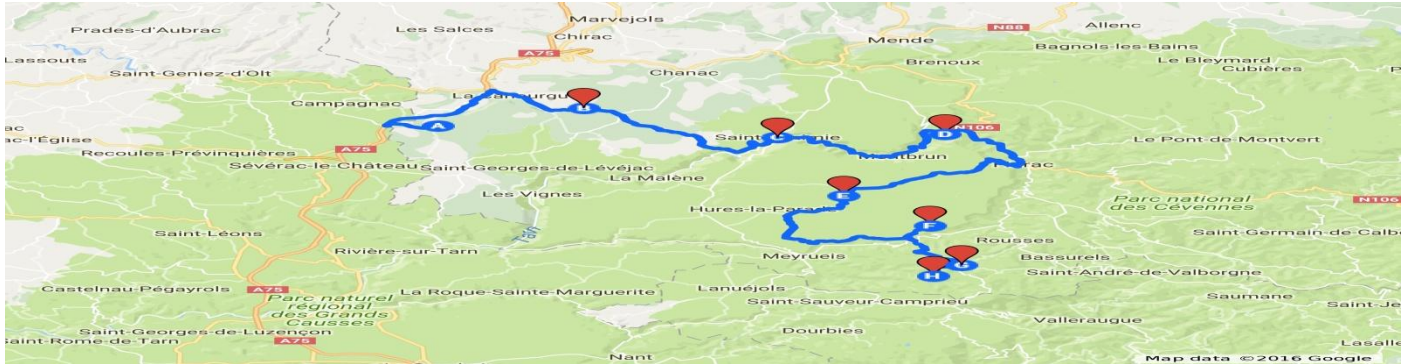


## CAUSSES – ITINERAIRE GOURMAND



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 : Causses

### ITINÉRAIRE

Distance : 127 km (1h 56min)

Itinéraire en boucle : Non

### POINTS D'INTÉRÊTS

#### Aux saveurs d'autre foie



Domaine des Cabridelles



Miel & confiture L'oustal de

#### Caoune



Ferme auberge du Chaos



GAEC N'Autre Chemin



### ETAPES

**Ville de départ :** Aux saveurs d'autre foie – La Tieule

**Ville d'arrivée :** Domaine des Cabridelles - Ispagnac

**Distance :** 60km (1h)

**Intitulé :** Au départ de la Tieule, rejoindre l'autoroute via la D367 et prendre la direction de Clermont-Ferrand jusqu'à la sortie 40 de la Canourgue. Ensuite prendre la direction de Sainte-Enimie en traversant le Causse de Sauverterre, sur la D998 sur 17 km. Remonter les Gorges du Tarn avec la D907bis sur 18km jusqu'au village d'Ispagnac.

**Ville de départ :** Domaine des Cabridelles - Ispagnac

**Ville d'arrivée :** GAEC de Caoune – Nivoliers - Hures la Parade

**Distance :** 28 km (35 min)

**Intitulé :** Au départ d'Ispagnac prendre la D907bis puis la N106 en direction de Florac. Au premier rond-point en entrant dans le village de Florac à proximité du skate-parc suivre la direction du Causses Méjean. Suivre cette direction sur la D16 durant 17km jusqu'à l'aérodrome de Florac – Sainte-Enimie. Tourner à gauche en direction de Meyrueis, continuer environ 2km jusqu'au Nivoliers sur la D63.

**Ville de départ :** GAEC de Caoune – Nivoliers - Hures la Parade

**Ville d'arrivée :** Ferme auberge du Chaos – Le Veygalier - Fraissinet-de-Fourques

**Distance :** 23km (30min)

**Intitulé :** Au départ du Nivoliers continuer sur la D63 sur 5 km et bifurquer sur la gauche 500 m après Hures de façon à ne pas suivre la direction de Meyrueis. Continuer sur 4 km et tourner à gauche. Continuer sur la Citerne sur 8km et tourner à gauche. Continuer en direction du Veygalier sur 3km.

