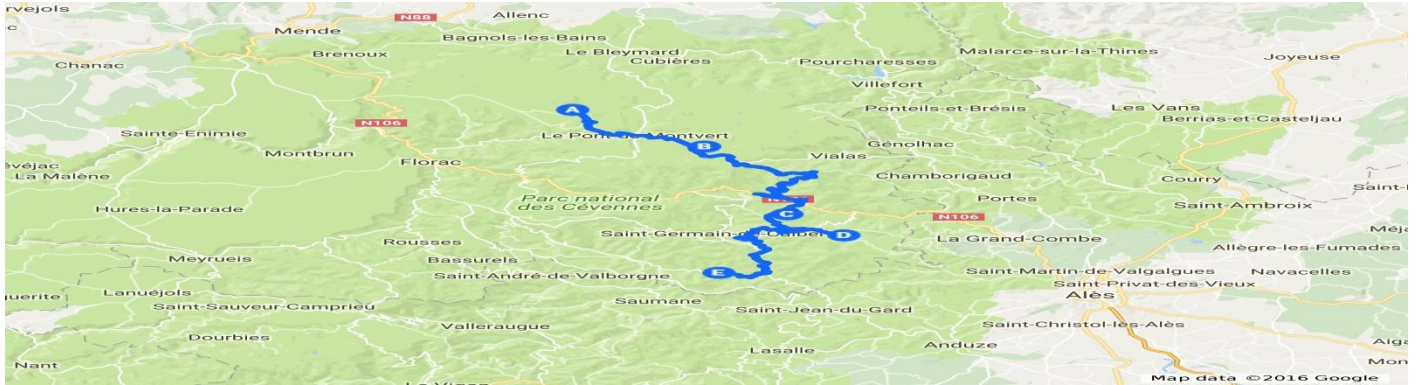


CEVENNES – ITINERAIRE GOURMAND



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 : Cévennes

ITINÉRAIRE

Distance : 168 km (2h 22min)

Itinéraire en boucle : Non

POINTS D'INTÉRÊTS

GAEC les 2 sources



Restaurant le cantou du Poncet



Philippe et Sylvana Giral



Serge Bruguiere



La Fromagerie des Cévennes



ETAPES

Ville de départ : GAEC les 2 sources – La Brousse – Fraissinet-de-Lozère

Ville d'arrivée : Restaurant le Cantou du Poncet - Masmеjean

Distance : 14km (20min)

Intitulé : Au départ du hameau de la Brousse prendre la direction du Pont-de-Montvert via Malassagne et la D35 sur 7km. Au pont de Montvert suivre la D998 en direction de Vialas / Genolhac sur 6km, tourner à gauche vers Masmеjean et continuer sur 1km.

Ville de départ : Restaurant le cantou du Poncet - Masmеjean

Ville d'arrivée : Philippe et Sylvana Giral – Saint-Hilaire-de-Lavit

Distance : 33 km (50 min)

Intitulé : Au départ de la ferme auberge rejoindre la D998, tourner à gauche et continuer sur 4,5 km. Bifurquer à droite sur la D35 à la Croix de Berthel, continuer sur 7km et tourner à droite sur la D29 en direction de Saint-Frézal-de-Ventalon. Rester sur la D29 sur 11km jusqu'à la N106. Prendre à gauche, continuer sur 5 km avant de tourner à droite en direction de Saint-Hilaire-de-Lavit. Suivre la direction de la Ferme de Lavit.

Ville de départ : Philippe et Sylvana Giral - Masmеjean

Ville d'arrivée : Serge Bruguiere – La Croix Blanche - Saint-Martin-de-Boubaux

Distance : 12km (25min)

Intitulé : Au départ de la ferme rejoindre la Bastide et tourner à gauche de façon à rejoindre la D54. Tourner à gauche en direction de Saint-Martin-de-Boubaux et garder cette direction jusqu'à la Croix Blanche avant le Mazel.

Ville de départ : Serge Bruguiere – La Croix Blanche - Saint-Martin-de-Boubaux

Ville d'arrivée : La Fromagerie des Cévennes – La Pélucarié

Distance : 25 km (47min)

Intitulé : Au départ de l'exploitation rejoindre L'Oustal Naou et suivre la direction de Saint-Germain-de-Calberte puis Saint-Etienne-Vallée-Française sur 17km. A Saint-Etienne-Vallée-Française prendre la direction de Moissac-Vallée-Française via la D984 puis la D983. La Fromagerie se trouve au lieu-dit de la Pélucarié, 4km après l'embranchement avec la D983.

GAEC LES 2 SOURCES



Horaires : Vente à la ferme tous les jours de 9h30 à 12h sauf dimanche de mars à novembre.

Descriptions : Elevage traditionnel de bovins race « Aubrac » et de caprins race « Alpine ». Vente de caissettes de 10kg aux particuliers sur réservation.

Transformation à la ferme de fromages.

Fromage fermier au lait cru : Pélardon AOP, chèvre cendré et Tome de chèvre.

Aurore et Christian Plagnes, Tél 04.66.49.29.95 / 06.76.08.55.21

RESTAURANT LE CANTOU DU PONCET



Descriptions : Ferme auberge construite en granit typiquement lozerotte, située sur le plateau du Mont Lozère à 6km du Pont-de-Montvert.

Table gourmande qui met en lumière les spécialités cévenoles de façon raffinée avec des produits locaux, les légumes proviennent du potager.

Spécialités : la tourte aux pélardons, le gratin au Cantal, les beignets de côtes de blettes et de courgettes, des desserts maison, coulis de myrtille, de framboise, coulis de fraise, crêpes garnies, tartes aux cèpes...

04-66-45-85-17 laurent.arbousset@wanadoo.fr

PHILIPPE ET SYLVANA GIRAL



Descriptions : Cette petite exploitation au cœur des Cévennes vous propose des volailles élevées en plein air, du miel, des fruits et légumes.

Produits proposés : poulets, pintades, canards, oeufs, foie gras, confits, pâtés, rillettes.

Point de vente sur place : toute l'année sauf en février (téléphoner à l'avance de préférence). Marchés : Florac le jeudi, Ispagnac en été, Saint-Privat de Vallongue en été le dimanche.

Autres prestations : découverte de la ferme. Tél : 04.66.45.49.19

SERGE BRUGUIERE



Descriptions : Déclinaison du châtaignier sous toutes ses formes :

- produits transformés à la châtaigne,

- paniers en châtaignier (vannerie).

L'accueil à la ferme permet également de découvrir le travail de la châtaigne, le séchage à la clède et la découverte de la gestion agricole en BIO.

Tél : 04.66.45.49.66

LA FROMAGERIE DES CEVENNES



Descriptions : Depuis 1959, la fromagerie des Cévennes transforme le lait de ses producteurs cévenols en bons fromages de chèvre au lait cru.

Le lait est collecté auprès de 20 éleveurs de chèvres dans les Cévennes (Lozère et Gard), il est ensuite utilisé pour la fabrication du pélardon AOC....

Les chèvres pâturent dans les montagnes cévenoles au cœur du site labellisé Unesco en 2011. Le bon lait qu'elles produisent confère à ces fromages toute leur typicité. Le plus connu, le Pélardon, bénéficie d'une AOP - Appellation d'Origine Protégée. Cette gamme complète de fromages traditionnels exprime toute la qualité et le bon goût du lait de chèvres et le talent des fromagers cévenols.