

Office de tourisme  
DES CÉVENNES  
AU MONT LOZÈRE

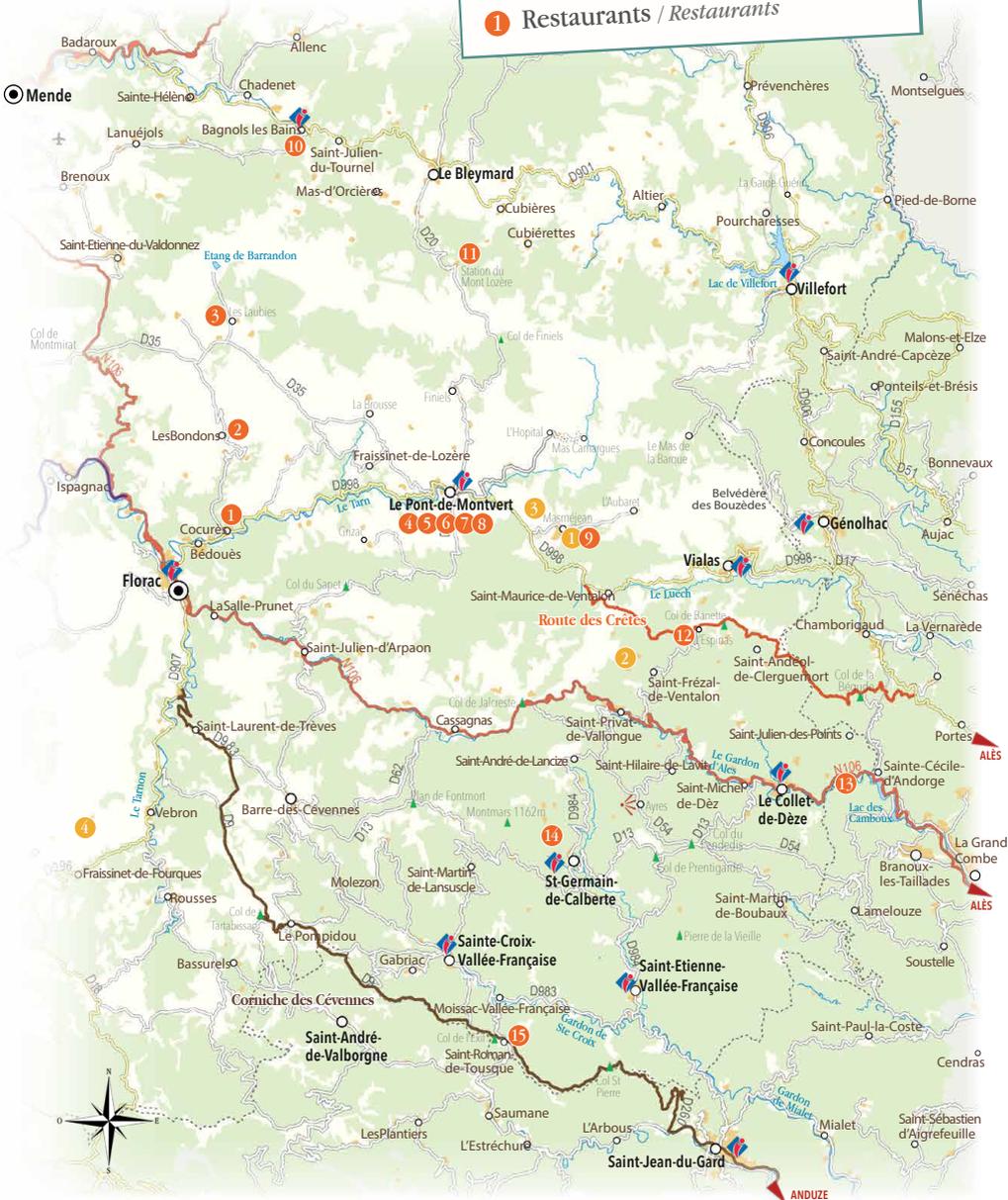
# Guide gastronomie

## CÉVENNES MONT LOZÈRE



*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.

