



## DOMAINE LES CAIZERGUES

Vins authentiques des Terrasses du Larzac







© Hervé Leclair/Aspheries

Remise de 30% sur une sélection de nos vins

- Dégustation et vente directe des vins au caveau
  - Visite du Domaine et découverte de son histoire
    - Accueil groupe

Domaine les Caizerques, les Caizerques, 34190 Brissac. Croisement D4 et D108E3

www.domainelescaizergues.com

Caveau de vente : 04 67 73 36 55















## \* AU SOMMAIRE

- 4 UN PATRIMOINE D'EXCEPTION La perle du Causse Le phare de la Méditerranée Les Gorges de l'Hérault
- 10 UN TERROIR HAUT EN COULEURS La châtaigne Les vins du Sud Cévennes
- 16 PRODUCTEURS LOCAUX
- **26 LES RESTAURANTS**
- 38 OÙ TROUVER NOS PRODUITS
- 45 FAITES VOTRE MARCHÉ
- **46 LES BALADES**







## \* LA PERLE DU CAUSSE

Niché au cœur des gorges de la Vis, qui entaillent les causses de Blandas et du Larzac, le Grand Site de France du Cirque de Navacelles est une singulière curiosité géologique.

D'une profondeur de 300 mètres, il résulte de l'abandon d'un méandre de la Vis qui s'est ouvert un tracé plus direct en créant une cascade de 8 mètres de haut.

L'émotion qu'offre la découverte de ce site réside aussi bien dans la beauté verdoyante du cirque lui-même que dans son approche avec la traversée des vastes étendues caussenardes, hauts plateaux calcaires où l'eau se fait rare.

Œuvre conjointe de l'homme et la Nature, l'une a usé de toute sa puissance pour sculpter la matière et façonner les grandes lignes géologiques du site ; l'autre a patiemment réalisé les "finitions" : îlots bâtis, routes, ponts et chemins, murets portant les terrasses, au prix d'un laborieux travail d'aménagement des pentes.

The pearl of the Causse. Nestled in the heart of the gorges of the Vis, the Cirque de Navacelles is an ecological and geological wonder. Three hundred meters deep, and almost as wide, it is a dried-up river bed, left as the Vis forged a more direct route through the landscape, creating an eight meter waterfall in the process.

Die Perle der Causse. Der Cirque de Navacelles, Grand Site de France, ist ein einzigartiges geologisches Kuriosum eingebettet in dem Herz der Schluchten der Vis, die sich in die Causses von Blandas und Larzac durchschneidet. Mit einer Tiefe von 300 Metern resultiert sie aus die Aufgabe eines Mäanders der Vis, der einen direkteren Weg eröffnete, indem er einen 8 Meter hohen Wasserfall schuf.





# \* LE PHARE DE LA MÉDITERRANÉE

La forteresse culmine à 1567m d'altitude, avec un panorama incomparable qui vaut à l'Aigoual son titre de Phare de la Méditerranée.

Depuis sa tour, il est possible par temps clair d'apercevoir les trois quarts de la France. Le panorama est exceptionnel et la vue s'étend des Alpes aux Pyrénées, du Puy de Sancy à la Méditerranée. C'est le plus haut sommet du Gard.

Cet observatoire unique en son genre abrite la dernière station météorologique encore habitée et un espace muséographique sur le climat. Il est en cours de restauration pour devenir le premier Centre d'Interprétation du Changement Climatique de France.

Il fut longtemps le refuge des camisards et des maquisards, des troupeaux et de leurs bergers.

Le Mont Aigoual c'est aujourd'hui une station nature 4 saisons avec des activités pour toute la famille : à pied, à vélo ou à cheval. Chacun y trouvera son bonheur tout au long de l'année.

The «lighthouse of the Mediterranean sea». The fortification picks at 1 567 meters above sea level and the view is so beautiful that the Aigoual was nicknamed « The Lighthouse of the Mediterranean Sea ». On a clear day, you can see ¾ of France from the tower. It's the highest point of the Gard departement. It was for a while the refuge of The Camisards and The Maquisards, flocks and shepherds. Nowadays, the Mont Aigoual is a 4 seasons nature resort, a weather station and an exceptional forest. This weather station is one of a kind for being the last of its kind where staff are still living in. There is also a museum about meteorology in the process of being restored in order to become the first Climate Change Interpretation Center of France.

Der «Leuchtturm des Mittelmeers». Der höchste Gipfel im Gard. Das Panorama ist außergewöhnlich und der Blick reicht von der Alpen bis zu den Pyrenäen, vom Puy de Sancy zum Mittelmeer. Die Wetteranstalt liegt auf 1.567 Metern über dem Meeresspiegel und die Aussicht ist so schön, dass der Gipfel Aigoual «Leuchtturm des Mittelmeers» genannt wurde. Diese Wetterwarte, einzigartig in ihrer Genre ist die Heimat der letzten meteorologischen Station noch bewohnt und ist auch ein museographischer Raum betreffend Klima.

## \* LES GORGES DE L'HÉRAULT

Descendant tout droit du cœur des Cévennes, l'Hérault a gravé dans la roche ses gorges pour donner naissance à des paysages sauvages et spectaculaires.

Monde de rocaille, d'eaux vives et de lumières éclatantes, le Grand Site de France Gorges de l'Hérault constitue une mosaïque de paysages grandioses et préservés, propices à l'émerveillement et au ressourcement.

En descendant des Cévennes, le fleuve Hérault a sculpté des gorges sauvages à la fois verdoyantes et minérales dans le massif de La Séranne, proche du Pic Saint-Loup. Au piémont languedocien, il débouche brusquement au pont du Diable sur une vaste plaine où règnent la vigne et l'olivier.

Au cœur du Grand Site de France, le village médiéval de Saint-Guilhem-le-Désert abrite depuis le IXème siècle la remarquable et splendide abbaye de Gellone qui rayonne sur une myriade de cités médiévales, églises, chapelles et ponts sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Amateurs ou expérimentés, en solitaire ou en tribu, les Gorges de l'Hérault sont le lieu idéal pour vous évader en canoë, kayak ou paddle. Pendant votre parcours, prenez le temps d'une pause pour profiter d'une baignade sur une plage en bord de rivière entre falaises, soleil et eau vive.

The Gorges of the Herault. The « Grand Site de France» Gorges de l'Hérault with its remarkable gorges, meandering river, its medieval village of St-Guilhem-le-Desert. It is a mosaic of natural landscapes: plateaus and hills covered with scrubland and forests, gorges sculpted by the river Hérault, a vast fertile plain of vineyards and olives bathed in sunshine. With its amazing architectural heritage made up of the Gellone Abbey, the Devil's Bridge as well as numerous medieval villages and castellas, the site is listed as a World Heritage site by Unesco.

Die Schluchten von der Herault. Direkt aus dem Herzen der Cevennen hat der Fluss, Hérault, seine Schluchten in den Felsen gegraben, um wilde und spektakuläre Landschaften zu formen. Im Herzen der Grand Site de France liegt das mittelalterliche Dorf Saint-Guilhemle-Désert, in dem sich seit dem IX. Jahrhundert die bemerkenswerte Abtei von Gellone befindet, die auf eine Myriade von mittelalterlichen Städten, Kirchen, Kapellen und Brücken auf dem Jakobsweg strahlt.







## L'Oignon doux des Cévennes

Produit phare de la région, l'oignon doux des Cévennes est en effet le seul à bénéficier de la double reconnaissance AOC et AOP II est cultivé en terrasses dans des parcelles étroites et souvent accidentées. Sa récolte est effectuée à la main pendant l'été. Sous une robe nacrée, il cache un goût sucré et une texture fondante.

#### Le Pélardon

C'est dans les montagnes cévenoles que de petit fromage au lait de chèvre, auréolé de l'ACP, est fabrique depuis des siècles. A base de lait cru, le nectar est moulé à la louche dans des faisseiles. Tourné, salé et démoulé à la main, il passe plusieurs mois en affinage au contact de moissesures y nobles y qui lui conférent saveur et rusticité.

#### La pomme Reinette du Vigan-

Sous ses airs rustiques et sa peau fine grisatre, parsemee de points rouges vermillon, ce fruit plusieurs fois centenaire exhale des saveurs authentiques et parfumées. Acidulée, ferme et croquante à souhait, la belle se laisse facilement déguster sur le pouce mais ne perd rien de ses qualités gustatives à la cuisson. On ne saurait l'évoquer sans mettré en lumière ses multiples déclinaisons de jus. Les goûter, c'est boire une gorgée du soleil des Cévennes!



## Une AOC pour la Châtaigne des Cévennes!

Après 15 ans de démarche, l'Association des Producteurs de Châtaigne des Cévennes obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « Châtaigne des Cévennes » en septembre 2020.

L'aire géographique représente 206 communes des Cévennes réparties sur 5 départements : Hérault, Gard, Lozère, Tarn et Aveyron. De plus, ce ne sont pas moins de 30 variétés traditionnelles qui sont enregistrées. Cette reconnaissance offre davantage de visibilité à l'ensemble des produits labellisés : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine.

Par ailleurs, l'AOC protège un produit, ici "la Châtaigne des Cévennes", qui garantit une origine définie sur un terroir. C'est aussi un savoir-faire spécifique de la castanéiculture cévenole qui est valorisée.

Ce label permet non seulement la revitalisation du territoire, une culture et une économie mais aussi la garantie aux consommateurs des qualités gustatives du produit.

Après l'obtention de cette appellation, un double défi s'impose à la filière : inclure de plus en plus de producteurs dans la démarche AOC pour augmenter les volumes produits et valider l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européenne (l'AOC étant une première étape de labellisation au niveau français).

# Rencontre avec... Michel Levesque, castanéïculteur

Motivé par un retour à la nature, en 1975 Michel Evesque acquiert un mas dans le hameau de Valbonne, avec 750 m² de châtaigniers. Appartenant à la commune de Saint-André de Majencoules, ce hameau a gardé son style authentique, datant de plusieurs siècles.

Ce mas est devenu la Ferme de Valbonne, châtaigneraie fruitière où sont cultivées 4 à 5 tonnes par an de châtaignes, dont des Châtaignes des Cévennes AOC sous le label Agriculture Biologique. Fils de boulanger, Michel le passionné porte un intérêt particulier aux traditions. Greffes selon une méthode ancestrale, séchage naturel sur le plancher de sa clède (bâtiment en pierres voûtées), transformation, tout est fait sur place.

