michel ESPINOSA**, qui affiche près de 50 ans de savoir-faire, de restauration et de création de bijoux personnalisés.

Eva CELLIER, titulaire d'un brevet de maîtrise en joaillerie travaille avec son maître selon les méthodes traditionnelles depuis plus de sept ans. Elle a obtenu en 2009 le prix départemental des Métiers d'Art, mais aussi le prix régional

Languedoc-Roussillon et s'est classée troisième au niveau national, prix qui vient de lui être remis à Paris en juin 2010. Avec cette distinction, l'Atelier de **Michel ESPINOSA** a vu son savoir-faire reconnu au meilleur niveau. Une adresse à connaître de toutes celles et de tous ceux qui souhaitent modifier un bijou ancien, créer un bijou unique fait de métaux et de pierres précieuses à l'image du «Leurre de valeur» le nom de la bague créée par **Eva CELLIER** pour cette compétition nationale (Etudes graphiques avec le client).



bijou ancien, créer un bijou unique fait de métaux et de pierres précieuses à l'image du «Leurre de valeur» le nom de la bague créée par **Eva CELLIER** pour cette compétition nationale (Etudes graphiques avec le client).

*Atelier bijouterie ESPINOSA 17, bd du Soubeyran
Tel : 04 66 49 01 63*

*Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 12 h
et de 14 h à 19 h
(Fermeture le samedi à 18 h)*

D Quittant Mende, on prendra la direction du nord pour rejoindre à 24 km le village de **Saint-Gal** via le Chastel-Nouvel (6 km), Rieutort-de-Randon (17 km), et Saint-Amans (22 km) situés sur notre route la D 806. A la sortie de Saint Amans, on prendra à gauche la D3 sur 1 km pour tourner à droite durant quelques centaines de mètres pour arriver dans le village où **Jean-Luc GOAREGUER** exerce le métier de **dinandier potier d'étain** (c'est la deuxième maison à droite). Artisan d'art de la deuxième génération au cœur de la 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 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h
Tel : 04 6747 35 28*

E 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 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 rendez chez **Mme 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 7 h à 19 h en juillet, août, septembre.
Tel : 04/66/32/50/33.*



F 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 : tripoux, salaisons sont ses spécialités. En 2010, sa saucisse au roquefort (trophée Lozère Gourmande) et sa terrine au foie de volaille ont encore été distinguées, 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 1er septembre
Tel : 04 66 32 501 07*

G 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 St-Chély-d'Apcher, par la D 809 distant de 2 km.

Après la traversée de St-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, chapelier artisan d'art**,

fait angle avec la D4, 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 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h
Tel : 04 66 46 22 29
www.ifoalki.com*

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

Départ de Mende, le Valdonnaiz, le Causse de Sauveterre, Florac et Meyruois.

D 25 - D 41 - N 106 - D 986 - D 907 bis (Gorges-du-Tarn) RN 106 - D 907 - D 996.
102 km (au départ de Mende).

1 pisciculture, 1 expo-vente - remontée des Gorges-du-Tarn - 1 biscuiterie et 1 charcuterie artisanale.

A On quittera Mende par le sud et la D 25 pour gravir le Mont Mimat et accéder au petit causse de Mende (3 km), (suivre le fléchage aérodrôme, 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 Valdonnaiz 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 près de 30 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, 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 sont primés régulièrement au concours «Lozère Gourmande». Une valeur sûre de la gastronomie lozérienne !

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

Sauf le dimanche

Tel : 04 66 48 02 75



Pisciculture de **LANGLADE**

B Après l'étape piscicole, cap sur le **Causse de Sauveterre et le Domaine des Boissets** à 23 km, avant 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). On prendra tout droit traversant Rouffiac, en direction de Balsièges à 7 km, suivant la rivière le Bramont, affluent du Lot. Là on prendra la D 986 en direction de Sainte-Enimie. Cela nous conduira avec plusieurs lacets à «monter» sur le Causse de Sauveterre par la côte dite du «Choizal», nom de la ferme fortifiée située en haut à 5 km. On restera sur la D 986 qui nous fera traverser la Causse et le village du même nom «Sauveterre», paysage exceptionnel au décor improbable, royaume des troupeaux de brebis mais habité aussi par plusieurs petits troupeaux de moutons sauvages. Après Sauveterre, dans l'amorce de la redescente vers les Gorges du Tarn, 21 km après Langlade, au lieu-dit «Le Bac», on tournera à gauche pour arriver au **Domaine des Boissets** situé à 2 km de là. Ce site exceptionnel, propriété du Conseil Général a entièrement été rénové en 2001. C'est un ensemble architectural caussenard de grand intérêt offrant un panorama sur les horizons bordant le Tarn qui coule vers l'Ouest entre causse de Sauveterre et causse Méjean. C'est dans ce lieu rare où sont proposées différentes expositions sur la flore, la faune et l'habitat caussenards traditionnels que le **point de promotion «Confidences du Terroir» de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat** présente la production de 35 artisans d'art de producteurs agro-alimentaires. Une étape riche et exceptionnelle où l'on saura vous accueillir et vous conseiller.

