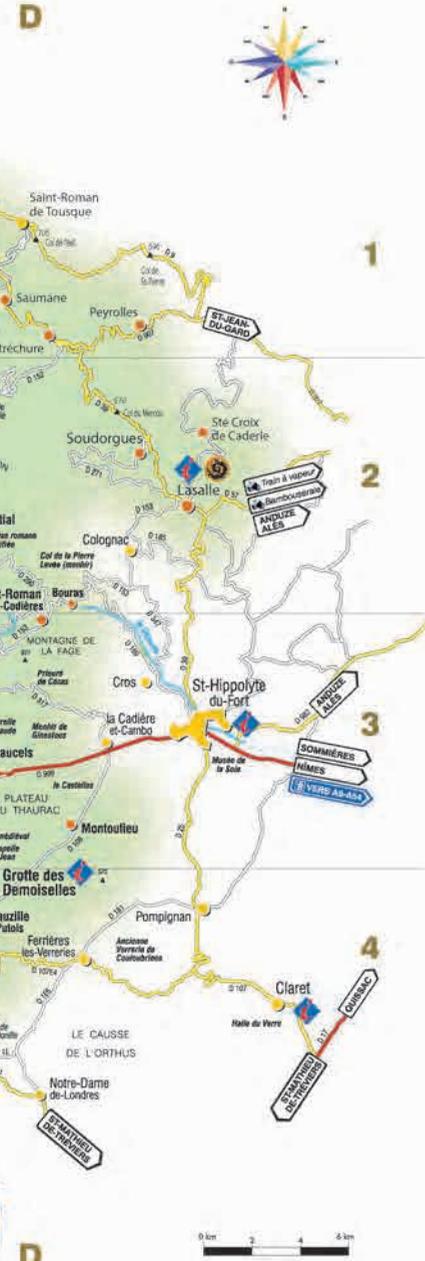


Carte du territoire





Relais d'information du Parc National des Cévennes
 Informations point National Park
 Informationspunkt des Nationalen Naturparks

Office de Tourisme
 Point d'information
 Tourism Office - Fremdenverkehrsamt
 Informations point - Informationspunkt

- Parking
- Accès handicapés
- WIFI
- Animaux admis
- Terrasse
- Cheminée
- Jardin
- Piscine
- Boulodrome
- Jeux enfants
- Pêche
- Chèque Déjeuner
- Chèque de Tables
- Chèque Vacances
- Tickets Restaurant
- American Express
- Diners Club
- Carte Bleue
- Allemand parlé
- Anglais parlé
- Espagnol parlé
- Néerlandais parlé
- Italien parlé
- Portugais parlé
- Japonais parlé
- Ambassadeur UNESCO
- Qualité Tourisme
- Qualité Sud de France
- Militant du Goût
- Qualité Hérault
- Restaurateur de France
- Logis de France + 1 à 3 cocottes
- Café de Pays
- Bienvenue à la Ferme
- Accueil Paysan
- Agriculture Biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Site Remarquable du Goût
- Châtaigne des Cévennes
- Recommandé par le Parc National des Cévennes
- Nature et Progrès
- Cévennes écotourisme

Restaurants

B3 - AUMESSAS

La Vialle



La Viale - 30770 Aumessas

Tél. : +33 (0)4 99 92 37 20 - Mobile : +33 (0)6 73 74 29 42

www.lavialle.e-monsite.com - lavialle.aumessas@gmail.com

Tarifs : Carte de 10 € à 13 €, formule 17 €, Menu de 20 à 28 €, Menu enfant (- de 10 ans) 10 €, vins de 10 € à 25 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année. Ouvert du jeudi au lundi soir (midis sur réservation), fermé les mardis et mercredis. Fermé en janvier et en septembre.

Spécialités : Pizzas au feu de bois, desserts maison.

Avec sa voûte en pierre, la pizzeria la Vialle vous accueille toute l'année avec formules rapides, salades et pizzas au feu de bois. 40 couverts maximum. Vente à emporter, traiteur.



C3 - AVÈZE

Auberge Cogne



Place du Château - 30120 Avèze

Tél. : +33 (0)4 67 81 02 70

www.auberge-cogne.fr - auberge-cogne@wanadoo.fr

Tarifs : Formule à 18 €, menus de 18 € à 28 €, carte de 8 € à 16 €, menu enfant (- de 10 ans) de 7 € à 10 €. Menu en saison à 14,50 €.

Jours/horaires d'ouverture : Fermé le lundi midi, le mardi midi et le dimanche soir. Ouvert le dimanche soir en saison.

Spécialité : Foie gras poêlé aux pommes.

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.



B4 - BLANDAS

Auberge du Causse



Le Village - 30770 Blandas - Tél. : +33 (0)4 67 81 51 55

facebook.com/AubergeDeBlandas - virginie271177@hotmail.com

Tarifs : Menu à 16,50 € (entrée, plat, dessert), menu à 12,50 € (plat du jour, café, dessert), menu enfant 8,50 € (- de 12 ans).

Jours/horaires d'ouverture : Hors saison, ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, lundi soir et mardi toute la journée. De mai à septembre, 7j/7, midi et soir.

Spécialité : L'os à moelle, assiette de charcuterie, tripoux de l'Aveyron et pommes vapeur, bavette grillée. Gourmandises sucrées.

A 17 km du Vigan et 1 km du Cirque de Navacelles sur la Causse de Blandas. Sam et Virginie vous proposent dans un cadre chaleureux ou sur la terrasse à l'ombre des mûriers, une cuisine familiale traditionnelle et cévenole à base de produits de terroir. Spécialités locales préparées à base de veau et d'agneau du causse, de truite du Gravas, de pélardon du camp d'Altou et d'oignons doux.



Les Belvédères de Blandas

Les Belvédères de Blandas - 30770 Blandas
 Tél. : +33 (0)4 61 81 99 89 - Mobile : +33 (0)6 71 87 05 37
www.lerelaisducirque.fr - gstdn@orange.fr

Tarifs : Menus de 17 € à 35 €, menus du jour de 17 € à 20 €, menu enfant (- de 12 ans) 9 €, carte des vins de 10 € à 30 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert tous les week-ends à partir du vendredi 25 mars (vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche midi). Ouvert tous les jours du 27 juin au 18 septembre. Ouvert tous les week-ends du 18 septembre au 1^{er} janvier. En cas de météo favorable ou pendant les vacances, ouverture possible. Ouverture toute l'année pour les groupes à partir de 15 personnes.

Pouvant accueillir jusqu'à 110 personnes, ce restaurant vous invite à partager un moment d'exception. A 20 km du Vigan, placé majestueusement au flanc du Cirque de Navacelles, il vous enchantera de son panorama à couper le souffle. Le chef vous fera part de ses menus, tous élaborés uniquement à partir de produits frais et régionaux, acheminés tous les matins en cuisine. Le restaurant peut accueillir des groupes sur réservation et nous vous proposerons des formules adaptées à vos envies.



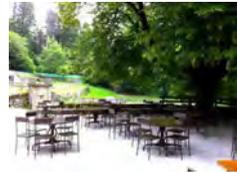
C2 - BREAU ET SALAGOSSE

Maison des Cévennes

D48 Puéchagut - 30120 Bréau-et-Salagosse
 Tél. : +33 (0)9 88 66 90 59 - Mobile : +33 (0)6 07 06 20 63
contact@maison-des-cevennes.fr - www.maison-des-cevennes.fr

Tarifs : Menus de 13,50 € à 21 €, plat du jour 8 €.
 Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année, 7j/7.
 Spécialités : lentilles à la truite fumée, coq au vin, fondue de marrons.

Le gîte et le couvert sur la route entre le Vigan et le Mont Aigoual par le col du Minier et sur le chemin de St Guilhem à 1000 mètres d'altitude, pour randonneurs et touristes sur la voie des sommets. Auberge de campagne, cuisine familiale et régionale. Accueil chaleureux et authentique. Hébergement possible en chambre d'hôtes, refuge d'étape ou meublé.



B1 - CAMPRIEU

L'Auberge du Bonheur

La Place - 30750 Camprieu
 Tél. : +33 (0)4 67 82 60 65
www.aubergedubonheur30.fr - aubergedubonheur30@gmail.com

Tarifs : Menus de 16 € à 23 €.
 Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année.
 Fermeture annuelle du 15 décembre au 31 janvier.

L'auberge vous propose une cuisine traditionnelle de terroir pour vous faire découvrir à sa façon les richesses et la fraîcheur des produits Cévenols. Notre carte est changée régulièrement en fonction du maraîcher et des saisons.

Capacité : Salle : 53 couverts / terrasse : 80 couverts. Accueil de groupe, séminaires, mariages...



Restaurants

Snack Pizzeria l'Aigoual

Rue du Pradel - 30570 Camprieu

Tél. : +33 (0)4 67 64 88 41

www.laigoual.fr



Tarifs : Pizzas de 5,50 € à 10 €, menu à 12,95 €, formule du jour à 10,95 €, menu enfant à 7 €, plat du jour à 8,95 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année, du lundi au jeudi de 11h45 à 14h30, le vendredi, le samedi et le dimanche de 11h45 à 14h30 et à partir de 18h. Fermeture hebdomadaire le mercredi hors saison.

