



Lozère gourmande 2016 - 2017



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère

LE MENU TRADITION DES VALEURS SURES

Palette au citron vert

Therond et Fils – Saint-Germain-de-Calberte

Assiette de charcuterie :

Pâté de foie de porc au genièvre

Guy PERSEGOL – La Malène

Saucisson sec pur porc

Gérard BOULET – BOULET et Fils – Aumont-Aubrac

Jambon sec

André PARAN – MAISON PARAN – Saint-Alban

Cèpes au vinaigre

CHAMPI LOZERE – Mende

Foie gras de canard

Jean-Claude AULAS

AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE – La Tièule

Pouteille

Jacques MIRMAND

HOTEL DU COMMERCE – La Canourgue

Pélarion 11 jours – LA FROMAGERIE DES

CEVENNES – Moissac-Vallée-Française

Assiette gourmande :

Cake à la châtaigne – Alexandre BOYER

LES SECRETS DE DOMINIQUE – Meyrueis

Brioche – Arnaud BEGON – LE FOURNIL

D'ARNAUD – Saint-Etienne-du-Valdonnez

Chocolat :

Sylvie FAUCHER

SECRET DE CACAO – Langogne

Carthagène :

GAEC des Cabridelles – Elisabeth BOYE

DOMAINE DES GABRIDELLES – Ispagnac

Pain au levain la Mendoise

Julien TORRALBA-LAUGIER – Mende

LE MENU DES INSOLITES

Les perles de cèpes moléculaire
SAVEUR GOUR MENDE – Mende

Assiette de charcuterie :

Pâté de canard aux figues

ATELIER AGRO ALIMENTAIRE – Florac

Saucisson de cerf – Vincent VIGNAL

MAISON VIGNAL – Grandrieu

Coppa – Olivier PARIS

TRADI VIANDES LOZERE – Chanac

Civet de biche

Guillaume FLAVIER – Meyrueis

Aligot

Jean-Louis IMBERT – La Canourgue

Tomme aux trois laits

LOU PASSOU BIO – Le Massegros

Yaourt au lait de chèvre sur lit de châtaigne

GAEC DE LARZALIER – Allenc

Guimauve à la framboise

BISCUITERIE DE LA CHATAIGNERAIE – Altier

Vin rouge

DOMAINE DES GABRIDELLES – Ispagnac

Vin blanc, cuvée pierres blanches

DOMAINE DES GABRIDELLES – Ispagnac

Bière blonde – Pierre CHAZELLE

BRASSERIE LA BESTIA – Chanac

Pain de seigle

Boulangerie Clément DAVLAU – Saint-Alban

Flute d'orge

Boulangerie Eric SALVAN – Bourgs-sur-Colagne





LES TROPHÉES DE L'AN 2016

Le concours « Lozère Gourmande » a 23 ans. Tous les deux ans, à l'initiative de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère, les producteurs du département se mobilisent chaque fois plus nombreux pour participer à cette confrontation. Ils sont 71 aujourd'hui. Les preuves sont faites : notre terroir regorge de productions confidentielles de grande qualité, tant en Margeride, que sur l'Aubrac, sur les Causses que dans les Cévennes ou la haute vallée du Lot. La plupart sont proposées par des artisans, d'autres par des agriculteurs-transformateurs enracinés dans nos montagnes.

La Lozère n'est pas une terre de gros volumes de fabrications, mais sa gamme est riche et variée, à l'image de son relief, de son climat, de son histoire. Ici, tout est naturellement authentique, mais il faut le découvrir.

C'est là un des objectifs de « Lozère Gourmande » point d'orgues régulier de la connaissance et de la reconnaissance de nos produits.

Avec ce douzième Palmarès, c'est la confirmation de la stabilité et de la fiabilité des entreprises lozériennes. Nombre d'entre-elles sont anciennes, beaucoup ont obtenu des prix déjà dans le passé, parfois les mêmes.

La qualité de cette sélection, établie par soixante jurés le 11 mai dernier dans les locaux du Centre de Formation est rigoureuse :

280 produits en compétition, un nombre de trophées limités près de 100 distinctions au total. Ils sont la bannière gastronomique de la Lozère, pays des sources, fils d'un Gévaudan déjà millénaire.



