



EDITION 2023

TERROIR

Cévennes Mont Lozère

Le magazine de l'office de tourisme



*Restaurants, fermes auberges,
producteurs, commerçants et artisans...*

Savourez les Cévennes et le Mont Lozère !



Vous avez choisi de venir entre Cévennes et Mont Lozère...

PLUSIEURS MOYENS VOUS PERMETTENT DE NOUS REJOINDRE !

PAR LA ROUTE *suivez les panneaux*

Principaux axes routiers qui traversent le territoire : N 106, D 998, D 35, D 20, D 9, D 983.

EN TRAIN *le bonheur au bout des rails*

Les gares SNCF les plus proches de notre territoire sont : Alès, Génolhac, La Grand Combe, Mende et Sainte Cécile d'Andorge.

EN BUS *prenez le temps le long des routes*

Liaison Florac / Mende et Florac / Alès ;

Plus d'information sur www.mestrajets.lia.laregion.fr - +33(0)4 66 65 19 88

Une navette touristique est également présente en saison : Florac / Le Pont de Montvert / Le Mont Lozère, tous les jours en juillet août.

Sommaire

Les marchés _____ p.4

Visites de Fermes _____ p.5



Nos Producteurs _____ p.6



Nos Rendez-vous gourmands _____ p.10

La Recette du chef David Monier _____ p.13



Nos Restaurants _____ p.14



Portrait de producteur _____ p.19



Commerces _____ p.20



Artisans d'Art _____ p.22



Crédits photos : C. Tétart Digitalyz - Saveurs du Castanet : couv. Y.Manche-PNC : 4^{ème} couv., p.4. Thierry Vezon : p. 5 haut, 9, 19. Vincent Molines : p.5 bas.

Fabienne Benisti - La maison Tâla : p.22 bas. Odile Galzin - Cévennes Evasion : p. 23 haut droit. Prestataires touristiques.

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.

Les Marchés

Lundi

- Alès

Mardi

- Le Collet de Dèze
- Génolhac (*juill.-août*)
- Saint Jean du Gard

Mercredi

- La Grand Combe
- Mende
- Le Pont de Montvert
- Saint Martin de Boubaux (*juin-sept.*)
- Saint Roman de Tousque (*mi-juill.-août*)

Jendredi

- Bagnols les Bains (*jusqu'à oct.*)
- Anduze
- Florac

Vendredi

- Le Pompidou
- Saint Etienne Vallée Française (*juin-sept.*)
- Vialas (*mi-juin, mi-sept.*)

Samedi

- Génolhac
- La Grand Combe
- Mende
- Saint Germain de Calberte (*juill.-août*)
- Saint Jean du Gard (*Pâques à Toussaint*)

Dimanche

- Le Bleymard (*avril-oct.*)
- Saint Privat de Vallongue (*juill.-août*)
- Sainte Croix Vallée Française
- Florac (*juill.-août*)



LES MARCHÉS NOCTURNES



Lundi

- Saint Etienne Vallée française (*juill.-août*)

Mardi

- Anduze
- Florac (*juill.-août*)
- Saint Michel de Dèze (*juin-sept.*)

Mercredi

- Alès

Jendredi

- Saint Jean du Gard
- L'Espinas (*juill.-août*)

Vendredi

- Saint Hilaire de Lavit (*juill.-août*)



Cette année encore nous vous avons réservé de belles rencontres avec nos producteurs locaux !

A l'occasion des visites de fermes, poussez les portes de nos exploitations agricoles à la découverte de personnes passionnées et passionnantes, amoureuses de leur métier et de leur terroir.



Une expérience unique à vivre en famille pour connaître tous les secrets de vos produits préférés !

De la cueillette de plantes médicinales à l'apiculture en passant par l'élevage et le maraîchage, notre territoire regorge de talents et de secrets bien gardés !

A l'occasion des visites de ferme vous pourrez découvrir la diversité de ces productions agricoles.

Donnez le biberon aux chevreaux, initiez-vous au jardin en permaculture, ou découvrez la pratique séculaire de l'apiculture en ruches troncs.

Pour le plaisir de vos papilles, terminez la visite en beauté par une dégustation de produits de la ferme.

Vous pouvez en visiter une ou même plusieurs et rapporter un peu de Cévennes dans vos valises !

Retrouvez le calendrier complet des visites sur
www.visitedeferme.fr



Nos Producteurs



Vergers d'automne

PRODUITS À BASE DE CHÂTAIGNE, SIROPS ET CONFITURES DE FRUITS

Bienvenue aux Esperelles dans le Parc national des Cévennes. Nous vous ferons partager notre passion des châtaigniers et de la nature cévenole en découvrant la farine de châtaigne, les confitures et les jus de fruits de notre production.

 Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 80 59 36 72

estelle.auburtin@wanadoo.fr

 Lieu-dit les Esperelles basses 48240 Ventalon en Cévennes



Ferme de Lavit

POULETS, PINTADES, PLATS CUISINÉS, PÂTÉS, RILLETES

Silvana et Philippe vivent au cœur du Parc national des Cévennes et sont comme les gens d'ici, curieux et passionnés par ce qu'ils font. Cette petite exploitation au cœur des Cévennes vous propose des volailles élevées en plein air.

Vente directe au marché de St Privat de Vallongue en été.

 Ouvert toute l'année sauf en février, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 70 02 61 85

silvanagiral1@gmail.com

 Ferme de Lavit 48160 Saint Hilaire de Lavit



GAEC Boissier

VOLAILLES FERMÈRES ET CAISSETTES DE VIANDE DE BOEUF

Nous vous proposons de découvrir notre élevage de vaches allaitantes de race Aubrac ainsi que notre élevage de volailles. Nous proposons en vente directe des volailles fermières : poulets, pintades, dindes, chapons ainsi que des caissettes de viande.

 Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 68 89 96 56

boissiersophie12@gmail.com

 Lieu-dit la Brousse 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



L'Arbre aux Abeilles

MIEL, HYDROMEL

Nous pratiquons une apiculture traditionnelle et responsable, élevage d'abeilles noires en ruches à cadres selon les règles des ruchers troncs. Nous produisons des miels de terroir, très typés, comme les abeilles font le miel pour elles-mêmes, ainsi que des hydromels bruts naturels.

 Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 68 14 87 78

grand.rue@sfr.fr

www.ruchetronc.fr

 Grand rue 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



GaEC la Falguière

COSMÉTIQUES, PLATS CUISINÉS

Située dans un petit hameau cévenol, notre ferme familiale est installée depuis 1974 avec des chèvres laitières. Nous nous sommes lancés récemment dans la production de cosmétiques à base de lait de chèvre : savons, shampoing... Idéal pour hydrater et nourrir en douceur !

Vente directe au marché de Sainte Croix Vallée Française.

Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 84 23 32 67

peggy.chticevenol@gmail.com

<https://lechticevenol.fr/>

Lieu-dit la Clède 48110 Gabriac



Ferme du Merlet

MIEL, CHARCUTERIE, PLATS CUISINÉS

Nous vous accueillons dans le hameau du Merlet, un pays où le temps prend encore le temps. Installés depuis 30 ans, nous avons des abeilles, des moutons, un grand potager avec des légumes, fruits rouges, un verger et nous fabriquons de la charcuterie.

Chambres d'hôtes, table d'hôtes et gîtes sur place.

Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)4 66 45 82 92

lemerlet@wanadoo.fr

www.lemerlet.com

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



Saveurs du Castanet

PRODUITS À BASE DE CHÂTAIGNE AOP, SIROPS ET CONFITURES DE FRUITS

Saveurs du Castanet est né d'une passion commune. Sur notre propriété familiale entretenue depuis plusieurs générations, la châtaigneraie fait partie intégrante du paysage cévenol. Le respect de notre environnement, de la terre et de la qualité de nos produits est pour nous une priorité.

Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 98 91 25 74

saveursducastanet@gmail.com

<https://saveursducastanet.com/>

Lieu-dit le Mas Roure 48160 Le Collet de Dèze



Les Brasseurs de la Jonte

BIÈRES, LIMONADES

Installés en tant que brasseurs artisanaux à Gatuzières, nous vous proposons de quoi satisfaire et réveiller vos papilles d'amateurs de bières classiques et atypiques de qualité ! Au bord de la Jonte, vous pourrez découvrir nos bières et limonades artisanales produites sur place.

Terrasse en bord de rivière accessible de Pâques à fin septembre. Vente directe. Juillet et août : visite de la brasserie, gratuite et sans réservation, du lundi au vendredi à 17h.

Ouvert du 1er oct. au 30 avril, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-17h et du 1er mai au 30 sept. tous les jours 10h-19h.

lesbrasseursdelajonte@gmail.com

www.lesbrasseursdelajonte.fr

Lou Castel, lieu-dit Mas Pradès 48150 Gatuzières





La Sout des Cévennes

CHARCUTERIE

Producteur fermier de charcuterie de mon exploitation. Épicerie fine : vente de miel, confiture, 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».