Bar : ouvert du lundi au dimanche, à partir de 8h.

Spécialités : Pizzas sur place ou à emporter, snacking.

Le snack-pizzeria de l'Aigoual est idéalement situé dans le village de Camprieu. Un endroit familial pour partager des moments de convivialité en salle ou sur sa terrasse agréable, pour déguster de très bonnes pizzas sur place ou à emporter. Vous ne manquerez plus votre événement sportif préféré car nous le diffusons sur place.

Wifi sur demande. Animaux non admis à l'intérieur mais admis sur la terrasse. Parking autocar.

B2 - DOORBIES

L'Auberge de Dourbies

Place des 3 Ermites - 30750 Dourbies

Tél. : +33 (0)4 67 82 70 88

aubergededourbies@wanadoo.fr



Tarifs : Menus à 14 €, plat du jour à 10 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert toute l'année sur demande uniquement le soir.

Le bar restaurant de l'Auberge vous accueille avec la cuisine traditionnelle et familiale à base de produits de la région dans un cadre chaleureux ou dans sa cour intérieure.

L'Etape de Dourbies en Cévennes



Route de Trèves - 30750 Dourbies

Tél. : +33 (0)4 67 71 70 98

www.letapededourbies.fr - contact@letapededourbies.fr



Tarifs : Menu de 17 € à 25 € ou menu du jour à 14 € en semaine.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 15 janvier au 31 décembre.

Spécialités : Cuisine traditionnelle et familiale du terroir. Sur réservation.

Isabelle et Stéphane Gaultier vous accueillent à Dourbies, commune au charme Cévenol du Massif de l'Aigoual, située à 900 Mètre d'altitude. Terrasse et vue panoramique, jardin, accueil mariages, baptêmes, séminaires... 85 couverts en salle, 30 couverts en terrasse. Parking autocar.

Snack Bar Chez Sylvie



30750 - Dourbies

Tél. : +33 (0)4 67 81 49 74

<http://chezsylvie.perso.sfr.fr> - sylviedourbies@orange.fr

Tarifs : Menus de 14 € à 16 €, menu ouvrier à 12,50 €, plat du jour à 9 €, formule du jour à 11 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année tous les midis, et le soir sur réservation.

Spécialités : Cuisine familiale traditionnelle, charcuterie de pays et cuisine végétarienne diététique.

Snack avec une terrasse à l'abri de châtaigniers centenaires et une vue magnifique sur la nature.

Capacité d'accueil : 110 personnes, 50 en salle et 60 en terrasse. Accueil mariages, baptêmes, séminaires.



A1 - LANUEJOLS

Le Bel Air



Route du Mont Aigoual - 30750 Lanuéjols

Tél. : +33 (0)4 67 82 72 78 - Mobile : +33 (0)6 79 45 53 54

www.hotel-restaurant-belair.com - herve.maille30@orange.fr

Tarifs : Menus de 12 € à 27 €, menu du jour à 12 €, enfant de 9 € à 12 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année, sauf novembre, fermé le dimanche soir et le lundi hors saison.

Spécialités : Truffade au bleu des causses, spécialités de pays, tout cela accompagné de légumes du jardin.

Cuisine raffinée élaborée par des cuisiniers de métier dans une salle de restaurant décorée de fresques humoristiques. Accueil de groupes, banquets, mariages sur réservation.



Ferme Auberge Randals Bison



Les Randals - 30750 Lanuéjols

Tél. : +33 (0)4 67 82 73 74

www.randals-bison.com - contact@randals-bison.com

Tarifs : Menus de 16 € à 29 €, menus enfants de 6 € à 11 €.

Jours/horaires d'ouverture : du 16 avril au 24 juin et du 05 septembre au 23 octobre

les week-ends, jours fériés et ponts de 10h à 17h. Du 25 juin au 04 septembre tous les jours de 10h à 19h.

Découverte de la viande et de la charcuterie de bisons dans le cadre authentique d'une bergerie caussenarde voûtée. Terrasse extérieure couverte de cannisses.

Capacité totale de 80 personnes, 40 couverts en salle et 50 couverts en terrasse, accueil mariages, baptêmes, séminaires...

Parking autocar.



Restaurants

D2 - LASALLE

L'Etape du Randonneur



85 rue de la Place - 30460 Lasalle

Tél. : +33 (0)4 66 85 28 15 – Mobile : +33 (0)6 07 31 93 48

letapedurandonneur@orange.fr

Tarifs : Menus midi de 14,50 € à 18,50 €, menu enfant à 8,50 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année. Fermé le mardi toute la journée, lundi, mercredi et jeudi le soir hors saison. De mai à octobre ouvert tous les jours.

Spécialités : Cuisine traditionnelle et pizzas.

Nous vous proposons, dans une ambiance conviviale et décontractée, une cuisine familiale élaborée à partir de produits de qualité. Que ce soit pour un dîner entre amis ou pour une pause déjeuner, profitez d'une atmosphère reposante et d'un service qui s'adapte à votre rythme.



B2 - L'ESPEROU

Brasserie du Carrefour des Hommes de la Route



Avenue Georges Fabre - 30570 L'Espérou

Tél. : +33 (0)4 67 82 60 05

www.hotel-aigoual.com - info@hotel-aigoual.com

Tarifs : A midi, plat garni de 13 € à 15 €, plat du jour (en fonction des arrivages) de 10 € à 15 €, formule enfant à 8,50 €, salade de 7,50 € à 10,50 €, omelette-salade de 8,50 € à 12 €. Le soir : menu à 20 €, menu enfant à 9 €, plats garnis de 7,50 € à 15 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 1^{er} février au 6 novembre, de 11h à 17h30, fermé le mardi midi et jeudi midi hors saison et vacances scolaires.

Spécialités : Cuisine familiale, traditionnelle et recettes régionales.

Le midi vous pourrez déguster nos spécialités ou tout simplement vous y rafraîchir : restauration rapide, plat garnis et plat du jour. Possibilité de groupes sur réservation. Le soir, le restaurant de l'hôtel vous accueille avec plusieurs menus.



Snack Bar Le Passage



SAS Maudou - Frédéric Doussière

Route de Valleraugue - 30570 L'Espérou

Tél. : +33 (0)9 67 34 36 62 - Mobile : +33 (0)6 73 28 49 27

sylvie30.maurin@gmail.com - Facebook : www.facebook.com/letremplesperou/

Tarifs : Plat du jour à 9,90 €, formule plat + fromages ou dessert à 12,90 €, menu enfant à 7,50 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année de 7h jusqu'à 16 h.

Spécialités : Cuisine traditionnelle, en hiver : crêpes, en été : pizzas.



Le Touring

30570 L'Espérou

Tél. : +33 (0)4 67 82 60 04 - Mobile : +33 (0)6 72 10 70 23

www.hotel-restaurant-touring.com - hotel.letouring@orange.fr

Tarifs : Menus de 19 € à 24 €, menu enfant à 8 €, formule midi à 14,50 €, formule soir à 15 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouverture à l'année, fermé des vacances de Toussaint aux vacances de Noël.

Spécialités : Omelettes aux cèpes, gibier, pâtisserie maison, produits du terroir.

Le restaurant est situé à L'Espérou proche du Mont Aigoual. Vous y découvrirez un savoir-faire et une cuisine régionale dans un cadre typiquement Cévenol et des produits du terroir. Nombre de couverts 70 en salle, 20 en terrasse. Accueil motos, cyclos, cavaliers, baptêmes.



D1 - L'ESTRECHURE

La Petite Auberge de l'Estréchure

30124 L'Estréchure

Tél. : +33 (0)9 81 97 89 70 - Mobile : +33 (0)6 80 03 23 51

aelyosa@gmail.com

Tarifs : Formule week-end de 19 € à 21 €, formule midi à 14 €, formule soir à 17 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à midi et le soir du mardi au dimanche d'avril à novembre, fermé le dimanche soir et le lundi. Ouvert à midi les week-ends de novembre à avril.

Spécialités : Produits du terroir, cuisine faite maison élaborée à partir de produits frais.

Venez découvrir notre cuisine familiale élaborée à partir de produits frais et de saison au cœur du petit village de l'Estréchure. Vous pourrez profiter en été de l'ombre de la treille cévenole.



D1 - LES PLANTIERS

Auberge La Sariette, Restaurant, Café, Glacier

Le Village - 30122 Les Plantiers

Tél. : +33 (0)4 66 83 92 71 - Mobile : +33 (0)6 47 08 13 33

www.sariette-cevennes.com - info@sariette-cevennes.com

Tarifs : Menus à 20 € et à 30 €, menu enfant à 8 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 1^{er} mars au 15 novembre, les week-ends et jours fériés, ouvert tous les jours du 1^{er} juillet au 31 août.

Spécialités : Recettes cévenoles à base de cèpes, pèlardon, châtaignes, truites.

Au cœur des Cévennes, petit village typique, entouré d'eau et de verdure ou il fait bon vivre. Ce qui rendra vos repas si particuliers c'est la convivialité et la gourmandise. Laissez-vous tenter par une coupe de glace servie en terrasse fleurie et ombragée par une vigne et un actinidia.