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Lozère



PAINS DE FROMENT AU LEVAIN

BOULANGERIE D'ANGIRAN

Julien TORRALBA-LAUGIER

(La Mendoise)

8, Rue d'Angiran - 48000 MENDE

☎ 04 66 47 10 84



MA BOULANGERIE VIALAS

Michel BOULANGER

Les Esparnettes - 48220 VIALAS

☎ 04 66 41 02 61



PAINS DE SEIGLE AU LEVAIN

Clément DAVIAU

44, Grand'Rue

48120 SAINT-ALBAN

☎ 07 82 77 23 67



MA BOULANGERIE VIALAS

Michel BOULANGER

Les Esparnettes - 48220 VIALAS

☎ 04 66 41 02 61



BOULANGERIE LENORMAND

Mickael LENORMAND

4, rue Théophile Roussel

48200 SAINT-CHELY-D'APCHER

☎ 04 66 31 26 24



PAINS DE METEIL

LES SECRETS DE DOMINIQUE

Alexandre BOYER

(Pain Bosheron)

Place Sully - 48150 MEYRUEIS

☎ 06 74 86 57 68



LA FOURNÉE CANOURGAISE

Marie-Pierre REY

17, rue de la Ville

48500 LA CANOURGUE

☎ 04 66 32 02 91



BOULANGERIE LENORMAND

Mickael LENORMAND

4, rue Théophile Roussel

48200 SAINT-CHELY-D'APCHER

☎ 04 66 31 26 24



PAINS SPECIAUX

Eric KERMES

(Pain au sésame)

3, rue du Soubeyran - 48000 MENDE

☎ 04 66 65 00 47

**Eric SALVAN**

(Flute d'orge)

Avenue de la République

48100 BOURGS-SUR-COLAGNE

☎ 04 66 32 70 57



LE FOURNIL D'ARNAUD

Arnaud BEGON

(Pain au maïs, tournesol)

Le Village

48000 SAINT-ETIENNE-DU-VALDONNEZ

☎ 04 66 48 03 67



PÂTÉ DE FOIE DE PORC AU NATUREL

Laurent DAUDET

Faubourg du Pont
48140 LE MALZIEU-VILLE

☎ 06 79 98 07 44



PÂTÉ DE FOIE DE PORC AGRÉMENTÉ

LA SOUT DES CEVENNES

David PANTEL

(Pâté à la châtaigne)
La Tour de l'horloge
48220 PONT-DE-MONTVERT

☎ 06 75 74 62 35



Guy PERSEGOL

(Pâté au genièvre)
La Malène
48210 SAINTE-ÉNIMIE
☎ 04 66 48 51 04



PÂTÉ DE VOLAILLE

**ATELIER TECHNOLOGIQUE
AGROALIMENTAIRE**

(Pâté de canard aux figues)
2, Place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC

