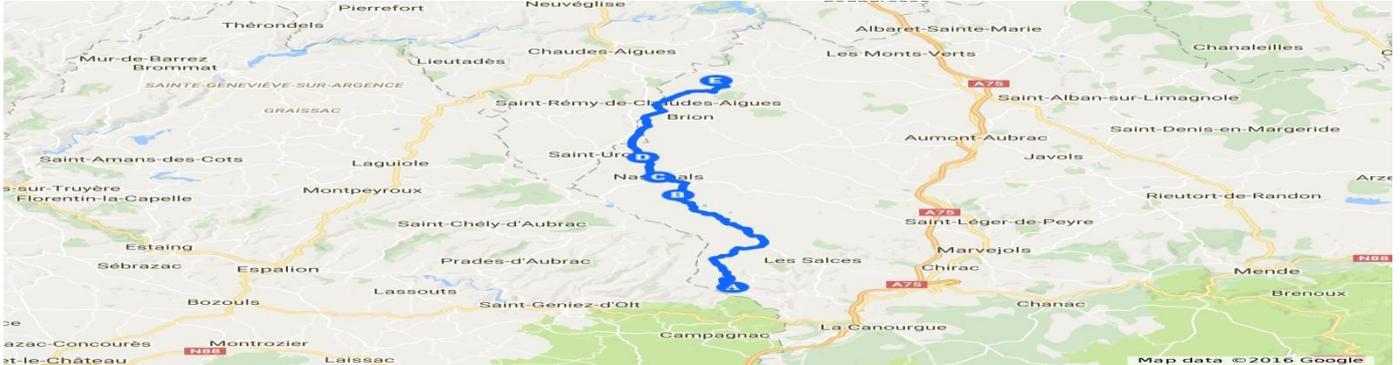


AUBRAC – ITINERAIRE GOURMAND



Avec 4 itinéraires gourmands, l'association « de Lozère » en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme de la Lozère vous propose de découvrir les caractéristiques gastronomiques et les spécialités du terroir des grandes régions naturelles de la Lozère que sont : l'Aubrac, les Causses, Les Cévennes et la Margeride.

ACCUEIL

Régions naturelle : Aubrac

ITINÉRAIRE

Distance : 52 km (1h 13min)

Itinéraire en boucle : Non

POINTS D'INTÉRÊTS

GAEC Rodier-Sartre



GAEC La Ferme des Lacs



SARL SOUCHON "Charcuterie de l'Aubrac"



LE BURON DU BES



LES RUCHERS D'ODETTE



ETAPES

Ville de départ : GAEC RODIER-SARTRE - Nabloux, 48340 Trélans

Ville d'arrivée : GAEC LA FERME DES LACS - Les Nègres, 48260 Nasbinals

Distance : 24km (36min)

Intitulé : Au départ de Nabloux prendre la direction de Trélans, après avoir traversé le village tourner à gauche en direction de Montfalgoux / Plagnès et continuer jusqu'au col de Bonnacombe. Au col prendre à gauche sur la D52 en direction de Nasbinals. La Ferme se trouve à 12,5 km du col sur la gauche entre le lac de Saint-Andéol et le lac des Salhiens.

Ville de départ : GAEC LA FERME DES LACS - Les Nègres, 48260 Nasbinals

Ville d'arrivée : SARL SOUCHON "Charcuterie de l'Aubrac" - 48260 Nasbinals

Distance : 5 km (7 min)

Intitulé : Au départ de la Ferme continuer jusqu'à Nasbinals, la charcuterie se trouve dans la rue principale du village.

Ville de départ : SARL SOUCHON "Charcuterie de l'Aubrac" - 48260 Nasbinals

Ville d'arrivée : LE BURON DU BES - Le Pont de Gournier, 48260 Recoules-d'Aubrac

Distance : 4km (5min)

Intitulé : Au départ de Nasbinals prendre la direction de la Chaldette / Recoule d'Aubrac sur la D12, continuer sur 4km. Le buron se trouve sur votre gauche au niveau Pont de Gournier, des panneaux directionnels sont placés sur la route.

Ville de départ : LE BURON DU BES - Le Pont de Gournier, 48260 Recoules-d'Aubrac

Ville d'arrivée : LES RUCHERS D'ODETTE - Bouvals, 48310 Noalhac

Distance : 19 km (25min)

Intitulé : Au départ du buron prendre le pont sur la D12 en direction de la Chaldette. Continuer jusqu'à la station thermale sur 11km. A la Chaldette rester sur la D12 en direction de Chaudes-Aigues, aller jusqu'à Chauchaille via Saint-Rémy-de-Chaude-Aiguë. A Chauchaille continuer vers Gouroussanges, tourner à gauche après le village vers Bouvals.

GAEC RODIER-SARTRE



Descriptions : Production de fromages de chèvre fermiers. Charcuteries. La ferme familiale du Gaec Rodier Sartre élève un troupeau de 80 vaches Aubrac et un de 80 chèvres Alpine.

Lucile, Jean-Paul, Matthieu, Adrien et Guillaume se tiennent à votre disposition pour vous faire visiter leur ferme.

A partir de 17h, venez assister à la traite des chèvres ainsi qu'à la transformation fromagère du « Cabrou de l'Aubrac ».

Contact : 06.88.18.20.34 jean-paulrodier@orange.fr

GAEC LA FERME DES LACS



Descriptions : Élevage viande bovine Aubrac.

Contact: 06.45.36.26.08 laurent.champredonde@wanadoo.fr

SARL SOUCHON "Charcuterie de l'Aubrac"



Descriptions : Fabrication artisanale de charcuteries, salaisons et conserves.

Contact : 04.66.32.57.34 – 06.76.53.13.10 – sarl.souchon@orange.fr

LE BURON DU BES



Descriptions : Table gourmande et spécialités. Au nord de Nasbinals et au bord du Bès que l'on peut entendre couler, le Buron du Bès vous attend pour une délicieuse dégustation avec d'authentiques plats préparés dans la tradition. Non loin du pont de Gournier, empruntez ce petit chemin en terre, et découvrez à son sommet cette bâtisse en pierre qui comblera vos envies gastronomiques. La viande de bœuf servie au Buron est issue de leur propre exploitation.

LES RUCHERS D'ODETTE



Descriptions : Production de miels de Lozère.

Passionnés par l'apiculture, Mr et Mme THOMAS vous feront partager leur goût pour les miels de Lozère et en particulier le miel toutes fleurs d'Aubrac. Dans le rucher, vêtu d'une combinaison, vous évoluerez parmi les abeilles et participerez à l'extraction du miel.

- Visite et dégustation gratuites, pendant Juillet/Août, sur réservation de préférence –

Contact : mf.thomas@fiducial.net / 04.66.31.61.78