




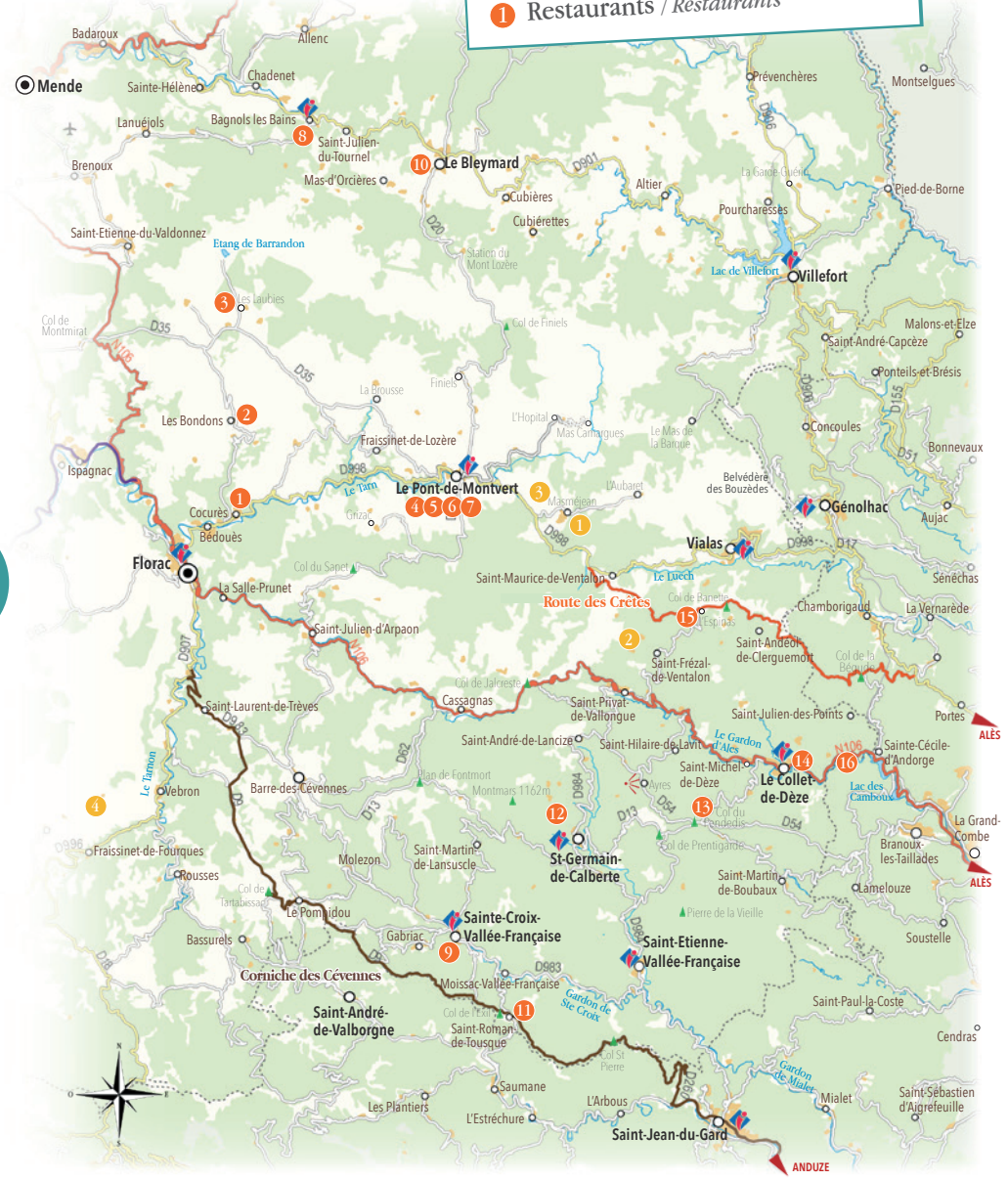
Office de tourisme

**DES CÉVENNES  
AU MONT LOZÈRE**

**Guide Gastronomie**  
*Passez à table !*





 Office de tourisme / Tourist Office  
 Fermes auberges / Farm Inn / Gasthof  
 Restaurants / Restaurants



# RETROUVEZ nos restaurants et nos fermes auberges

## CÔTÉ FERMES AUBERGES :



Découvrez l'authenticité d'un restaurant à la ferme : dégustez des produits locaux et des spécialités régionales issus des productions de la ferme dans un cadre architectural authentique et un environnement naturel préservé.

-  Discover the authenticity of a restaurant at the farm: taste local products and regional specialities from the farm's productions !
-  Entdecken Sie die Authentizität eines Restaurants auf dem Bauernhof

## CÔTÉ RESTAURANTS :

Vous êtes un fin gourmet ? Ou un grand gourmand ? Avec notre sélection de restaurants trouvez dès maintenant la table qui vous correspond !