☎ 04 66 65 65 59





PATÉS

Guillaume FLAVIER

(Pâté de cerf)
13, Champ de Mars
48150 MEYRUEIS
☎ 04 66 45 64 22



LA SOUT DES CEVENNES

David PANTEL

(Pâté de chevreuil)
La Tour de l'horloge
48220 PONT-DE-MONTVERT
☎ 06 75 74 62 35



SAUCISSON

MAISON VIGNAL

Vincent VIGNAL

(Saucisson de cerf)
Route de Mende
48600 GRANDRIEU
☎ 04 66 46 34 22



CIVET

Guillaume FLAVIER

(Civet de biche)
13, Champ de Mars
48150 MEYRUEIS
☎ 04 66 45 64 22



JAMBONNEAU

MAISON PARAN

André PARAN

20, Grand'Rue
48120 SAINT-ALBAN

☎ 04 66 31 50 30



MAISON CLAVEL

Patrick CLAVEL

Z.A La Bastide
48500 LA CANOURGUE

☎ 04 66 32 45 82



FRICANDEAU

SARL LABAUME

David LABAUME

Rue de la Ville
48500 LA CANOURGUE

☎ 06 81 87 80 99



FARCIS DE VOLAILLE

AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE

Maison AULAS

(Cou de carnard farci)
48500 LA TIEULE

☎ 04 66 48 82 93





FROMAGE DE TÊTE

BOULET ET FILS **Gérard BOULET**

Route de Nasbinals
48130 AUMONT-AUBRAC

☎ 04 66 42 80 32



MAISON VIGNAL **Vincent VIGNAL**

Route de Mende
48600 GRANDRIEU

☎ 04 66 46 34 22



TÊTE DE VEAU

Jean-Louis IMBERT

21, Place du Pré Commun
48500 LA CANOURGUE

☎ 04 66 32 80 49



SAUCISSON SEC

MAISON PARAN

André PARAN20, Grand'Rue
48120 SAINT-ALBAN

☎ 04 66 31 50 30



THEROND & FILS

48370 SAINT-GERMAIN-DE-CALBERTE

☎ 04 66 45 90 05



BOULET ET FILS

Gérard BOULETRoute de Nasbinals
48130 AUMONT-AUBRAC

☎ 04 66 42 80 32



ROSETTE

MAISON PRUNIÈRES-RUAT

6, rue du Pont
48200 SAINT-CHELY-D'APCHER

☎ 04 66 32 83 82



SAUCISSE SÈCHE

MAISON VIGNAL

Vincent VIGNALRoute de Mende
48600 GRANDRIEU

☎ 04 66 46 34 22



LA SOUT DES CEVENNES

David PANTELLa Tour de l'horloge
48220 PONT-DE-MONTVERT

☎ 06 75 74 62 35



TRADI VIANDE LOZÈRE

Olivier Paris

Rue des Aires - 48230 CHANAC

☎ 04 66 48 19 34



JAMBON SEC

MAISON PARAN

André PARAN

(36 mois de séchage)

20, Grand'Rue

48120 SAINT-ALBAN

☎ 04 66 31 50 30



BOULET ET FILS

Gérard BOULET

Route de Nasbinals

48130 AUMONT-AUBRAC

☎ 04 66 42 80 32



JÉSUS

MAISON FAGES

Céline FAGES

27, bd de Gaulle

48300 LANGOGNE

☎ 04 66 69 06 58



JAMBON BLANC

Laurent DAUDET

Faubourg du Pont

48140 LE MALZIEU-VILLE

☎ 06 79 98 07 44



MAISON VIGNAL

Vincent VIGNAL

Route de Mende

48600 GRANDRIEU

☎ 04 66 46 34 22



SAUCISSE CUITE EN CONSERVE

BOULET ET FILS

Gérard BOULET

Route de Nasbinals

48130 AUMONT-AUBRAC

☎ 04 66 42 80 32



SPÉCIALITÉ CHARCUTIÈRES

THEROND & FILS

(palette au citron vert)
48370 SAINT-GERMAIN-DE-CALBERTE
☎ 04 66 45 90 05



SARL LABAUME

David LABAUME
(jambe farcie)
Rue de la Ville
48500 LA CANOURGUE
☎ 06 81 87 80 99



TRADI VIANDE LOZÈRE

Olivier Paris
(coppa)
Rue des Aires - 48230 CHANAC
☎ 04 66 48 19 34



MAISON FAGES

Céline FAGES
(terrines à l'échalote)
27, bd de Gaulle
48300 LANGOGNE
☎ 04 66 69 06 58



FOIE GRAS DE CANARD

AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE

Maison AULAS
48500 LA TIEULE
☎ 04 66 48 82 93





TRIPOUX

Guy PERSEGOL

La Malène
48210 SAINTE-ÉNIMIE
☎ 04 66 48 51 04



Guillaume FLAVIER

13, Champ de Mars
48150 MEYRUEIS
☎ 04 66 45 64 22



TRIPES

SARL BONNAL

Françoise BONNAL

Rue de la Rovère
48000 MENDE
☎ 04 66 65 00 71



CASSOULET

AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE

Maison AULAS

48500 LA TIEULE
☎ 04 66 48 82 93



POUTEILLE

HÔTEL DU COMMERCE

Jacques MIRMAND

Place du Portal
48500 LA CANOURGUE
☎ 04 66 32 80 18



MAISON CLAVEL

Patrick CLAVEL

Z.A La Bastide
48500 LA CANOURGUE
☎ 04 66 32 45 82



CHAMPIGNONS AU VINAIGRE

SAVEURS GOUR MENDE

Alain LESAGE

(Cèpes)

1, rue de l'Ange - 48000 MENDE

☎ 06 71 82 41 67



CHAMPILOZERE

Florimond CHEVALIER

Loïc ROBERT

(Cèpes)

15, Av. de Mirandol - 48000 MENDE

☎ 06 83 41 14 83 - 06 52 06 07 82



INNOVATION

SAVEURS GOUR MENDE

Alain LESAGE

(Perles de cèpes moléculaires)

1, rue de l'Ange - 48000 MENDE

☎ 06 71 82 41 67



CONDIMENTS

Eric MAURIN APICULTURE

(Vinaigre de miel)

Rogleton la Veyrune

48250 LA-BASTIDE-PUYLAURENT

☎ 06 45 26 45 84



CHAMPILOZERE

Florimond CHEVALIER

Loïc ROBERT

(Poudre de cèpes)

15, Av. de Mirandol - 48000 MENDE

☎ 06 83 41 14 83 - 06 52 06 07 82



FROMAGE DE VACHE

DUO LOZÈRE

Jean-Pierre JULIEN

(Brique de vache)