Farine, confitures, crème, pâtisseries: Michel confectionne de nombreux produits groumands à base de châtaignes et de marron. Mais d'ailleurs, quelle est la différence? Michel explique qu'au cours des siècles, certains arbres greffés se sont améliorés: moins de tanin, chaire plus fine et sucrée. Ce sont les marrons.

Notons que le castanéiculteur n'en reste pas là, il possède également une plantation de figuiers, de divers fruits et un petit jardin secret d'oignons et courges muscades.

Michel accueille les visiteurs toute l'année avec passion et plaisir pour visiter son exploitation, et même partager quelques recettes!





## La diversité des vins du Languedoc

Des plaines méditerranéennes aux vallées cévenoles en passant par les contreforts du Larzac, le vignoble du Sud Cévennes a su séduire «les épicurieux».

Les viticulteurs des Cévennes profitent du climat à la fois ensoleillé et frais la nuit pour produire des vins riches en couleurs. Deux appellations sont présentes, les AOP Languedoc et Les Terrasses du Larzac. En rouge, on retrouve principalement les cépages languedociens grenache, syrah et mourvèdre. Les blancs sont caractérisés par les cépages grenache, bourboulenc, roussanne, marsanne et viognier.

Tout au long de l'année, les vignerons vous accueillent dans leurs domaines afin d'y découvrir leurs histoires, leurs patrimoines et leurs vins. Ils seront aussi aux différents rendez-vous gastronomiques de la destination.

# Rencontre avec... Patricia & Robert Middleton, viticulteurs

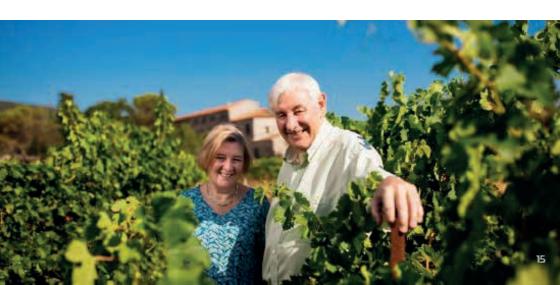
Après la création d'une entreprise, toujours fructueuse, dans le secteur de l'énergie renouvelable pour Robert et des années dans l'enseignement supérieur pour Patricia, il était temps de changer d'air.

Cela fait 20 ans que le couple britannique cultive un rêve : devenir propriétaire d'un domaine viticole. C'est en 2017 qu'il se réalise avec l'acquisition du Domaine Les Caizergues.

La destination Sud Cévennes fût logique pour eux pour plusieurs raisons. Déjà bien connue du couple, ils y ont passé bien des vacances. Les monts et rivières, les causses, ainsi que le soleil méditerranéen et la cuisine locale ont conquis le duo. La position géographique entre villages cévenols et périphérie de Montpellier est également un argument clé. Sans oublier le principal : le potentiel viticole de la région.

Le Domaine les Caizergues dispose d'un grand nombre de cépages différents grâce à désignation de ses parcelles qui permettent la confection de vins sous les appellations AOP Terrasses du Larzac, AOP Languedoc ainsi que IGP Saint-Guilhem-le-Désert et IGP Pays d'Oc.

Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Viognier, Bourboulenc...tant de cépages qui se mêlent et s'entremêlent pour donner des vins d'une complexité aromatique et d'une agréable fraîcheur.

















## **DOMAINE D'ANGLAS**

Découvrez nos vins sans sulfites ajoutés produits sur 12 ha en AOP Terrasses du Larzac. Tout est fait artisanalement : de la vigne à la cave. c'est la main de l'homme qui prime!

Route Départementale 108 - 34190 - Brissac II +33 (0)4 67 73 70 18 II vignoble@domaine-anglas.com | www.domaine-anglas.com



## Vins

**DOMAINE DE BLANCARDY** 

Le domaine Blancardy est une ancienne ferme fortifiée, dressée au milieu des vignes. Dégustation et vente de vins (en AOC) et Carthagène. Les produits du domaine sont en vente dans la boutique sur place ou internet.

2041 Blancardy - 34190 - Moulès-et-Baucels II +33 (0)4 67 73 94 94 II blancardy@blancardy.com | www.blancardy.com



## DOMAINE DE L'EGLISETTE

#### Vins

Le Domaine se trouve à l'extrême Nord de l'appellation des Terrasses du Larzac. Venez nous rencontrer afin de déguster nos vins, nos vignes s'étendent sur une surface de 14 hectares répartis tout autour d'une charmante églisette romane du 12ème siècle.



D115 - 34190 - Moulès-et-Baucels | +33 (0)4 67 68 54 28 | contact@domainedeleglisette.com



## **DOMAINE DE PRADINES**

Notre vin blanc AOP est un blanc sec, agréable à boire, sans acidité et le moins de sulfites possible, en agriculture biologique. Il est issu de cépages locaux : Vermentine, Roussane, Massane, Viognier, Grenache blanc. Vallée fraîche propice à la confection d'un grand vin blanc.

Mas de Pradines - 34190 - Montoulieu | +33 (0)4 67 73 78 32 | 1 contact@masdepradines.fr || www.masdepradines.fr



## **DOMAINE DE SAUZET**

«Un vignoble en Agriculture Biologique certifié par Bureau Veritas. Des vins pour tous les goûts : légers sans soufre, fruités ou boisés sans oublier nos bulles!

Route de Montoulieu - 34190 - Saint-Bauzille-de-Putois II +33 (0)6 29 35 23 66 || oeno@domaine-de-sauzet.fr || www.domaine-de-sauzet.fr



## **DOMAINE DU PIN**

#### Vins

C'est sur la petite commune de Moulès et Baucels qu'est situé le Domaine du Pin, sur les hauteurs des Terrasses du Larzac et aux limites du Pic st Loup, ses vignes apportent toute la fraîcheur et les tanins indispensables aux grands vins du Languedoc.

130 Chemin du Four a Chaux - 34190 - Laroque | +33 (0)4 48 78 44 89 | commercial@domainedupin.fr || www.domainedupin.fr



## **DOMAINE LES CAIZERGUES**

#### Vins

Le Domaine les Caizergues a tissé son histoire et s'attache à créer des vins authentiques. Notre gamme est à découvrir dans un caveau aménagé dans l'ancienne chapelle du domaine. Notre équipe est heureuse de vous recevoir pour faire déguster nos vins.

Les Caizergues - 34190 - Brissac II +33 (0)4 67 73 71 83 II domainelescaizerques34@orange.fr | www.domainelescaizerques.com



## **DOMAINE TERRE DES 2 SOURCES**

Au cœur de la faille des Cévennes, une allée de mûriers bicentenaires traverse le vignoble et vous conduit à une maison de maître au milieu d'un parc ombragé pour accéder aux caves de vinification et d'élevage.



Domaine de la devèze - 34190 - Montoulieu | +33 (0)4 67 73 70 21 | contact@terredes2sources.com | www.terredes2sources.com



## LES VIGNERONS DE LA GRAVETTE

### Vins / Spiritueux

Tous nos viticulteurs partagent la même approche de leur métier : intégrer et maîtriser les technologies les plus performantes tout en perpétuant la plus pure tradition du savoir faire et le respect de



865 avenue de l'Europe - 34190 - Laroque II +33 (0)4 67 73 81 44 II cavelaroque@hotmail.fr



## **MAS DE DAUMAS GASSAC**

Venez découvrir le Mas de Daumas Gassac et ses grands vins du Languedoc, faire une visite des chais suivie d'une dégustation.



Chemin de Capion - 34150 - Aniane II +33 (0)4 67 57 71 28 II accueil@daumas-gassac.com || www.daumas-gassac.com





## BRASSERIE ARTISANALE D'AVÈZE

#### **Bières**

La Brasserie 100% artisanale ! Venez déguster des bières blondes, rousse et IPA. Visite de la brasserie disponible.

12 hameau de rochebelle - 30120 - Avèze | +33 (0)4 34 40 65 66 | | brasserie.baaa@gmail.com

## **BRASSERIE BLACSTAR**

#### Bières

Brasserie et Limonaderie Artisanale Cévenole Star. Après avoir été initié aux arts brassicoles. Frédéric Gavaud et son fils ont décidé de poser cuves de brassage et concasseurs à Ganges.

Rue du Ménestrel - 34190 - Ganges II+33 (0)6 09 84 47 27 II contact@blacstar.fr



## **BRASSERIE FELONI**

## Bières

La brasserie FELONI est une brasserie artisanale: vous pourrez déguster nos produits, à la pression sur notre tirage 6 becs, ou à emporter, dans notre bar au milieu des cuves de fabrication!

2 rue de la boucherie - 30120 - Le Vigan II +33 (0)6 34 57 30 54 II brasserie.feloni@gmail.com



## FOLL'ABEILLES ET COMPAGNIE

## Biscuits et confiseries / Châtaignes / Produits apicoles

Claire et Alain ont crée une petite exploitation à St André de Valborgne, qui propose différents produits. Ils préparent divers gâteaux, sirops, farine etc avec beaucoup de soin à partir de leurs miels, châtaignes, fruits et plantes divers.

Départementale 907 - 30940 - Saint-André-de-Valborgne II +33 (0)6 52 06 76 78 II clairefollaquier@gmail.com



#### FERME DE LA BASTIDE

Céréales et produits dérivés / Volailles et oeufs / Viande et charcuterie

Élevage de canards élevés en plein air, brebis Blanches du massif central, production de céréales bio (variétés anciennes). Vente de produits à base de canard, de moutons, farine, pain, pâtes, biscuits.

Ferme de La Bastide - 30750 Trèves | +33 (0)7 70 62 72 98 | contact@ferme-bastide.com || www.ferme-bastide.com













## LE FOURNIL EN CÉVENNES

#### Céréales et produits dérivés

Notre Fournil se situe au cœur du village de St Roman de Codières, petite commune du Parc national des Cévennes.

Place de la Mairie - 30440 - Saint-Roman-de-Codières II

+33 (0)671322654 | lefournilencevennes@yahoo.ca | www.fournil-en-cevennes.fr



## LA FERME DE VALBONNE

#### Châtaignes

Dans un hameau typique du XIIe siècle, Valbonne vous réserve un accueil personnalisé avec dégustation gratuite à base de produits de châtaignes et avec de nombreuses explications sur la châtaigne et sa culture en agriculture biologique et biodynamique.