Auberge de campagne à l'ambiance chaleureuse et simple, restaurant à la cuisine recherchée pour le plaisir des papilles, ou bien restaurant spécialiste de la cuisine locale qui fait la part belle aux produits de terroir... Vous trouverez forcément une table à votre goût parmi notre sélection !

-  Are you a gourmet ? Are you a food lover ? Never mind, we are sure you will find the restaurant which best suits you among our selection !
-  Sind Sie ein Feinschmecker ? Oder ein gierig ? Egal, wir sind sicher, finden sie das restaurant, die ihnen am besten passt aus unserer auswahl !



## FERMES AUBERGES

Farm inn / Gasthof

### LE CANTOU DU PONCET

Lieu-dit Masméjean -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 85 17  
www.latchourette.com



1



Venez découvrir les plaisirs d'une cuisine à l'ancienne. Un seul menu, qui suit les saisons, et varie en fonction des producteurs de la région et de la disponibilité de notre potager.

Tarifs : menu : 27 € ; menu enfant : 12 €. Sur réservation uniquement. Ouvert toute l'année midi et soir, du mercredi au dimanche midi. Fermé le samedi midi en juillet et août. Capacité : 40 couverts.

### FERME AUBERGE BULLE D'O2

Lieu-dit Le salson - 48240 Ventalon en Cévennes  
+33 (0)7 68 61 56 82  
bulledo2.lesalson@yahoo.com  
www.bulledo2-cevennes.fr



2



Au Salson sur la terrasse qui domine la vallée, nous partageons avec vous notre jardin fleuri et notre goût pour les plantes sauvages : venez déguster une cuisine raffinée dans une ambiance familiale.

Tarifs : 29 € le soir (apéritif, entrée, plat, dessert, vin, infusion), 10 € (- de 12 ans). Ouvert toute l'année sur réservation. Capacité : 15 couverts.

Sur réservation : table sur mesure le midi (en saison), midi ou soir (hors saison) ; 6 adultes minimum, 35 €/pers.

### À LA TABLE DU MERLET

Lieu-dit Le Merlet -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 82 92 - lemerlet@wanadoo.fr  
www.lemerlet.com



3



Philippe Galzin et sa fille Perrine Runel-Galzin vous reçoivent autour de leur table pour partager ensemble les produits de leur ferme, cultivés dans le respect de l'environnement. Vous découvrirez une restauration à base de produits fermiers maison dans la tradition du terroir.

Tarifs : menu à 27 € (apéritif et vin compris), enfant : 14 €. Ouvert toute l'année sur réservation selon disponibilité. Capacité : 25 couverts.

### FERME AUBERGE DU VEYGALIER

Lieu-dit Le Veygalier - Nîmes le Vieux  
48400 Fraissinet de Fourques  
+33(0)4 66 45 65 45  
ferme-du-veygalier@orange.fr



4



Ferme auberge caussenarde, à l'accueil chaleureux et convivial. Repas fermier tiré des produits de l'exploitation ou des produits locaux. Soirée aligot / mouton grillé tous les vendredis soir de juillet et août. Aligot tous les jours sur réservation. Accessible en cars et en camping-car.


Tarifs : menus de 13,50 € à 26 € ; menu enfant : 9 € ; à la carte : de 12 € à 16 €. Ouvert du 15 avril au 30 septembre. Capacité : 50 couverts.



## RESTAURANTS

## Restaurants

## LA LOZERETTE \*\*

Route du Pont de Montvert - Cocurès -  
48400 Bedoues Cocurès  
+33(0)4 66 45 06 04 - lalozerette@wanadoo.fr  
www.lalozerette.com - page facebook 



« Si le jardin d'Eden existe, c'est dans la vallée du Tarn qui descend sur Florac » R.L. Stevenson. À la Lozerette vous pourrez apprécier une cuisine raffinée, mélange subtil de gastronomie et de saveurs du terroir... La table exalte les produits du pays Lozérien. La carte des vins, riches en crus régionaux, contribue aux plaisirs de la dégustation. Labellisé Charte du tourisme durable. Menus de 29 € à 56,50 €, menu enfant 13,50 €. Le restaurant est fermé les déjeuners des lundis, mardis et mercredis. Service du déjeuner de 12h à 13h30 ; service du dîner de 19h à 21h15. Ouvert du 3 avril au 11 novembre. Capacité : 75 couverts.

## RESTAURANT - BAR LES BONDONS

Rue basse - 48400 Les Bondons  
+33(0)4 66 45 18 53



Petit restaurant de campagne de 20 places maximum, situé dans le village des Bondons à proximité des Puechs des Bondons et du sentier des menhirs. Restauration simple, produits fermiers.