ZAE - 48000 LE CHASTEL-NOUVEL

☎ 04 66 45 97 69



GAEC DU MAS DE PLAGNES

Christiane BADAROUX

(Bleu de la Nize)

Langlade - 48000 BRENOUX

☎ 04 66 48 05 13



FROMAGE DE VACHE BIO

GAEC DE PIN

Pascal MOUGEOT**Martine PEYTAVIN**

L'Altaret - 48190 ALLENC

☎ 06 31 33 25 01



LOU PASSOU BIO

Pierre SALLES

(Bleu du Massegros)

ZA d'Inos route de Boyne

48500 LE MASSEGROS

☎ 04 66 49 90 39



FROMAGE DE BREBIS

LOU PASSOU BIO

Pierre SALLES

(Douceur du Tarn)

ZA d'Inos route de Boyne

48500 LE MASSEGROS

☎ 04 66 49 90 39



FROMAGE DE CHÈVRE

GAEC DES DEUX SOURCES

Christian **PLAGNES**Aurore **PANTEL**

(Petit cendré "Lou Péquélou")

La Brousse

48220 FRAISSINET-DE-LOZERE

☎ 06 59 36 38 23



GAEC DE LARZALIER

Philippe **ROUX**Joëlle **DIET**

(Petit chèvre)

Larzalier

48190 ALLENC

☎ 06 89 67 95 43



PÉLARDON

LA FROMAGERIE DES
CÉVENNES

(Pélardon de 11 jours)

La Pélucarié

48110 MOISSAC-VALLEE-FRANCAISE

☎ 04 66 45 72 35



Sandrine et Laurent

PRADEILLES

Bougès

48400 SAINT-JULIEN-D'ARPAON

☎ 04 66 45 01 79



ALIGOT

Jean-Louis **IMBERT**

21, Place du Pré Commun

48500 LA CANOURGUE

☎ 04 66 32 80 49





YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE

GAEC DE LARZALIER

Philippe ROUX

Joëlle DIET

(Yaourt au lait de chèvre sur lit
de châtaigne)

Larzalier

48190 ALLENC

☎ 06 89 67 95 43



FROMAGE BLANC AU LAIT DE BREBIS

DUO LOZÈRE

Jean-Pierre JULIEN

(Fromage blanc au lait de brebis sur lit
de fruits)

ZAE - 48000 LE CHASTEL-NOUVEL

☎ 04 66 45 97 69



SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

LOU PASSOU BIO

Pierre SALLES

(Tomme aux trois laits)

ZA d'Inos route de Boyne

48500 LE MASSEGROS

☎ 04 66 49 90 39



SIROPS

Nadia VIDAL

(Sirop à la châtaigne)
Le Charbonnier
48160 LE COLLET DE DEZE
☎ 06 87 94 28 44



ATELIER AGRO ALIMENTAIRE

(Sirop à la myrtille)
2, Place de l'Ancienne gare
48400 FLORAC
☎ 04 66 65 65 59



PÂTES DE FRUITS

LE FRUITIER DES CEVENNES

Hélène DUBOIS

(Assortiment)
48370 SAINT-GERMAIN-DE-CALBERTE
☎ 04 66 45 58 37



MIEL

LES RUCHERS D'ODETTE

Marie-France THOMAS

Bouvals
48310 NOALHAC
☎ 04 66 31 61 78



NOUGAT

LES ABEILLES DU CANTOU

Gisèle PONSONAILLE

48310 TERMES
☎ 06 07 73 68 59



JUS DE FRUITS

ATELIER AGRO ALIMENTAIRE

(Nectar de prunes au miel)
2, Place de l'Ancienne gare
48400 FLORAC

☎ 04 66 65 65 59



GAEC D'ISPAGNAC

Martine BOYER

(Jus de pommes)
7, rue des Barrys
48320 ISPAGNAC

☎ 04 66 32 14 49



BOISSON FRUITÉE

Emilien et Angélique MEJEAN

(Douceur de framboises)
Le Moulinet
48500 AUXILLAC

☎ 06 70 03 85 59



APÉRITIF

LES ABEILLES DU CANTOU

Gisèle PONSONNAILLE

(Punch au miel)
48310 TERMES

☎ 06 07 73 68 59



CONFITURES

LA SOUT DES CEVENNES

David PANTEL

(Confiture de gratte-cul)

La Tour de l'horloge

48220 PONT-DE-MONTVERT

☎ 06 75 74 62 35



GAEC D'ISPAGNAC

Martine BOYER

(Confiture de fraises)