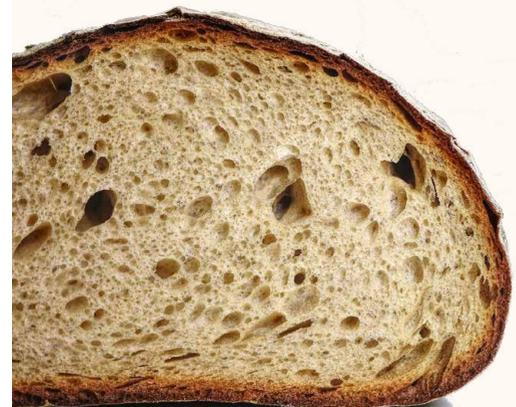
-  Discover the authenticity of a restaurant at the farm: taste local products and regional specialities from the farm's productions !
-  Entdecken Sie die Authentizität eines Restaurants auf dem Bauernhof

**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 € (vin et café non compris) ; menu enfant (- de 11 ans) : 12,50 €.

Sur réservation uniquement. Ouvert toute l'année midi et soir, du mercredi au dimanche midi. Fermé le samedi midi en juillet et août.

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



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

Tarifs : menu : 30 € (apéritif, vin et infusion compris) ; menu enfant (- de 12 ans) : 10 €.

Ouvert toute l'année sur réservation.

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

15 couverts

## 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 : 27 € (apéritif et vin compris), menu enfant : 14 €.

Ouvert toute l'année sur réservation.

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



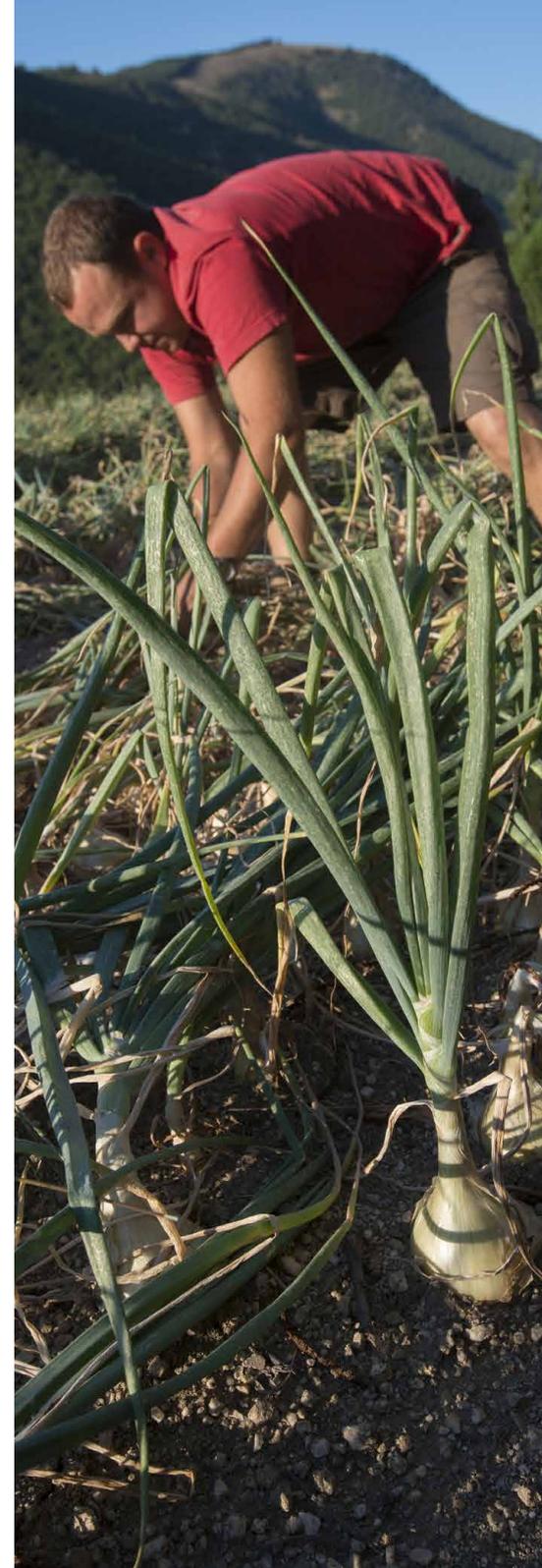
Ferme auberge caussenarde, à l'accueil convivial et chaleureux. Repas fermier tiré des produits de l'exploitation ou des produits locaux.

Tarifs : menus de 13,50 € à 26 € ; menu enfant : 9 € ; à la carte : de 12 € à 16 €.

Ouvert du 4 avril au 30 septembre du mardi au dimanche, tous les midis. Réservation conseillée.

Soirée aligot / mouton grillé tous les vendredis soir de juillet et août. Aligot tous les jours sur réservation.

