Office de tourisme
DES CÉVENNES
AU MONT LOZÈRE
ÉDITION 2022
GASTRONOMIE
Cévennes Mont Lozère
Fermes auberges. restaurants.
producteurs. commerces. ... Passez à table !

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 farm-to-table restaurants ; taste local produce and regional culinary specialities offered by our local farms !

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? No problem, we are sure you will find the restaurant which best suits your tastes.

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

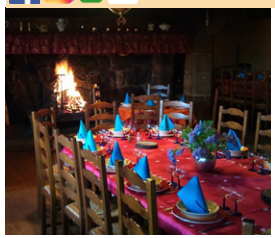
Le Cantou du Poncet

40 couverts

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.

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

€ Menu : 27€ (vin et café non compris) • Menu enfant : 12,50€ (-de 11 ans)

À la table du Merlet

25 couverts

Lieu-dit Le Merlet
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)4 66 45 82 92
lemerlet@wanadoo.fr
www.lemerlet.com

2

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.
Ouvert toute l'année sur réservation.

€ Menu : 29€ (apéritif et vin compris) • Menu enfant : 16€

Ferme auberge Bulle d'O2

15 couverts · 15 en terrasse

Lieu-dit Le Salson
48240 Ventalon en Cévennes

+33 (0)7 68 61 56 82
bulledo2.lesalson@yahoo.com
www.bulledo2-cevennes.fr

3

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. Sur réservation : table sur-mesure le midi (en saison), midi ou soir (hors saison) ; 6 adultes min., 35 €/ pers.
Ouvert du 16 avril au 30 septembre sur réservation.

€ Menu : 35€ (apéritif, vin et infusion compris) • Menu enfant : 15€ (- de 12 ans)

Ferme auberge du Veygalier

50 couverts · 20 en terrasse

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

Ouvert du 16 avril au 30 septembre du mardi au dimanche, tous les midis. Réservation conseillée.

€ Menus : 13,50€ - 26€ • Menu enfant : 9€

La Ferme de l'Hom

25 couverts · 12 en terrasse

Lieu-dit L'Hom
48400 Fraissinet de Fourques

+33(0)4 66 45 66 14
martine.turc@orange.fr
ferme-de-lhom.com

5

Sur le bord du Causse Mejean, en plein coeur du Parc national des Cévennes, Martine et Julie sont agricultrices sur une exploitation familiale avec brebis, vaches, cochons et volailles. Tous les menus sont concoctés avec les produits issus de leur production fermière.

Ouvert du 16 avril au 11 novembre.

€ Menus : 20€ • Menu enfant : 11,50€ • Formule du jour : 11,50€ - 18€

RESTAURANTS - Restaurants

Le Chalet du Mont Lozère

70 couverts

Station du Bleymard Mont Lozère
48190 Mont Lozère et Goulet

+33(0)4 66 45 22 14
+33(0)6 59 16 09 02
chalet.dumontlozere48@gmail.com

1

Le restaurant et le coin lecture disposent d'une cheminée. Que ce soit en salle ou en terrasse, vous pourrez profiter de la vue sur les Cévennes et les pistes de ski du Mont Lozère. Notre restauration est régionale et privilégie les produits de la Lozère. Menu végétarien sur demande. Possibilité de manger à toute heure, service continu.

Ouvert toute l'année.

€ Menu : 14€ - 24€ • Menu enfant offert au moins de 10 ans

Restaurant Le Refuge

60 couverts · 30 en terrasse

Station du Bleymard Mont Lozère
48190 Mont Lozère et Goulet

+33(0)4 66 48 62 83 - +33(0)6 83 55 64 18
lesura@orange.fr
vacances-cevennes-lozere.com

2

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

Ouvert toute l'année.

€ Menus : 15€ - 23€ • Menu enfant : 9€

Auberge des Laubies

50 couverts

Lieu-dit Les Laubies
48000 Saint Etienne du Valdonnez

+33(0)4 66 48 01 25
www.auberge-des-laubies.fr

3

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. Ouvert du 17 avril au 13 novembre, service tous les midis de 12h à 13h30 fermé le samedi sauf en juillet/août.