7, rue des Barrys

48320 ISPAGNAC

☎ 04 66 32 14 49



LA SAUVAGINE

Béatrice LE GUELLEC

(Prince des mendiants)

Le village

48500 SAINT-GERGES-DE-LEVEJAC

☎ 04 66 31 60 91



COULIS

LE FRUITIER DES CEVENNES

Hélène DUBOIS

(Coulis d'abricots)

48370 SAINT-GERMAIN-DE-CALBERTE

☎ 04 66 45 58 37



GELÉE DE FRUITS

GAEC DE CAOUNE

Eric DUPRE

Xavier ORY

(Gelée de sureau)

Nivoliers

48150 HURE-LA-PARADE

☎ 04 66 45 64 47





BISCUITS SECS

Audrey PIGNOL

(Trésor d'Aubrac)
22, Chemin de Costevieille Haute
48100 MARVEJOLS

☎ 07 86 12 75 05



BISCUITERIE DE LA CHÂTAIGNERAIE

Kadia GAUZY

(Biscuits secs Kikibilis)
Combret - 48800 ALTIER

☎ 04 66 46 20 67



LE FOURNIL MALENAIS

Myriam BRUN

(Sablé sucré à la noisette)
Route de la Canourgue
48210 LA MALÈNE

☎ 04 66 48 51 27



MACARONS

MAISON MAJOREL

Bruno MAJOREL

(Macaron «Aux saveurs de nos montagnes»)
2, rue de la République - 48000 MENDE

☎ 04 66 65 17 85



AU PETIT FOURNIL

Michel BUFFIERE

(Macaron à la framboise)
Place du Foirail - 48310 FOURNELS

☎ 04 66 31 60 10



CROQUANTS

SAVEURS DU TEIL

Emily PRIEUR

(Croquants aux noix)
Rue du Gendarme Merle
48340 SAINT-GERMAIN-DU-TEIL

☎ 04 66 32 67 34



Eric KERMES

(Croquants aux amandes)
3, rue du Soubeyran - 48000 MENDE

☎ 04 66 65 00 47



FOUGASSES

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE
Stéphane SOLIGNAC**

8, Route d'Aubrac
48130 AUMONT-AUBRAC
☎ 04 66 42 82 74

**SAVEURS DU TEIL**

Emily PRIEUR
(Croquants aux noix)
Rue du Gendarme Merle
48340 SAINT-GERMAIN-DU-TEIL
☎ 04 66 32 67 34

**BOULANGERIE ÉRIC SALVAN**

Avenue de la République
48100 BOURGS-SUR-COLAGNE
☎ 04 66 32 70 57



BRIOCHE

LE FOURNIL D'ARNAUD

Arnaud BEGON
(Brioche pur beurre)
Le Village
48000 SAINT-ETIENNE-DU-VALDONNEZ
☎ 04 66 48 03 67



GÂTEAU À LA CHÂTAIGNE

**L'ATELIER DU MIEL ET
DE LA CHÂTAIGNE**

("La castagneuse")
64, Avenue Jean Monestier
48400 FLORAC
☎ 04 66 45 28 41



NOUVEAUTÉS SUCRÉES

LE BERGER CUEILLEUR

Lélya BENALI
(Pâte à tartiner)
Clamens - 48220 VIALAS
☎ 06 32 04 58 63





CAKE À LA CHÂTAIGNE

LES SECRETS DE DOMINIQUE

Alexandre BOYER

Place Sully - 48150 MEYRUEIS

☎ 06 74 86 57 68



MAISON MAJOREL

Bruno MAJOREL

2, rue de la République - 48000 MENDE

☎ 04 66 65 17 85



CONFISERIES

AU PETIT FOURNIL

Michel BUFFIERE

(Guimauves au thé d'Aubrac)

Place du Foirail - 48310 FOURNELS

☎ 04 66 31 60 10



BISCUITERIE DE LA CHÂTAIGNERAIE

Kadia GAUZY

(Guimauves à la framboise)

Combret - 48800 ALTIER

☎ 04 66 46 20 67



BISCUITS SALÉS

L'ATELIER DU MIEL ET DE LA CHÂTAIGNE

(Amuse-gueule cévenol)

64, Avenue Jean Monestier

48400 FLORAC

☎ 04 66 45 28 41



MAISON MAJOREL

Bruno MAJOREL

(Crackers aux cèpes ou à la saucisse)