**Ville de départ :** Ferme auberge du Chaos – Le Veygalier - Fraissinet-de-Fourques

**Ville d'arrivée :** GAEC N'autre Chemin – Les Oubrets - Meyrueis

**Distance :** 16 km (37min)

**Intitulé :** Au départ de la Ferme auberge rejoindre le Col du Perjuret, au col prendre tout droit sur la D18 sur 7km jusqu'au hameau de Cabrilac. Dans le hameau, prendre une petite route sur la gauche en direction du hameau de l'Oubrets qui se trouve à 6 km.

## AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE



**Descriptions :** « Nous élevons en pleine nature, produisons et transformons avec un savoir-faire traditionnel pour le plaisir de vos papilles. Découvrez une savoureuse gamme de produits à base de canard gras et d'autruche ».

Fabrication traditionnelle aux normes CE. Vente toute l'année sur la ferme. Visite gratuite des animaux de la ferme (canards, autruches, lamas, lapins...) et de l'atelier agro-alimentaire tous les mercredis et vendredis du 14 Juillet au 31 Aout.

Accueil groupe sur réservation

Chiens en laisse acceptés / Hors-été : téléphoner de préférence.

Contact : 04.66.48.82.93

## DOMAINE DES CABRIDELLES



**Descriptions :** Production de vins dans les Gorges du Tarn.

Le vin, dans les Gorges du Tarn, est présent depuis les Romains. Au Moyen-âge il était servi sur la table des Évêques de Mende. Depuis plusieurs décennies la culture de la vigne était quasiment à l'abandon. En 2006, Elisabeth Boyé et Bertrand Servières s'installent comme vignerons dans les Gorges du Tarn, dans le cadre du projet de relance de la vigne dans ce site. Les ronces, les « bartas » qui ont envahi presque tous les terrains sont nettoyés. Les murs en pierres sèches sont reconstruits. Des amandiers, pêchers de vigne et cinq hectares de vignes sont replantés : Le Domaine des Cabridelles est né.

Son terroir est composé :

- d'un sol pauvre en argile avec de nombreux petits cailloux issus des éboulis calcaires des causses ; c'est un sol très filtrant et chaud, peu favorable aux maladies.

- L'exposition sud-est sud-ouest offre un bon ensoleillement nécessaire à la culture de la vigne.

Contact : 06.50.54.00.13

## MIEL & CONFITURE L'OUSTAL DE CAOUNE



**Descriptions :** « Venez goûter nos miels des causses et des Cévennes, nos confitures à base de fruits de la région, ainsi que nos soupes, ratatouilles, châtaignes et farines. Nous sommes en production Bio. De nombreux prix de concours ont récompensé miels et confitures de l'Oustal de Caouné, preuve de qualité et de sérieux. Pour prolonger le séjour, profitez de notre chambre et table d'hôte, et aussi de nos ânes pour vos balades sur le causse, bons souvenirs garantis ».

Contact : 04.66.45.64.47

## FERME AUBERGE DU CHAOS (VEYGALIER)



**Descriptions :** Elevage traditionnel d'ovin viande et volailles fermières pour la ferme auberge.

Ferme auberge caussenarde à l'accueil chaleureux et convivial. Repas fermier tiré des produits de l'exploitation. Soirée aligot / mouton grillé tous les vendredi soir de juillet et août.

Accessible en cars et en camping-car. Capacité de la salle 50 personnes.

Contact : 04.66.45.65.45

## GAEC N'AUTRE CHEMIN



**Horaires :** Ouvert du 15 mars au 15 novembre

**Descriptions :** « Depuis presque 40 ans, nous fabriquons à la ferme un fromage de terroir au lait de chèvre, moulés à la louche sur l'exploitation, selon la tradition. Un savoir-faire qui s'est transmis sur une génération déjà ».

En plus de ces fromages, sont proposés : pâté de porc aux orties, pâté grand-mère, pâté à l'ail des ours, rillettes, côtes confites, boudin, saucisson.

Contact: 04 66 45 63 92 - [gonzague.vandermersch@nordnet.fr](mailto:gonzague.vandermersch@nordnet.fr)