Valbonne - 30570 - Saint-André-de-Majencoules II +33 (0)4 67 82 46 43 II contact@fermedevalbonne.com | www.fermedevalbonne.com



## LES CONFITURES D'ANNE GRENOUILLET Confitures

Anne Grenouillet est une passionnée d'agriculture, elle cultive, ramasse, épluche, lave et cuisine, avec amour, les fruits et légumes provenant du verger familial. Elle confectionne, avec soin, et de facon traditionnelle des confitures artisanales.



La Baumelle - 30120 - Arphy II +33 (0)4 67 81 12 69 II labaumelle@gmail.com | www.confitures-annegrenouillet.fr



## **APHAÏA NATURE**

## Fleurs, plantes et produits dérivés

Production biodynamie, cueillette sauvage entre Causses et Cévennes avec certification AB, produits fins de valeur gastronomique, grandes qualités organoleptiques, packaging esthétique qui valorisent et font connaitre le patrimoine.



Hameau de Lasfont - 30120 - Molières-Cavaillac II +33 (0)6 35 12 87 51 || alexandre.racaniere@gmail.com



## **AUX SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS**

## Fleurs, plantes et produits dérivés

De mi-février à décembre sur le marché du Vigan le samedi matin. Certains produits sont issus de cueillette en pleine nature (fleurs de sureau et d'acacia, ail des ours).

Route d'Esparon - 30120 - Bez-et-Esparon II +33 (0)6 72 15 46 68 | i.monod@orange.fr



## **CEVENN'ALGUES**

#### Fleurs, plantes et produits dérivés

Nous sommes une ferme aquacole de spiruline située à Montoulieu (34), près de Ganges, au pied des Cévennes.

Ouvert toute l'année

Les Carmes - 34190 - Montoulieu | +33 (0)6 11 05 26 56 | cevenn.algues@gmail.com | www.cevennalgues-spiruline.fr



## **CÉVENN'ESSENCES**

#### Fleurs, plantes et produits dérivés

Cévenn'essences produit et transforme des plantes aromatiques, de manière artisanale et en agriculture biologique (huiles essentielles, hydrolats). Distillation, fabrication de savons artisanaux à froid, production artisanale de kombuchas.

La Sauclierette - 30238 - Saint-Bresson II +33 (0)6 26 62 11 80 I contact@cevennessences.fr | www.cevennessences.fr



## **ESPELIDA**

### Fleurs, plantes et produits dérivés

Espelida est une petite ferme agro-écologique qui produit des huiles essentielles, des eaux florales et des cosmétiques naturels à base de plantes. Venez découvrir nos alambics, notre métier et tester nos produits!

Le Plô de la mousque - 30120 - Pommiers II +33 (0)6 01 73 36 59 II info@espelida.fr || www.espelida.fr



## CAVES ROOUEFORT GABRIEL COULET

## Fromage et produits laitiers

Visite de la cave, exposition, film et boutique. Entreprise familiale depuis 1872, Gabriel COULET représente le fleuron de la Gastronomie Française, très appréciée par les plus grands Chefs étoilés.

5 - 7 Avenue de Lauras - 12250 - Roquefort-sur-Soulzon II +33 (0)5 65 59 24 27 II visitecave@gabriel-coulet.fr II www.gabriel-coulet.fr



## **FERME D'AUZILLARGUES**

#### Fromage et produits laitiers

La vie de la ferme est rythmée par les saisons : agnelages en début d'année, production fromagère jusqu'en septembre, marchés tout au long de l'été. Nous élaborons des fromages, brousse et yaourt et des plats cuisinés avec nos produits.



Hameau d'Auzillargues - 30940 - Saint-André-de-Valborgne II +33 (0)4 66 83 78 99 | petitim.auzi@gmail.com















## **DOMAINE DE L'OULIVIE**

Huile d'olive et produits dérivés

Le Domaine est le fruit d'une belle histoire de famille commencé en 1957 avec Charles Billet. Une histoire dont les huiles reflètent la générosité du lieu. Elle est une invitation au partage, au bien-vivre, au bien-manger.

Domaine de l'Oulivie - 34980 - Combaillaux II +33 (0)4 67 67 07 80 | www.oulivie.com



## **OLIVERAIE BARTHÉLÉMY**

Huile d'olive et produits dérivés / Volailles et oeufs

Implanté depuis plusieurs années dans l'agriculture oléicole au cœur de l'Hérault, nous avons actuellement plus de 3000 arbres en production.

D108 - 34190 - Montoulieu II +33 (0)9 70 51 16 44 II bonjour@oliveraiebarthelemy.fr | www.oliveraiebarthelemy.fr



## l'Oignon doux des Cévennes **PRODUCTEUR** VENTE DIRECTE AU DOMAINE **OUVERTURE SELON LA SAISON** www.castelriquet.com

## **DOMAINE DE CASTEL RIQUET**

Légumes et produits dérivés

AOP Oignons doux des Cévennes. Produits de la ferme et du terroir. La propriété est située en bordure de la nationale 986. Exploitation familiale depuis plusieurs générations, culture traditionnelle en terrasses. Vente et dégustation sur place.

Domaine de Castel Riquet - 30570 - Saint-André-de-Majencoules II +33 (0)4 67 82 41 08 II claudie.darnal@wanadoo.fr II www.castelriquet.com



## **DOMAINE DE TOUMAÏ**

Légumes et produits dérivés

La Ferme de Toumaï est un verger-maraîcher de 4 hectares certifié bio. La ferme place le sol au centre des préoccupations agronomiques, avec la profonde conviction qu'un sol ayant une activité biologique foisonnante est la solution.

L'Olivette - 34190 - Brissac II +33 (0)6 10 75 99 63





## **PISCICULTURE DE BEL AIR**

Poissons et produits dérivés

La pisciculture propose des produits transformés : filets fumés bio sous vide, rillettes de truite bio.

Domaine de Bel Air - 34190 - Gorniès II +33 (0)4 67 73 84 04 II nadeget40@gmail.com | www.pisciculturedelavis.simplesite.com



## **FERME DE LA FABRÈGUE** Viande et charcuterie

Audrey et Frédéric vous accueillent à 2 minutes du centre ville du Vigan, au Gaec de la Fabrègue pour dévoiler les secrets de la vie à la ferme. Nous proposons une visite les mercredis sous forme de parcours suivi d'un repas fermier et vente de produits.



Le Pré de Fabrèque - 30120 - Le Vigan II +33 (0)4 67 82 51 07 II gros.frederic23@gmail.com



## FERME DE MONTJARDIN

Viande et charcuterie

Élevage de porcs fermiers et vente charcuterie à la ferme. Charcuterie issue de porcs élevés à la ferme, nourris avec nos céréales. Ils vivent dans une porcherie avec un espace à l'extérieur sur paille.



Montjardin - 30750 - Lanuéjols II +33 (0)4 99 64 30 65 II annick.maille1@orange.fr | www.gites-montjardin.com



## **ÉLEVAGE DU MAS NEUF**

Volailles et oeufs

Élevage familial et traditionnel, de canards gras élevés en plein air, nourris aux céréales, gavés au maïs entier, et de poulets fermiers élevés en plein air, abattus et vendus à la ferme.



Mas Neuf - 34190- Montoulieu | +33 (0)4 67 73 30 75 | contact@elevage-masneuf.com | www.elevage-masneuf.com









## Oignons doux des Cévennes farçis

## Pour 4 personnes:

4 gros oignons doux des Cévennes II 50 g de beurre II 100 g de chair à saucisse II 1/2 tasse de pain de mie trempé dans du lait II 2 grandes tasses de bouillon II sel, poivre, noix de muscade II 1 cuillerée à soupe de fines herbes

- · Choisissez de gros oignons que vous pelez. Creusez le centre.
- Émincez finement la chair retirée. Rangez les oignons évidés dans un plat à gratin beurré ou dans une cocotte.
- Faites fondre du beurre dans une cocotte, ajoutez les morceaux d'oignon émincés, la chair à saucisse et la mie de pain trempée dans du lait et essorée. Salez, poivrez, ajoutez la muscade et les fines herbes. Mélangez. Laissez cuire 10 minutes.
- Garnissez les oignons avec cette farce. Parsemez de petits dés de beurre. Mouillez avec un peu de bouillon jusqu'à mi-hauteur.
- Faites cuire à four chaud (180°C) ou dans la cocotte fermée 40 minutes. Dressez les oignons farcis cuits dans le plat de présentation, arrosez avec le jus de cuisson très réduit. Servez chaud.

Recette proposée par la Coopérative Origine Cévennes.

# Rencontre avec... Jérôme Billod-Morel, chef

Déjà tout petit, Jérôme Billod-Morel adorait mettre la main à la pâte quand sa tante, férue de pâtisserie, le gardait l'après-midi. Quand il pouvait, il en profitait aussi pour accompagner son oncle boucher pour l'observer dans son travail. A l'adolescence, malgré l'opposition de ses parents, Jérôme décide de devenir cuisinier. Études, expériences et nouveaux horizons se sont enchaînés.

C'est à 21 ans que Jérôme décide d'ouvrir son premier restaurant gastronomique à Ganges. Il était à l'époque l'un des plus jeunes chefs français à se lancer dans ce type d'aventure. Cependant, il a dû fermer pour cause de service militaire.

Quelques années plus tard, en 1999, c'est à Brissac que Jérôme s'installe et ouvre son restaurant gastronomique actuel, le Jardin aux Sources. Ce nom provient des nombreuses sources qui filent dans le Parc du village. En 2006, le restaurant s'agrandit avec un hébergement d'exception, puis plus récemment un espace détente spa & sauna.

Jérôme est un véritable ambassadeur du patrimoine agricole de la région. Valoriser les producteurs locaux est la clé de voûte de son style culinaire. L'oignon doux des Cévennes, la Pomme Reinette du Vigan, le Pélardon, la châtaigne, la pomme de terre des Cévennes...tant de saveurs émanant du Sud Cévennes.

L'inattendu, l'innovation, la surprise, sortir des sentiers battus vers de nouvelles saveurs et textures ; c'est ce qui guide les créations de Jérôme Billod-Morel.











## **18** 📆 18

## L'AUBERGE DU MAS DE COCAGNE

#### Restaurant traditionnel

Situé à 1 km du Vigan, sur la route du Cirque de Navacelles, cette auberge de charme est une étape gourmande à la rencontre d'un terroir et d'une cuisine authentique. Ambiance conviviale.