2, rue de la République - 48000 MENDE

☎ 04 66 65 17 85



CROISSANT

BOULANGERIE ÉRIC SALVAN

Avenue de la République
48100 BOURGS-SUR-COLAGNE

☎ 04 66 32 70 57



CROISSANT AU BEURRE

Clément DAVIAU

44, Grand'Rue
48120 SAINT-ALBAN

☎ 07 82 77 23 67



VIENNOISERIE

BOULANGERIE D'ANGIRAN**Julien TORRALBA-LAUGIER**

(Croissant à la framboise)
8, Rue d'Angiran - 48000 MENDE

☎ 04 66 47 10 84



SACRISTAIN

LE FOURNIL BAGNO LAIS**Caroline SOULIER**

Point multiple rural Avenue de la Gare
48190 BAGNOLS LES BAINS

☎ 04 66 31 19 57





VINS

DOMAINE DES CABRIDELLES

(Vin blanc, cuvée pierres blanches)

13, rue de l'Eglise
48320 ISPAGNAC

☎ 06 50 54 00 13



DOMAINE DES CABRIDELLES

(Vin rouge)

13, rue de l'Eglise
48320 ISPAGNAC

☎ 06 50 54 00 13



CARTHAGÈNE

DOMAINE DES CABRIDELLES

13, rue de l'Eglise
48320 ISPAGNAC

☎ 06 50 54 00 13



BIÈRES

BRASSERIE DE LOZÈRE - LA 48

(Bière ambrée)

ZAE du Causse d'Auge Rue de la Draine
48000 MENDE

☎ 06 19 79 53 86



BRASSERIE LA BESTIA

Pierre CHAZELLE

(Bière blonde)

14, Route de Marie Joulet Z.A. Les Plaines
48230 CHANAC

☎ 06 51 70 54 79



LES BRASSEURS DE LA JONTE

Jean AINE

(Bière blonde Lupuline)

Jontanels
48150 GATUZIERES

☎ 04 66 44 24 83



CHOCOLATS

SECRET DE CACAO

Sylvie FAUCHER

15, Place de la Halle

48300 LANGOGNE

☎ 06 10 38 49 77



SARL SOULATGES

Rue Neuve

48500 LA CANOURGUE

☎ 04 66 32 94 20



Francis FALCON

Place Duguesclin

48170 CHATEAUNEUF-DE-RANDON

☎ 04 66 47 91 33





Son foie gras mi-cuit, ainsi que sa terminé à la châtaigne ont obtenu chacun un trophée, son saucisson au piment d'Espelette, ses gargantouilles, ses andouillettes se sont encore distingués. En 2016 son Jésus a remporté un trophée.

D On quittera Langogne par la route de Luc (D 906), connu 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 épouse 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. À 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. **Petit RISSOAN**, la fromagerie 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
Tél. : 04 66 46 60 09*

E Quittant Luc on poursuivra notre route exactement dans les pas de Stevenson pour faire étape comme lui à **Chasserades**. 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 Prévencières où l'on prendra la très pittoresque route de **Chasserades** (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 Chasserades 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.

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

4 entreprises artisanales. Une étape gastronomique (Chasserauds).
De Grandrieu à Chasserauds il représente environ 80 km.

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. Les chocolats de Sylvie FAUCHER ont été distingués aux derniers concours Lozère Gourmande 2014 et 2016, parmi les meilleurs produits de Lozère. Une adresse à retenir définitivement.



A En partant de **Grandrieu**, chef-lieu de canton de la Margeride fréquentée 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, pâtes 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, en 2014 sa coppa et son chorizzo, sa saucisse sèche en 2016.

C Restaurant à **Langogne**, on complètera la visite par une étape salée en regardant **la CHARCUTERIE DU GEVAUDAN de Céline FAGES** 27, boulevard de Gaillé, 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. En 2014 son velouté d'orties, sa poitrine rouée ont remporté tous les suffrages. 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 n'est plus à faire.

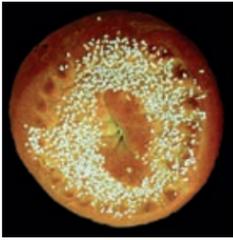


B Quittant Grandrieu par la D5 (via Laval Aiger), puis la D26, on regagnera Langogne, capitale de la Margeride Est, cité au sein de laquelle se trouve l'une des plus anciennes églises romanes de Lozère. On se rendra à la place de la Halle, superbe bâtiment couvert au cœur de la cité, qui accueille les marchands les jours de marché, plus précisément au numéro 15 pour découvrir « **SECRET DE CACAO** », la jeune chocolatière où **Sylvie FAUCHER** chocolatière depuis 19 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 (Gemachon, Briet...) elle a acquis une belle expérience sur la qualité

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.
Tél. : 04 66 46 34 22

ses armes, du séjour du futur Pape Urban V ici. A gauche, on s'arrêtera à la boulangerie-pâtisserie de Eric et Collette 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 restent 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), sa fougasse en 2014. En 2016 son croissant et sa fougasse ont été à nouveau récompensés.