Restaurants

C3 - LE VIGAN

Le Jardin



10, Rue du Four - 30120 Le Vigan

Tél. / Fax : +33 (0)4 67 81 28 96 - restaurantlejardin@orange.fr

Tarifs : Formule midi à 14 €, Menu de 18 € à 26 €, Carte de 9 € à 28 €. Menu enfant à 9,50 €.

Jours/horaires d'ouverture : En hors saison, fermé le dimanche soir et le lundi, et sur réservation de préférence. En haute saison, ouvert tous les jours midi et soir.

Spécialités : Fondant à la châtaigne, choix de plats sans gluten / sans lactose.

Le Jardin situé en centre ville est un restaurant familial et chaleureux. On vous concocte une cuisine sincère où se rencontrent les produits du terroir cévenol et accompagné de quelques notes exotiques servies avec convivialité par Myriam. 33 couverts maximum en salle et 35 en terrasse.



Le Mas de la Prairie



Avenue Sergent Triaire - 30120 Le Vigan

Tél. : +33 (0)4 67 81 80 80

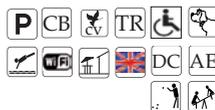
www.masdelaprairie.fr - contact@masdelaprairie.fr

Tarifs : Menu à 18 €, menu terroir à 27 €, menu enfant à 10 € (- de 12 ans), carte de 10 € à 30 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 27 mars au 15 novembre.

Spécialité : Cuisine traditionnelle de terroir.

Venez goûter une cuisine traditionnelle, authentique et conviviale, évoluant au rythme des saisons à base de produits de terroir, omelette aux cèpes, escalope de veau aux oignons doux des Cévennes...



La Lusette



Route de Tesson - 30120 Le Vigan - Tél. : +33 (0)4 67 81 82 81

cedric.volle@wanadoo.fr

Tarifs : Menu du jour à 14,50 € (midi en semaine), plat du jour 9,50 €, menu ardoise 26 €, menu enfant 10 € (-de 10 ans), carte de 25 € à 35 € (repas complet). Carte des vins de 4,50 € à 26 €.

Jours/horaires d'ouverture : En juillet et août, ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir.

Le reste de l'année, ouvert à midi du mardi au dimanche et ouvert vendredi soir et samedi soir. Fermé du 29 juin au 13 juillet inclus.

Spécialités : Entrecôte sur planche, poisson, desserts maison...

A 1 mn du centre ville en direction de Ganges dans le centre commercial de Tesson, la Lusette vous propose une cuisine traditionnelle et soignée élaborée avec des produits frais toute l'année servis dans une ambiance feutrée et conviviale. Réservation conseillée.

Accès et toilettes pour personnes à mobilité réduite.



La Crêperie du Palais

1, Rue du Palais - 30120 Le Vigan

Tél. : +33 (0)4 99 92 37 24 - Mobile : +33 (0)6 14 12 88 06

www.creperiedupalais.fr - [facebook.com/La-creperie-du-palais-567692729921812/](https://www.facebook.com/La-creperie-du-palais-567692729921812/)

Tarifs : Formules de 8,50 € à 17 €, carte de 3 € à 16 €, menu enfant à 6,50 € (jusqu'à 10 ans).

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et dimanche midi. Fermé les 24 et 25 décembre, le 31 décembre et le 1^{er} janvier.

Spécialités : Galette salée, crêpes sucrées, pâtes, salades, camembert au four, tartare, carpaccio de boeuf.

Entre voyages et traditions - galettes salées et crêpes sucrées - dans un cadre intimiste et chaleureux mais pas que... pâtisserie maison, camembert rôti et toutes nos autres spécialités (tartare, carpaccio, cuisses de grenouilles, moules farcies, escargots et pâtes). Saladerie buffet. 4 salles climatisées. Sur place ou à emporter.



Brasserie de l'Avenir

19, Boulevard des Châtaigniers - 30120 Le Vigan

Tél. : +33 (0)4 67 07 54 77 - Mobile : +33 (0)6 81 74 61 25

www.brasserie-delavenir-levigan.fr - guerineau nicolas@wanadoo.fr

Tarifs : Menu du jour de 11,40 € à 13,90 € (entrée+ plat ou plat + dessert), plat du jour à 8,40 €, menu enfant 8,40 € (- de 12 ans), carte des vins de 6 € à 17,90 €. Menus terroir à 15,90 € et 18,90 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert toute l'année. Service à toute heure.

Le soir en basse saison sur réservation.

Spécialités : Hamburgers, frites fraîches, légumes frais et plat du jour, desserts maison.

La Brasserie de l'Avenir propose un service bar, restauration ou pizza. A emporter, sur place en véranda climatisée ou sur la terrasse en bois éclairée face au parc classé des Châtaigniers. Profitez-en pour prendre votre petit déjeuner, vous rafraîchir ou passer un moment de détente entre amis. Accueil de groupes.



Les Castas

9, Avenue Pasteur, Parc des Châtaigniers - 30120 Le Vigan

Tél. : +33 (0)6 31 65 00 25

Rejoignez nous sur Facebook "EURL Les Castas"

Tarifs : Formules de 5,90 € à 6,90 € (hamburger + frites + boisson), salades repas de 8 € à 9 €, menu enfant de 4 € à 5,50 € (- de 12 ans), vin 75 cl à 5 €.

Jours/horaires d'ouverture : De septembre à juin : ouvert le lundi, mardi, jeudi de 9h à 17h30, le vendredi et samedi (livraison) 10h à 21h30, dimanche 18h à 21h30. En juillet et août : tous les jours midi et soir de 9h à 22h.

Spécialités : Pizzas, sandwichs, hamburgers de qualité, salades repas, gaufres, glaces, cafés.

Découvrez la gourmandise d'une pizza délicieuse à pâte fine et bien garnie, un grand choix de hamburgers et de sandwichs, venez boire un café dans ce parc classé, cadre idéal pour se changer les idées. 40 couverts maximum.



Restaurants

C4 - MADIERES

Auberge des Gorges de la Vis

Hameau de Madières - 30120 Rogues

Tél. : +33 (0)4 67 83 10 95

aubergedelavis@gmail.com - www.aubergedesgorgesdelavis.fr

Tarifs : Formule de 18 € à 21 €. Menu enfant (- de 12 ans) à 10 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert de mars à décembre, les lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi et soir. Fermeture hebdomadaire le mercredi. Réservation conseillée en été. Spécialités : Restauration traditionnelle et assiettes végétariennes. Truite de la Vis, Boeuf de l'Aubrac, petit épautre bio d'Uzes, fromage brebis et chèvre bio de Vissec.

Jef, 35 ans d'exercice des métiers de bouche, restaurateur, traiteur, conserveur, a posé ses valises dans la vallée de la Vis en compagnie de Mary qui met tout son cœur et sa bonne volonté au service de votre accueil et de votre bien être. Notre volonté commune est de faire vivre ce lieu, en privilégiant les producteurs locaux à travers une cuisine de proximité de qualité, des plats maison sains et savoureux, sans oublier tous les autres sens de la vie que sont la culture, le bien vivre et la convivialité.



C2 - MANDAGOUT

Auberge La Borie

30120 Mandagout

Tél. : +33 (0)4 67 81 06 03

www.aubergelaborie.fr - contact@aubergelaborie.fr

Tarifs : Formule 16,50 €. Menus de 21 € à 35,50 €, enfant 9 € (jusqu'à 12 ans).

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année. Fermeture le mardi soir et le mercredi.

Spécialités : Ravioles au Pélaridon, parfait aux spéculoos.

A 10 km du Vigan, nous vous accueillons dans un mas typiquement cévenol au milieu des châtaigniers. La terrasse vous offre une vue imprenable sur les Cévennes et la piscine. Cuisine soignée à partir de produits de pays. Ambiance familiale dans un cadre de verdure.



B1 - MEYRUEIS

Restaurant Le Family

BP9 - 48150 Meyrueis

Tél. : +33 (0)4 66 45 60 02

www.hotel-restaurant-family-48-12.com - hotel.family@wanadoo.fr

<https://www.facebook.com/Hotel.Restaurant.Family.SPA>

Tarifs : Menus de 13 € à 32 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 25 mars jusqu'à la fin des vacances de Toussaint.

Au restaurant, le chef Benoit Julien vous proposera des plats élaborés à partir des produits du terroir pour une cuisine traditionnelle et généreuse. A travers plusieurs menus ou à la carte vous découvrirez toutes les richesses gastronomiques de notre région.

Accueil de groupes ou séminaires, service en salle (150 personnes) et en terrasse en bordure de rivière (35 personnes). Accueil mariages, baptêmes. Ascenseur, spa, table à langer.



C1 - MONT AIGOUAL

Restaurant Cafétéria de l'Aigoual

Buvette du Mont Aigoual - 30570 Valleraugue
 Tél. : +33 (0)4 67 82 62 78
 www.gitesaigoual.fr - snackbar.aigoual@laposte.net

Tarifs : Plat du jour à 10,50 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert tous les jours, de mai à octobre, de 8h à 18h.

Spécialités : Omelettes aux cèpes, tartes aux myrtilles et aux framboises

Dans un cadre superbe offert par Dame Nature, vous pourrez vous rafraîchir et déguster nos spécialités en contemplant le splendide panorama des montagnes «bleues» des Cévennes.