Du 13/01/2022 au 01/12/2022 - Tarifs: 9€ / 22.5€

Place du Château - 30120 - Avèze II +33 (0)4 67 81 02 70 II auberge-cocagne@wanadoo.fr || www.auberge-cocagne-cevennes.com



## L'AUBERGE DE BLANDAS

#### Restaurant traditionnel

Osman et Sophie vous accueille dans une salle moderne ou sur la terrasse ombragée avec une cuisine familiale, traditionnelle et cévenole. Réservation conseillée.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 21€ / 25€

Le Village - 30770 - Blandas II +33 (0)4 67 81 51 55 II

laubergedeblandas@gmail.com



## **LE JARDIN AUX SOURCES**

#### Restaurant gastronomique

Au cœur d'un pittoresque village, tout invite à la relaxation. Pour Jérome Billod-Morel, la cuisine est une passion qu'il aime partager à travers sa créativité: associations de saveurs, textures et couleurs.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 39€ / 69€ 30 avenue du parc - 34190 - Brissac | 1 +33 (0)4 67 73 31 16 | 1

contact@lejardinauxsources.com | www.lejardinauxsources.com













## LA BERGERIE DU DOMAINE D'ANGLAS

#### Restaurant traditionnel

Face aux vignes, on déguste les plats du chef du Domaine d'Anglas issus de produits locaux. Pizzas croustillantes, Burgers Cévenols, Salades gourmandes, Frites maison.... Sans oublier les plaisirs sucrés. Le tout, accompagné des Vins du Domaine d'Anglas.

Du 15/04/2022 au 19/09/2022 - Tarifs: 10€ / 20€

Route Départementale 108 - 34190 - Brissac II +33 (0)4 67 73 70 18 II contact@camping-anglas.com || www.camping-anglas.com



## **LES ASSIETTES DE L'OULIVIE**

## Guinquette

Nous vous invitons à déguster nos délicieuses assiettes paysannes! A savourer autour d'une table ou en pique-nique à l'ombre des oliviers. Un moment de plénitude pour se restaurer et se ressourcer, en famille ou entre amis.

Ouvert toute l'année - Tarifs : nous consulter

Domaine de l'Oulivie - 34980 - Combaillaux | 1 +33 (0)4 67 67 07 80 | 1 www.oulivie.com



## LE RELAIS SALON DE THÉ & DÉGUSTATION

### Crêperie

Le salon de thé dégustation vous accueille dans son espace découverte, culturelle et touristique pour vos pauses gourmandes : petits déjeuners, pique-niques, pauses gourmandes, boutique avec les producteurs locaux.

Du 15/04/2022 au 15/12/2022 - **Tarifs : nous consulter**Route de St Jean du Bruel - 30750 - Dourbies II +33 (0)4 61 65 57 31 II multiservices.dourbies@gmail.com



🌿 45 簱 60

## **SNACK-BAR « CHEZ SYLVIE »**

#### Restaurant traditionnel

A l'abri des châtaigniers centenaires, le restaurant situé sur la place du village de caractère de Dourbies vous propose une cuisine simple, généreuse qui peut s'adapter à vos envies.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 15.5€ / 19.5€ Village - 30750 - Dourbies II +33 (0)4 67 81 49 74 II sylviedourbies@orange.fr



## 99 STREET FOOD

## Restauration rapide

Hamburgers, sandwichs, sarrasins et frites maisons, le 99 Street food c'est l'adresse pour la street food à Ganges.

Ouvert toute l'année - Tarifs: 7€ / 9€

18 Avenue Louis Pasteur - 34190 - Ganges II +33 (0)9 51 50 85 36





#### L'ASSIETTE DES SAISONS

## Restaurant traditionnel

Restaurant simple et convivial où vous trouverez toute la passion des producteurs et le vrai gout des produits locaux, de saison.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 5.50€ / 19.90€

Avenue du Mont Aigoual - 34190 - Ganges II +33 (0)4 99 51 81 66



## LE CÉVENOL BURGER ET CUISINE

## **Restaurant traditionnel**

Cuisine maison à base de produits locaux : Burgers de sanglier, de bœuf, de truite, veggie. Ambiance moderne et conviviale. En saison estivale, réservation conseillée.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 12.50€ / 14.50€

22 Avenue du Mont Aigoual - 34190 - Ganges II +33 (0)4 67 08 24 33 II lecevenolburgeretcuisine@gmail.com II www.le-cevenol-burger-et-cuisine.fr



## LA CASE CRÉOLE

#### Traiteur

Traiteur & épicerie créole dans le centre-ville de Ganges. La case créole vous fait découvrir ou redécouvrir les saveurs des îles, accras de morue, samossas, rougaïs, poulet colombo... De quoi faire rêver les gourmets et curieux!

Ouvert toute l'année - **Tarifs : Nous consulter** 13 Avenue Pasteur - 34190 - Ganges | +33 (0)7 61 25 25 08



**25 25 25** 

## **LA PETITE VOÛTE**

#### Restaurant traditionnel

Nous vous accueillons dans un esprit convivial et familial pour déguster une cuisine authentique et sans chichis en privilégiant les produits frais et locaux. Nos menus changent toutes les semaines au gré des saisons.

Ouvert toute l'année - **Tarifs : Nous consulter** 4 et 6 place Fabre d'Olivet - 34190 - Ganges II +33 (0)4 67 17 49 36



## **PIZZA STROMBOLI**

#### Pizzeria

Lasagnes, pizzas, pâtes, retrouvez une multitude de spécialités italiennes chez Pizza Stromboli dans le centre de Ganges.

Ouvert toute l'année - **Tarifs : Nous consulter** 15 Avenue Pasteur - 34190 - Ganges II +33 (0)9 54 51 06 90 II couasnon.kyllian34@gmail.com



## **LE 711**

#### Restaurant traditionnel

Venez déguster une cuisine généreuse et créative, élaborée avec des produits frais et locaux.

Ouvert toute l'année - **Tarifs : 18€ / 30€** 711 Avenue du Mont Aigoual - 34190 - Ganges II +33 (0)4 99 92 73 84 II restaurantle711@gmail.com



## **BAR BRASSERIE DE LA POSTE**

#### Restaurant bistronomique

Cuisine «faite maison» produits locaux et régionaux. Carte, formules et Menu du jour.

Ouvert toute l'année - **Tarifs : Nous consulter** 8 Plan de l'Ormeau - 34190 - Ganges II +33 (0)4 67 73 84 59





## LA BONNE ADRESSE

#### Restaurant traditionnel

Idéalement situé sur la Place du village de Lanuéjols, le restaurant/bar «La Bonne Adresse» vous accueille tout au long de l'année dans un cadre moderne et résolument tourné vers l'extérieur.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 10€ / 25€

Place de l'Eglise - 30750 - Lanuéjols II +33 (0)4 67 68 97 09 II

monestier-jodie@hotmail.fr



## FERME AUBERGE RANDALS BISON

#### Restaurant traditionnel

Découverte de la viande et de la charcuterie de bisons dans le cadre authentique d'une bergerie caussenarde voûtée. Spécialités : steak de bison, burger au steack haché de bison, bourguignon de bison.

Du 09/04/2022 au 16/10/2022 - Tarifs : 20€ / 30€ Les Randals - 30750 - Lanuéjols | +33 (0)4 67 82 73 74 | contact@randals-bison.com || www.randals-bison.com



## **LE BEL AIR**

## Restaurant traditionnel

Cuisine raffinée élaborée par des cuisiniers de métier dans une salle de restaurant décorée de fresques humoristiques. Vous serez accueilli dans une ambiance familiale.

Du 01/04/2022 gu 31/10/2022 - Tarifs: 15€ / 25€

Route du mont-Aigoual - 30750 - Lanuéjols || +33 (0)6 79 45 53 54 || herve.maille30@orange.fr || www.hotel-restaurant-belair.fr



## L'ETAPE DU RANDONNEUR

## Restaurant traditionnel

Heureux de vous accueillir dans un nouveau cadre, nous vous proposons, dans une ambiance conviviale et décontracté, une cuisine familiale élaborée à partir de produits de qualité.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 9€ / 22.5€ 85 rue de la Place - 30460 - Lasalle II

+33 (0)4 66 85 28 15 || letapedurandonneur@orange.fr

















## **BRASSERIE L'AVENIR**

#### **Brasserie**

La Brasserie de l'Avenir vous accueille au Vigan. Service bar et restauration rapide. Terrasse en bois éclairée face au Parc classé des Châtaigniers. Possibilité de restauration en véranda chauffée et en extérieur.

Ouvert toute l'année - Tarifs : Nous consulter

19, boulevard des Châtaigniers - 30120 - Le Vigan II +33 (0)4 67 07 54 77 II nicolas.guerineau30@orange.fr | www.restaurant-brasserie-levigan.fr









## LE MAS DE LA PRAIRIE

#### Restaurant traditionnel

Venez goûter une cuisine traditionnelle, authentique chaleureuse et conviviale, évoluant au rythme des saisons, à base de produits du terroir. Le chef choisi un sentier parfumé, coloré, drapé, enveloppé de petits rien qui transforment tout.

Du 01/04/2022 au 31/10/2022 - Tarifs: 21€ / 30€

Avenue Sergent Triaire - 30120 - Le Vigan | +33 (0)4 67 81 80 80 | contact@masdelaprairie.fr || www.masdelaprairie.fr



## LA LUSETTE

## Restaurant traditionnel

A 1mn du centre ville en direction de Ganges. Restaurant du midi avec plusieurs choix de plats du jour en semaine et carte de grillades. Moules frites à volonté tous les vendredis soirs. Ambiance cosy et cuisine soignée.»

Du 28/02/2022 au 31/12/2022 - Tarifs : 15€ / 26€ Route de Tessan - 30120 - Le Vigan II +33 (0)4 67 81 82 81 II cedric.volle@wanadoo.fr



## **SNACK LE MOULIN GOURMET**

#### Restauration rapide

Le Moulin Gourmet propose une restauration rapide de qualité : Poulet mariné, Tacos avec sauce fromagère maison, sandwichs, salades variées (végétariennes), Sandwichs et assiettes à base de produits de terroir.

Du 01/04/2022 au 31/10/2022 - Tarifs : Nous consulter 9B rue des 3 pigeons - 30120 - Le Vigan | +33 (0)4 67 64 09 06 | hafdi.hassan@orange.fr



### **LE CAYLOU**

#### Grill / Rôtisserie

N'hésitez pas à venir partager un bon repas entre amis ou en famille sur notre terrasse panoramique, vous êtes tous les bienvenus.