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

D Quittant la vallée, on reviendra 500 mètres en arrière pour prendre à droite et amorcer l'ascension du plateau aubracois et sa région des petits lacs.



Pour cela, on empruntera la D56 en direction des Salces à 11 km, puis la D52. On passera le col de Bonnecombe



en direction de Nasbinals terre d'altitude jadis vaste propriété des moines de la Domerie d'Aubrac, située beaucoup plus haut. Nous sommes ici à 1 360 mètres d'altitude sur l'itinéraire des transhumances des troupeaux qui passent la période de l'estive sur le plateau. Un kilomètre plus loin à droite, nous ferons du buron « le relais des lacs » notre dernière étape, chez la famille PIGNOL.

Avec sa gourmandise sucrée créée en 2014, les **Trésors d'Aubrac, Audrey PIGNOL** a remporté un prix en 2014 et 2016. Ensuite tout l'Aubrac est à votre portée et l'adresse est un restaurant traditionnel réputé.

Tel 04 66 32 61 78

B Restant dans le centre-ville, une visite très complémentaire nous conduira **aux Saveurs Gour Mende**, 1, rue de l'Ange à 50 mètres de l'étape précédente. Cette adresse désormais bien connue des produits du terroir lozérien, paniers gourmands, propose une large gamme des trésors du département. Mais son fondateur **Alain LESAGE** est d'abord spécialisé dans les produits à base de **champignons lozériens**. Sa fameuse liqueur de cèpes, unique en son genre et 100% naturelle qui fut primée au concours Lozère Gourmande 2014, est désormais accompagnée depuis 2016 dans les produits primés par les cèpes au vinaigre et surtout une innovation très remarquable : les perles moléculaires de cèpe qui se dégustent comme du caviar. Une adresse originale à ne pas manquer.



Boutique ouverte du mardi au samedi

De 9 h à 19 h

Tél. : 04 66 47 16 57

Email : savoir-gour-mende.fr

C Quittant Mende, on prendra la direction de l'ouest en suivant la vallée du Lot par la RN88 en direction de Rodez. On passera Balsièges (7km), Barjac, Chanac. On restera toujours fidèle à la rive droite de la rivière jusqu'au carrefour des Ajustons où l'on prendra à droite l'ancienne RN9 désormais D809 pour atteindre le village du **Monastier** 3 km plus loin, on avancera au cœur du village. Sa superbe église médiévale du XIème siècle sur la droite, témoigne en portant

A Mende, on rendra visite des 730 **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 de 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.

Saisons, tête de veau, tripoux, ainsi qu'une nouvelle gamme de conserves fraîches sont autant de spécialités fabriquées en Lozère (sauceisson sec, jambon cuit/sec). Sa sauceisse 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. En 2014 c'est sa sauceisse au chou et ses tripoux qui ont été primés. En 2016, ses tripoux ont obtenu un trophée.



Ouvert du mardi au samedi

De 7 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h
Tél. : 04 66 65 00 71

différents Lozère Gourmande. (Finaliste des talents gourmands encore en 2014 avec le Prince des Mendiant). Une gamme de biscuits salés et sucrés très innovante est venue compléter cette gamme de produits authentiques en 2016, condiments et biscuiterie, dans un atelier entièrement neuf.

*Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.
 (Mais les produits de la Sauvagine sont disponibles également à la boutique du Point Sublime).
 Tél. : 04 66 31 60 91 - 09 75 40 83 07
 Email : lasauvagine@orange.fr*

C Quittant le Causse de Sauveterre,

pour rejoindre les gorges de la Jonte et Meyrueis, on commencera par plonger vers les gorges du Tarn par la D995 et le col de Saint Rome de Dolan (990 mètres). Passé le village du même nom, un spectacle vertigineux s'offre à nous sur les Gorges du Tarn avant de rejoindre en bas le hameau des Vignes, puis on descendra le dernier tronçon des gorges du Tarn (D907) lozériennes jusqu'au village du Rozier à 10 km. Prenant la D996 on remontera maintenant les gorges de la Jonte surveillées par sa colonie de vautours fauves. On rejoindra ainsi Meyrueis (20 km), qui l'été foisonne d'activités telles une ruche, irrigation 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 achèvera 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. En 2014, c'est son civet de biche et sa rillette de sanglier qui ont été primés. En 2016, son pâté de cerf et ses tripoux ont été distingués.
 Belle adresse pour terminer ce périple.