Ouvert tous les jours du 20 juin au 19 septembre

de 10 h à 19 h

Tel : 04 66 48 48 80

C La troisième étape de cet itinéraire de découverte nous conduira à **Florac** à 36 km, **capitale du Parc National des Cévennes** pour une étape délicatement sucrée : **L'ATELIER DU SUCRE ET DE LA CHATAIGNE**. Pour y parvenir on s'offrira la remontée des Gorges du Tarn à partir de la fameuse cité médiévale de Sainte-Enimie (9 km). Pour cela on regagnera la D 986 au village du Bac et tournant à gauche, on redescendra dans la vallée du Tarn par l'autre versant du causse de Sauveterre, découvrant le vertigineux spectacle de ses gorges, l'un des sites naturels les plus visités de France. Arrivés dans la petite cité médiévale qui porte le nom de la Sainte mérovingienne princesse de la famille du roi Dagobert, venue ici se guérir de la lèpre, on tournera à gauche, rive droite du Tarn en direction de Florac par la D 907 bis. Cette somptueuse remontée (27 km) nous fera découvrir Prades, Castelbouc, Blajoux, Montbrun, le Chambonnet, Quézac (où est exploitée la célèbre eau gazeuse lozérienne) et Espagnac.

Ayant retrouvé la RN 106, on entrera dans la sous-préfecture de la Lozère en franchissant le pont sur le Tarnon et en remontant l'Avenue Jean Monestier jusqu'au N°64 à **L'ATELIER DU SUCRE ET DE LA CHATAIGNE**, la biscuiterie récemment reprise par **Cécile et David**.

Depuis 14 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. Régulièrement primés au concours Lozère Gourmande, le cake à la farine de châtaigne a encore obtenu un trophée en 2010.

Ouvert du lundi au vendredi

de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h

Le samedi après-midi de 15 h 30 à 19 h

Le dimanche matin de 9 h à 12 h 30

Tel : 04 66 45 28 41

D Quittant Florac et les Gorges-du-Tarn, on rejoindra Meyruois (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 Meyruois. Au pied de l'Aigoual aux confins sud de la Lozère, **Meyruois** qui l'été foisonne d'activités telles 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 le circuit. Sa charcuterie familiale est située au 13, Champs de mars. Réputé dans tout le sud Lozère pour **ses tri-poux** (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. En 2010, deux trophées «Lozère Gourmande» sont venus compléter son palmarès : le saucisson de sanglier et les ris d'agneau aux morilles.

Ouvert tous les jours en saison

De 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30

Tel : 04 66 45 64 22

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

Le chemin de la Margeride Stevenson

Quatre entreprises artisanales. Une étape gastronomique (Chasseradès), une exposition (Filature des Calquières). De Grandrieu à Chasseradès il représente environ 80 km.

A En partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquenté au XVIII^e 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 conjuguent ensemble au service de la qualité. En 2010, c'est son fromage de tête qui a obtenu un trophée au concours «Lozère Gourmande».

Ouvert du mardi au samedi
de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h
le dimanche de 8 h à 12 h
et le lundi matin du 17/07 au 20/08
Tel : 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 descendra dans la rue des Calquières. A quelques mètres se trouve la **FILATURE DES CALQUIERES**. 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



La Filature des Calquières

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 cardes, de filature (Mule Jenny 1890), d'assembleuses et de retordeuses 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.

Musée ouvert toute l'année et tous les jours
Tel : 04 66 69 25 56 - Fax : 04 66 69 27 92
Email : filature.calquieres@worldonline.fr
Site internet : www.musee-lozere.com

C Restant dans la douceur au cœur de **Langogne**, à pied, on se rendra à la place de la Halle, superbe bâtiment couvert au cœur de la cité, qui accueille les marchands les jours de marché.

C'est chez **Philippe Gallois ATELIER IFOOLKI artisan d'art, chapelier** que nous ferons étape au N° 11, sa vitrine donne sur la halle. Installé à Langogne depuis deux ans, **Philippe GALLOIS** maîtrise parfaitement le travail de la peau d'agneau, après plus de 20 ans de savoir-faire. Les peaux «dures» sont réservées aux chaussons, pour bébés ou pour adultes. Sa spécialité : la création de chapkas. Couleurs variées, longueur des fourrures offrent un grand choix.

Ouvert tous les jours en saison
de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h
Tel : 04166146122129
www.ifoalki.com

D Restant à **Langogne**, on complètera la visite par une étape salée en regagnant la **CHARCUTERIE DU GEVAUDAN 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 aux concours Lozère Gourmande. Sans doute l'entreprise agroalimentaire la plus distinguée de Lozère de 1993 à 2008.