Du 01/04/2022 au 31/10/2022 - Tarifs: 9€ / 25€

Le Caylou - 30122 - Les Plantiers | +33 (0)4 66 83 92 85 | camping.caylou@gmail.com || www.camping-caylou.fr









## **LE PASSAGE**

#### Restaurant traditionnel

Idéalement situé dans le village de l'Espérou, faîtes une pause dans notre snack avant de profiter du plein air sur le massif de l'Aigoual, dans le Parc national des Cévennes.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 10.5€ / 13.5€ Le village - 30570 - L'Esperou | +33 (0)6 73 28 49 27 | sylvie30.maurin@gmail.com



## **RESTAURANT-SELF « LE CHALET »**

#### Cafétéria

Au cœur de la station Alti Aigoual, le restaurant self «Le Chalet» vous accueille après le ski pour se détendre et se réchauffer. Il vous propose également son Alti-truck, restauration rapide en saison estivale pour profiter des activités multi saisons.

Ouvert en saison - Tarifs : 3€ / 14.90€
Station Alti Aigoual - 30570 - L'Esperou || +33 (0)4 67 82 62 78
contact@stationaltiaigoual.com || www.stationaltiaigoual.com



40 🗰 50

## **BRASSERIE DES HOMMES DE LA ROUTE**

#### Brasserie

Le midi vous pourrez déguster nos spécialités ou tout simplement vous y rafraîchir : restauration rapide, plats garnis et plat du jour. Possibilité de groupes sur réservation.

Du 22/01/2022 au 06/11/2022 - **Tarifs : 8.5€ / 17€**Carrefour des Hommes de la route - 30570 - L'Esperou II
+33 (0)4 67 82 60 05 II info@hotel-aigoual.com II www.hotel-aigoual.com



## **RESTAURANT DU MONT AIGOUAL**

## Restaurant d'altitude

Vous pourrez vous rafraîchir en contemplant le splendide panorama des montagnes «bleues» des Cévennes. Le midi, on peut s'y restaurer au fil d'une randonnée pédestre, à VTT, à cheval ou après la visite du musée de la météorologie du Mont Aigoual.



Restaurant Gîte du Mont Aigoual - 30570 - L'Esperou || +33 (0)467826278 || contact@stationaltiaigoual.com || www.stationaltiaigoual.com



## **LE DAHU - BAR RESTAURANT**

#### Pizzeria

Le bar restaurant Le Dahu est situé à L'Espérou proche du Mont Aigoual et de la station de ski Alti Aigoual. Vous y découvrirez un savoir-faire, une cuisine régionale dans un cadre chaleureux et montagnard.

Du 03/01/2022 au 31/10/2022 - **Tarifs : Nous consulter**Le village - 30570 - L'Esperou II +33 (0)6 72 10 70 23 II
hotel.letouring@orange.fr II www.ledahuesperou.business.site



## **LE FAMILY**

## Restaurant traditionnel

Cuisine élaborée à partir des produits du terroir pour une cuisine traditionnelle et généreuse.







## **LA TUDE**

#### Restaurant traditionnel

Nous vous accueillons dans une salle voutée, vous pourrez déguster des plats mêlant tradition et modernité. Les produits sont locaux (pélardon, oignons doux, pomme reinette) et la carte évolue au fil des saisons.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 20€ / 28€ Route de Lodève, Place de l'Hopital - 30120 - Montdardier II













## L'ALZON

## Restaurant traditionnel

Gilles. Ghislaine et Thomas vous accueillent dans un cadre exceptionnel: la vallée du Thaurac. Une cuisine traditionnelle à base de produits locaux. Terrasse pour vos soirées et salle climatisée pour les chaudes iournées d'été.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 10.50€ / 30€

Place de l'église - 34190 - Montoulieu | +33 (0)4 67 99 52 48 | contact@restaurant-alzon.fr | www.restaurant-alzon.fr





## **LE MAS MOUTH**

### Guinguette

Le Mas Mouth est un lieu pluriel mêlant Préhistoire, Agroécologie et restaurant sous les arbres. La cuisine y est aussi métissée que le projet, mais toujours à base de produits frais, de saison et locaux!

Du 01/05/2022 au 30/09/2022 - Tarifs: 14€ / 20€

Villa rose - 34190 - Montoulieu | +33 (0)6 63 96 38 11 | famillemouth@lemasmouth.com





## LE MOULIN DU MAZEL

#### Restaurant traditionnel

Julia et Jean-Philippe vous invitent à passer un moment de détente et de plaisirs gustatifs, à l'ombre des grands arbres séculaires sur leur terrasse au bord de l'Hérault.

Ouvert toute l'année - Tarifs : 13€ / 31€

Le Mazel - 30570 - Notre-Dame-de-la-Rouvière II

+33 (0)4 67 81 59 47 | halganesh@sfr.fr







## LOU REGALIDO

## Restaurant traditionnel

A proximité de la source de la Buèges, le restaurant Lou Régalido vous accueil dans un cadre simple et convivial.

Du 19/03/2022 au 30/09/2022 - Tarifs: 8€ / 18€

Hameau le Majanel - 34380 - Pégairolles-de-Buèges II

+33 (0)9 50 31 45 03 || louregalido@gmail.com || www.louregalido.com



## LA BERGERIE GABRIEL COULET

#### Crêperie

Le Restaurant/Crêperie « La Bergerie « se trouve à proximité des Caves Gabriel COULET à Roquefort. Crêpes au Roquefort, Salades au chèvre chaud, Aligot Saucisse, desserts maison...

Du 15/05/2022 au 15/11/2022 - Tarifs: 10€ / 20€

10 Rue de la Fontaine - 12250 - Roquefort-sur-Soulzon II

+33 (0)5 65 72 48 37 || roquefort@gabriel-coulet.fr || www.gabriel-coulet.fr



## **LA RUCHE**

#### Restaurant traditionnel

Situé au pied de l'Aigoual, la Ruche propose une carte de productions locales : charcuterie cévenole, truite de Langlade, fromages de pays, desserts à la châtaigne. Snack à toutes heures l'été.

Du 01/04/2022 au 31/12/2022 - Tarifs: 13€ / 30€ Le village - 48400 - Rousses | +33 (0)6 48 03 34 87 | laruche@rousses48.fr || www.lesruchescevenoles48.fr



## LES RIGONDETTES

## Restaurant traditionnel

Les Rigondettes est un restaurant familial situé au coeur du village, proposant une cuisine maison. Nos plats sont élaborés à base de produits essentiellement frais et locaux. Une petite terrasse ombragée est aménagée dès les beaux jours coté rivière.



Ouvert toute l'année - Tarifs : 12€ / 20€

Le faubourg - 30940 - Saint-André-de-Valborgne II +33 (0)6 59 16 91 17



## **BRASSERIE GROTTE DES DEMOISELLES**

#### Brasserie

Située dans le pavillon d'accueil au pied de la falaise du Thaurac la brasserie et sa terrasse panoramique vous accueille avant ou après la visite, 7 jours sur 7, nous vous invitons à découvrir la richesse du terroir pour une pause salée, sucrée ou glacée...



Du 01/04/2022 au 31/10/2022 - Tarifs : Nous consulter Route de la grotte - 34190 - Saint-Bauzille-de-Putois II

+33 (0)4 67 73 70 02 | resa@demoiselles.com | www.demoiselles.com



## Restaurant traditionnel

**LE SAINT BONHEUR** 

La cuisine est concoctée avec des produits frais et de terroir. La terrasse est comme suspendue avec vue sur les jardins et les gorges de l'Hérault. Aux beaux jours, rendez-vous dans les jardins autour d'un verre et de planches tapas à partager.



Ouvert toute l'année - Tarifs : 13€ / 39€ 634 avenue du chemin neuf - 34190 - Saint-Bauzille-de-Putois II +33 (0)4 67 65 73 44 || bonheur@lesaintbonheur.com











### Restaurant traditionnel

Pour une escale de charme, en soirée étape, en villégiature ou en séminaire, l'Auberge Cigaloise nous ouvre les portes de son hôtel classé «2 cheminées» par les Logis de France.

Ouvert toute l'année - Tarifs : Nous consulter

3 route de Nîmes - 30170 - Saint-Hippolyte-du-Fort | +33 (0)466776459 | aubergecigaloise@orange.fr || www.aubergecigaloise.fr



## ISIS EN CÉVENNES

## Restaurant traditionnel

Simplicité et convivialité dans un cadre chaleureux, ancien bâtiment de ferme au cœur du verdoyant domaine d'Isis. Nos Plats sont élaborés à base de produits du domaine, sur place : terrain multi-sport, spa. Sur réservation toute l'année pour les groupes.



Ouvert toute l'année - Tarifs : 12€ / 35€

Domaine de Saint Julien - 30440 - Saint-Julien-de-la-Nef II +33 (0)4 67 73 80 28 | ot@isisencevennes.com | www.isisencevennes.fr



## **LES CLAUZES**

## Restaurant traditionnel

Face à la cascade de la Vis, sur la route du Cirque de Navacelles, été comme hiver, au frais en terrasse ou bien au chaud à l'intérieur près du poêle, depuis 14 ans Anne et Pascal proposent une cuisine familiale.

Ouvert toute l'année - Tarifs : Nous consulter

Route de Gorniès - 30440 - Saint-Laurent-le-Minier II +33 (0)4 67 82 65 56





## AUBERGE LA PRADELLE

#### Restaurant traditionnel

L'auberge La Pradelle vous propose une cuisine qui associe tradition et modernité. Nos recettes sont élaborées avec des produits de nos ateliers et varient en fonction des saisons afin de mettre en valeur les produits frais et locaux.



La Pradelle - 30125 - Saumane | +33 (0)4 66 56 29 20 | auberge.lapradelle@gmail.com || www.lapradelle.com







## LA BALADE GOURMANDE **Brasserie**

La Balade Gourmande, le bistrot et restaurant, de Soudorgues vous accueille au fil des saisons et vous propose de venir vous détendre autour d'un verre sur sa terrasse été/hiver et de partager des moments conviviaux, festifs autour d'une cuisine locale.













Ouvert toute l'année - Tarifs : 10€ / 19.5€

La Place - 30460 - Soudorgues II +33 (0)4 66 85 43 94 II labaladegourmande30@gmail.com | www.labaladegourmande.fr



## **PIZZERIA CHEZ CATHY ET LAURENT**

#### Pizzeria

Petit restaurant au cœur des Cévennes. Pâtes fraîches et pizzas cuisinée Maison. Pizzas à emporter. Plat du jour et carte au menu.