Tarifs : menus de 13 € à 23,50 € ; menus enfant de 8 € à 10 €. Ouvert toute l'année, il est préférable de réserver à l'avance. Capacité : 20 couverts.

## AUBERGE DES LAUBIES

Lieu-dit Les Laubies -  
48000 Saint Etienne du Valdonnez  
+33(0)4 66 48 01 25 - www.auberge-des-laubies.fr



Sur les premières pentes du Mont Lozère, cette auberge familiale propose une cuisine simple, à base de produits locaux. Un cadre convivial à découvrir en famille ou entre amis ; non loin de l'étang de Barrandon, la salle de restaurant vous offrira une superbe vue sur la Cham des Bondons, le Mont Aigoual et les Causses.

Tarifs : menus de 18,50 € à 21,50 €. Ouvert du 12 avril au 11 novembre, service tous les midis de 12h à 13h30 fermé le samedi sauf en juillet/août. Capacité : 70 couverts

## RESTAURANT AUX SOURCES DU TARN

Le quai -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 80 25 - www.hotellozere.com  
auxsourcesdutarn@wanadoo.fr



Au cœur du Parc national des Cévennes, l'établissement « Aux sources du Tarn » vous propose toute l'année sa cuisine régionale élaborée avec des produits du terroir (truites de montagne, charcuterie de pays, agneau de pays, champignons.)

Tarifs : menus de 19,50 € à 30 € ; formule du jour : 11,50 €. Ouvert toute l'année uniquement sur réservation. Capacité : 40 couverts.

## RESTAURANT - CAFÉ LE COMMERCE

Le quai -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 80 19  
cafelecommerce48220@orange.fr



Petite restauration : plat du jour, salade, pavé de bœuf du Mont Lozère. A toute heure venez déguster ses bières, ses glaces, son fondant à la châtaigne... Terrasse ombragée.

Tarifs : de 7,50 € à 15,50 € à la carte. Ouvert du 9 février 2020 au 1<sup>er</sup> janvier 2021. Capacité : 20 couverts en salle et 68 en terrasse

## PIZZERIA LA BOUSTIFLY

Le quai -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 44 77 54



La Boustifly vous propose : Pizzas, sandwichs, paninis, viennoiseries, pâtisseries, glaces. À base de produits locaux (fromage, charcuterie)  
Tarifs : pizzas de 7 € à 11,50 €, sandwichs / paninis : de 3 € à 6 €. Ouvert du 20 mars au 11 novembre. D'avril à juin et de septembre à novembre ouvert tous les jours sauf les mercredi et jeudi. En juillet et août ouvert tous les jours sauf le lundi.

## RESTAURANT LA TRUITE ENCHANTÉE

Le quai -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 80 03



Jolie auberge au cœur du village du Pont de Montvert. Ici, c'est nous qui préparons les plats et les desserts (sauf les glaces). Venez déguster des plats traditionnels, cuisses de grenouilles à la provençale, truite meunière...

Tarifs : à la carte de 12,50 € à 15 € ; menus de 18 € à 26 € ; menu enfant : 7,80 €. Ouvert du 4 avril au 3 novembre, le soir en semaine, le midi et soir le samedi et le midi le dimanche. Réservation conseillée. Capacité : 45 couverts.

Fermé en 2020 cause COVID19 - réouverture à paques en 2021.



**RESTAURANT LES CHEMINS FRANCIS**

9 place du Pont - Bagnols les Bains -  
48190 Mont Lozère et Goulet  
+33 (0)4 66 47 60 04 - [www.hotel-cheminsfrancis.com](http://www.hotel-cheminsfrancis.com)  
[contact@hotel-cheminsfrancis.com](mailto:contact@hotel-cheminsfrancis.com)



En haute vallée du Lot, et à 2 km du Vallon du Villaret. Notre restaurant vous accueille tous les jours. Quelques-unes de nos spécialités : Cromesquis du chef, ris de veau à la crème aux morilles, truite pochée sauce ciboulette... Tous les vendredis soirée Aligot.

Tarifs : menus de 17,50€ à 31€ ; enfant : 11,50€.  
Ouvert toute l'année jusqu'à 20h30. Fermeture annuelle du 07 mars au 05 avril. Capacité : 60 couverts.

**RESTAURANT LA BARAKA**

Le village - 48110 Sainte Croix Vallée Française  
+33(0)4 66 65 09 50  
[labaraka48@gmail.com](mailto:labaraka48@gmail.com)



L'été venez vous restaurer sur la terrasse ombragée à côté de la rivière. Et l'hiver venez déguster un bon plat au coin du feu. Jean-Marie et Delphine sont là pour vous accueillir tout au long de l'année !

Tarifs : menus à partir de 16,90 € ; formule du jour : 9,90 €. Ouvert toute l'année. Capacité : 30 couverts.

