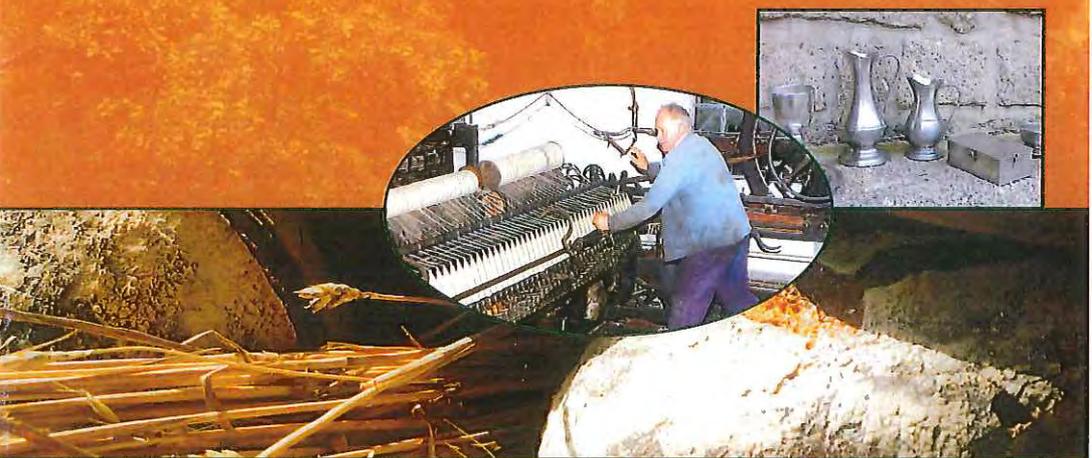


Les chemins des **Savoir-faire** **Artisanaux**

4 itinéraires conseillés
à travers

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

*vous conduiront
dans les ateliers et boutiques
de 19 artisans lozériens
et 1 exposition-vente
artisanale...*



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère

avec la participation



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
Point Sublime).

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

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

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

1 EXPOSITION ARTISANALE OU MUSÉE
Langogne



Le chemin de la vallée du Lot et du Point Sublime

4 entreprises artisanales : 60 km

Départ du Point Sublime ou du Monastier. - D 46 - D 43 - D 998 - D 809

A Ce périple gastronomique commence par un coup d'œil d'exception sur la vallée du Tarn à 23 km par le causse de Sauveterre à **Saint-Georges-de-Lévêjac**. 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 ou 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 (2010-2012) :

Confiserie
LA SAUVAGINE



Ouvert du mardi au samedi
de 15 h à 19 h.

Tel : 04 66 31 60 91

Les produits de la Sauvagine sont disponibles également à la boutique du Point Sublime.

B 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 Mme 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 au concours départemental « Lozère Gourmande », il a notamment remporté en 2012 le prix du meilleur jambonneau.

Ouvert tous les jours en juillet-août-septembre
de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30.

Fermé le dimanche après-midi

et le lundi en septembre.

Tel : 04 66 32 80 28.

C On regagnera ensuite la D 809, 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^eme des monnaies du royaume étaient frappées à Banassac (voir son musée, son église du XI^e siècle).

À droite, en direction de Mende, les **établissements MALET**, négociants et fabricants de meubles vous attendent. Entreprise familiale, **la maison MALET** produit un certain nombre de meubles rustiques et copies d'ancien, armoires régionales, comtoises présentés au sein de ses 1 000 m² d'exposition plus 300 m² d'exposition à Mende :



25, avenue des Gorges du Tarn

Tel : 04 66 65 08 95.

Ouvert du lundi 14 h au samedi 19 h

Fermé de 12 h à 14 h.

Tel : 04 66 32 81 51.

D 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. 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 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). Artisan régulièrement



primé au concours départemental « Lozère Gourmande », notamment pour son pain bio et son pain au levain (concours 2012).

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 32 70 57

Le chemin Mende Aubrac - Margeride

5 entreprises (dont 2 au cœur de Mende) | atelier d'art à Saint-Gal et Nasbinals - 80 km

D 806 - D3 - D7 - D 987 - A 75 - D 809.

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. Habitée 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 Dim. de 8 h à 12 h 30 et jours fériés.

Tél. : 04 66 65 00 71

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 de s c l o -

chers 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) et pain de campagne en 2010/2012.

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

C 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, pour peu que vous le sollicitiez pour qu'il vous fasse partager sa passion.



L'atelier est ouvert toute l'année sur rendez-vous et l'accueil au public est quotidien, en juillet, août.

De 14 h à 19 h.

Tel : 04 66 47 37 54

D 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

E Restant à Nasbinals, capitale de l'Aubrac lozérien, on se rendra à la boucherie charcuterie **SOUCHON** (SARL SOUCHON-NAYROLLES), professionnels dans la fabrication artisanale de l'Aubrac depuis quatre générations ; située à main gauche en venant de chez Monsieur **CHASSANG**, toujours, sur l'itinéraire de la route d'argent, vous trouverez dans cette charcuterie familiale, saucissons, saucisses sèches, salaisons mais également pâtés et terrines, sacs d'os, fritons, manouls, (plusieurs prix au concours Lozère Gourmande : 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 ; en 2012 l'entreprise a confirmé toute sa réputation, 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 50 07



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

Départ de Mende, le Valdonnez, le Causse de Sauveterre, Florac et Meyrueis.