Du 01/02/2022 au 30/11/2022 - Tarifs: Nous consulter 4 place de l'ancienne gendarmerie - 30440 - Sumène II +33 (0)4 67 81 12 19 | laurent.degracia@sfr.fr



## LA GUINGUETTE SOUS LA TONNELLE

#### Guinquette

Guinguette en toute simplicité, lieu joyeux de retrouvailles, parenthèse de détente nature. En famille ou entre ami.e.s, venez manger et profiter d'une partie de pétanque ou d'échecs, d'une baignade à la rivière...

Du 01/04/2022 au 30/10/2022 - Tarifs: 5€ / 20€ Lieu dit la Corconne - 30440 - Sumène || +33 (0)4 67 82 46 82 || lacorconne@wanadoo.fr || www.campinglacorconne.fr



## CAFÉ RESTAURANT DU JARDIN

## Brasserie

Véritable institution incontournable pour les amoureux de Valleraugue, le Café du Jardin se situe au départ du célèbre sentier des 4000 Marches et à 20 minutes de la station de ski de Alti-Aigoual/ Prat-Peyrot et de l'Observatoire du Mont Aigoual.



Ouvert toute l'année - Tarifs : 9.9€ / 12.5€

Rue du Luxembourg - 30570 - Valleraugue || +33 (0)4 67 27 37 23 || cafedujardin@hotmail.com || www.cafedujardin-valleraugue.fr



## L'AUBERGE CÉVENOLE

#### Restaurant traditionnel

Au cœur du Parc National des Cévennes, en bordure de rivière, l'Auberge Cévenole vous accueille pour un moment authentique et gourmand!

Ouvert toute l'année - Tarifs : 7€ / 25€

La Pénarie - 30570 - Valleraugue | +33 (0)6 25 51 38 26 | auberge-cevenole@orange.fr || www.aubergecevenole.fr



## LA VOÛTE CÉVENOLE

#### Restaurant traditionnel

A la Voûte Cévenole, vous êtes accueillis avec le sourire tout au long de la journée pour un café, un petit déjeuner et les formules midi et soir. Une jolie salle voutée, un balcon sur l'Hérault et une salle à l'arrière, il y en a pour tous les gouts!

Ouvert toute l'année - Tarifs : Nous consulter 12 rue du Luxembourg - 30570 - Valleraugue II +33 (0)4 67 71 10 14





## **LE MOURETOU**

#### Restaurant traditionnel

Cuisine « maison », de terroir et de saison et pizzas au feu de bois. Terrasse couverte avec vue panoramique, jardin, salle agréable et chaleureuse avec flambées dans la cheminée à la mi-saison.

Du 15/04/2022 au 30/10/2022 - Tarifs : 9.5€ / 26€

Le Mouretou - 30570 - Valleraugue | +33 (0)4 67 82 22 30 | lemoure2@gmail.com | www.camping-mouretou.com



## **SALON DE THÉ LES 4 SAISONS**

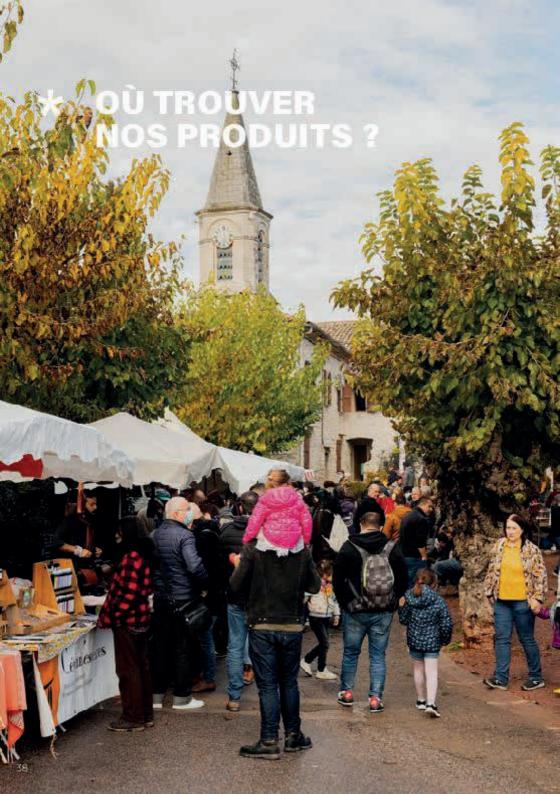
#### Salon de Thé

Venez boire un bon thé dans la jolie boutique de fleurs et de décoration de Pascale. Une pause détente sucrée ou salée tout au long de la journée, dans un cadre cosy ou profitez de l'espace ombragé à l'arrière.

Ouvert toute l'année - Tarifs : Nous consulter

12 quai André Chamson - 30570 - Valleraugue || +33 (0)6 78 26 91 30 || pascalechiarotto@gmail.com







## **BOUCHERIE COPLEUX**

#### **Boucherie**

Bernard Copleux, maître boucher depuis 1991, vous accueille 7j/7 dans sa boutique à Ganges.

Ouvert toute l'année

Rond-point de l'Europe - 34190 - Ganges II +33 (0)4 99 54 09 57 II copleux.bernard34@orange.fr II www.maisoncopleux.fr



## **BOUCHERIE MARTIN ET FILS**

#### Boucherie

Charcuterie Maison, rôtisserie, plats cuisinés.

Ouvert toute l'année

Place du Quai - 30120 - Le Vigan II +33 (0)4 67 81 03 79 II martin.julien30@hotmail.fr II www.boucherie-martin-levigan.fr



## **BOUCHERIE CHARCUTERIE BOURGADE**

#### **Boucherie**

La bonne boucherie Bourgade vous propose ses saucisses et saucissons secs, jambon cru, saucisses d'herbe et de couenne, pâté grotillon, viandes provenant de Lozère et d'Aveyron...

Ouvert toute l'année

Rue neuve - 30940 - Saint-André-de-Valborgne II +33 (0)4 66 60 32 92



## **BOUCHERIE LAFOUX ET FILS DEPUIS 1924**

#### Boucherie

Au cœur du village de Valleraugue, la boucherie Lafoux plusieurs fois primée par Gard Gourmand est un incontournable! Frédéric vous propose des produits traditionnels et sert des spécialités locales faites maison.

Ouvert toute l'année

La Placette - 30570 - Valleraugue II +33 (0)4 67 82 22 16 II frederic.lafoux@orange.fr



## **BIOCOOP BIO ENSEMBLE**

## Magasin bio / Diététique

Découvrez notre magasin de proximité spécialisé dans la vente de produits biologiques. Vous trouverez des produits bio de qualité, soumis à la transparence d'une structure coopérative.

Ouvert toute l'année

945 Avenue de l'Europe - 34190 - Laroque II +33 (0)4 99 53 11 02 II bio.ensemble@gmail.com II www.bioensemble.biocoop.net



## **BIOCOOP LA VIE AU NATUREL**

#### Magasin bio / Diététique

Fruits et légumes, vrac, fromages, cave sans gluten, produits bébé, cosmétiques.

16 Quai du Pont - 30120 - Le Vigan II +33 (0)9 54 98 97 25 II biocooplevigan@gmail.com



## LES VIGNERONS DE LA GRAVETTE

#### Magasin de vins et spiritueux

Créée en 1939, la cave de la Gravette compte aujourd'hui une centaine de viticulteurs exploitant un vignoble d'environ 500 ha.

865 avenue de l'Europe - 34190 - Laroque II +33 (0)4 67 73 81 44 || cavelaroque@hotmail.fr



## **LA CAVE À VINS**

## Magasin de vins et spiritueux

Vins de pays des Cévennes. Pic St Loup, vins naturels, rhums arrangés. Bières artisanales de la Jonte. Mise à disposition de tireurs à bières.

4 Rue du Palais - 30120 - Le Vigan II

+33 (0)6 27 61 01 01 | philippe.ulles@laposte.net





## LA VINOTHÈOUE CÉVENOLE

#### Magasin de vins et spiritueux

Vins d'ici et d'ailleurs. Spiritueux, bières, produits régionaux. Des professionnels du vin à votre service.

16 rue des Barris - 30120 - Le Vigan II

+33 (0)9 70 96 81 56 II lavinothequecevenole@gmail.com



## LE SAINT BONHEUR CAVE À VIN, ÉPICERIE

## Magasin de vins et spiritueux

Le Saint-Bonheur vous invite à découvrir un large choix de produits dans un cadre agréable et accueillant.

634 avenue du chemin neuf - 34190 - Saint-Bauzille-de-Putois II +33 (0)4 67 65 73 44 | bonheur@lesaintbonheur.com









Point de vente de producteurs locaux

Épicerie de village, produits artisanaux et régionaux, pain cuit sur place, charcuterie, boucherie, fromagerie, fruits et légumes (du pays en saison), produits bio, droquerie.

Route de Saint Jean du Bruel - 30750 - Dourbies II +33 (0)4 67 81 49 74 II sylviedourbies@orange.fr



## **RELAIS MULTI-SERVICES - DOURBIES**

Point de vente de producteurs locaux

La Maison multi-services vous propose un large programme d'activités autour de la culture, la nature et l'artisanat. A travers son espace de découverte et son salon de thé, venez découvrir la boutique des producteurs locaux.

30750 - Dourbies II +33 (0)4 61 65 57 31 II multiservices.dourbies@gmail.com



## **SAVEURS D'OC**

#### Point de vente de producteurs locaux

Cave à vins et produits régionaux, Saveurs d'Oc vous accueille autours des mille et une saveurs des Cévennes et de la Méditerranée. Vins. Spiritueux, bières, tartinades, cafés et plein d'autres suprises vous attendent.



22 avenue du Mont Aigoual - 34190 - Ganges II +33 (0)4 67 17 31 62 II nathalie-et-carlos@hotmail.fr



## **AU GRÉ DES SAISONS**

#### Point de vente de producteurs locaux

Dans la boutique paysanne, les agriculteurs locaux vous proposent leurs produits frais ou transformés par leurs soins. Ils vous accueillent à tour de rôle. En direct de nos fermes, vous trouverez des produits de saison.

Avenue du Mont Aigoual - 34190 - Ganges II +33 (0)4 67 07 96 34 II cevennes-paysannes@orange.fr



## ÉPICERIE VOTRE MARCHÉ DE L'ESPÉROU

### Point de vente de producteurs locaux

Au centre du village de l'Espérou, l'épicerie votre marché vous accueille tout au long de l'année!

Le village - 30570 - L'Esperou II +33 (0)4 99 51 19 73



## **TERRES D'AIGOUAL**

Point de vente de producteurs locaux

Boutique de producteurs du Massif de l'Aigoual. Vente en ligne.