**RESTAURANT LA REMISE**

Le Bleyard - 48190 Mont Lozère et Goulet  
+33 (0)4 66 48 63 70  
[contact@hotel-laremise.com](mailto:contact@hotel-laremise.com)  
[www.hotel-laremise.com](http://www.hotel-laremise.com)



Dans cet ancien relais de diligence agrémenté d'une vaste et chaleureuse cheminée, entre bois et pierre, vous vous laisserez tenter par la cuisine traditionnelle du chef. Élaborés avec soin afin de vous faire découvrir les produits de notre terroir, nos menus varient avec les saisons.

Tarifs : menus de 16 € à 38 € ; formule du midi : 11 € à 12,50 € ; menu enfant : 12,50 €. Ouvert du 6 janvier au 20 décembre. Capacité : 80 couverts.

**AUBERGE LA PATACHE**

Saint Roman de Tousque  
48110 Moissac Vallée Française  
+33(0)4 66 44 73 76 - [www.lapatache.com](http://www.lapatache.com)  
[jeanmarcpetit48@orange.fr](mailto:jeanmarcpetit48@orange.fr)



Dans le petit village de Saint Roman de Tousque, au milieu de la Corniche des Cévennes, l'auberge ancien relais de diligence offre un large panorama sur les vallées cévenoles. La cuisine traditionnelle est servie dans une ambiance familiale, nos spécialités suivent les saisons.

Tarifs : menus de 19 € à 28 € ; plat du jour : 13 €. Ouvert du 15/01 au 15/12, fermé le mercredi hors juillet août. Capacité : 25 personnes.

**AUBERGE EN CÉVENNES LE PETIT CALBERTOIS**

Le Serre de La Can - 48370 Saint Germain de Calberte  
+33 (0)4 66 45 93 58 - +33 (0)6 82 56 56 50  
[lepetitcalbertois@laposte.net](mailto:lepetitcalbertois@laposte.net)  
[www.hotel-restaurant-lepetitcalbertois.fr](http://www.hotel-restaurant-lepetitcalbertois.fr)



Nous vous proposons une cuisine française artisanale typique de la Lozère. Vous pourrez y déguster l'aligot dans un cadre cévenol chaleureux et profiter de notre terrasse. Snack à toutes heures. Accueil de groupe jusqu'à 250 personnes.

Tarifs : menus de 20 € à 23 €, menu enfant (jusqu'à 12 ans) de 8,50€ à 10€, à la carte de 11€ à 18 €. Ouvert du 4 avril au 9 novembre. Jour de fermeture : lundi, sauf en juillet et août.

**RESTAURANT LOU RAÏOL**

Col de Penedis - 48370 Saint Germain de Calberte  
+33 (0)4 66 45 52 02 - +33 (0)6 80 84 58 09  
[fabrice.felgeirolles@orange.fr](mailto:fabrice.felgeirolles@orange.fr)  
<http://louraiol.skyrock.com>



Dans leur salle climatisée ou sur la terrasse ombragée, avec une vue imprenable sur les vallées cévenoles, « Lou Raïol » vous propose sa cuisine traditionnelle. Avis aux amateurs de cuisses de grenouilles, coq au vin, omelette aux champignons... !

Tarifs : menus de 10 € à 25,50 € ; enfant : 7.60 €. Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 15 décembre. Fermé le lundi. Capacité : 180 couverts et 50 en terrasse.



**RESTAURANT LE VIEUX MOULIN**

Place du temple - 48160 Le Collet de Dèze  
 +33 (0)4 66 31 83 72 - +33(0)6 68 98 83 72  
 contact@cevennes-vieuxmoulin.com  
 www.cevennes-vieuxmoulin.com



Madenn et Guillaume vous proposent une cuisine traditionnelle et favorisent les producteurs locaux. La saisonnalité est aussi un critère important. Il en résulte une cuisine authentique et soignée. Des soirées à thèmes sont proposées.

Tarifs : menus de 20 € à 25 € ; menu enfant : 8,60 €. Ouvert toute l'année, réservation conseillée. Capacité : 40 couverts et 20 en terrasse.

**CAFÉ RESTAURANT LE RELAIS DE L'ESPINAS**

Lieu-dit L'Espinas - 48160 Ventalon en Cévennes  
 +33(0)6 51 09 40 28  
 relaisdespinas@gmail.com  
 www.lerelaisdespinas.org



Sur la route des crêtes, profitez de la terrasse ombragée surplombant les vallées cévenoles. Plats frais, savoureux et créatifs cuisinés sur place. Bière bio à la châtaigne, sorbets artisanaux, jus de pommes des Cévennes, chocolat chaud.