D25 - 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 - remontée des Gorges-du-Tarn - 1 biscuiterie et 1 charcuterie artisanale.

A On quittera Mende où l'on aura pu visiter quelques adresses gourmandes signalées dans l'itinéraire précédant, par le sud et la D 25 pour gravir le Mont Mimat et accéder au petit causse de Mende (3 km), (suivre le fléchage aéroport, 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 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 2010/2012 ». 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

B Après l'étape piscicole, cap sur le **Causse de Sauveterre**, avant les Gorges du Tarn. Mais d'abord il faudra rejoindre la RN 106 jusqu'à Saint Bazile 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, on amorcera la redescende vers les Gorges du Tarn.

La nouvelle 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 Ispagnac.

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'à 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, comme son Florentin au miel en 2012.

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

C 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 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 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. En 2010, deux trophées « Lozère Gourmande » sont venus compléter son palmarès : le saucisson de sanglier et les ris d'agneau aux morilles. En 2012, ses tripes de bœuf, ses pieds d'agneau forestier, son boudin et son jambonneau se sont encore distingués. Belle adresse pour terminer ce périple.

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

Le chemin de la Margeride Stevenson

4 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 ». En 2012, son boudin noir et son foie gras ont fait l'unanimité du jury.

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, citée 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 des gestes experts des filateurs qui façonnent la laine à l'ancienne sur les quatre étages d'une fabrique miraculeusement préservée

jusqu'à aujourd'hui. Vous y découvrirez, actionnées par la magie d'une grande roue à aubes et un savant jeu de courroies et de poulies, un ensemble unique de cardeuses, de filature (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 jeune public, une galerie d'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
Email : filature.calquières@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, plus précisément au numéro 15 pour découvrir « **SECRET DE CACAO** », toute nouvelle chocolaterie où **Sylvie FAUCHER** chocolatière depuis 15 ans vous fera découvrir tout un assortiment de ganaches et de pralinés, de tablettes de chocolats, de gâteaux de voyage tel que les moelleux aux marrons issus de ses fabrications.

Grâce à son parcours atypique, passant des grands cuisiniers d'abord, aux grands chocolatiers (Bernachon, Briet...) elle a acquis une belle expérience sur la qualité des matières premières sélectionnées.

Si vous faites quelques pas au début de la rue Haute (en face du magasin) vous pourrez également apercevoir l'atelier de fabrication et peut être assister à l'élaboration des chocolats, à travers les larges baies vitrées.

Ouvert tous les jours en saison.
De 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.
Fermé le lundi à partir de septembre
Tél. : 04 66 46 28 81 - 06 10 38 49 77
Email : sylviefaucher@live.fr

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 au concours Lozère Gourmande. Sans doute l'entreprise agroalimentaire la plus distinguée de Lozère de 1993 à 2012.

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, en 2012, son saucisson au piment d'Espelette, ses gargantouilles, ses andouillettes se sont encore distingués.

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 Puy-Laurent, au bord du plateau.

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



L'hôtel-restaurant des Sources, dont le propriétaire après son père, 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, à cette adresse familiale.

Tel : 04 66 46 01 14 - Fax : 04 66 46 07 80

Concours Savoir-Faire et Patrimoine

Objet :

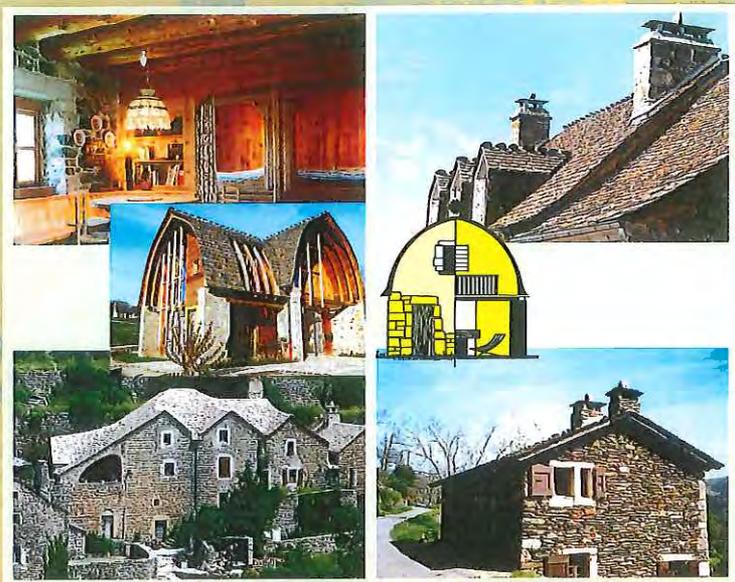
- ▶ Promouvoir les entreprises et la restauration du bâti.
- ▶ Informer le client sur le respect des règles de l'Art.
- ▶ Développer l'activité sur les zones géographiques et architecturales (Aubrac, Margeride, Causses, Cévennes, Vallée du Lot).

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...

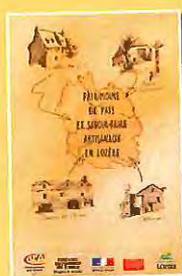
Mise en scène :

(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.



Chambre de Métiers Lozère - Tél. 04 66 49 12 66 - Fax 04 66 49 19 15 - www.cm-lozere.fr

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 Phillbert 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"/>	20 Euros	<input type="text"/> Euros
Les murs en pierres sèches - 15 mn - VHS	<input type="text"/>	15 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.