Ouvert toute l'année

Col de la Serreyrède - 30570 - L'Esperou II +33 (0)4 67 82 65 39 II terres.daigoual@wanadoo.fr II www.terres-aigoual.com



### **AURA DES CHAMPS**

Point de vente de producteurs locaux

Vente directe de produits fermiers. 20 paysans vous proposent leurs produits cultivés et élaborés dans leur fermes et ateliers. Ils travaillent dans le respect de la terre et des animaux.

Ouvert toute l'année

16, Place St Euzeby - 30120 - Le Vigan II +33 (0)4 67 85 71 35 II aura-des-champs@orange.fr





## **MAGASIN ORIGINE CÉVENNES**

Point de vente de producteurs locaux

La coopérative propose en vente directe de l'oignon doux des Cévennes, des fruits et légumes cultivés en Cévennes et des produits dérivés de l'oignon doux, AOP oignon doux des Cévennes, ainsi que la pomme reinette du Vigan et la châtaigne des Cévennes.



Ouvert toute l'année

Origine Cévennes - 30570 - Saint-André-de-Majencoules II +33 (0)4 67 82 26 42 II magasin@originecevennes.com II www.oignon-doux-des-cevennes.fr



#### **LA CABANE PAYSANNE**

Point de vente de producteurs locaux

Nous sommes cultivateurs de plantes aromatiques à Saint-Martin-de-Londres dans l'Hérault.

Duvert toute l'année

Chemin de la Liquière - 34380 - Saint-Martin-de-Londres II +33 (0)6 74 17 33 31 II aromatiques.picsaintloup@gmail.com II www.aromatiques-picsaintloup.fr





## **VIVAL À CAMPRIEU**

Point de vente de producteurs locaux

Épicerie, primeurs, dépôt de pains, gaz, tabac, presse, produits régionaux, articles de pêche, loto, jeux à gratter Française des jeux, relais colis UPS, SécurClés: point de reproduction de vos clés.

Ouvert toute lannee

Rue du Pradel - 30750 - Saint-Sauveur-Camprieu II +33 (0)4 67 42 61 54 II annemarie.fabre0837@orange.fr







## Point de vente de producteurs locaux

Vente de produits de nos ateliers pâtisserie, charcuterie et agriculture toute l'année du mercredi au dimanche de 9h à 16h.

Ouvert toute l'année

LA PRADELLE

La Pradelle - 30125 - Saumane II +33 (0)4 66 56 29 20 II auberge.lapradelle@gmail.com II www.lapradelle.com



### **TERRE DE MAURIPE**

#### Point de vente de producteurs locaux

La boutique associative Terre de Mauripe propose toute l'année les productions des artisans - producteurs de Soudorgues : produits frais et transformés, miels, cosmétiques, artisanat autour du cuir, bois tourné et céramique.

Ouvert toute l'année

La Place - 30460 - Soudorgues || +33 (0)4 66 30 65 72 || mauripe@wanadoo.fr



## **AU JOLI JARDIN**

#### Point de vente de producteurs locaux

Confitures artisanales, produits du terroir et fruits et légumes de saison en circuit court.

Ouvert toute l'année

9, quartier des Horts - 30570 - Valleraugue II

+33 (0)6 88 65 91 95 || mesconfitures.beatrice@orange.fr



## **CHEZ SARAH ET LÉO**

#### Point de vente de producteurs locaux

Sarah et Léo vous accueillent dans leur joli commerce. En plus de l'épicerie traditionnelle, vous trouverez ici les pélardons locaux et également un beau rayon de fromages à la coupe, des vins de producteurs et de quoi nourrir tous les plaisirs!

Duvert toute l'année

16, rue du Luxembourg - 30570 - Valleraugue II +33 (0)4 99 53 82 84 II sarahhugonnaux@gmail.com



## LE FOURNIL CÉVENOL

#### Point de vente de producteurs locaux

Le Fournil Cévenol est une boulangerie pâtisserie artisanale.

Duvert toute l'année

16 quai André Chamson - 30570 - Valleraugue II +33 (0)4 67 82 20 70





## LES JARDINS DE GAÏA

#### Point de vente de producteurs locaux

Votre primeur au cœur du village vous propose fruits et légumes de saison, produits locaux et bios.

Ouvert toute l'année

La Placette - 30570 - Valleraugue II +33 (0)6 76 51 05 21 II capsoll@gmail.com



## INTERMARCHÉ

#### Point de vente de producteurs locaux

Presse, point chaud, laverie, photomaton, automate CB, lavage auto, qonflage, aspirateur, location de véhicules.

Ouvert toute l'année

Quartier Tuber - 30120 - Avèze II +33 (0)4 67 81 97 97 II pdv10559@mousquetaires.com

## **LABELS & MARQUES -**

- 📠 Agriculture Biologique
- Assiette de Pays
- Bienvenue à la ferme
- 🔙 La Clef Verte
- Gault & Millau
- 💂 Logis de France
- → Maîtres restaurateurs de France
- Militant du gôut
- Nature & Progrès
- 🤽 Qualité Tourisme
- 🍠 Tables & Auberges de France
- Vignobles & Découvertes

## - PICTOGRAMMES -

- Parking
- Cartes bancaires acceptées
- TR Tickets restaurants acceptées
- Accès PMR
- Chiens acceptés
- Nombre de couverts (intérieur)
- 😭 Nombre de couverts (extérieur)





## LUNDI

Lasalle

#### MARDI

Cances

Le Vigan (W. Mgi - M. Octobre

St-Hippolyte-du-Fost

St-Jean-du-Gard

Anduze (postume hillet - Anût).

Aumessas (noctume Julliet - Août)

#### MERCREDI

Bez-et-Esparon

Sumena

Valleraugue /de Juin à Août

Meyrueis

Principa (NAVALA Mayembra)

#### JEUD

Flora

Anduze

St-Jean-du-Gard (noctume Juliet - Aput)

Lasalle (nocturne Juillet - Août)

Alzon Guin à Septembre

#### VENDREDI

Cances

Meyrueis

St-Hippolyte-du-Fort

Saurnana /Iluin à Sentembre

Campestre-et-Luc

#### SAMEDI

Le Vigan

St-Bauzille-de-Putoi

Stateanadra@ard (de Côor está )

St-Roman-de-Codières (Juillet - Août)

Les Plantiers (Julliet - Adût

Soudorques (Julliet - Aprilt)

Camprieu /Julliet - Apût)

Valleraugue /Juillet - Apút

#### DIMANCHE

Breau-Mars

St-Martin-de-Londres

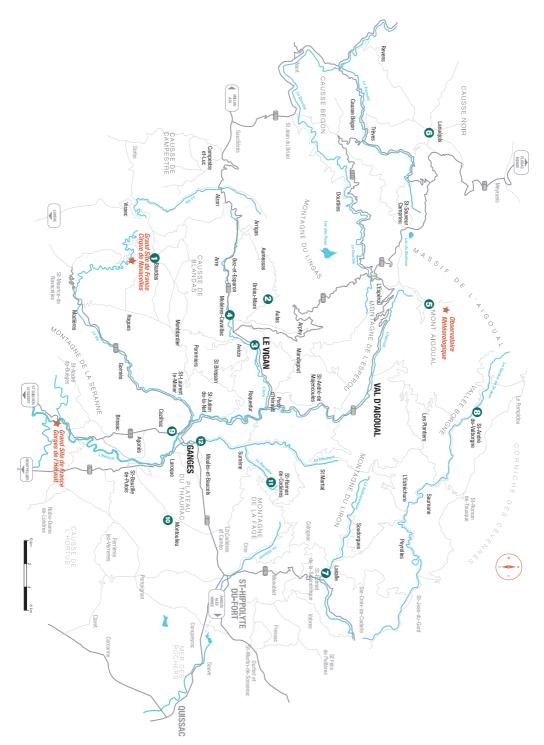
St-Martial (hullet - Aniit

Ste-Croix-Vallée Brancaise

St-André-de-Valborgne (Juin à Septembre)

Alzon Guic à Septembre





## BELVÉDÈRES DE BLANDAS Blandas

(\) 30min \( \frac{9}{5} \) 1 Km

Relvédères de Blandas - Blandas

Ce sentier va vous accompagner jusqu'au bord de la falaise, en suivant les courbes du relief. En marchant à travers les landes à buis ou à l'ombre des chêne le vide va apparaitre comme un rideau qui se lève.

## EN CHEMIN...

La maison du Grand Site de France

2 Le belvédère de Blandas

3 Le Cirque de Navacelles

4. Les Gorges de la Vis









Bréau-Mars

(1) 30min , 29 450 m

Puéchagut - Bréau-Mars

Venez découvrir le nouveau sentier conçu et réalisé par l'Office national des forêts (ONF) en forêt domaniale de l'Aigoual, Forêt d'Exception®, sur la commune de Bréau-Mars. A la fois ludique, pédagogique et sensoriel, il offre la possibilité aux personnes à mobilité réduite de découvrir le milieu naturel, quel que soit leur handicap, en particulier moteur et visuel.

#### EN CHEMIN....

- Les arbres remarquables
- Le Belvédère

3 Le panorama sur les Cévennes

D 158



## **CIRCUIT DE L'ARRE**

Le Vigan

**(**1H30 **€** 4.2 Km

Pont Vieux - Le Vigan

Le sentier descend, traverse un ruisseau sec et continue à droite en montant dans les bois de châtaigniers (cette montée est l'unique difficulté du parcours).

Une descente entre deux anciens murs conduit à un nouveau ruisseau que vous traverserez aisément sur un pont.

Le chemin rejoint la route goudronnée (D48a). Tourner à droite sur une dizaine de mètres avant de reprendre le sentier qui descend encore sur la droite.

#### EN CHEMIN... \_

1 Le centre-ville du Vigan

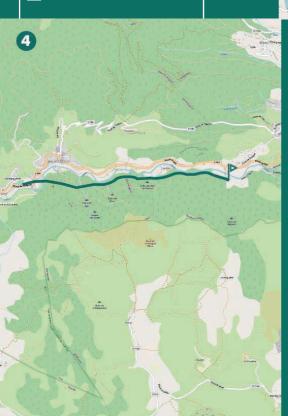
2 Le Pont Vieux

3 Les rives de l'Arre

4 Le Musée cévenol

5 Le pont moussu







## VOIE VERTE LA PROMENADE DU VIADUC

Molières-Cavaillac

(1) 1H30 2 3.5 Km

🡤 Rugnes - Molières-Cavaillac

Le parcours chemine sur 3,5 km à proximité des villages de Molières-Cavaillac, Bez-et-Esparon et Arre. Le tracé emprunte l'ancienne ligne de chemin de fer Tournemire - Le Vigan.