🕒 **En juillet-août, ouvert tous les jours de 9h à 12h15 et de 16h à 19h30 sauf le mardi. D'avril à octobre ouvert les mercredis, week-ends et ponts.**

+33(0)6 75 74 62 35
david-pantel@orange.fr

📍 **Le quai 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère**



GIE Plante infuse

COSMÉTIQUES, HUILES ESSENTIELLES, EAUX FLORALES, TISANES

Le GIE Plante Infuse est un groupement de 8 productrices-cueilleuses de plantes aromatiques et médicinales. Les plantes cueillies ou cultivées en Cévennes sont séchées pour l'herboristerie ou distillées pour la production d'eaux florales et d'huiles essentielles.

Boutique en ligne.

🕒 **Ouvert toute l'année les mardis, jeudis et vendredis de 10h à 12h30. En juillet et août de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30.**

+33(0)4 66 44 08 16
plante-infuse@orange.fr
www.planteinfuse.net

📍 **Zone artisanale 48110 Sainte Croix Vallée Française**



La Chèvrerie des Felges

PÉLARDON AOP ET FROMAGE DE CHÈVRE

Notre troupeau de chèvres pâture tous les jours sur 75 ha dans les hautes Cévennes, lorsque la météo le permet. Le lait est transformé tous les jours de mi-mars à fin décembre, dans le respect du cycle naturel des chèvres. Nous produisons des Pélardons AOP et autres fromages de chèvre.

Hébergement en yourtes sur place.

🕒 **Ouvert du 1er mars au 24 décembre, téléphoner avant de venir.**

+33(0)4 66 45 77 73
contact@yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr
www.yourtes-cevennes-gorgesdutarn.fr

📍 **Lieu-dit les Felges 48400 Cassagnas**



Les Ruchers de Bastien

MIEL

Les ruches de Bastien sont installées dans des vallons exempts de grandes cultures, loin de toute pollution. Ses abeilles récoltent ainsi des «miels de cru» d'une grande qualité. Partez à la découverte de la miellerie et dégustez ses différents miels aux goûts exceptionnels.

Vente directe à la ferme, boutique en ligne.

🕒 **Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.**

+33(0)6 52 51 30 84
lesruchersdebastien@gmail.com
www.lesruchersdebastien.fr

📍 **Lieu-dit Conches 48240 Ventalon en Cévennes**



La Ferme des Mourènes

PRODUITS À BASE DE CHÂTAIGNE AOP, SIROP ET CONFITURE DE FRUITS

Retrouvez une sélection de produits biologiques de notre région : produits à base de châtaignes (crème de châtaigne, farine de châtaigne, châtaignes natures et aromatisées...). Nous proposons également une gamme de produits issus de notre production fruitière.

Balades à cheval et camping à la ferme sur place.

Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)6 87 35 17 85

originalilias@gmail.com

www.mourenes.fr

Lieu-dit les Mourènes, col de Jalcreste 48240 Saint André de Lancize



GaEC Les Plantes des Cévennes

COSMÉTIQUES, TISANES, HUILES ESSENTIELLES ET HYDROLATS

Producteurs de plantes aromatiques et médicinales en bio, tisanes, eaux florales au cœur de la vallée française.

Découvrez nos cosmétiques naturels et bio, issus des plantes aromatiques et médicinales que nous cultivons et transformons en Cévennes.

Boutique en ligne.

Ouvert toute l'année, téléphoner avant de venir.

+33(0)4 66 44 73 92

contact@plantesdescevennes.fr

www.plantesdescevennes.fr

Lieu-dit les Camboux 48110 Sainte Croix Vallée Française



GaEC du Mont Lozère

CHARCUTERIE, CAISSETTES DE VIANDE DE BOEUF ET DE PORC

Nous élevons des bovins de race Limousine et des porcs en plein air, qui pâturent sur les prairies du Mont Lozère à 1300 m d'altitude. Notre charcuterie est confectionnée dans un atelier agréé, en suivant des recettes familiales transmises de génération en génération.

Produits en vente à la boutique paysanne la Lausette à Génolhac.

Pas de vente directe, produits sur commande.