*Ouvert tous les jours en saison sauf dimanche après-midi.
 De 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30.
 Tél. : 04 66 45 64 22*

3 entreprises
La Canourgue - Saint-georges-de-Lévéjac (Le Point Sublime) - Meyrueis
58 km - D998 - D46 - D32 - D995 - D907 bis (Les Vignes) - Le Rozier D996

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.
 Tél. : 06 81 87 80 99

B Quittant la Canourgue, en direction du Causse de Sauverre, on prendra la D98, direction le Masségras (17 km). A 1 km on prendra à droite la D46 qui longe le golf du Sabot, du nom du rocher de Malepeyre qui le surplombe et à proximité duquel on passera. On prendra ensuite à droite la D32 pour rejoindre le Masségras (8 km). A l'église du Masségras on prendra à gauche la D95 en direction de Saint Rome de Dolan. A 500 mètres de là, à gauche, on arrive à LA SAUVAGINE, petite unité de fabrication de confitures LE GUELLEC plusieurs fois récompensée pour la qualité de sa production une échoppe vous y attend. On conservera la D46 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, groseille, gratiole, cresson, framboise, orange amère, etc. et tant d'autres accompagnant une gamme de sirops, ainsi que des condiments. Plusieurs prix obtenus aux



A Ce périple hautement touristique nous fera passer de la vallée du Lot à la vallée de la Jonte en traversant les Gorges-du-Tarn par le Point Sublime. Tout est dit. On partira de la Canourgue pour visiter l'un des charcutiers les plus emblématiques de la Lozère : la maison LABAUME.

« petite Venise

Lozérienne » est traversée par l'Urgne, 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 jambé farcie, connue depuis plusieurs décennies à la ronde et au-delà. Mais les salaisons, saucissons, saucisses sèches,



boîtes et terrines de foie, fricandeaux, pâtés de canard et saucisses à l'huile Georges. C'est la première maison qui nous intéresse. Nous entrons ici au royaume de

Détenteur de nombreux prix au concours départemental « Lozère Gourmande », il a notamment remporté en 2012 le prix du meilleur jambonnaire, et en 2014 le prix du meilleur pâté de foie de porc, en 2016 celui du



3 itinéraires à travers Causse, Cévennes, Aubrac, Vallées vous conduiront dans les ateliers et boutiques de 15 artisans Lozériens



LE CHEMIN DES CAUSSES ET DES GORGES

(La Canourgue - Le Massegros - Meyrueis)

LE CHEMIN DE LA VALLÉE DU LOT

(Mende - le Monastier - Les Salces)

LE CHEMIN DE LA MARGERIDE - STEVENSON

(Grandrieu - Langogne - Luc - Chasserades)

Routes nationales

Consultez les outils mis à la disposition du grand public par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère pour discerner les chefs d'entreprises artisanales remarquables par secteur d'activité.

69 ARTISANS D'ART EN LOZÈRE

Présentation des 69 artisans Lozériens bénéficiant du label officiel "Artisan d'Art".
 Art et tradition populaire, art graphique, bijouterie - joaillerie, bois, cuir, décoration, facture instrumentale, métal, métiers liés à l'architecture, mode, pierre, tabletterie, terre, textile, verre.

Livret de 28 pages

45 ENTREPRISES VERTUEUSES

Annuaire des Entreprises Vertueuses 45 entreprises engagées dans des démarches de développement durable.

Bois, construction, ossature bois, charpente, électricité, chauffage, isolation, menuiseries, éco matériaux, aménagements intérieurs.

Livret de 24 pages

71 PRODUCTEURS AGRO-ALIMENTAIRES

Lozère Gourmande 58 entreprises agro-alimentaires primées lors du dernier concours départemental des meilleurs produits Lozériens.

Pain, charcuterie, salaisons, conserves, poissons, pâtisseries, séches, champignons, fromages, miel, condiments, confitures, coulis, chocolats, vins et alcools.

Livret de 32 pages

PATRIMOINE DE PAYS ET SAVOIR FAIRE ARTISANAUX

rédité avec les Maisons paysannes de France. Découverte des caractéristiques architecturales rurales des 4 zones de la Lozère.

Livret de 60 pages



Chambres de Métiers
 et de l'Artisanat
 Lozère



LE DÉPARTEMENT
 lozère



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 Liberté • Égalité • Fraternité





Sentiers des savoir-faire artisanaux 2016 - 2017