Pour ceux qui n'ont pas la possibilité de rencontrer **Céline FAGES** sur l'un des nombreux salons gastronomiques régionaux auxquels elle participe régulièrement, une visite s'impose dans la charcuterie familiale dont la réputation n'est plus à faire. Son foie gras mi-cuit, ainsi que sa terrine à la châtaigne ont obtenu chacun un trophée en 2010.

Ouvert tous les jours, de 7 h à 19 h 30
En juillet - août - septembre
Fermé lundi en septembre
Tel : 04 66 69 06 58

E On quittera Langogne par la route de **Luc** (D 906), connue sous le nom de voie Régordane, jadis chemin antique reliant le sud et le nord de la France en route de crêtes, empruntée autant par les rois que les marchands et qui fut l'itinéraire de l'écrivain écossais Stevenson avec son ânesse 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 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h.
Fermé le dimanche après-midi
Tel : 04 66 46 60 09

F Quittant Luc on poursuivra notre route exactement dans les pas de Stevenson pour faire étape comme lui à **Chasseradès**. Pour cela, on poursuivra vers le sud en direction de La Bastide carrefour ferroviaire à la limite de la Lozère et de l'Ardèche. On poursuivra la D 906 jusqu'à Prévenchères 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. Etape 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.



Tel : 04166146101114 Fax : 04166146107180



Le Domaine des Boissets

Les “confidences
du **terroir**”

BOUTIQUE “CONFIDENCES DU TERROIR”

30 exposants,

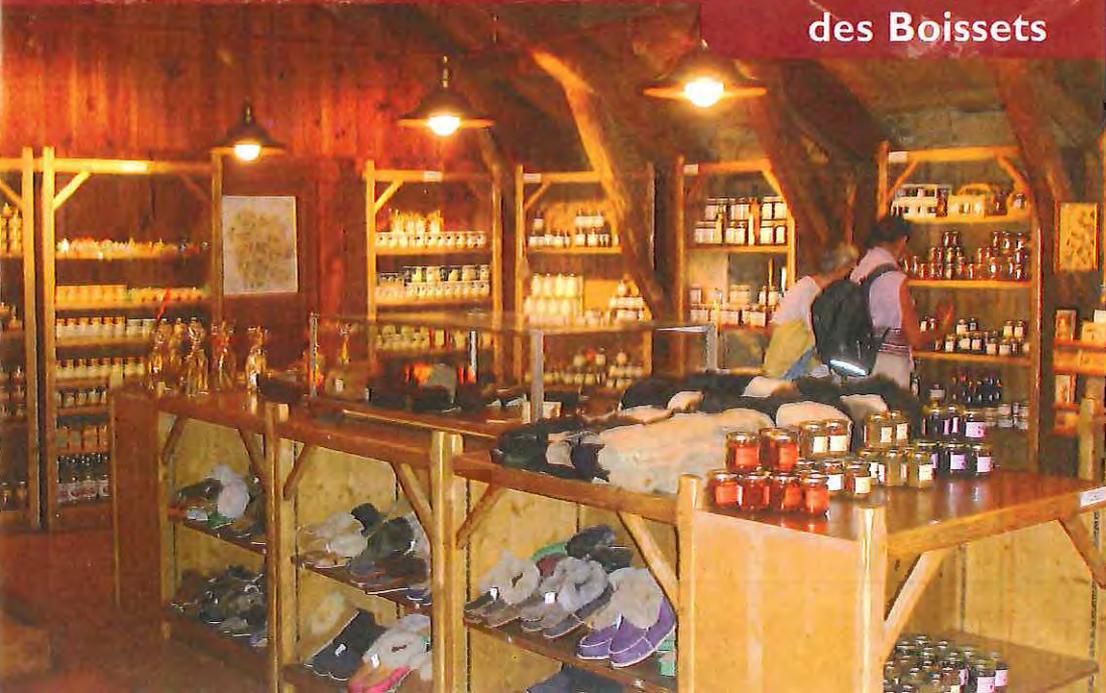
Au Domaine des Boissets,

Ouvert tous les jours de 10h à 19h

du 20 juin au 19 septembre

Tel. 04 66 48 48 80.

Le Domaine
des Boissets



Concours Savoir-Faire et Patrimoine

Objet :

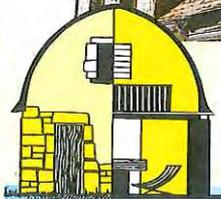
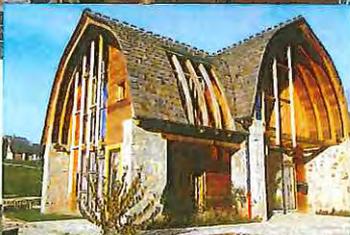
- ▷ Promouvoir les entreprises et la restauration du bâti.
- ▷ Informer le client sur le respect des règles de l'Art.
- ▷ Développer l'activité sur les zones géographiques et architecturales (Aubrac, Margeride, Causses, Cévennes, Vallée du Lot).

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 - 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