€ Menu : 20€ - 23€ • Formule du jour : 15€ (plat + dessert)

Restaurant - Bar Les Bondons

15 couverts · 5 en terrasse

Rue basse
48400 Les Bondons

+33(0)4 66 45 18 53

4

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. Ouvert du 15 février au 31 décembre. Sur réservation.

€ Menus : 13€ - 23,50€ • Menus enfant : 8€ - 10€

Domaine du Cerf

50 couverts · 40 en terrasse

Lieu-dit Masméjean
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)6 41 03 35 72
contact@domaineducerf.com

5

Dans un cadre agréable et chaleureux, notre restaurant vous propose une cuisine traditionnelle au feu de bois. Vous pourrez déguster dans une salle du 18ème siècle ou sur une belle terrasse ombragée entourée de magnifiques paysages.

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

€ Formules : 15€ - 35€

Restaurant - Café Le Commerce

20 couverts · 68 en terrasse

Le quai
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)4 66 45 80 19
cafelecommerce48220@orange.fr

6

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, ...
Profitez de la terrasse ombragée ou celle au bord du Tarn pouvant accueillir 68 couverts.

Ouvert midi et soir du 7 février 2022 au 1er janvier 2023.

€ À la carte : 10€ - 18,80€

Auberge des Cévennes

45 couverts · 40 en terrasse

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

7

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.

Ouvert du 1er avril au 6 novembre 2022. Réservation conseillée.

€ À la carte : 14€ - 18€

Restaurant Aux Sources du Tarn

40 couverts

Le quai
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)4 66 45 80 25
auxsourcesdutarn@wanadoo.fr
www.hotellozere.com

8

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.)
Ouvert du 1er avril au 15 novembre 2022. Réservation obligatoire.

€ Menus : 19,50€ - 32€ • Formule : 11,50€

Snack Le Bouffadou

6 en terrasse

11 quartier le Pré Platon
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)6 07 26 55 99
lebouffadou48220@gmail.com

9

Fabien vous régalera 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 !
Ouvert 1er avril au 11 novembre 2022, tous les jours midi et soir.

€ Formule burger + frite : 15€ • Salades : 7€ • Menu Enfant : 10€

Cévennes in the Box

20 couverts · 20 en terrasse

Ancienne gendarmerie
Quartier du Chambon
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)6 59 71 33 37
cevennesinthebox@gmail.com

10

Bienvenue dans notre 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, gaufres, bières locales, ...), carte élaborée avec nos 50 producteurs locaux.

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

€ Tapas locaux : 3€ - 12€

La Lozerette

75 couverts

Route du Pont de Montvert
Cocurès
48400 Bedoues Cocurès

+33(0)4 66 45 06 04
lalozerette@wanadoo.fr
www.lalozerette.com

11

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.

Ouvert du 1er avril au 4 novembre 2022, midi et soir du jeudi au dimanche. Uniquement le soir du lundi au mercredi.

€ Menus: 32€ - 63€ • Menu enfant : 14€

Café restaurant Le Relais de l'Espinas

40 couverts · 60 en terrasse

Lieu-dit L'Espinas
RD35
48160 Ventalon en Cévennes

+33(0)6 51 09 40 28
www.lerelaisdelespinas.org

12

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 pomme des Cévennes, chocolat chaud. Possibilité de réserver en ligne.
Ouvert tous les jours, midi et soir en juillet-août et seulement le midi de mars à décembre.

€ Menus : 16,50€ - 22€ • Menus enfant : 11,50€ - 13€

Restaurant La Source

35 couverts · 35 en terrasse

Lieu-dit La Devèze
48160 Le Collet de Dèze

+33(0)4 66 45 42 34
www.restaurant-lasource-cevennes.fr

13

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.

Ouvert du 15 mars au 15 novembre.

€ Menus : 20€ - 27€ • Menu enfant : 11€ • Formule : 20€ (plat + dessert)

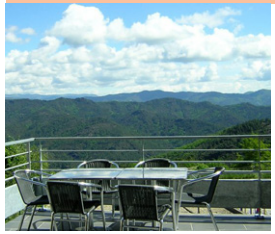
Auberge La Patache

25 couverts

Saint Roman de Tousque
Corniche des Cévennes
48110 - Moissac Vallée Française

+33(0)4 66 44 73 76
jeanmarcpetit48@orange.fr
www.lapatache.com

14



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.