+33(0)6 22 30 54 52

gaecdu montlozere@orange.fr

Champlong de Lozere 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



Les Rendez-vous Gourmands



Fête de l'Abeille noire et de l'éco-gastronomie

Le Pont de Montvert

— Du 30 juin au 2 juillet 2023

L'Abeille noire sera mise à l'honneur les 1er et 2 juillet au pied du Mont Lozère ! L'association L'Arbre aux abeilles accueillera au Pont-de-Montvert tous les passionnés ou simples curieux, écrivains, agriculteurs, scientifiques, journalistes, citoyens ou élus... pour échanger et se rencontrer autour de ce précieux pollinisateur. Conférences, atelier de fabrication de ruches troncs, visites commentées de « la Vallée de l'Abeille Noire », spectacle et moments conviviaux sont au programme du week-end.

Fête du Pélardon

Ste Croix Vallée Française

— Chaque 1er dimanche de mai

C'est dans le petit village de Ste Croix Vallée Française qu'on célèbre, chaque premier dimanche de mai ce petit fromage rond, monument de la gastronomie cévenole. C'est tout le village qui s'anime autour de spectacles, ateliers, concerts, dégustations et marché. C'est l'occasion idéale pour découvrir le goût si particulier de ce palet rond. Frais, crémeux ou sec, avec une tranche de pain, accompagné d'un verre de vin, à chacun ses préférences. Nous, on l'aime sous toutes ses formes !

Fête des pâturages

Station du Mont Lozère

— Le 30 juillet 2023

Cette année, les paysans lozériens prendront leurs quartiers au Mont Lozère pour partager leur univers. Vaches, moutons, lapins et autres animaux de la ferme seront au rendez-vous pour l'occasion. Vous pourrez faire vos

emplettes sur le marché paysan et artisanal, déguster un repas 100% local et découvrir les traditions et savoir-faire locaux : tonte de brebis, dressage de chiens de troupeaux, fenaison, danse folklorique...

Semaine du goût

Cévennes et Mont Lozère

— Du 9 au 15 octobre 2023

Entre Cévennes et Mont Lozère, on fête les saveurs locales à l'automne ! Tout au long de la semaine, les chefs des auberges et restaurants locaux vous proposent de découvrir des menus spécialement concoctés pour l'occasion autour de produits du terroir. Les habitants du Pont de Montvert mettent la main à la pâte pour proposer le traditionnel concours de soupe qui vient clôturer cette semaine gourmande le 13 octobre.

Festival de la soupe

Florac

— Les 27 et 28 octobre 2023

Le festival qui réchauffe les cœurs à la capitale des Cévennes ! Cuisinières à bois, marmites, déco et déguisements délirants investissent les rues de Florac rythmées par les concerts et spectacles qui ont lieu tout au long du week-end. A vos bols, prêts... Partez pour déguster les meilleures cuvées de soupe et partager un moment festif !

Fêtes de la châtaigne

Saint Germain de Calberte - Saint Julien des Points - L'Espinas - Saint Michel de Dèze - Florac

— Fin octobre

A la fin du mois d'octobre, de nombreux villages célèbrent la récolte de ce fruit emblématique des Cévennes, qui a tout récemment obtenu son AOP. Confiture, farine, crème, tapenade, liqueur... c'est l'occasion de la savourer sous toutes ses coutures ! Et surtout, ne repartez pas sans votre cornet de châtaignes grillées, les « affachades » comme on les appelle localement.



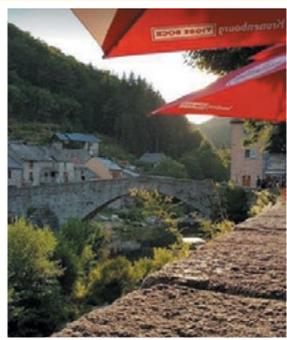


Café Le Commerce

Petite restauration : Plat du jour, salades gourmandes,
pavé de bœuf du Mont Lozère.

A toute heure, venez déguster ses bières, ses glaces,
ou son fondant à la châtaigne...

Terrasse ombragée.



Le Commerce - Le quai
48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère
+33(0)4 66 45 80 19

par le Chef cuisinier **David Monier**,
Bulle d'02, à Ventalon en Cévennes (voir page 13)



Panna Cotta au Pélardon

compotée d'oignons doux des Cévennes
et jeunes légumes

INGRÉDIENTS

50 cl de crème
3 pélardons
1 g d'agar-agar
Thym frais
Sel, poivre

Jeunes légumes (6 carottes fanes,
6 navets mini, 6 asperges, 100 g de
fèves, 100 g de petits pois, 6 oignons
doux des Cévennes, 1 botte de jeunes
oignons)

1 bouquet de pimprenelle (ou basilic,
roquette, ...)