Accueil de groupes, rafraîchissements, plat du jour, petite restauration. Parking autocar.



Chalet de Prat-Peyrot Restaurant Cafétéria

30570 Valleraugue
 Tél. : +33 (0)4 67 73 19 84
 www.gitesaigoual.fr - snackbar.aigoual@laposte.net

Tarifs : Menu du jour à 10,50 €, steak haché frites à 8 €, pizza, croque-monsieur à 4,50 €, dessert à 3,90 €, yaourt à 1,50 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert en hiver avec la station de ski de 9h à 17h30.

Accueil de groupes. Salle hors sacs. Parking autocar.



C2 - NOTRE DAME DE LA ROUVIÈRE

Le Moulin du Mazel

30570 Notre Dame de la Rouvière
 Tél. : +33 (0)4 67 81 59 47
 halganesh@sfr.fr

Tarifs : Menus à 18 € et à 29 €, formule midi en semaine à 13 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert en juillet et en août, tous les jours sauf le dimanche soir. Hors saison, fermé le mercredi soir, le jeudi et le dimanche soir.

Spécialités : Craquant de foie gras et Saint Jacques, filet de boeuf aux langoustines, feuillantine de pomme reinette.

Salle de restaurant avec véranda et vue panoramique, capacité de 54 couverts. Terrasse en bordure de rivière, capacité de 60 couverts. Accueil séminaires, mariages, baptêmes...



Restaurants

C1 - ROUSSES

Restaurant La Ruche



Village - 48400 Rousses

Tél. : +33 (0)4 66 44 08 54

www.lesruchescevenoles48.fr - laruche@rousses48.fr

Tarifs : Formules midi de 14 € à 16 €, menu enfant à 7,50 €, menus de 17,50 € à 30 €.

Snack l'été de 4,50 € à 7 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année, fermeture annuelle du 5 mars au 3 avril inclus et du 2 novembre au 20 novembre inclus. Fermeture hebdomadaire le dimanche soir et le lundi après-midi et soir.

Spécialités : Charcuterie cévenole, truite de Langlade, fromages de pays, desserts à la châtaigne, produits régionaux.

Situé au pied de l'Aigoual, la Ruche propose une carte de productions locales. Salle de restaurant spacieuse et claire pouvant accueillir de 40 à 60 couverts, 20 couverts en terrasse. Accueil de groupes, mariages, séminaires.



C2 - ST ANDRE DE MAJENCOULES

La Table de Cluny



Route de Valleraugue - 30570 St André de Majencoules

Tél. : +33 (0)4 67 47 10 77 - Mobile : + 33 (0)6 45 83 89 12

latabledecluny@gmail.com

Tarifs : Menus à 19 € et à 31 €, formule midi à 12,90 €, menu enfant à 8 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année. Du 1^{er} septembre au 31 mai, ouvert tous les jours à midi et le vendredi et samedi soir. En juillet et en août ouvert à midi et le soir.

Notre restaurant est situé sur la route de Valleraugue, je vous propose une cuisine simple et gourmande à base de produits des Vallées Cévenoles.



C1 - ST ANDRE DE VALBORGNE

Auberge de la Vallée

le Faubourg – 30940 St André de Valborgne

Tél. : +33 (0)4 66 60 32 90

www.aubergevallee.blogspot.fr - aubergevallee@free.fr

Tarifs : Menus de 12,50 € à 30 €, à la carte.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année, fermeture annuelle pendant les vacances de Noël, fermé le mercredi du 15 novembre au 15 avril et le dimanche soir toute l'année.

Spécialités : truites, cèpes, gibiers, cuisses de grenouilles.

L'Auberge de la Vallée vous propose tous les jours une cuisine familiale.



Restaurant Bourgade



6 Place de l'Eglise – 30940 St André de Valborgne
 Tél. : +33 (0)4 66 56 69 32 - Mobile : +33 (0)6 26 11 43 85
www.restaurant-bourgade.fr - hotelbourgade@orange.fr

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert tous les jours du 24 mars au 21 novembre.
Spécialités : Gibiers (chevreuil, cerf...)

Le restaurant est situé sur la place du village, idéal pour une pause détente.



C3 - ST LAURENT LE MINIER

Le Jardin d'Elise



Place du jardin, 30440 Saint Laurent le Minier
 Tél. : +33 (0)4 67 81 21 02
facebook.com/Le-jardin-dElise-1459581154257278 - l.om13@hotmail.fr

Tarifs : Menu de 13,90 € à 20 €, pizza de 8 € à 12 €, menu du jour de 9,90 € à 13,90 €, Menu Enfant de 7 € à 10 €.

Jours/horaires d'ouverture : En hiver ouvert de 9h à 14h et 17h30 à 21h tous les jours sauf lundi. Repas servi uniquement le midi. En été ouvert tous les jours de 8h à 23h repas midi et soir sauf le lundi.

Bar restaurant. Restauration traditionnelle maison et pizzas. Terrasse ombragée. Soirées avec animation le weekend. Sur place ou à emporter.



D1 - SAUMANE

Auberge de La Pradelle



E.S.A.T. La Pradelle - 30125 Saumane
 Tél. : +33 (0)4 66 56 29 21
www.lapradelle.com - joel.dyll-lapradelle@orange.fr

Tarifs : Menu du jour servi uniquement en semaine à 14 €. Les formules week-end et jours fériés : Mercou à 18,50 €, Aigoual à 24,50 €, Pitchoun à 9 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à midi du mercredi au dimanche, fermé entre Noël et jour de l'An.
Spécialités : Nos recettes sont élaborées avec les produits de nos ateliers de charcuterie, de pâtisserie, de maraîchage, et des produits régionaux. Afin de mettre en valeur les produits locaux, nos menus varient en fonction des saisons.

Dans un cadre unique de verdure, de grands espaces et de convivialité, l'équipe de l'Auberge vous propose une cuisine qui associe tradition et gastronomie.



Restaurants

Le Panier Fleuri

Le Village - 30125 Saumane

Tél. : +33 (0)4 66 83 91 73

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année à midi et le soir en été. Fermé les week-ends de novembre à février et pendant les vacances de Noël.

Spécialités : Cuisine traditionnelle et familiale, fait maison, grill sous les platanes en été.

A l'ombre sous les platanes, venez vous détendre autour d'un bon repas en amoureux ou entre amis.



D2 - SOUDORGUES

La Balade Gourmande

Place du Village - 30460 Soudorgues

Tél. : +33 (0)4 66 85 43 94 - Mobile : +33 (0)6 88 03 92 11

labaladegourmande30@orange.fr - www.labaladegourmande.fr

Tarifs : Menu à 22,50 €, menu enfant à 8,50 €, à la carte. Tarif spécial groupe de 15 à 20 personnes.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert de mars à décembre, fermé le mardi et le mercredi. En juillet et en août, fermé le mardi uniquement.

Spécialités : Cuisine de terroir.

Une balade vraiment gourmande, dans un cadre très agréable, paisible et inoubliable. Du fait maison de la mise en bouche au dessert.



C2 - VALLERAUGUE

Les Bruyères



Quai André Chamson - 30570 Valleraugue

Tél. : +33 (0)4 67 82 20 06

www.hotelvalleraugue.com - hotelrestaurantlesbruyeres@orange.fr

Tarifs : Menus de 16 € à 38 €.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre, tous les jours.

Spécialités : Omelette aux cèpes, agneau, écrevisses, truite, oignons doux, feuilleté de ris de veau aux cèpes, dos de sandre au basilic.

Le chef vous propose une cuisine traditionnelle et régionale avec ses spécialités à base de produits locaux, cèpes, truite, agneau...

Service en salle climatisée ou sur la terrasse ombragée. Restaurant de tourisme. Accueil de groupes, service en salle (60 personnes) et en terrasse en bordure de rivière (40 personnes). Parking autocar.



Restaurant du Mouretou



Route de l'Aigoual - 30570 Valleraugue

Tél. : +33 (0)4 67 82 22 30 - Mobile : +33 (0)6 10 82 16 93

www.camping-mouretou.com - info@camping-mouretou.com

Tarifs : Menus à 12,90 € et à 24 €, menu enfant (jusqu'à 10 ans) à 8 €, Assiette du Pays à 16 €. Menus de groupe sur réservation.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du 9 avril au 30 octobre. En juillet et en août, ouvert 7 jours sur 7. D'avril à juin et de septembre à novembre, ouvert midi et soir du vendredi soir au mardi soir. Fermé le dimanche soir.

Spécialités : Pizza au feu de bois, assiette de Pays, crème brûlée au pèlardon et jambon de Pays, tournedos de magret de canard cévenol sauce aux cèpes et confit d'Oignons Doux maison, moelleux à la châtaigne, choux Cévenols, la pizza du Mouretou au pèlardon.

Valérie et Fabrice vous proposent une cuisine maison à base de produits du terroir et des pizzas au feu de bois à déguster sur place le soir ou à emporter.



Une envie de cuisiner ?

Le Pèlardon, revu et inspiré

Pour décliner le Pèlardon à tous les moments du repas, voici un livre recueillant les recettes au Pèlardon les plus savoureuses et les plus inventives !

