

Jouez et gagnez votre pyramide de pélardons !

(plateau de différents pélardons : frais, demi-sec, charpenté)



Pour participer, répondez à la question ci-dessous puis déposez votre bulletin de participation à L'Office de Tourisme dans l'urne prévue à cet effet le jour de la fête.

Seuls les bulletins complets sont éligibles. Le bulletin gagnant sera tiré au sort à la fin du repas.



Bon de participation au jeu concours Fête du pélardon dimanche 3 mai 2026

Pourquoi le pélardon est-il appelé « le pélardon » ?

- A. L'appellation vient du mot "pebre" qui veut dire "poivre" en occitan, en raison de son goût piquant.
- B. En hommage à un moine cévenol appelé Frère Pélardon, grand amateur de fromage.
- C. D'un ancien mot signifiant "petit palet rond".
- D. En référence au bruit "pélard, pélard" que ferait le fromage quand on le retourne dans la cave.

Remplir obligatoirement tous les champs

Nom Prénom.....

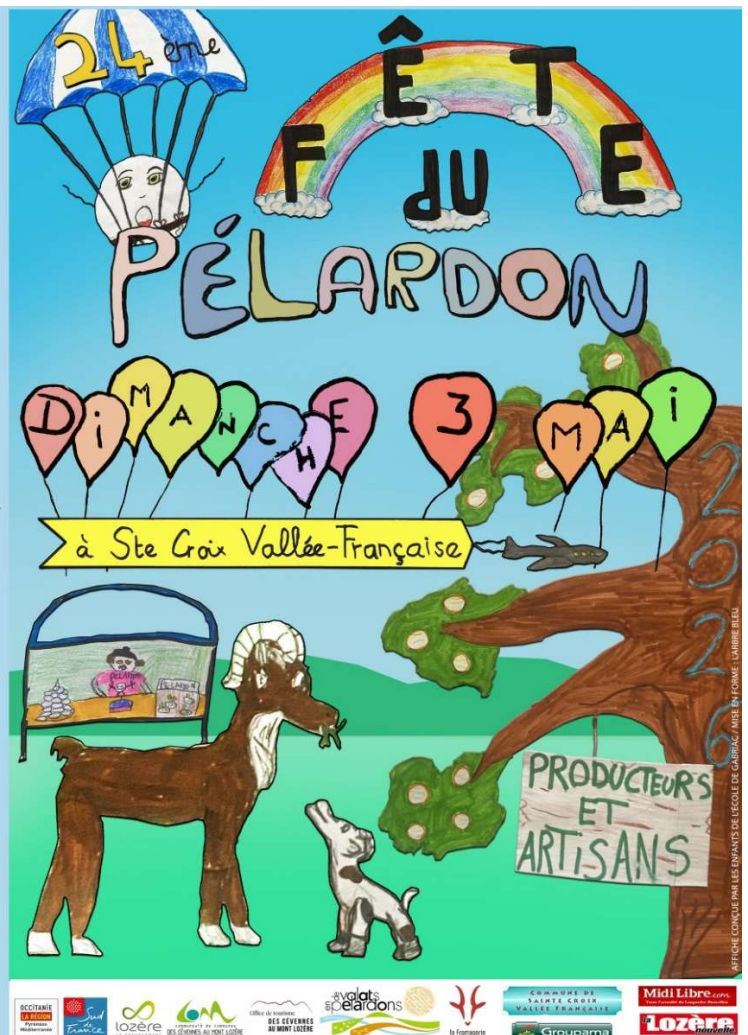
Téléphone..... Code postal du domicile.....

Mail.....

Je suis : En séjour vacances / Habitant ou résident secondaire / De passage dans la région

J'accepte de recevoir une lettre d'information par mail sur les animations entre les Cévennes et le Mont Lozère : oui / non

Jeu concours réalisé par l'Office de tourisme Des Cévennes au Mont Lozère



PROGRAMME

Toute la journée à partir de 9 heures :

Marché des producteurs et artisans animé par un clown ambulant, les Fanfarons de Lasalle et le Crieur Public du Ministère des rapports Humains
Vous avez des messages à faire passer : déposez-les dans les boîtes du Crieur de rue qui les publiera

Pélardon et gastronomie

Au rond 3

10h00 : Atelier de dégustation du Pélardon à l'aveugle
Préparation de bouchées apéritives au Pélardon
Avec François Robin, un des meilleurs ouvriers fromagers de France

11h00 : Atelier adultes « Accord pélardon/vin » avec Jacques Carceller, sommelier

14h30 Atelier «Eveil Ô goûts», avec Jacques Carceller

15h30 : Cuisiner le pélardon, avec Sophie du Jardin de Calbertes

Dans le village 1 2

Préparez et emportez votre faisselle au lait de chèvre

11h : Avec Patrick Carly, producteur de pélardon

15h30 : Avec la Fromagerie des Cévennes



Animations

Dans la cour de l'école 4

Publication des messages par le Crieur public au cours du repas

Au rond 3

Jeux bois avec Patabulles, Pêche virtuelle à la truite
Manège avec Par ici l'escapette pour les 3/8ans
Ateliers poterie et initiation à l'art du tissage, Cyclo-tour,
16 h : publication de vos messages par le Crieur public

Buvette et restauration

Au rond 3

Buvette de l'association toute la journée

Dans le village à 11h45 1

Apéritif offert par la municipalité de Sainte Croix Vallée Française

Dans la cour de l'école à 12h30 4

Repas sous chapiteau à base de produits locaux, 22€

Menu

- Salade occitane
- Araignée de porc aux petits oignons
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Pélardon
- Coupe glacée cévenole, vanille/marron/chantilly
- Café
- Vin en vente à la bouteille ou au verre

Réservation à l'Office de Tourisme des Cévennes au Mont Lozère, antenne de Sainte Croix Vallée Française ou au 04 66 45 81 94
Vente de tickets repas le 3 mai, entre 9h et 12h devant l'épicerie 5
en fonction des places disponibles. Attention pas de distributeur de billets, paiement uniquement en espèces ou par chèque. Autres possibilités de restauration dans le village.

Contact : 06 50 50 92 45 / devalatsnepenelardons@gmail.com