Tarifs : menus de 15 € à 17,50 € ; menus enfant de 11,50 € à 13 €. Ouvert 7j/7 le midi à partir d'avril. Il est possible de réserver en ligne sur le site internet. Capacité : 60 en terrasse et 40 à l'intérieur.

**RESTAURANT LA SOURCE**

Lieu-dit La Devèze - 48160 Le Collet de Dèze  
 +33(0)4 66 45 42 34  
 www.restaurant-lasource-cevennes.fr



Christine vous accueille dans une salle où convivialité et gastronomie sont au menu autour de la cheminée ou sur la terrasse à l'ombre de la pergola. Le chef vous propose une cuisine inventive et soignée, préparée avec des produits frais de la région. Recommandé par de nombreux guides.

Tarifs : menus de 18,50 € à 26 € ; menu enfant : 10 € ; formule du jour : 13,50 €. Ouvert du 15 mars au 15 novembre. Capacité : 45 couverts en salle et 35 en terrasse.

# La Tarte à l'oignon doux des Cévennes



Facile

Bon  
marché

15 min.



30 min.



1 Préchauffez votre four à 180°C.  
Préparez votre pâte brisée.



2 Coupez les oignons en fines lamelles et les faire revenir à la poêle. Les verser sur le fond de la pâte.



3 Dans un récipient, mélangez l'oeuf entier et la crème fraîche. Ajoutez une pincée de sel, le poivre et les herbes de provence. Mélangez !



4 Versez la préparation sur les oignons (Vous pouvez ajouter un peu de fromage à cette étape pour ceux qui le désirent !)



5 Faites cuire environ 30 minutes.

## ma liste de courses

- 1 pâte brisée (maison si possible !)
- 3 oignons doux des Cévennes
- 1 oeuf
- 50 cl de crème fraîche
- 10g de farine de châtaigne
- 1 pincée de sel, poivre et herbes de provence

**PRODUCTEURS**  
*Producers / Erzeuger*

**LE FRUITIER DES CÉVENNES**

Hélène Dubois  
Le Village - 48370 Saint Germain de Calberte  
+33(0)4 66 45 58 37 - +33(0)6 64 63 18 11  
dubois.ln@orange.fr - www.fruitiertescevennes.com

Bienvenue dans notre atelier à Saint Germain de Calberte, à 100 m de la place centrale du village à côté de l'église. Une gamme de produits artisanaux, fabriqués dans la tradition de qualité et de savoir-faire des Cévennes. Travail à partir de produits locaux issus de productions ou de cueillette. Ouvert toute l'année.

**GAEC LES PLANTES DES CÉVENNES**

Lieu-dit Les camboux -  
48110 Sainte Croix Vallée Française  
+33(0)4 66 44 73 92 -www.plantesdescevennes.fr  
contact@plantesdescevennes.fr

Producteurs de produits cosmétiques bio en Cévennes, cette entreprise familiale vous propose une large gamme de produits à base de plantes cultivées sur leur petite exploitation. Produits proposés : plantes aromatiques, tisanes, macération oléique. Cosmétiques : huiles, baumes, crèmes, savons, shampoings. Boutique en ligne sur le site internet. Ouvert toute l'année.

**GIE PLANTE INFUSE**

Zone Artisanale  
48110 Sainte Croix Vallée Française  
+33(0)4 66 44 08 16  
planteinfuse@free.fr - www.planteinfuse.net

Le GIE Plante Infuse est une véritable maison de la plante, il comprend un atelier de distillation, un atelier d'herboristerie et une boutique. Vous pouvez visiter les ateliers, des stages et des journées sont proposées. Ouvert toute l'année mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h30. Les 1<sup>ers</sup> jeudis du mois vous pouvez rencontrer un producteur. Vacances scolaires, ouvert de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30.

**GAEC LA FALGUIÈRE**

Lieu-dit La clède - 48110 Gabriac  
+33(0)6 84 23 32 67  
peggy.defosse@orange.fr

Située dans un petit hameau au sud de la Lozère, en plein cœur des Cévennes, notre ferme familiale de 40 ha est installée depuis 1974 avec des chèvres laitières. Depuis 1984 nous avons démarré l'élevage et le gavage de canard. Nous vous invitons à découvrir nos produits de canards gras, élevés en plein air ! Visite de fermes : 3 € par enfant 6 € par adulte.



**LA FERME DE LAVIT**

Philippe et Silvana Giral  
48160 Saint Hilaire de Lavit  
+33(0)4 66 45 49 19 - +33(0)6 70 02 61 85

Cette petite exploitation au cœur des Cévennes vous propose des volailles élevées en plein air et du miel. Produits proposés : poulets, pintades, œufs, plats cuisinés... Ouvert toute l'année sauf en février (téléphoner à l'avance de préférence). Marchés : St Privat de Vallongue le dimanche en été, St Christol lès Alès le mardi matin.