Livre de recettes en vente dans les Offices de tourisme au prix de 6 €.



L'Oignon Doux des Cévennes

12 Chefs de l'association des Toques Blanches Lyonnaises ont exercé leur imagination et leur talent autour de l'oignon doux des Cévennes.

A télécharger sur le site www.oignon-doux-des-cevennes.fr

Site remarquable du goût

Les terrasses de l'Aigoual



Le label :



Un Site Remarquable du Goût permet de découvrir un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, un produit authentique et la richesse d'un patrimoine naturel et culturel préservé.

Pour organiser votre séjour, obtenir des renseignements :

www.tourismegard.com/accueil/deguster/gastronomie/sites-remarquables-du-gout

Le Produit et son terroir :

Le territoire de l'oignon doux est situé au cœur des Cévennes méridionales et gardoises.

Ce produit identitaire, est l'alliance d'un savoir-faire traditionnel perpétué par 120 producteurs et d'un terroir typique.

Avec son millier de terrasses agréées en AOP.

Contact :



Site Remarquable du Goût de l'oignon doux des Cévennes AOP

lesterrassesdel'aigoual@hotmail.fr



ADOC

Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes

Tél. : +33 (0)4 67 82 76 78

defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr

C2 - Coopérative de l'Oignon Doux des Cévennes

Route de Valleraugue - 30570 Saint André de Majencoules

Tél. : +33 (0)4 67 82 50 64 (standard) - Fax : +33 (0)4 67 82 50 65

www.oignon-doux-des-cevennes.fr - originecevennes@originecevennes.com

Produits : Coopérative, vente directe Oignon doux des Cévennes AOP et ses dérivés (confit, confitures, jus...). Boutique de produits du terroir.

Jours/horaires d'ouverture : Du 1^{er} décembre au 31 juin, ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 novembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Une envie de cuisiner ?



recettes

Pélardon des Cévennes en petite crème brûlée

Préparation
15 mn
Cuisson :
15 mn

de Christophe Grillier - Restaurant du Midi à Bessèges

INGRÉDIENTS

125 gr de crème liquide
125 gr de lait
1 beau pélardon des Cévennes
4 jaunes d'œufs
Sel, poivre
Cassonade (sucre roux)

PRÉPARATION

- Faire chauffer ensemble la crème liquide, le lait et le pélardon jusqu'à ce que ce dernier soit totalement fondu.
- Mixer la préparation.
- Verser sur les jaunes d'œufs, mélanger à nouveau. Assaisonner ou laisser nature.
- Mettre au four au bain-marie 12 mn à 160°C.
- Laisser refroidir, rajouter un peu de cassonade, puis faire caraméliser au fer.



recettes

Tarte aux 4 saveurs du pays vignais

Préparation
30 mn
Cuisson :
45 mn

de Paul Pariente - Traiteur au Vigan

INGRÉDIENTS :

300 gr d'oignons doux des Cévennes
10 gr de cèpes secs
1 pomme reinette du Vigan
1 pélardon des Cévennes
50 gr de gruyère râpé
4 œufs
¼ de l de crème fraîche
1 pincée de muscade
Sel, poivre

Pour la pâte à tarte :

*125 gr de farine
125 gr de beurre
1 sachet de levure chimique
2 œufs
5 cl d'eau*

PRÉPARATION

- Couper le beurre en petits morceaux. Mettre la farine en fontaine et mélanger du bout des doigts le mélange à la farine. Rajouter la levure, puis les œufs et enfin l'eau. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Mettre les cèpes dans l'eau chaude pour les réhydrater. Émincer l'oignon, et le faire cuire en casserole à l'étouffée et à feu doux. Éplucher la pomme reinette, retirer les pépins et couper en tranches fines. Et enfin, couper le pélardon en petits morceaux.
- Dans un moule de 30 cm de diamètre environ, mettre l'abaisse de pâte et passer le rouleau afin d'enlever le superflu. Parsemer le fond de tarte d'oignons et de cèpes. Disposer ensuite les morceaux de pommes et de pélardon.
- Battre les œufs, rajouter la crème fraîche, la muscade, sel et poivre, puis verser la préparation sur toute la surface.
- Rajouter un peu de gruyère râpé, puis enfourner à 180°C durant 45 mn.



Crumble de pommes reinette du Vigan au miel des Cévennes & au thym

Préparation
15 mn
Cuisson :
15 mn

de Guillaume Boissy d'Anglas - Restaurant la Généstière à Tavel

INGRÉDIENTS *(pour environ 4 personnes)*

4 à 5 pommes reinette du Vigan
1 petit bouquet de thym
Équivalent de 3 ou 4 cuillères à soupe de miel des Cévennes
10 à 20 gr de raisins secs

Appareil à crumble :

30 gr de farine
30 gr de beurre
30 gr de cassonade (sucre roux)
30 gr poudre d'amande

PRÉPARATION

- Verser la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre pommade dans un saladier. Pétrir le tout avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte.
- Faire chauffer une poêle, y verser le miel et lorsque celui-ci commence à bouillir, y ajouter les pommes, les raisins secs et une à deux branches de thym. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes caramélisent un peu.
- Verser la préparation aux pommes dans des ramequins individuels et y rajouter des petits morceaux de pâte que l'on aura pris soin de briser à l'aide d'une fourchette.
- Passer le tout au four quelques minutes à 180°C, jusqu'à ce que la pâte devienne croustillante.
- Laisser refroidir à température ambiante une à deux heures avant de déguster.



Notre terroir

BOUTIQUE DE TERROIR

C3 - Aura des champs

16, Place Saint Euzéby - 30120 Le Vigan - Tél. : +33 (0)4 67 85 71 35
www.boutiquespaysannes-lr.fr - aura-des-champs@orange.fr

Produits : Pain, pâtés, sirops, fruits et légumes de saison, miels, viandes, fromages et produits laitiers (brebis, chèvres...), plantes, conserves, confitures, œufs, vins, bières, jus de fruits...

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert à l'année. L'été : Le lundi de 16h à 19h, puis du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h, le dimanche de 9h à 12h30. L'hiver : le lundi de 15h30 à 18h30, puis du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Les jours fériés, ouvert le matin uniquement.

22 paysans vous proposent leurs produits cultivés et élaborés dans leur ferme et atelier. Ils travaillent dans le respect de la terre et des animaux.



C3 - Bleu Cévennes

Place du Marché - 30120 Le Vigan - Mobile : +33 (0)6 73 16 45 92

Produits : Primeur, coffrets cadeaux spécialités des Cévennes. Produits de terroir, fruits et légumes conventionnels et biologiques, épicerie issus de l'agriculture biologique, oignons doux des Cévennes.

Jours/horaires d'ouverture : Du mardi au vendredi, de 8h à 12h et de 15h à 19h, et le samedi de 8h à 13h.

C4 - Domaine des Aubracs

Le Puech, 30120 Rogues

Tél. : +33 (0)9 87 88 96 33 Mobile : +33 (0)6 08 10 63 76

contact@domaine-aubracs.com - www.domaine-aubracs.com

Produits : Vente de viande au détail et en colis à la ferme. Visite guidée possible de la ferme sur demande.

Jours/horaires d'ouverture : Lundi et mardi de 10h à 12h et de 14h à 17h, les mercredis de 14h à 17h et les samedis de 10h à 12h.

C3 - Saveurs Cévenoles

10, Place du Marché - 30120 Le Vigan - Tél. / fax : +33 (0)4 67 81 25 10

Mobile : + 33 (0)6 03 07 66 30 - saveurs-cevenoles@orange.fr

Produits : Produits de terroir, épicerie fine, vins, fromages, fruits et légumes, alimentation. Rayon bio : Fruits et légumes, produits frais et fromages, vins du Gard, pain, produits secs en vrac (60 distributeurs), produits régionaux, épicerie, charcuterie.

Jours/horaires d'ouverture : Du lundi au vendredi de 8h à 12h et 15h à 19h, et le samedi de 7h à 13h.



B1 - Terres d'Aigoual

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

Produits : Foie gras, confits, miels des Causses et des Cévennes, sirops de fleurs et de petits fruits, charcuterie de porc, plats cuisinés de bœuf, fromages et yaourts de chèvres et de brebis, confitures d'oignons doux des Cévennes et de petits fruits, infusions bio, produits de la châtaigne, jus de pomme reinette, biscuits, nougats, pain d'épice, laine mohair (écharpes, chaussettes, pelotes). Proposition de coffrets cadeaux, vente par correspondance toute l'année.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert toute l'année. Horaires différents selon la saison. Dégustations les mardis et jeudis du 14 juillet au 31 août de 16h à 18h.



D1 - Boutique de La Pradelle

E.S.A.T. La Pradelle - 30125 Saumane - Tél. : +33 (0)4 66 56 29 21
www.lapradelle.com - joel.dyll-lapradelle@orange.fr

Produits : Fruits secs, madeleine, charcuterie sèche, viande fraîche, bocaux et terrines cuisinés, vin, jus de pomme et confitures.

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours de 9h à 16h.