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



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 30 € à 59 €, menu enfant 14 €.

Ouvert du 01/04 au 11/11, midi et soir du jeudi au dimanche, uniquement le soir du lundi au mercredi.

75 couverts

## RESTAURANT - BAR LES BONDONS

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



À proximité des puechs des Bondons et du sentier des menhirs, ce petit restaurant de campagne vous propose une cuisine simple, traditionnelle et campagnarde : charcuterie, cuisses de grenouilles, civet de lapin, tête de veau. Les plats sont accompagnés des produits frais du jardin et les desserts sont maison.

Tarifs : menus de 13 € à 23,50 € ; menus enfant de 8 € à 10 €. Réservation conseillée.

Ouvert du 15 février au 31 décembre.

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 20 € à 23 €.

Ouvert du 4 avril au 14 novembre, service tous les midis de 12h à 13h30 fermé le samedi sauf en juillet/août.

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 €. Réservation obligatoire.

Ouvert du 1<sup>er</sup> janvier au 15 novembre.

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. À toute heure venez déguster au café du commerce ses bières, ses glaces, son fondant à la châtaigne, ... Terrasse ombragée et au bord du Tarn.

Tarifs : de 8,30 € à 15,50 € à la carte.

Ouvert midi et soir du 23 février 2021 au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

20 couverts en salle, 68 en terrasse

## AUBERGE DES CÉVENNES

La Placette -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 80 01 - www.auberge-des-cevennes.com  
contact@auberge-des-cevennes.com



Le voyage est aussi dans l'assiette ! Élaborée à partir de produits locaux frais et de saison, la cuisine 100% maison de l'Auberge des Cévennes vous mènera vers d'autres horizons : couscous « cévenol », wok de bœuf, assiettes végétariennes gourmandes... Dépaysement assuré ! Terrasse et balcon au calme au bord du Tarn.

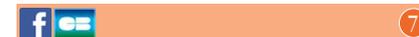
Tarifs : plats à partir de 12 €.

Ouvert du 2 avril au 31 octobre de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation conseillée.

45 couverts

## SNACK LE BOUFFADOU

11 quartier le Pré Platon - 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère - +33(0)6 07 26 55 99  
lebouffadou48220@gmail.com



Fabien vous réglera avec ses burgers conçus avec des produits locaux, des pains artisanaux et des frites fraîches maison à emporter ! Découvrez également les desserts faits maison, ainsi que des bières bio 100% made in Lozère ! Un seul mot d'ordre au Bouffadou, les circuits courts !

Tarifs : formule burger + frites : 14 € ; salades : 7 €.

Ouvert toute l'année, tous les jours midi et soir d'avril à octobre et du vendredi au dimanche, midi et soir de novembre à mars.



**CÉVENNES IN THE BOX**

Ancienne gendarmerie - quartier du Chambon  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)6 59 71 33 37  
cevennesinthebox@gmail.com



Bienvenue à Cévennes in the box, un Resto'local de tapas sur place ou à emporter chaleureux et convivial pour partager et échanger autour de délicieux produits locaux (charcuterie, fromages, salades, tartines, glaces artisanales, salades, bières locales ...), carte 100% élaborée avec nos 50 producteurs locaux.

Tarifs: tapas locaux: de 3 € à 12 €.

Ouvert toute l'année. En saison estivale, ouvert tous les jours sauf le jeudi de 10h30 à 21h30.

15 couverts

**DOMAINE DU CERF**

Masméjan -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)6 41 03 35 72 - domaineducerf.com  
contact@domaineducerf.com



Nous vous proposons un large choix de pizzas maisons cuites au feu de bois, ainsi que nos menus côte de bœuf de 1kg à partager ou encore nos entrecôtes, et pour les plus gourmands laissez-vous tenter par un dessert, avec nos glaces artisanales !

Tarifs : formules de 15 € à 35 €, pizzas : de 12 € à 15 €. Réservation conseillée.

Ouvert du 10 juin au 30 septembre, tous les jours sauf le mercredi.

50 couverts

**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  
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 culinaires : Cromesquis du chef, ris de veau à la crème aux morilles, truite pochée sauce ciboulette... Tous les vendredis soirée Aligot.

Tarifs : menus de 16 € à 30 € ; menus enfants de 14 € à 17 €.

Ouvert du 02/02 au 31/10. Service midi et soir tous les jours sauf le dimanche midi d'avril à octobre.