1 gousse d'ail
100 ml d'huile d'olive



Préparation
60 min



Cuisson
20 min



6
personnes

- Faire bouillir la crème avec le thym et l'agar-agar, rectifier l'assaisonnement.
- Hors du feu, ajouter les pélardons, mixer et couler en répartissant dans des assiettes creuses.
- Emincer les oignons doux et les faire revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive, laisser compoter jusqu'à caramélisation blonde, blanchir à l'eau bouillante tous les légumes, les laisser croquants.
- Mixer la pimprenelle, l'huile d'olive et la gousse d'ail, rectifier l'assaisonnement.
- Rouler les légumes dans l'huile de pimprenelle.
- Effectuer le montage de façon harmonieuse sur la panna cotta des légumes et de la compotée d'oignons, tout en hauteur décoré de fleurs et herbes potagères suivant la saison.
- Il n'y a plus qu'à déguster !

Nos Restaurants



🍴 COUVERTS INT : 70

Auberge des Laubies

🕒 Ouvert toute l'année, service tous les midis de 12h à 13h30. Fermé le samedi hors juill.-août.

Sur les 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.

€ : Menu : 20€-24€ - Formule du jour : 15€ (plat + dessert)



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

📍 Lieu-dit Les Laubies 48000 Saint Etienne du Valdonnez



🍴 COUVERTS INT/EXT : 50 / 40

Domaine du Cerf

🕒 Ouvert du 1er avril au 1er nov. Ouvert 7j/7j midi et soir du 1 juillet au 31 août. Hors saison ouvert les week-ends.

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. Réservation conseillée.

€ : Formule : 15€ - 35€



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

📍 Lieu-dit Masméjean 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



🍴 COUVERTS INT/EXT : 15 / 5

Restaurant Julhan

🕒 Ouvert du 15 fév. au 30 sept. 2023 le midi du lundi au vendredi, uniquement sur réservation.

À proximité des puechs des Bondons et du sentier des menhirs, ce petit restaurant de campagne vous propose un menu unique simple et traditionnel : une assiette campagnarde composée de salade, charcuterie, omelette ou légumes, fromage et une glace.

€ : Petite assiette campagnarde + dessert : 12€

+33(0)4 66 45 18 53

📍 Rue basse 48400 Les Bondons



🍴 COUVERTS INT/EXT : 20 / 68

Café Restaurant Le Commerce

🕒 Ouvert midi et soir du 7 fév. 2023 au 1er janv. 2024.

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, et autres gourmandises. Profitez de la terrasse ombragée ou celle au bord du Tarn.

€ : À la carte, 12€ à 20€



+33(0)4 66 45 80 19 • cafecommerce48220@orange.fr

📍 Le quai 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère





COUVERTS INT/EXT : 45 / 40

Auberge des Cévennes

Ouvert du 8 avril au 31 octobre 2023. Réservation conseillée.

Notre chef et son équipe vous proposent une subtile association de produits locaux et de saveurs d'ailleurs. Pour vos déjeuners et dîners, plongez au cœur des saveurs cévenoles avec des plats gourmands, élaborés à partir de produits locaux.

€ : Formule déjeuner : de 22 à 28 euros; formule dîner (entrée + plat + dessert) : 28€; menu enfant : 12€



+33(0)4 66 45 80 01 • <https://auberge-des-cevennes.com/>

La placette 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



COUVERTS INT/EXT : 22 / 22

Cévennes in the Box

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

Bienvenue dans notre Resto local de tapas chaleureux et convivial pour partager et échanger autour de délicieux produits locaux (plat du jour, charcuterie, fromages, salades, tartines, glaces artisanales, gaufres, bières locales...), carte élaborée avec nos 50 producteurs locaux.

€ : formule du jour : 13,50€



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

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



COUVERTS INT/EXT : 70 / 50

Le Chalet du Mont Lozère

Ouvert toute l'année sauf mars et novembre.

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.

€ : Menu : 16€ - 25€ - Menu enfant : 12€



+33(0)4 66 45 22 14 - +33(0)6 59 16 09 02

chalet.dumontlozere48@gmail.com

Station du Mont Lozère 48190 Mont Lozère et Goulet



COUVERTS INT/EXT : 40 / 60

Café-Restaurant Le Relais de l'Espinas

Ouvert tous les jours midi et soir du 13 juillet au 26 août et tous les midis sauf mercredi de mi mars à mi décembre.

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.

€ : Menus : 18,50€ - 28€ - Menus enfant : 12€ - 15€



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

L'Espinas - Route des crêtes (D35) 48240 Ventalon en Cévennes





COUVERTS INT/EXT : 20 / 20

Restaurant La Source

Ouvert du 1er avril au 15 novembre, réservation conseillée.