C1 - Boutique de la Maison de l'Eau

Le Moulin - 30122 Les Plantiers - Tél. : +33 (0)4 66 30 36 55

Produits : Jus de pomme, terrines, vinaigres, miels, savons, articles cadeaux, topo guides, cartes postales, magnets, jeux et livres.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert les ponts du mois de mai de 14h à 18h, en juin et en septembre ouvert merc., sam. et dim. de 14h à 18h, tous les jours en juillet et en août de 11h à 18h. Visite guidée à 16h les mercredis en été.



D2 - Terre de Mauripe

Le Bon Repos - 30460 Soudorgues - Tél. : +33 (0)4 66 30 65 72
mauripe@wanadoo.fr

Produits : En saison fruits et légumes et toute l'année des produits transformés : miels, pollen, propolis, nougats, des sirops de fleurs et de petits fruits, des confitures, des plantes aromatiques et médicinales, des produits de beauté, des savons, des crèmes et des huiles de massage à base de chanvre. Mais aussi un artisanat autour du cuir, de bois tourné et de céramique.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h.

De mi-juillet à fin août, du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h.



Notre terroir

C2 - Au Joli Jardin



9 Quartier des Hortes - 30570 Valleraugue - Tél. : +33 (0)6 88 65 91 95
mesconfitures.beatrice@orange.fr / www.terres-aigoual.com/nos-produits

Produits : Confitures artisanales et produits du terroir.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert le mercredi et samedi de 9h30 à 12h30, le dimanche de 10h à 12h. Ces horaires sont valables toute l'année. Plus de plages horaires durant les vacances scolaires et la saison d'été. Vente également à la boutique paysanne «Terres d'Aigoual» au Col de la Serreyrède.

Ma petite boutique à Valleraugue, vit au fil des saisons. Les fruits et légumes arrivent de mon jardin ou bien de mes voisins, petits producteurs et amis. Créatrice de saveurs, je vous propose une gamme variée de confitures. Et devant le magasin, des livres à adopter.



C2 - Le Terroir Cévenol

Cluny - 30750 St André de Majencoules

Tél. : +33 (0)4 67 47 17 91 - Mobile : +33 (0)6 70 78 63 21 - leterroirceven@gmail.com

Produits : Crème de châtaigne, AOP oignons doux des Cévennes, confit d'oignons doux, pélarçons, fromage de brebis, produits transformés en canard et en porc, bières, vin, miel, biscuits, jus de fruits, fruits et légumes selon la saison, etc ...

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert d'avril à décembre du vendredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. En juillet et août ouvert tous les jours.

Epicierie fine où vous pouvez trouver des produits locaux et régionaux confectionnés par des producteurs de proximité.



C2 - Coopérative de l'Oignon Doux des Cévennes



Route de Valleraugue - 30570 St André de Majencoules

Tél. : +33 (0)4 67 82 26 42 - Fax : +33 (0)4 67 82 50 65

www.oignon-doux-des-cevennes.fr - originecevennes@originecevennes.com

Produits : Coopérative, vente directe de fruits et légumes cultivés en Cévennes, et produits dérivés Oignon doux, pommes, châtaignes, pommes de terre. AOP Oignon doux des Cévennes, pomme reinette du Vigan, châtaigne des Cévennes et leurs dérivés (confit, confitures, jus...), charcuterie, viande Aubrac, porc Aveyronnais, volaille de Monoblet, fromage de brebis, Pélarçon des Cévennes.

Jours/horaires d'ouverture : Du 1^{er} décembre au 31 juin ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 novembre ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

CHARCUTERIE TRADITIONNELLE ET FOIE GRAS

C3 - Boucherie - Charcuterie - Rôtisserie - Plats cuisinés Martin et Fils

Place du Quai - 30120 Le Vigan - Tél. : +33 (0)4 67 81 03 79

Jours/horaires d'ouverture : Du mardi au samedi de 8h à 12h20 et de 15h à 19h.

C1 - Boucherie Bourgade

Rue Neuve - 30940 St André de Valborgne - Tél. : +33 (0)4 66 60 32 92

Produits : Saucisses et saucissons secs, jambon cru, saucisses d'herbe et de couenne, pâté grotillon, viandes provenant de Lozère et d'Aveyron...

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du mardi au samedi toute l'année, le dimanche matin d'avril à mi novembre, et le lundi du 15 juillet au 20 août, de 8h à 12h30, et de 16h15 à 19h. Fermé fin novembre pendant 2 semaines.



C1 - Boucherie-Charcuterie Lafoux et fils depuis 1924



Spécialités cévenoles

La Placette - 30570 Valleraugue - Tél. : +33 (0)4 67 82 22 16

Produits : Charcuteries maison, saucissons et saucisses sèches du Mont Aigoual, fromage de tête, grotillons, fricandeau, ramplegades. Plusieurs fois primé par Gard Gourmand.

Jours/horaires d'ouverture : Ouvert du mardi au dimanche matin toute l'année, de 7h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

A2 - Ferme de la Bastide



SARL Ferme de La Bastide - 30750 Trèves - Mobile Francette : +33 (0)6 81 81 77 23

Mobile Antoine : +33 (0)6 76 41 28 72 - Tél. bureau : +33 (0)4 67 82 72 30

Mobile Etienne : +33 (0)7 70 62 72 98 - www.ferme-bastide.com

contact@ferme-bastide.com - <https://www.facebook.com/ferme.bastide30/>

Produits : Foie Gras, Confits, Plats cuisinés, Cous Farcis, Terrines et pâtés de Canard

(Genièvre, Châtaigne, Roquefort, Pélardon, Oignons, etc.) Agneau entier ou demi découpé en caissette sur commande de juin à septembre. Plats cuisinés de moutons, Farine de blé.

Lieu de vente : Terre d'Aigoual à l'Espérou, au Marché Paysan à Millau, Paysan Producteur à Clermont l'Hérault.

Elevage de canard gras et d'ovins viande. Nos canards arrivent à 1 jour sur la ferme et sont élevés en plein air. Gavage traditionnel avec du maïs garanti sans OGM. Nous préparons nos produits dans un atelier aux normes CEE à la ferme. Nous garantissons nos conserves sans additif, ni colorant.

Troupeau de brebis race BMC, Agneaux élevés sous la mère en Agriculture biologique.



Notre terroir

B1 - Ferme de Montjardin



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

Produits : Saucissons, saucisses, jambon, pâtés aux genièvres, au roquefort, aux châtaignes, aux oignons, boudin, fricandeau, côtes confites, viande fraîche sur commande, et autres spécialités. Tous les produits sont fabriqués par nos soins, sans colorant ni conservateur.

Lieux de vente : Toute l'année à la ferme, de préférence sur rendez-vous. Vente sur foires et marchés : marché de Lanuéjols du 14 juillet, Foire de la Pomme et de l'Oignon en octobre au Vigan.

Élevage ovin lait situé sur le Causse Noir au pied du Mont Aigoual, et proche des Gorges du Trévezel pour la fabrication du fromage Roquefort. Possibilité de voir les cochons, les brebis et la traite en saison. 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.



CHÂTAIGNES, MARRONS ET PRODUITS TRANSFORMÉS

C2 - Ferme de Valbonne



30570 St André de Majencoules - Tél. : +33 (0)4 67 82 46 43
www.fermedevalbonne.com - contact@fermedevalbonne.com

Produits : Fabrication de confitures de châtaigne, crème de marron nature, avec morceaux, à l'orange, au rhum, au praliné, farine de châtaigne, châtaignons, marrons au naturel, marrons au sirop, petit-déjeuner à la châtaigne, sablés, soupe de potiron à la châtaigne. En saison : châtaignes et marrons frais. Produits transformés du jardin : confiture d'oignons doux, de figues et de fraises, cornichons, huile pimentée, piments à l'huile.

Jours/horaires d'ouverture : Vente directe à la ferme de 11 h à 19 h, 365 jours par an.

Dans un vieux hameau du XII^e 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.



C1 - Châtaignes de St Marcel de Fonfouillouse



Saint Marcel de Fontfouillouse - 30122 Les Plantiers
Tél. : +33 (0)4 66 83 96 34 - Mobile : +33 (0)6 86 46 21 01
www.gitedefontfouillouse.com - infos@gitedefontfouillouse.com

Produits : Châtaignes fraîches à l'automne, crème de châtaignes, châtaignes au naturel et farine toute l'année en fonction des stocks disponibles. Possibilité de visites et d'achat sur place.

Lieu de vente : Sur rendez-vous à la ferme.

Nous réhabilitons une châtaigneraie à vocation fruitière composée de vieilles variétés traditionnelles.



CONFITURES, VINAIGRES

C2 - La Baumelle



30120 Arphy - Tél. : +33 (0)4 67 81 12 69 - Mobile : +33 (0)6 82 36 45 59

Produits : Production artisanale de confitures avec les 22 variétés des fruits du jardin (dès 4 €) et de 6 variétés de vinaigres d'oignon, d'ail, d'échalote, de romarin, de thym et d'estragon (dès 2 €). Infusion de tilleul, menthe et verveine (dès 1,40 €).

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours sur l'exploitation agricole, sur rendez-vous de préférence. En vente à la boutique Bleu Cévennes (Le Vigan), à l'épicerie de Mandagout et sur les foires de terroir de la région. Exploitation agricole située sur les coteaux d'Aulas. Culture, confection et préparation avec le plus grand soin sur place.