60 couverts

**RESTAURANT LE REFUGE**

Station du Mont Lozère - 48190 Mont Lozère et Goulet - +33(0)4 66 48 62 83  
lesura@orange.fr - vacances-cevennes-lozere.com



Cuisine régionale et spécialités locales (aligot, truffade, truite, coupétade, fondant à la châtaigne, ...) vous seront servis dans une salle lumineuse avec véranda et cheminée centrale. Terrasse avec vue sur le Mont Lozère et pistes de ski. Cuisine végétarienne et vegan à la demande.

Tarifs : menus de 15 € à 23 € ; enfant : 9 €.

Ouvert toute l'année.

60 couverts

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

Lieu-dit L'Espinas - RD35 -  
48160 Ventalon en Cévennes  
+33(0)6 51 09 40 28  
www.lerelaisdelespinas.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 23 € ; menus enfant de 11,50 € à 13 €. Possibilité de réserver en ligne.

Ouvert tous les jours, midi et soir en juillet-août et seulement le midi de mars à décembre.

40 couverts en salle, 60 en terrasse

**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 19 € à 26 € ; menu enfant : 11 € ; plat + dessert du jour : 18 €.

Ouvert du 15 mars au 15 novembre.

45 couverts en salle, 35 en terrasse

**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)7 63 58 80 36  
 contact.lecalbertois@gmail.com  
 www.hotel-restaurant-lepetitcalbertois.fr



14



L'équipe Le Petit Calbertois vous accueille dans son restaurant traditionnel où son charme et sa cuisine vous séduiront ! Nos plats sont élaborés avec soin, les produits locaux et régionaux en font notre fierté. Notre équipe se rendra disponible pour répondre à vos attentes et faire de votre passage chez nous un moment inoubliable.

Tarifs : menus de 16,90 € à 26,90 €.

Ouvert du 9 juin au 31 décembre, midi et soir du mardi au dimanche.

25 couverts

**AUBERGE LA PATACHE**

Saint Roman de Tousque - Corniche des Cévennes -  
 48110 Moissac Vallée Française  
 +33(0)4 66 44 73 76 - www.lapatache.com  
 jeanmarcpetit48@orange.fr



15



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 23 € à 29 € ; formule du jour : 19 €.

Ouvert du 15 janvier au 15 décembre. Ouverture tous les jours sauf le lundi en juillet-août. Fermé le mercredi hors saison.

25 couverts



# Pizza cévenole au chèvre et au miel



Facile



Bon marché



10 min.



10 min.



1 Préchauffez votre four à 230°C. Préparez votre pâte à pizza et étalez là sur une plaque bien enfarinée.



2 Répartissez la sauce tomate du centre vers les extrémités. Déposez la mozzarella en petits morceaux ou lanières que vous aurez au préalable égoutté pour qu'elle rende le moins de jus possible.



3 Taillez les Pélardons en rondelles et les déposer sur la pizza.



4 Versez un filet de miel sur toute la pizza, l'équivalent de 2 à 3 cuillères à café.



5 Enfournez pendant 7 à 10 minutes. À la sortie du four, assaisonnez votre pizza de thym.

## ma liste de courses

- 1 pâte à pizza (250 - 300g)
- 80g de sauce tomate (si possible maison)
- 125g de Mozzarella
- 3 pélardons des Cévennes
  - Miel
  - Thym

**PRODUCTEURS**

Producers / Erzeuger

**LE FRUITIER DES CÉVENNES**

Hélène Dubois

Le Village - 48370 Saint Germain de Calberte

+33(0)7 57 67 41 15 - [dubois.ln@orange.fr](mailto:dubois.ln@orange.fr)

+33(0)6 64 63 18 11 - [www.lefruitierdescevennes.com](http://www.lefruitierdescevennes.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. Toutes ces confitures artisanales sont préparées avec des fruits de producteurs locaux et du sucre uniquement ça !

Ouvert toute l'année.

**GIE PLANTE INFUSE**

Zone Artisanale

48110 Sainte Croix Vallée Française

+33(0)4 66 44 08 16

[plante-infuse@orange.fr](mailto:plante-infuse@orange.fr) - [www.planteinfuse.net](http://www.planteinfuse.net)



Le GIE Plante Infuse est un collectif de productrices-cueilleuses-distillatrices de plantes aromatiques et médicinales qui fabriquent des huiles essentielles, des hydrolats, des tisanes, des cosmétiques. Vous pouvez visiter son atelier et sa boutique.