Tout en s'engouffrant dans le relief montagneux des Cévennes, la promenade progresse au milieu d'une végétation particulièrement luxuriante. Cette voie longe les grands plateaux karstiques du Causse de Blandas en rive droite de la vallée de l'Arre qui les sépare du massif granitique du Linguas et du Mont Aigoual.

## - EN CHEMIN... -

Le rocher d'Esparon

2 Le Viaduc de Lavassac

3 Le village d'Arre

4 Le village de Molières-Cavaillac

TRACÉ GPX



## LES BALCONS DE L'AIGOUAL L'Espérou

**()** 2h30 **≥** 8 Km

🙎 Parking Prat-Peyrot - L'Espérou

Plongez dans l'art et la nature à l'Aigoual! Ce circuit de Land Art révèle des installations régulièrement renouvelées s'inspirant de la nature et des paysages du Mont-Aigoual. Au total 15 œuvres installées sur une boucle de 8km. Ici, des artistes mettent en scène la relation humain/nature et la confrontation aux phénomènes climatiques de l'Aigoual. Ce parcours permet de traverser des ambiances et des lieux différents en suggérant à chacun une approche sensible et intime de la nature.

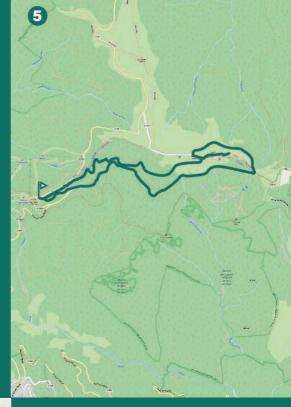
#### **EN CHEMIN...**

Les 15 oeuvres Land Art

2 L'Observatoire du Mont Aigoual

3 Le panorama 360°





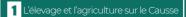
## LES CROIX DES TROIS EVÊQUES Lanuéjols

**()** 2H **, ?** 5 Km

🙎 Les Mazes - Lanuéjols

L'ambiance du Causse est spectaculaire par ses grandes étendues désertiques et son silence. Quelques buissons ardents et buis donnent l'authenticité dure du pays. Le hameau des Mazes est sur le Causse Noir. Ici, le terrain est aride, le mouton y est roi. Et les 3 évêques là-dedans? A la création des départements, au environ de 1790, les trois évêques du Gard, de la Lozère et de l'Aveyron décidèrent de fêter cette découpe administrative en implantant cette croix ..

## EN CHEMIN.... -



2 La flore du Causse

3 Le colombier des Mazes





## DÉCOUVERTE DE ST ANDRÉ DE VALBORGNE

Saint André de Valborgne

**U**1H30 **₹**2.7 Km

🙎 Vieux Pont - Saint André de Valborgne

Sentier de découverte du village de St André de Valborgne. Venez vous balader dans les petites ruelles du vieux village, et vous désaltérez à l'eau fraîche des fontaines. Ici l'eau est présente partout! La vie dans le bourg s'est développée autour de l'eau : la soie, les jardins, les canaux d'irrigation, les tancats et tant d'autres choses... Sinon cherchez-les et bonne balade!

#### EN CHEMIN....

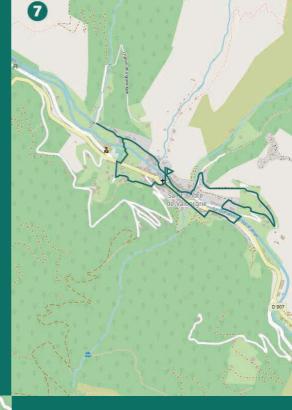
Patrimoine hydraulique

2 Faune et flore

3 Calade

4 Filatures





## SENTIER DES CAMISARDS AUX MAQUISARDS

Lasalle

**()** 2H **, ?** 5.8 Km

Office de Tourisme - Lasalle

Une balade à travers l'histoire de l'époque des camisards ou Roland, un chef camisard, était fou amoureux de Marthe Bringuier qui habitait le château de Cornély... les 12 filatures de soie qui longent le cours d'eau... et les maquisards qui pendant la seconde guerre mondiale forment des groupes réfractaires au STO... Calades, mazets, terrasses, filatures et châteaux restituent avec force une histoire cévenole empreinte de résilience et d'opiniâtreté.



#### **EN CHEMIN...** -

1 Le Bosquet du Souvenir

2 Le Rocher de la Lune

3 Le Château du Solier4 Filatures de soie

51

## CHEMIN DES MEUSES

Cazilhac

**○** 1H45 **2** 4.8 Km

🡤 Mairie - Cazilhac

Balade le long du canal à la découverte des Meuses qui permettaient d'irriguer les jardins. Partez à la découverte du patrimoine hydraulique en passant aux alentours du Golf de Cazilhac, du domaine départemental du Fesquet et du centre équestre.

## EN CHEMIN...

1 Les meuses, roues hydrauliques

2 L'église du XVIIe Siècle

3 Le panorama depuis les hauteurs





## SENTIER D'INTERPRÉTATION Montoulieu

**(**) 45min **2** 1.6 Km

**?** Camping le Grillon - Montoulieu

Dans un paysage de garrigue, le sentier permet de découvrir la flore méditerranéenne : laurier, thym, arbousier, chèvrefeuille, chêne vert, ciste et asphodèle en fleur au printemps... Planant dans le ciel, les vautours fauves, les milans noirs et le percnoptère fascinent, mais d'autres animaux vivent plus discrètement dans la garrigue : hirondelles, libellules, guêpiers, chouettes chevêches, papillons divers, lézards...



## EN CHEMIN... -

1 L'église Saint Etienne

2 Les panneaux d'interprétation

3 L'ancien four à chaux

4 Le Mont Haut



## **COL DE LA PIERRE PLANTÉE** Saint-Roman-de-Codières

**(**)1H45 **₹** 1.6 Km

Parking du village - Saint-Roman-de-Codières Un panorama exceptionnel sur les Cévennes allant

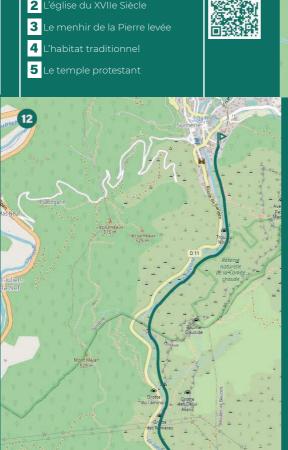
iusqu'au Mont Ventoux à l'Est, un des nombreux menhirs disséminés dans les Cévennes et un village charmant avec sa tour emblématique vous attendent au cours de cette balade.

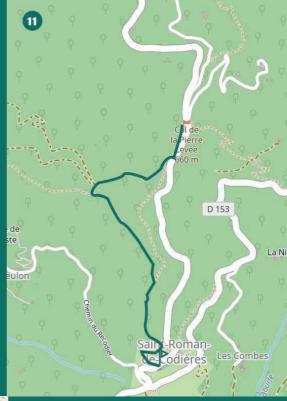
## EN CHEMIN....

La tour carrée

2 L'église du XVIIe Siècle







## **VOIE VERTE SUMÈNE - GANGES**

**(**) 1H30 **≥** 4.5 Km

Ancienne gare - Sumène

Accessible de Sumène ou de Ganges, la voie verte est un parcours de 4,5 kilomètres sur une ancienne voie ferrée. Au cours de votre balade, vous traverserez 5 viaducs et 2 tunnels équipés d'un éclairage qui préserve la présence de chauves souris. Vous pourrez également profiter des panoramas de Ganges, de Sumène et de la vallée du Rieutord.

## EN CHEMIN...

La ville de Ganges

2 Les Gorges du Rieutord

3 La réserve Naturelle de Combe Chaude

4 Le Ranc de Banes

5 Le village de Sumène



# EN VENTE DANS NOS OFFICES DE TOURISME

RANDONNEZ EN SUD CEVENNES AVEC LES
CARTOGUIDES



















1 400 KM DE CHEMINS BALISES



#### LES OFFICES DE TOURISME DU SUD CÉVENNES

#### Office de Tourisme Cévennes Méditerranée

Avenue du Mont Aigoual 34190 GANGES +33(0) 4 67 73 00 56



#### Office de Tourisme Cévennes & Navacelles

Au Vigan Place du marché 30120 LE VIGAN +33(0) 4 67 81 01 72

Au Cirque de Navacelles Maison du Grand Site de France Les Belvédères de Blandas 30770 BLANDAS +33(0) 9 62 64 35 10





#### Office de Tourisme Mont Aigoual Causses Cévennes

À Vallerauque Route de l'Aigoual 7, quartier des Horts 30570 VALLERAUGUE

+33(0) 4 67 64 82 15

Au Col de La Serreyrède Maison de l'Aigoual 30570 L'ESPEROU +33(0) 4 67 82 64 67

À St André de Valborane Les quais 30940 ST ANDRE DE **VALBORGNE** +33(0) 4 66 60 32 11

À Lasalle 83 rue de la place 30460 LASALLE +33(0) 4 66 85 27 27



www.sudcevennes.com | tourisme@sudcevennes.com





@sudcevennes #sudcevennes



#### CRÉDITS PHOTOS

Anthony Alliès: page de couverture, p9 Jean Claude Azria: p13

Sam Bié: ci-contre, p46 Lars Blankers: p24 Gard tourisme: p23

Virginie Gauvignon: p5 Sophia Laouari : 4ème de couverture, sommaire Hervé Leclair: p15, zp25, p26, page pub

Le Jardin aux sources : p25, p26 Rémy Masséglia: sommaire, p14

Météosite : p6

Office de tourisme Cévennes & Navacelles : p16 Julien Pannetier pour Zepplin : p10, p37

Arne Schrotter: p54

#### CONTRIBUTIONS

Conception, cartographie et mise en page : T. Sauvé et G. Demouy pour OT CM et OT C&N

Contributeurs: G. Demouy pour OT C&N & D. Malaga pour OT MACC Impression: Imprimerie Impact.

Ce guide est imprimé à 12 000 exemplaires sur du papier certifé PEFC 100% Édition 2022. Dépot légal à parution.













Nous sommes heureux de vous accueillir dans nos offices de tourisme du Sud Cévennes. Nous avons des tonnes d'idées et de bonnes adresses pour que vous passiez un excellent séjour.

www.sudcevennes.com