C1 - Aigre Doux Sud Cévennes



La Fare Haute - 30940 St André de Valborgne - Mobile : +33 (0)6 98 89 33 30
www.aigredouxsudcevennes.com - sylviemolard@sfr.fr

Produits : Vinaigre de vin, vinaigre de cidre, vinaigre de miel, vinaigre balsamique, vinaigre des 4 voleurs, moutarde artisanale.

Lieux de vente : Visite tous les mercredis de 10h30 à 12h en été ou sur rendez-vous, retrouvez moi sur le marché de St Jean du Gard pour les samedis paysans en été.



MIEL

C1 - Ferme du Fesquet

Famille Perier - GAEC du Fesquet - 30940 St André de Valborgne
Mobile : +33 (0)6 33 13 63 44 - gaecdufesquet@orange.fr

Produits : Miels et produits transformés, pains d'épice, florentin, biscuits, madeleines, nougats.

Lieu de vente : A la ferme, les matins de 9h à 12h, tous les jours en été, ou sur RDV, en vente dans les boutiques Terres d'Aigoual et Terroir Cévennes.



B3 - Le Rucher tronc d'Arrigas



Ruches traditionnelles cévenoles

Route de Peyraube - L'Etable du grand champ - 30770 Arrigas
Mobile : +33 (0)6 08 30 55 05 - stephaneliberi@orange.fr

Produits : Miels et produits de la ruche, miel récolté à l'ancienne.

Lieu de vente : Auberge du Causse à Blandas et à la ferme sur rendez-vous.



OIGNONS DOUX DES CÉVENNES

C2 - Coopérative de l'Oignon Doux des Cévennes



Route de Valleraugue - 30570 St André de Majencoules
Tél. : +33 (0)4 67 82 50 64 (standard) - Fax : +33 (0)4 67 82 50 65
www.oignon-doux-des-cevennes.fr - originecevennes@originecevennes.com

Produits : Vente directe AOP Oignon doux des Cévennes et leurs dérivés (confit, confitures, jus...).

Jours/horaires d'ouverture : Du 1^{er} décembre au 31 juin ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 novembre ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Notre terroir

C2 - Domaine du Castel Riquet

30570 St André de Majencoules - Tél. : +33 (0)6 08 77 01 45
claudie.darnal@wanadoo.fr

Produits : Production d'oignons doux.

Lieu de vente : Du 1^{er} septembre au 1^{er} décembre, de 8h à 12h et de 14h à 18h, le reste de l'année sur rendez-vous.

Exploitation familiale depuis plusieurs générations, culture traditionnelle en terrasse. La propriété est située en bordure de la nationale 986. Dans le magasin de vente vous sont proposés les produits de la ferme et du terroir. Vous pourrez découvrir les terrasses cultivées ainsi que l'unité de conditionnement.

PAIN

C3 - Le Fournil des Sens

18, Rue des casernes - 30120 Le Vigan

Tél. : +33 (0)4 67 64 23 10 - Mobile : 06 43 28 70 19

contact@lefournildessens.com - rejoignez nous sur Facebook le fournil des sens - fdslevigan.free.fr/

Produits : Pains au levain naturel au four à bois, élaborés à base de farine de blés anciens. Commerce équitable (sucre, café, chocolat,...).

Jours/horaires d'ouverture : Du mardi au samedi, de 9h à 13h. En vente à la boutique paysanne l'Aura des champs.



C2 - Le Fournil Cévenol

Rue André Chamson - 30570 Valleraugue - Tél. : +33 (0)4 67 82 20 70

Mobile : +33 (0)6 81 83 00 69 - frederic.guerineau@orange.fr

Produits : Boulangerie et pâtisserie artisanale à base de levain.

Pains spéciaux, tuiles, croquants...

Jours/horaires d'ouverture : Fermé le lundi en période hivernale. Ouvert de 6h à 13h et de 16h à 19h du mardi au samedi et de 6h à 13h le dimanche. En juillet et août, ouvert 7j/7 de 6h à 13h et de 16h à 19h30 dimanches et jours fériés compris.



FROMAGERIE

C1 - Ferme d'Auzillargue

Laurie et Jean-Marc Petit - 30940 St André de Valborgne

Tél. : +33 (0)4 66 83 78 99 - petitjm.auzi@gmail.com

Produits : Fromage de brebis, plats cuisinés, brousse et yaourt.

Viandes provenance de la ferme, agneaux élevés sous la mère : Pâtés, plats cuisinés, conserves à base d'agneau, terrine. Vente d'agneau en colis (½ ou entier).

Lieux de vente : Vente sur les marchés de St Jean du Gard et de Ste Croix Vallée Française, vente à la boutique Terroir Cévennes.



TRUITE

C3 - Pisciculture du Gravas

Route de Salagosse - 30120 Bréau et Salagosse - Tél. : +33 (0)4 67 81 12 07

Produits : Truite fumée et saumon de fontaine. Truite fraîche 14,20 €/kg pour la truite Fario ou Saumon de Fontaine et 9,80 €/kg pour la truite Arc en ciel.

Lieux de vente : Sur place ou sur les marchés : de Ganges (vendredi matin), de Bréau-et-Salagosse le dimanche matin en juillet/août, et sur le marché paysan du Vigan de mi-mai à mi-octobre et dans les restaurants locaux.

Jours/horaires d'ouverture : Ouverture hors saison, les mercredis, samedis et dimanches de 10h à 18h. En saison, tous les jours de 10h à 19h sauf le vendredi 15h à 19h.

Venez pêcher vos truites dans ce fabuleux décor du massif de l'Aigoual. Matériel de pêche fourni et mise à disposition de barbecue. Possibilité de pique-nique sur place.

VIN

C3 - Domaine Terre de Bardet

Frédéric Desrousseaux - Route de Saint Bresson - 30120 Le Vigan
Tél. : +33 (0)4 67 71 70 19 - Mobile : +33 (0)6 21 42 62 01
www.terredebardet.com - cavabardet@yahoo.fr

Produits : Vin rouge et rosé certifié Ecocert. Hydromel. Cidre.

Lieux de vente : En vente à la boutique l'Arbre à vins - Esprit Vinhairon (voir ci-dessous). Vente au domaine et visite du domaine sur rendez-vous.

Situé dans une vallée au pied des pentes ensoleillées des Cévennes, c'est un petit vignoble plein de charme qui produit des vins avec un goût de terroir des garrigues.



C3 - L'Arbre à vins - Esprit Vinhairon

10, rue Quai du Pont - 30120 Le Vigan - Tél. : +33 (0)4 67 64 57 89 - arbre-a-vins@orange.fr

Produits : Vins du Languedoc-Roussillon et autres, vins biologiques, spiritueux, produits de terroir, coffrets cadeaux personnalisés.

Jours/horaires d'ouverture : Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et 15h30 à 19h30. En été, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30.

VENTE DIRECTE DE VIANDE

La Communauté de Communes du Pays Viganais (CCPV) a édité un petit guide regroupant 53 adresses d'éleveurs qui pratiquent la vente directe.

Téléchargez le guide sur le site de la CCPV : www.cc-paysviganais.fr
ou venez le retirer à la CCPV ou à l'Office de Tourisme.

Épiceries de nos villages

C3 - AVÈZE

Boulangerie épicerie de la Tessone

*Au centre du village d'Avèze - Tél. : +33 (0)4 67 81 81 97 ou + 33 (0)4 67 81 11 59
communication.latessone@orange.fr - www.esatlatessone.fr*

Produits : Pain, pâtisserie, viennoiserie, épicerie, produits frais, fruits et légumes, fromage de chèvre, charcuterie du Pays, confitures, vin, miel, produits de consommation courante.

Jours/horaires d'ouverture : Du lundi au jeudi de 7h30 à 12h30 et de 17h à 19h et les vendredis, dimanches et jours fériés de 7h30 à 12h30.

B1 - CAMPRIEU

Epicerie Vival

*Rue du Pradel - Tél. : +33 (0)4 67 42 61 54
annemarie.fabre0837@orange.fr - www.epicerie-fabre-camprieu.fr*

Produits : Épicerie, primeurs, dépôt de pains, gaz, tabac, presse, produits régionaux, articles de pêche.

Jours/horaires d'ouverture : En été, de 7h45 à 13h et de 15h30 à 19h30. Fermé le dimanche après-midi. En hiver, de 8h à 12h45 et de 16h à 19h, fermé le jeudi, sauf pendant les vacances scolaires, et le dimanche après-midi.

B2 - DOUBIES

Multi-Services Chez Sylvie

*au centre du village de Doubies - Tél. : +33 (0)4 67 81 49 74
http://chezsylvie.perso.sfr.fr - sylviedoubies@orange.fr*

Produits : Épicerie de village, produits artisanaux et régionaux, pain cuit sur place, charcuterie, boucherie, fromagerie, fruits et légumes (du pays en saison), produits bio, droguerie. Possibilité de passer vos commandes par téléphone.

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours en saison, le matin et l'après-midi. Hors saison, ouvert du mardi au dimanche, de 9h à 11h.