Ouvert toute l'année mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h30. Vacances scolaires, ouvert de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30.

**GAEC LES PLANTES DES CÉVENNES**

Lieu-dit Les Camboux -

48110 Sainte Croix Vallée Française

+33(0)4 66 44 73 92 - [www.plantesdescevennes.fr](http://www.plantesdescevennes.fr)

[contact@plantesdescevennes.fr](mailto: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.

**GAEC LA FALGUIÈRE**

Lieu-dit La clède - 48110 Gabriac

+33(0)6 84 23 32 67

[peggy.chticevenol@gmail.com](mailto:peggy.chticevenol@gmail.com)



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 !

Ouvert toute l'année.



**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](mailto:info@passion-cevennes.com)

[www.passion-cevennes.com](http://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.

**SAVEUR DU CASTANET**

Camille Fages

Le Mas Roure - 48160 Le Collet de Dèze

+33(0)6 98 91 25 74 - [www.saveursducastanet.com](http://www.saveursducastanet.com)

[saveursducastanet@gmail.com](mailto:saveursducastanet@gmail.com)



Dans notre châtaigneraie familiale entretenue depuis plusieurs générations, venez découvrir nos produits à base de châtaigne des Cévennes (confitures diverses, sirop, farine avec le moulin présent sur la ferme), petits fruits rouges (confitures) et jus de pomme AB.

Ouvert toute l'année. Boutique en ligne.

Merci de nous contacter avant toute visite.

**FERME DES MOURÈNES**

Lilas Delclos Lieu-dit Les Mourènes -

Col de Jalcreste - 48240 Saint André de Lancize

+33(0)6 87 35 17 85 - [originalilas@gmail.com](mailto:originalilas@gmail.com)

[www.mourenes.fr](http://www.mourenes.fr)



Nous proposons une gamme de produits issus de notre production fruitière (châtaignes, pommes, fruits rouges) ou glanés sur notre propriété (fleurs de sureau et d'acacia, épicea, ...). Nos principales préparations sont à base de châtaignes mais nous préparons aussi des confitures, gelées et sirops : poires aux épices, cerises, pissenlit, ...

Ouvert toute l'année.

**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](mailto:ferme-du-veygalier@orange.fr)

[le-veygalier-famille-bousquet.over-blog.com](http://le-veygalier-famille-bousquet.over-blog.com)



Exploitation familiale en élevage ovin viande et porcin. 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.

### LA CHÈVRIERIE 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  
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 1er mars au 24 décembre 2021.

### 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  
lesbrasseursdelajonte.fr



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

Ouvert toute l'année. Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Hors saison : ouvert du lundi au vendredi. Il est conseillé d'appeler en hors saison pour prévenir de votre visite.

### L'ARBRE AUX ABEILLES

Yves-Elie Laurent - Grand rue -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 45 83 16 - +33(0)6 68 14 87 78  
grand.rue@sfr.fr - ruchetronc.fr



Apiculture traditionnelle, élevage d'abeilles noires en ruches à cadres selon les règles des ruchers troncs. Miels de terroir, très typés, comme les abeilles font le miel pour elles-mêmes.

Ouvert toute l'année, il est conseillé d'appeler pour prévenir de votre visite.

### 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  
gaecdesdeuxsources@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 caissette de 10kg aux particuliers, sur réservation.

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 15 novembre.

### 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



Élevage 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).

Retrouvez nos produits à la Lausette à Génolhac ou à Cévennes in the box au Pont de Montvert, ou lors des livraisons sur Alès, Nîmes et Marguerittes.

### 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



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 3 avril au 11 novembre 2021 : fermé le lundi, mardi et jeudi

### PRODUITS DE LA FERME DU MERLET

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

### GAEC BOISSIER

Sophie Boissier - La Brousse -  
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33 9 75 47 64 63 - +33 6 68 89 96 56



Le GAEC Boissier vous propose de découvrir son élevage de vaches allaitantes de race Aubrac et son élevage de volailles.

Produits proposés : volailles fermières : poulets, pintades..., vente de caissette de viande.

Point de vente sur place : ouvert toute l'année.

**LES RUCHERS DE BASTIEN**

Bastien Alise  
 Lieu-dit Conches - 48240 Ventalon en Cévennes  
 +33(0)6 52 51 30 84 - www.lesruchersdebastien.fr  
 lesruchersdebastien@gmail.com



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 goût exceptionnels en les dégustant.  
 Ouvert du 1er mars au 24 décembre 2021.  
 Boutique en ligne.