Ouvert du 15 janvier au 15 déc., tous les jours sauf le lundi en juillet-août. Fermé le mercredi hors saison. Réservation conseillée.

€ Menus : 25€ - 29€ • Formule : 19€

Galette des rois Cévenoles

Facile | Bon marché | 15 min. | 30 min.

1. Sortez le beurre en amont pour qu'il ramollisse. Écrasez les noix jusqu'à obtenir une poudre assez fine. Cette étape donnera la texture de votre garniture. Dans un bol, mélangez à cette poudre de noix le beurre ramolli, 150g de miel puis les 2 œufs entiers.
2. Étalez la 1ère pâte feuilletée sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Garnissez avec la frangipane jusqu'à 2 centimètres du bord et glissez-y la fève !
3. Avec un pinceau, passez du jaune d'œuf sur le bord de la pâte. Cela vous permettra de coller la 2ème pâte.
4. Soudez les 2 pâtes (si possible sans faire d'ourlet). Chiquetez les côtés de la galette à l'aide d'un couteau. Dorez légèrement le dessus au pinceau. À l'aide du couteau, rayez joliment la galette.
5. Enfournez 15 minutes à 200°C. Puis 45 minutes à 180°C. Diluez le miel restant avec de l'eau. Au terme de la cuisson, à l'aide de votre pinceau propre, étalez une fine pellicule du mélange. Laissez refroidir.

ma liste de courses

- ☐ 2 pâtes feuilletées
- ☐ 100g de beurre mou
- ☐ 125g de cerneaux de noix
- ☐ 2 oeufs
- ☐ 200g de miel des Cévennes
- ☐ 50ml d'eau
- ☐ 1 fève (+ 1 couronne)
- ☐ 1 jaune d'oeuf

PRODUCTEURS - Producers / die Produzenten

Sur les marchés ou directement à la ferme, découvrez les produits authentiques qu'offre notre région !

At the market, or directly at the farm, discover the authentic produce that our region offers !

Auf den Märkten oder direkt auf dem Bauernhof, entdecken Sie die authentischen Produkte, die unsere Region bietet !

GIE Plante Infuse

Zone Artisanale
48110 Sainte Croix Vallée Française

+33(0)4 66 44 08 16
plante-infuse@orange.fr
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.
Ouvert toute l'année mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h30. Vacances scolaires, ouvert les mardis, jeudis et vendredis de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30.

Visite de l'atelier et de la boutique possible

GAEC Les Plantes des Cévennes

Antonin Damperat
Lieu-dit Les Camboux
48110 Sainte Croix Vallée Française

+33(0)4 66 44 73 92
contact@plantesdescevennes.fr
www.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.
Ouvert toute l'année.

Boutique en ligne

GAEC La Falguière

Peggy André
Lieu-dit La Clède
48110 Gabriac

+33(0)6 84 23 32 67
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.

Nouveauté : Découvrez nos savons au lait de chèvres

Miels / Honeys / Miels
Confitures / Jams / Konfitüren
Charcuterie / Deli meats / Aufschnitt
Fromages / Cheeses / Käse
Volailles / Poultry / Geflügel
Viandes / Meats / Fleisch
Jus de fruits, bières, sirops, ... / Fruit juice, beer, syrup, ... / Saft, Bier, Sirupe, ...
Produits à base de châtaignes / chestnut products / Erzeugnisse aus der Kastanie
Maraichage / Fruits and Vegetable / Gemüse
Plantes aromatiques, produits cosmétiques / Aromatic plants, cosmetic products / Aromatische Pflanzen, kosmetische Erzeugnisse

Saveurs du Castanet

Camille Fages
Le Mas Roure
48160 Le Collet de Dèze

+33(0)6 98 91 25 74
saveursducastanet@gmail.com
www.saveursducastanet.com

Dans notre châtaigneraie familiale entretenue depuis plusieurs générations, venez découvrir nos produits à base de châtaignes 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

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

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
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, épicéa, …). Nos principales préparations sont à base de châtaignes mais nous préparons aussi des confitures, gelées et sirops.
Ouvert toute l'année.

Vente à la ferme

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 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.