**PASSION CÉVENNES**

Agnès Valero - Ferme le tour du Castanet  
48160 Le Collet de Dèze  
+33(0)7 85 79 40 21 - info@passion-cevennes.com  
www.passion-cevennes.com



La châtaigne dans tous ses états, dans toutes ses nuances, dans toutes ses saveurs. Travail de la châtaigne de manière moderne : biscuits, gâteaux, apéritifs, alcool, soupe, pâte à tartiner... Trophée Lozère gourmande pour la nouveauté apéritive : le houmous à la châtaigne. Ouvert toute l'année. Boutique en ligne.

**GAEC DU VEYGALIER**

Eugénie Frontin - Lieu-dit Le Veygalier -  
48400 Fraissinet de Fourques  
+33(0)4 66 45 93 70 - ferme-du-veygalier@orange.fr  
le-veygalier-famille-bousquet.over-blog.com

Exploitation familiale en élevage ovin viande et porc. Eleveur depuis 4 générations sur un troupeau de brebis viande de race BMC (Blanche du Massif Central) et de porc charcutier. Produits réalisés dans les traditions familiales. Ouvert toute l'année selon disponibilité des produits.

**VERFEUILLE**

la bayarde - 30450 Génolhac  
+33(0)4 66 61 10 98  
verfeuille@wanadoo.fr - www.verfeuille.fr

La châtaigne est le fruit emblématique de la maison Verfeuille, déclinée dans une large gamme de produits aux saveurs sucrées et salées. Les marrons sont sélectionnés manuellement et immédiatement mis en pot, sans jamais avoir été congelés, afin de préserver leur saveur et leur texture. Ouvert toute l'année. Boutique en ligne.



### MIEL ET SAFRAN DES CÉVENNES

Christian Martin - Lieu-dit Lébou -  
48330 Saint Etienne Vallée Française  
+33 (0)4 66 47 06 12 - [www.lemasstevenson.fr](http://www.lemasstevenson.fr)  
[contact@lemasstevenson.fr](mailto:contact@lemasstevenson.fr)



Production et commercialisation de miels des Cévennes d'essaims Dadant et Warré.

Production de safran, cultivé manuellement en agriculture raisonnée à Saint Etienne Vallée Française.

Ouvert toute l'année.

### LA CHÈVRERIE DES FELGES

Denis Olivero - Lieu-dit Les Felges - 48400 Cassagnas  
+33(0)4 66 45 77 73 - +33(0)6 52 22 14 07  
[contact@yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr](mailto:contact@yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr)  
[www.yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr](http://www.yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr)



Nous produisons des Pélardons et autres fromages de chèvre à la ferme en Agriculture Biologique régulièrement récompensés au concours régional depuis le début et national en 2016. Troupeau de 60 chèvres + 2 ânesses.

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 24 décembre.

### LES RUCHERS DE BASTIEN

Bastien Alise  
Lieu-dit Conches - 48240 Ventalon en Cévennes  
+33(0)6 52 51 30 84  
[www.lesruchersdebastien.fr](http://www.lesruchersdebastien.fr)



Les ruches sont installées loin de toutes pollutions. Ses abeilles récoltent ainsi des miels de qualité, reflet d'une riche diversité florale préservée. Bastien réalise ensuite lui-même l'extraction et la mise en pots du miel. Partez à la découverte de ses différents miels aux goûts exceptionnels en les dégustant.

Ouvert toute l'année.

### LES BRASSEURS DE LA JONTE

Lou Castel - Lieu-dit Mas Prades - 48150 Gatuzières  
+33(0)6 76 58 98 42 - +33(0)7 87 20 88 68  
[lesbrasseursdelajonte@gmail.com](mailto:lesbrasseursdelajonte@gmail.com)  
<http://lesbrasseursdelajonte.fr>



Les Brasseurs de la Jonte, c'est l'association de deux passionnés au sein d'une brasserie artisanale. Une brasserie située à quelques kilomètres de Meyrueis, dans un cadre magnifique : le dernier moulin qui fut en activité dans la vallée de la Jonte.

Ouvert toute l'année. En juillet / août : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h, visite gratuite d'une heure à 17h, vente sur place. Hors saison : ouvert tous les jours de la semaine de 9h à 12h et de 14h à 17h.

### LA CAVALE DU VENTALON

Amélie Mathieu - Saint Maurice de Ventalon  
48220 Le Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 41 07 85  
[lacavaleduventalon@gmail.com](mailto:lacavaleduventalon@gmail.com)



Une petite récolte de châtaignes nous permet de confectionner des confitures, de la farine, purée, marrons naturels ou au cognac. Nous produisons aussi des jus de pommes et de raisins ainsi que des confitures variées selon les récoltes.

Ouvert toute l'année.