**GOÛTEZ AUX SAVEURS LOCALES**  
 Marchés / markets / die Märkte

Les marchés ont pour la plupart lieu durant la saison touristique. En dehors de ces périodes se renseigner.

-  **Marchés le matin**  
*Markets the morning*  
*Die Märkte am Morgen*
-  **Marchés nocturnes**  
*Night markets*  
*Die Nachtmärkte*



**VERFEUILLE**

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

**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, gâteaux, 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 30 et 31 octobre 2021 la fête de l'abeille noire met à l'honneur l'apiculture traditionnelle !

**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 !

**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 !

	L	M	M	J	V	S	D
Alès							
Anduze							
Bagnols les Bains							
(Le) Bleynard							
(Le) Collet de Dèze							
Florac							
Génolbac							
(La) Grand Combe							
Mende							
(Le) Pompidou							
(Le) Pont de Montvert							
St Etienne Vallée Française							
St Germain de Calberte							
St Jean du Gard							
St Martin de Boubaux							
St Martin de Lansuscle							
St Privat de Vallongue							
St Roman de Tousque							
Ste Croix Vallée Française							
Vialas							

**COMMERCE DE BOUCHE***Food shop / Die Lebensmittelgeschäfte*

Retrouvez les produits locaux chez nos commerçants partenaires !

**AU PRÉ DES AMIS**

Route nationale 106 -  
48160 Le Collet-de-Dèze  
+33(0)4 66 45 66 19



Dans l'ancienne boucherie-charcuterie du village, la boutique / atelier laboratoire / brasserie est gérée par les paysans et les artisans. Sur place y sont confectionnés biscuits, confitures, gâteaux à la châtaigne, macarons cévenols, sirops et autres produits de la ferme mais aussi de la Bière artisanale !

Ouvert toute l'année.

**BOULANGERIE PÂTISSERIE PHILIPPE ET NATHALIE**

Le village -  
48110 Sainte Croix Vallée Française  
+33(0)4 66 47 72 10



La boulangerie pâtisserie de Philippe et Nathalie vous propose ses pains (pain au levain, pain blanc, baguettes, paillasses, pains spéciaux, maïs, seigle, céréales, complets, châtaignes...), des viennoiseries, des gâteaux. Découvrez la spécialité de la maison le Sainte Pomme ! Un espace épicerie est à votre disposition.

Ouvert toute l'année.

**ÉPICERIE AU P'TIT CHARIOT**

La Martinerie -  
48370 Saint Germain de Calberte  
+33(0)4 66 47 34 37 - brigitte.fiacre@sfr.fr  
<http://epiceriesaintgermaindecalberte.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, ...

Ouvert toute l'année.

Livraison et commande possibles.

**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'invasisseur. 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.

**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.

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.

Ouvert toute l'année.

**CÉVENNES IN THE BOX**

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

Ouvert toute l'année.

Retrait drive en boutique.

**BOUTIQUE ART DE VIE**

Le Quai - 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère  
+33(0)4 66 48 82 40  
[contact@artdevie.net](mailto:contact@artdevie.net)  
[www.artdevie.net](http://www.artdevie.net) - [www.artdeviepro.com](http://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 toute l'année.

**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  
[folcher.frederic-claude@orange.fr](mailto:folcher.frederic-claude@orange.fr)



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 et saucissons secs, pâtés de foie, ... Plusieurs prix obtenus au concours « Lozère Gourmande ».

Ouvert toute l'année. Participation à 4 marchés par semaine : La Grand Combe (mercredi et samedi), St Jean du Gard (mardi) et Salindres (vendredi).

**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.

**ÉPICERIE « LE FOURGON DU TONTON »**

Rue Haute 48220 Vialas  
+33(0)4 66 32 35 15  
[dorado@orange.fr](mailto:dorado@orange.fr)



Daria & Adrien sont ravis de vous accueillir dans leur petite épicerie ! Ils vous proposent leurs services, leurs produits de qualité, ainsi qu'un choix varié de denrées et d'articles locaux et bio.

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

**Bureaux d'information :** Le Collet de Dèze,  
Saint Etienne Vallée Française, Saint Germain de  
Calberte, Sainte Croix Vallée Française et Vialas.

La Lozère,  
*Naturellement*



partenaire