Ferme auberge sur place

Ferme de Lavit

Philippe et Silvana Giral
48160 Saint Hilaire de Lavit

+33(0)6 70 02 61 85
silvana.giral@skyemail.net

Cette petite exploitation au cœur des Cévennes vous propose des volailles élevées en plein air et du miel. Produits proposés : poulets, pintades, plats cuisinés, pâtés, rillettes. Marchés : Saint-Privat de Vallongue en été le dimanche, Saint Christol les Alès le mercredi.
Ouvert toute l'année.

Point de vente sur place : toute l'année sauf en février (téléphoner à l'avance de préférence)

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
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 et 2 ânesses.
Ouvert du 1er mars au 24 décembre 2022.

Visites à la ferme possible

Les Brasseurs de la Jonte

Lou Castel
Lieu-dit Mas Pradès
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 d'une équipe de 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. Petite restauration sur place du mardi au dimanche.
Ouvert toute l'année. Du 1er mai au 30 septembre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Visite de la Brasserie du lundi au vendredi à 17h en juillet / août

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.

À découvrir également : la vallée de l'abeille noire

GAEC du Mont Lozère

Marie Cathebras et Olivier Malachanne
Lieu-dit Villeneuve
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)6 22 30 54 52
marie.cathebras@orange.fr

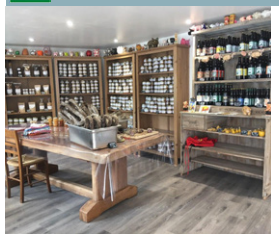
Elevage de porcs plein air et de bovins situé sur les pentes du Mont Lozère. Afin de vous garantir un produit d'exception, les animaux sont nés, élevés et abattus en Lozère. Les produits sont fabriqués par nos soins (charcuterie et viande fraîche de porc, bœuf et veau). Livraisons sur Alès, Nîmes et Marguerittes. Retrouvez nos produits à la Lausette à Génolhac ou à Cévennes in the box au Pont de Montvert.

Produits disponibles sur commande

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 miels, confitures, fruits, légumes, champignons, fromages, ... de producteurs locaux. 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.

Boutique au coeur du village du Pont de montvert

GAEC Boissier

Sophie Boissier
La Brousse
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)9 75 47 64 63
+33(0)6 68 89 96 56
boissiersophie12@gmail.com

Le GAEC Boissier vous propose de découvrir son élevage de vaches allaitantes de race Aubrac et son élevage de volailles.
De nombreux produits sont proposés toute l'année : volailles fermières : poulets, pintades, dindes, chapons ; vente de caissette de viande.

Point de vente à la ferme

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 (miel de montagne, de châtaignier ou de bruyères), confitures (myrtilles, framboises, fraises, châtaignes), sirops, jus de pomme, cèpes, charcuterie, agneaux. Découvrez également nos soupes du potager.

Ouvert du 1er mai au 30 septembre.

Visite de l'exploitation et atelier sur réservation et selon la saison

Les Jardins de Grizac

Albert et Gaëlle Douchy
Lieu-dit Grizac
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)6 64 92 69 88
lesjardinsdegrizac@gmail.com
www.grizac.com/produits-du-terroirs

Venez nous rencontrer afin de découvrir une agriculture naturelle : maraîchers, transformateurs, pépiniéristes de fruitiers de montagne au service du vivant, nous avons à cœur de produire des légumes, fruits, arbres et autres douceurs salées ou sucrées (confitures, pâtes de fruits, pesto, ...) de qualité !
Ouvert toute l'année.

Produits en vente le mercredi matin sur le marché du Pont de Montvert • Vente à la ferme

Les Ruchers de Bastien

Bastien Alise
Lieu-dit Conches
48240 Ventalon en Cévennes

+33(0)6 52 51 30 84
lesruchersdebastien@gmail.com
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 pot du miel. Partez à la découverte de ses différents miels aux goûts exceptionnels en les dégustant.
Ouvert toute l'année.

Boutique en ligne • Vente à la ferme

Verfeuille

Lieu-dit 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 • Vente sur place

GOÛTEZ
aux saveurs locales

MARCHÉS - Markets / die Märke

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

Markets usually take place during the tourist season / Die Märkte finden mehrheitlich während der Tourismussaison statt.