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.

€ : Menus : 26€ - 30€ - Menu enfant : 11€ - formule : 22€ - 27€ (plat + dessert)



+33(0)4 66 45 42 34

www.restaurant-lasource-cevennes.fr

Lieu-dit La Devèze 48160 Le Collet de Dèze



COUVERTS INT : 25

Auberge La Patache

Ouvert du 15 jan. au 15 déc. 2023. Tous les jours sauf le lundi en juill.-août. Fermé le mercredi hors saison. Réservation conseillée.

Dans le petit village de Saint Roman de Tousque, sur 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.

€ : Menus : 25€ - 32€ - Formule : 19€



+33(0)4 66 44 73 76 • www.lapatache.com

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



COUVERTS INT : 75

La Lozerette

Ouvert du 7 avril au 4 nov. 2023, midi et soir du jeudi au dimanche. Uniquement le soir du lundi au mercredi.

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 riche en crus régionaux, contribue aux plaisirs de la dégustation.

€ : Menus 34€ - 52€ ; formules midi : 21€ - 29€ ; - Menu enfant : 16€



+33(0)4 66 45 06 04 • www.lalozerette.com

Route du Pont de Mantvert, Cocurès 48400 Bédouès Cocurès



LES FERMES AUBERGES



 COUVERTS INT/EXT : 15 / 15

Ferme Auberge Bulle d'Oz

 Ouvert du 9 avril au 30 sept., uniquement le soir sur réservation.

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.

€ : Menu unique 38€ (boissons comprises, apéritif, vin, infusion) - Menu enfant 15€ (- de 12 ans)



+33(0)7 68 61 56 82 • www.bulleo2-cevennes.fr

 Lieu-dit Le Salson 48240 Ventalon en Cévennes



 COUVERTS INT. : 25

À la table du Merlet

 Ouvert toute l'année le soir, uniquement sur réservation.

Perrine vous reçoit autour de sa table tous les soirs, pour partager ensemble les produits de la ferme cultivés dans le respect de l'environnement. Vous découvrirez une cuisine maison traditionnelle à base de produits fermiers.

€ : Menu unique 30€ (apéritif et vin compris) - Menu enfant 16€



+33(0)4 66 45 82 92 • www.lemerlet.com

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



 COUVERTS INT. : 40

Le Cantou du Poncet

 Ouvert toute l'année midi et soir, du mercredi au dimanche midi. Fermé le samedi en juill. et août. Uniquement sur réservation.

Florence et Laurent vous accueillent dans leur ferme auberge Le Cantou du Poncet. Venez déguster l'authenticité des produits du terroir et des spécialités régionales issus des productions de la ferme (ou des agriculteurs du canton).

€ : Menu unique 27,50€ (vin et café non compris) - Menu enfant 13€ (- de 11 ans)



+33(0)4 66 45 85 17 • www.latchourette.com

 Lieu-dit Masméjean 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



SNACKS



 COUVERTS EXT : 15

La Taverne du Château de Cambiaire

 Ouvert du 1er mai au 30 sept. tous les jours de 16h à 19h30.

Dans cette bâtisse médiévale de l'an 1366, la taverne vous accueille sous ses platanes multi centenaires. En ce lieu vous pourrez vous rafraîchir avec une limonade artisanale, déguster glaces, boissons et crêpes sucrées, ou encore profiter d'un feu de cheminée l'automne.

€ : Formule (pizza, frites, salade et sorbet) : 12,90€



+33(0)6 65 23 32 92

 Le Château 48330 Saint Etienne Vallée Française



 COUVERTS EXT : 6

Snack Le Bouffadou

 Ouvert du 1er avril au 11 novembre 2023, tous les jours midi et soir de mai à septembre.

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 made in Lozère ! Un seul mot d'ordre au Bouffadou, les circuits courts !

€ : Formule burger + frites : 15€ - salades : 7€ - Menu enfant : 10€



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

 11 quartier Pré Platon 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



 COUVERTS EXT : 15

Camion pizza le Meilleur des Mondes

 Ouvert du 7 avr. au 6 nov. 2023. Ouvert tous les jours de 18h30 à 21h30 sauf le jeudi et le mercredi de 12h à 14h en juill.-août.

Votre pizza à emporter au Pont de Montvert. 100 % produits frais transformés sur place et faits maison. En vente sur place également boissons fraîches, café, bières et vin au verre.