### PRODUITS DE LA FERME DU MERLET

Philippe Galzin - Perrine Runel-Galzin - Lieu-dit Le Merlet - 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 82 92 - [lemerlet@wanadoo.fr](mailto:lemerlet@wanadoo.fr)  
[www.lemerlet.com](http://www.lemerlet.com)



Vente à la ferme de miel (montagne, châtaignier, bruyères), confitures (myrtilles, framboises, fraises, châtaignes), charcuterie, sirops, jus de pomme, cèpes, agneaux. Soupes du potager.

Ouvert toute l'année. Visite de l'exploitation et atelier sur réservation et selon la saison. Participe aux Visites de fermes.

### LA SOUT DES CÉVENNES

David Pantel  
Le quai - 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)6 75 74 62 35  
[david-pantel@orange.fr](mailto:david-pantel@orange.fr)



Producteur fermier de charcuterie de mon exploitation et d'autres produits (selon le climat). Vente de miel, confiture, fruits, légumes, champignons, fromage... de producteurs locaux.

Boutique au cœur du village du Pont de Montvert, ambassadeur du goût et passionné de mon pays je vous accueille « de la fourche à la fourchette ». Ouvert du 4 avril au 15 novembre. Fermé le lundi et mardi.

### GAEC DU MONT LOZÈRE

Marie Cathebras - Olivier Malachanne  
Lieu-dit Villeneuve -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)6 22 30 54 52 - [marie.cathebras@orange.fr](mailto:marie.cathebras@orange.fr)



Elevage de porcs plein air et de bovins situé sur les pentes du Mont Lozère. Afin de vous garantir un produit d'exception, les animaux sont nés, élevés et abattus en Lozère. Les produits sont fabriqués par nos soins (charcuterie et viande fraîche de porc, bœuf et veau).

Ouvert toute l'année. Retrouvez les produits en vente à la ferme, ou lors des livraisons sur Alès, Nîmes et Marguerites.

### GAEC DES DEUX SOURCES

Lieu-dit La Brousse -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33 (0)4 66 49 29 95 - +33(0)6 76 08 55 21  
[gacdesdeuxsources@gmail.com](mailto:gacdesdeuxsources@gmail.com)



Fromage fermier au lait cru : Pélardon AOP et tomme de chèvre. Vente à la ferme tous les jours de 9h30 à 11h sauf le mardi et le dimanche.

Viande de veau et de bœuf élevage de race Aubrac, de façon traditionnelle. Vente de cassettes de 10kg aux particuliers, sur réservation.

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 15 novembre. Tarifs : nous consulter, livraison possible.



# DÉCOUVREZ la très grande variété de produits locaux

La châtaigne, emblématique fruit de notre région ! Découvrez tous les succulents produits qui en découlent : confitures, farine, gateaux, sirop, ... De nombreux producteurs vous feront découvrir ce met savoureux !

Le miel, un incontournable des Cévennes ! Le miel a toujours fait partie du quotidien des habitants de la région ! Partagez avec les apiculteurs leur amour des abeilles et goûter à ce subtil produit cévenol ! Les 3 et 4 octobre 2020 la fête de l'abeille noire met à l'honneur l'apiculture traditionnelle !

Le pélardon, fleuron des Cévennes ! Découvrez ce fameux fromage de chèvre chaque 1<sup>er</sup> dimanche de mai lors de la fête du pélardon à Sainte Croix Vallée Française ! Vous souhaitez découvrir d'autres fromages locaux : la tomme de vache, de brebis ou de chèvre vous attendent chez nos producteurs !

Découvrez également nos autres saveurs locales : de la viande à la charcuterie locale (agneau, boeuf ou cochon), de l'oignon doux aux mythiques cèpes, du jus de fruits aux bières artisanales ! Et tout cela 100 % made in Cévennes !



# RETROUVEZ les produits locaux chez nos commerçants partenaires

## BOUTIQUE ART DE VIE

Le Quai - 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 48 82 40  
contact@artdevie.net  
www.artdevie.net - www.artdeviepro.com



Le Baobab & Artdevie, conçoit, développe et distribue des produits, sous les marques : Le Baobab, Art de Vie, Les Encens du Monde, Goloka, Ppure, Satya, Padmini, ... Vente de Thé, Tisanes, ainsi que tous leurs accessoires.

Ouvert de juin à fin septembre de 10h30 à 19h30 hors festivités. En avant et après saison de 10h30 à 13h et de 16h à 19h hors festivités. Fermeture de janvier à mars hors marché et exception.

## ÉPICERIE LESCUYER & Co

Allée des Tilleuls -  
48330 Saint Etienne Vallée Française  
+33(0)4 66 45 72 41 - lescuyeretco@gmail.com  
https://lubinlescuyer4.wixsite.com/lescuyeretco



Alimentation avec dépôt de pain, point chaud, viennoiseries et pâtisseries, fruits et légumes, charcuterie, boucherie et produits régionaux.