Marchés le matin
Morning markets
Die Märkte am Morgen

Marchés nocturnes
Night markets
Die Nachtmärkte

	L	M	M	J	V	S	D
Alès	✋		✋				
Anduze		✋		✋			
Bagnols les Bains				✋			
(Le) Bleymard							✋
(Le) Collet de Dèze		✋					
(L') Espinas						✋	
Florac				✋			
Génolhac		✋				✋	
(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 Privat de Vallongue							✋
St Roman de Tousque			✋				
Ste Croix Vallée Française							✋
Vialas					✋		

NOS ÉVÈNEMENTS GASTRONOMIQUES À NE PAS MANQUER -

Our gastronomic events, not to be missed !
Unsere kulinarischen Events ab : nicht verpassen !

- La fête du pélardon à Sainte Croix Vallée Française tous les premiers dimanches de mai
- Semaine du goût entre Cévennes et Mont Lozère du lundi 10 au samedi 15 octobre 2022
- Festival de la Soupe prévu fin Octobre 2022 à Florac
- 1er Salon des Hydromels et Vins Nature les 9 et 10 juillet 2022 au Pont de Montvert
- Fêtes de la châtaigne en Cévennes les 2 dernières semaine d'octobre 2022

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 goûtez à ce subtil produit cévenol ! Les 09 et 10 juillet 2022 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 1er 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 !

COMMERCES DE BOUCHE - Food shop / Die Lebensmittelgeschäfte

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

Épicerie Au P'tit Chariot

La Martinerie
48370 Saint Germain de Calberte

+33(0)4 66 47 34 37 - brigitte.fiacre@sfr.fr
epiceriesaintgermaindecalberte.com

Au P'tit Chariot vous trouverez des fruits et légumes de saison, 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

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 ! 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

L'Apier des Cévennes

Place de l'église
48370 Saint Germain de Calberte

+33 (0)4 66 47 46 58 - apierdescevennes@orange.fr
www.causses-cevennes.com/apierdescevennes

Boutique de fruits et légumes, produits du terroir (jus de fruits...).
Spécialisé dans les circuits courts. Le jardin de la terre à l'assiette.
Fleurs et plants potagers.

Ouvert toute l'année

Cébenna

30340 Saint Privat des Vieux

contact@cebenna-shop.com
cebenna-shop.com

Cébenna est une épicerie fine en ligne où vous trouverez des box découvertes avec mes produits coup de cœur et plus de 60 produits d'épicerie fine aux détails représentant le terroir : produits à la châtaigne, aux oignons doux des Cévennes, à la figue, à l'olive, aux champignons,… Les Cévennes sont à la portée d'un clic !

Commerce en ligne uniquement

Épicerie Lescuyer & Co

Allée des Tilleuls
48330 Saint Etienne Vallée Française

+33(0)4 66 45 72 41 - lescuyeretco@gmail.com
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

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 toute l'année • Boutique en ligne

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, fermeture annuelle en février

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.

Ouvert toute l'année

Boucherie Charcuterie Folcher

Le Quai
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère

+33(0)4 66 45 81 87
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 aux marchés de La Grand Combe, St Jean du Gard et Salindres.

Épicerie « L'Épice Riz Idée Halle »

Le 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

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

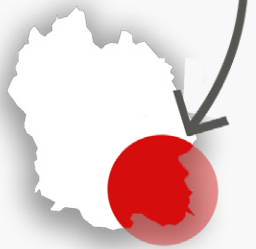
Crédits photos : Thierry Vezon : p. 1, 5, 19, 20 - **OlivierProhinPNC :** p. 18 - **Prestataires Touristique -**
Conception : Office de Tourisme des Cévennes au Mont Lozère - **Logo OTCML :** Charlotte Coulomb - **Ne pas jeter sur la voie publique.**
Les tarifs sont donnés à titre indicatif sous réserve d'erreurs typographiques.

Office de tourisme
DES CÉVENNES
AU MONT LOZÈRE

Suivez-nous sur :

#CEVENNESMONTLO

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
+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

QUALITÉ TOURISME

QUALITÉ TOURISME Occitanie SUD DE FRANCE

communauté de communes DES CÉVENNES AU MONT LOZÈRE

Offices de Tourisme de France

GRANDS SITES Occitanie CÉVENNES

C&C Les Causses & les Cévennes AMBASSADEURS

partenaire Parc national des Cévennes