€ : Pizza 11,50€ à 15,50€



+33(0)6 67 96 72 16

 Place de l'église 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



Un miel aux milles contrastes

Après une enfance entre le bord de mer et le Pont de Montvert, Yves Elie fonde l'association l'Arbre aux abeilles. Depuis près de 15 ans en compagnie d'amis, d'apiculteurs et d'élus du territoire, il œuvre à la préservation de l'abeille noire, animal sauvage de la faune européenne élevé depuis des siècles.

La création de l'entreprise expérimentale l'Arbre aux Abeilles met en pratique cette idée d'adapter ce patrimoine aux contraintes actuelles, afin de créer un miel qui sorte de l'ordinaire, avec une à deux récoltes par an, issu de la production par des abeilles sédentaires non sélectionnées. Ce qui en fait un miel de cru très apprécié des gastronomes. Il est très différent des autres miels grâce à son implantation dans un paysage varié qui distribue différemment les arômes.

Autour de ce patrimoine vivant a été créé depuis quelques années une fête rurale qui met en avant une écologie joyeuse, le bien-être de tous, une agriculture riche de sens et génératrice de bonheur pour ceux qui la pratiquent et ceux qui en profitent, que vous pouvez retrouver dans les rues du Pont de Montvert au début de l'été. Cet événement est un véritable moment de partage entre passionnés dans leur domaine et visiteurs initiés ou non, soucieux de la préservation du patrimoine et d'écologie.



Info :

Retrouvez le miel et l'hydromel en vente au siège de l'association en juillet-août

Contacts :

04 66 45 83 16
 larbreauxabeilles@sfr.fr
 www.ruchetronc.fr

Nos Commerces



Boulangerie Pâtisserie Vincent

Fabrication artisanale, pain bio à base de farine de meule et farine du Causse Méjean, spécialités fondant à la châtaigne, croquant aux amandes, pain de seigle bio au levain, pain à la farine de châtaigne cévenole.

 Ouvert toute l'année sauf en février.

+33(0)4 66 45 80 34

 La placette 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



L'Épice Riz Idée Halle

ÉPICERIE

L'Épice-Riz-Idée-Halle vous accueille au cœur du village du Pont de Montvert. Commerce alimentaire qui propose des produits du terroir tels que fromages, miels, légumes, fruits, sirops, bières et autres gourmandises.

 Ouvert toute l'année.

+33(0)4 66 45 81 49

 Le quai 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



Au P'tit Chariot

SUPÉRETTE

Si vous recherchez une supérette conviviale pour faire vos courses, venez au P'tit Chariot. Brigitte & son équipe vous accueilleront avec sourire et bonne humeur. Vous y trouverez tout un choix de produits de qualité, des produits d'alimentation aux cartes de vœux et au gaz !

 Ouvert toute l'année.

+33(0)4 66 47 34 37

 La Martinerie 48370 Saint Germain de Calberte



Cévennes in the box

BOUTIQUE DE PRODUITS LOCAUX

Un lieu atypique qui célèbre les produits locaux, le circuit court et le bien manger entre Cévennes et Mont Lozère : boutique de produits locaux, épicerie bio pour les besoins du quotidien, rayon fruits et légumes locaux, offre de vrac mais aussi un restaurant - bistro pour se régaler !

 Ouvert toute l'année sauf 1ère quinzaine de janvier.

+33(0)6 59 71 33 37

 Ancienne gendarmerie, quartier le Chambon 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère





Boucherie Charcuterie Folcher

VIANDE, CHARCUTERIE, PLATS CUISINÉS

La Maison Folcher est installée depuis 1925 au Pont de Montvert et propose saucisses aux herbes, saucisses sèches, saucissons secs, pâtés de foie, fromages de têtes, couennes cuites, etc. Présence sur les marchés de la Grand Combe, Salindres et Saint Jean du Gard.

Ouvert toute l'année.

+33(0)4 66 45 80 09

Le quai 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



Charcuterie Thérond et fils

VIANDE, CHARCUTERIE

Depuis trois générations, la famille Thérond a su préserver la tradition et vous propose une charcuterie originale, entièrement fabriquée sur place : jambon cru, saucisson, saucisse sèche, saucisse d'herbe, foie gras et confit de canard, pâté, fricandeaux, conserve, pâté en croûte...

Ouvert toute l'année.

+33(0)6 63 49 90 05

Le village 48370 Saint Germain de Calberte



Épicerie le Fourgon du Tonton

ÉPICERIE

Daria & Adrien sont ravis de vous accueillir dans leur petite épicerie et de vous proposer leurs services, leurs produits de qualité, ainsi qu'un choix varié de denrées et d'articles locaux et bio dans le centre du village de Vialas.