L'épicerie Lescuyer & co vous propose des pizzas au feu de bois sur place ou à emporter les lundis, samedis et mercredis soir toute l'année.

Ouvert du lundi au samedi de 6h45 à 13h et de 15h30 à 19h30 et le dimanche de 6h45 à 13h (fermeture le lundi hors saison).

## ÉPICERIE AU P'TIT CHARIOT

La Martinerie - 48370 Saint Germain de Calberte  
+33(0)4 66 47 34 37 - +33 (0) 6 66 88 96 63  
brigitte.fiacre@sfr.fr  
http://epiceriesaintgermaindecaberte.com



Au P'tit Chariot vous trouverez, des fruits et légumes de saisons, de la viande de très bonne qualité, des produits surgelés, de l'épicerie, des produits régionaux, des souvenirs de St Germain, du gaz, ... Livraison et commande possibles

Ouvert toute l'année. Juillet /août ouvert tous les jours de 8h30 à 13h et de 16h à 20h. Hors saison fermé le jeudi toute la journée sauf mai-juin fermé seulement le dimanche après-midi.

## CHARCUTERIE MAISON ANDRÉ THEROND

André Therond  
48370 Saint Germain de Calberte  
+33 (0)4 66 45 90 05



Toute la France mange de la charcuterie industrielle, toute la France ?? Non, un petit village résiste encore et toujours à l'envahisseur. Depuis 3 générations, au cœur des Cévennes, la famille Therond a su préserver la tradition et vous propose une charcuterie entièrement fabriquée par la Maison : jambon cru, saucisson, saucisse sèche pâté en croûte...

Ouvert toute l'année.

## BOULANGERIE - PÂTISSERIE VINCENT

Le village -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 80 34

Boulangerie / Pâtisserie artisanale au cœur du village du Pont de Montvert. Spécialités à base de produits locaux : fondant à la châtaigne, pain de seigle, pain à la farine de châtaigne, croquant aux amandes... Adhérent à la charte Fournil de Lozère

Boutique ouverte du 4 mars au 2 février 2021. Ouvert tous les jours en juillet / août et fermé le lundi en hors saison.

## CÉVENNES IN THE BOX

Quartier du chambon -  
48220 Pont-de-Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)6 59 71 33 37  
cevennesinthebox@gmail.com

Découvrez une boutique gourmande pour se faire plaisir toute l'année : yaourts fermiers, miel, produits de la châtaigne, farines bio, œufs, dépôt pain levain, fromage, jus de fruit, bière, charcuterie...

Sur place également : un espace de dégustation tapas chaleureux et convivial pour partager et échanger autour de délicieux produits locaux (charcuterie, fromages, tartines, glaces artisanales, bières locales...).

Ouvert toute l'année. Retrait drive en boutique de produits locaux dès l'automne !

## BOUCHERIE CHARCUTERIE FOLCHER

Rue du Quai -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 81 87 - +33(0)4 66 45 80 09  
www.boucherie-folcher-lozere.com



La Maison Folcher est installée depuis 1925 au Pont de Montvert. Sélection et achat d'animaux sur pied pour garantir aux consommateurs de la viande de qualité. Saucisses aux herbes, saucisses sèches, saucissons secs, pâtés de foie, fromages de têtes... Plusieurs prix obtenus au concours « Lozère Gourmande ».

Nouveauté 2020 : vente de sandwiches.

Boutique ouverte du 20 janvier 2020 au 3 janvier 2021. Participation à 3 marchés par semaine : La Grand Combe, Saint Jean du Gard, Salindres.

## ÉPICERIE « L'ÉPICE RIZ IDÉE HALLE »

Rue du Quai -  
48220 Pont-de-Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 81 49



L'épice riz idée halle vous accueille au cœur du village du Pont de Montvert. Commerce alimentaire qui propose des produits locaux : fromages, miel, légumes, fruits, ... ainsi que de l'alimentation générale et des produits de première nécessité.

Ouvert toute l'année.





Office de tourisme  
**DES CÉVENNES  
AU MONT LOZÈRE**

*Des Cévennes  
au Mont Lozère*

**Suivez-nous sur :**



#CEVENNESMONTLO

[www.cevennes-montlozere.com](http://www.cevennes-montlozere.com)

**Destination Cévennes  
Mont Lozère**

**Siège :** Le quai - Le Pont de Montvert  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
[info@cevennes-montlozere.com](mailto:info@cevennes-montlozere.com)  
+33(0)4 66 45 81 94

**Antennes :** Le Collet de Dèze, Saint Etienne  
Vallée Française, Saint Germain de Calberte,  
Sainte Croix Vallée Française et Vialas



La Lozère,  
*Notamment*