Ouvert toute l'année.

+33(0)4 66 32 35 15

186 rue haute 48220 Vialas



Boutique au Pré des Amis

BOUTIQUE DE PRODUITS LOCAUX

La boutique/atelier est gérée par les paysans et artisans. Biscuits, confitures, gâteaux, sirops et autres produits sont confectionnés sur place. Vous y trouverez également viande, légumes, fromage mais aussi bijoux, meubles et bien d'autres choses qui reflètent le savoir-faire de nos vallées.

Ouvert toute l'année.

+33(0)4 66 45 66 19

RN 106 48160 Le Collet de Dèze



Artisans d'Art



Frère Jean

PHOTOGRAPHE

Photographies d'art prises uniquement à l'intérieur de la clôture du monastère. Les photos ont fait l'objet de plusieurs ouvrages, d'expositions dans des musées, des galeries en France et à l'étranger et aussi dans les allées du site.

🕒 Du 1er juin au 31 octobre visite libre et gratuite de l'exposition. Le reste de l'année, ouvert sur rendez-vous.



+33(0)4 66 45 42 93

📍 Lieu-dit le Verdier 48160 Saint Julien des Points



Atelier MA

ARTISTE PEINTRE

Hélène Avron, artiste peintre pratiquant l'aquarelle et l'huile sur toile, est installée en Lozère depuis 2010. Elle vous propose également des stages pour adultes/ados sur place afin de développer votre créativité en observant la nature et en travaillant ces mêmes observations.

🕒 Ouvert toute l'année, visite sur rendez-vous.



+33(0)6 64 69 94 83

<https://helena-avron.jimdo.com>

📍 Lieu-dit Masméjean bas 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère





La Poterie du sens

CÉRAMISTE

Anthony, céramiste, fabrique des poteries utilitaires et culinaires en grès. Il conçoit ses émaux à partir de roches, de cendres et d'oxyde de fer. Il vous accueille dans son atelier-boutique à Bédouès pour découvrir l'alchimie de matières naturelles bercées par les eaux du Tarn !

🕒 Ouvert du 1er avril au 25 décembre, du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30 (téléphoner ou SMS avant de venir). Du 1er juillet au 31 août, ouvert 7J/7 de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30.



+33(0)6 83 41 41 08

poteriedusens@gmail.com

📍 La Pontèze 48400 Bédouès Cocurès



Odile Galzin - Cévennes Evasion

CRÉATRICE D'ACCESSOIRES TEXTILES

A partir de toiles colorées et de bâches PVC, j'imagine et je réalise des sacs à main, sacs à dos, sacs à langer et autres sacoches pratiques, solides et agréables à regarder. Sacs sur mesure. Sacs et combinaisons de spéléo, sacs et sacoches de travail acrobatique et canyon.

Produits en vente à Cévennes Evasion à Florac.

🕒 Atelier ouvert toute l'année, visite sur rendez-vous.



+33(0)4 66 45 84 14

www.cevennes-evasion-boutique.com

📍 Chemin de la Barthe 48220 Pont de Montvert Sud Mont Lozère



La Maison Tala

CÉRAMISTE

Découvrez l'atelier boutique de céramique «La Maison Tala» à Vialas. Les pièces sont tournées et modelées en petites séries ou pièces uniques et tout le processus de fabrication est entièrement réalisé à la main dans son atelier. Proposition de stages et ateliers de modelage.

🕒 Ouvert toute l'année, stages et ateliers sur réservation.



+33(0)6 80 95 24 69

<https://lamaisontala-ceramic.com>

📍 71 rue haute 48220 Vialas



Office de tourisme

**DES CÉVENNES
AU MONT LOZÈRE**

LOZÈRE

Suivez-nous sur :



#CEVENNESMONTLO

Retrouvez-nous dans nos bureaux d'information du Pont de Montvert, de Vialas, de Sainte Croix Vallée Française, de Saint Etienne Vallée Française, de Saint Germain de Calberte ou du Collet de Dèze !

DESTINATION
CÉVENNES MONT LOZÈRE

Une question ? Un conseil ?

Contactez-nous au



+33(0)4 66 45 81 94

Du lundi au vendredi et du lundi au samedi
de Pâques à Toussaint
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Hébergements, randonnée, culture, bons plans, ...
Retrouvez toute l'offre touristique du territoire sur

www.cevennes-montlozere.com

Office de tourisme
**DES CÉVENNES
AU 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

La Lozère,
vitalité