A1 - LANUÉJOLS

Boulangerie, Pâtisserie, Epicerie Vival

Johanna Stessels - Tél. : +33 (0)4 67 82 72 44

Produits : Pains traditionnels sans améliorant, ni conservateur, au levain naturel. Viennoiseries et pâtisseries artisanales, pains traditionnels et pains spéciaux (pavé des Causses, pain aux maïs, pain au roquefort et aux noix, le Lanuéjols et la baguette aux 6 céréales...), épicerie, primeurs, gaz, journaux, produits régionaux, produits de consommation courante.

Jours/horaires d'ouverture : De septembre à juin, tous les jours de 8h à 12h30 et de 16h30 à 18h30, fermé le dimanche après-midi et le lundi toute la journée. En juillet et en août, tous les jours de 8h à 13h et de 16h30 à 19h, fermé le dimanche après-midi.



D2 - LASALLE

La Boutic Bio

Tél. : +33 (0)4 66 24 03 93

Produits : Épicerie, primeur, produits cosmétiques et diététiques.

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours, de 8h45 à 13h et de 15h30 à 19h, fermé le mardi après-midi et le dimanche toute la journée sauf pendant les vacances scolaires ouvert le dimanche matin.

Utile Alimentation Daumet

Tél. : +33 (0)4 66 85 23 16

Produits : Alimentation, fleurs, produits régionaux.

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours, de 8h à 12h30 et de 15h à 19h, fermé le dimanche après-midi.

B2 - L'ESPÉROU

Épicerie fine de montagne La Transhumance



au centre du village de l'Espérou

Tél. : +33 (0)4 67 50 01 45 - Mobile : +33(0)6 81 31 66 81

www.latranshumance.jimdo.com - touppin@orange.fr

Produits : Produits régionaux, charcuteries et fromages de pays, miels, dépôt de pain, confitures, cèpes secs, alcool local, pélardon AOC, jus de pommes reinettes du Vigan, liqueur des Camisards, confiture d'oignons, châtaignes séchées, farine de châtaignes. Panier pique-nique sur réservation.

Jours/horaires d'ouverture : Du lundi au samedi, de 8h30 à 12h30, et de 16h à 19h, le dimanche de 8h30 à 12h30, fermé le mercredi sauf en saison.

D1 - LES PLANTIERS

Vival

Bosio Pascal - Tél. : +33 (0)4 66 83 91 25

Produits : Alimentation générale, pains, gaz, produits régionaux.

Jours/horaires d'ouverture : Du lundi au samedi, de 8h à 12h30, et de 17h à 18h30, fermé mercredi et le dimanche après-midi et le jeudi toute la journée.

D1 - L'ESTRÉCHURE

Boulangerie Pâtisserie Épicerie

Martin Nathanaël - Tél. : +33 (0)6 63 99 50 54

Produits : Pains traditionnels, pains spéciaux (à la châtaigne, au levain...), viennoiseries et pâtisserie artisanale, épicerie, produits de consommation courante.

Jours/horaires d'ouverture : Hors saison, du mardi au samedi, de 5h à 11h. En été, tous les jours de 5h à 12h30 et de 16h à 19h30.

Épiceries de nos villages

C2 - MANDAGOUT

Beaulieu - Tél. : +33 (0)4 67 71 87 84 - Mobile : +33 (0)6 22 78 13 25 - peggymarrie@yahoo.fr

Produits : Produits de terroir - miel, confitures, pèlardon, charcuterie, huile d'olive, fruits et légumes, châtaigne, pains, vin AOC, thé bio en vrac. Mais aussi point poste et cartes IGN.

Jours/horaires d'ouverture : Toute l'année sauf le 25 décembre. En été de 8h à 14h et de 17h à 21h sauf le lundi après-midi et le mercredi après midi. En hiver de 8h à 13h et de 18h à 21h le mardi et samedi.

C3 - MONTDARDIER

Point Multiservices

Grand rue - Tél. : +33 (0)4 67 81 50 06 - communication.latessone@orange.fr - www.esatlatessone.fr

Produits : Fruits et légumes, pain, viennoiseries, journaux, produits de terroir, internet, fax, photocopies, infos touristiques.

Jours/horaires d'ouverture : En hiver : tous les matins de 9h à 12h30. En été : ouvert de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h et le dimanche de 8h30 à 12h30.

C1 - SAINT ANDRÉ DE VALBORGNE

Vival - Multi-Services

Tél. : +33 (0)4 66 56 99 94

Produits : Alimentation générale, pains, produits régionaux, épicerie, produits de consommation courante, presse, légumes, poisson le jeudi matin.

Jours/horaires d'ouverture : Toute l'année, du mardi au dimanche, de 8h à 12h30, et de 16h30 à 19h. Fermé le dimanche après-midi et le lundi. Ouvert tous les jours du 14 juillet au 15 août.

C3 - SAINT LAURENT LE MINIER

Tél. : +33 (0)4 67 73 85 97

Produits : Fruits et légumes, pain, pâtisseries, journaux, quelques produits de terroir.

Jours/horaires d'ouverture : Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 17h à 19h30 et le dimanche matin de 7h30 à 12h30.

D1 - SAUMANE

La Super'ette

Tél. : +33 (0)4 66 56 66 42 - lasuper_ette@orange.fr

Produits : Alimentation générale, pains, produits régionaux et locaux, traiteur, fromage à la coupe, épicerie, légumes, gaz, presse, cigarettes et carte pêche et produits pêche.

Jours/horaires d'ouverture : Tous les jours de 7h30 à 12h30, et de 16h à 19h, le dimanche de 7h30 à 12h30, fermé le mardi et le dimanche après-midi. Ouvert tous les jours en été.

A2 - TRÈVES

Épicerie Associative La Ruche de Trèves

Rue Principale - Tél. : +33 (0)4 67 82 72 90

Produits : Fruits et légumes de saison, produits frais, pains et viennoiseries sur commande. Autres produits de consommation courante, et mise en avant des producteurs locaux (la Bastide, du Larzac...). Pour toute autre demande des commandes sont possibles.

Jours/horaires d'ouverture : En hiver, ouvert les mardis, jeudis et samedis de de 14H à 16h. En saison estivale, ouvert les mardis, jeudis, samedis et dimanches de 9h à 12h30.

C2 - VALLERAUGUE

Les Jardins de Gaïa

9 La Placette - Mobile : +33 (0)6 76 51 05 21 - ljq0@orange.fr

Produits : Fruits et légumes de saison. Produits locaux et régionaux. Rayon épicerie bio. Vin de pays, Pélardons.

Jours/horaires d'ouverture : Toute l'année du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h.

Le dimanche de 8h30 à 12h30. En juillet et août, le lundi en plus de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h.

Épicerie Cévenole

Sandrine Vidal - Rue du Béal - Tél. : +33 (0)4 67 50 03 40

Produits : Fruits et légumes de saison, produits locaux et régionaux, épicerie générale, vin de pays, fromage à la coupe.

Jours/horaires d'ouverture : De septembre à juin, de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30, fermeture le mardi et le dimanche après-midi. En juillet et en août, tous les jours de 8h à 13h et de 15h30 à 20h, le dimanche de 16h à 20h.

Jours de Marchés EN SUD CÉVENNES

> LUNDI MATIN

- Lasalle (E2).

> MARDI MATIN

- Ganges (D3) : alimentaire autour des Halles,
 - Le Vigan (C3) : marché paysan de mi-mai à mi-octobre, derrière la Maison de Pays,
 - St Hippolyte du Fort (D3),
 - St Jean du Gard.

> MERCREDI MATIN

- Bez et Esparon (B3) : petit marché de juin à octobre,
 - Sumène (D3),
 - Valleraugue (C2).

> VENDREDI MATIN

- Ganges (D3) : marché traditionnel,
 - Lasalle (E2) : petit marché,
 - St Hippolyte du Fort (D3),
 - Saumane (D1) : marché de producteurs de juin à septembre.

> SAMEDI MATIN

Toute l'année :

- Le Vigan (C3) : marché traditionnel,
 - Valleraugue (C2).

De Pâques à Toussaint :

- St Jean du Gard (samedis paysans).

En juillet et août :

- Camprieu (B1),
 - Cognac (D2),
 - Monoblet,
 - St Roman de Codières (D3).

> DIMANCHE MATIN

De mai à septembre :

- St André de Valborgne (C1) : petit marché de producteurs,

En juillet et août :

- Bréau et Salagosse (C3) : petit marché de producteurs,
 - St Martial (D2).



Animations Terroir

PRINTEMPS

> Journée du Cochon

Samedi 19 mars - St André Majencoules (C2)

+ d'info. : +33 (0)4 99 92 09 62 - douiro@gmail.com

> Le Printemps du Pélardon

Dimanche 08 mai - Parc des Châtaigniers, Le Vigan (C3)

Marché de Pélardon AOP et de produits de terroir, animations pour petits et grands, espace restauration.

> 25^{ème} Fête de la Transhumance

Du 11 au 12 juin - L'Espérou (B2)

+ d'info. : +33 (0)4 67 82 64 67 - www.causses-aigoual-cevennes.org



ÉTÉ

> Les mardis de l'accueil

Juillet et août, Le Vigan (C3)

Dégustation de produits de terroir.

+ d'info. : Office de Tourisme des Cévennes Méridionales +33 (0)4 67 81 01 72.

> Les mardis de l'accueil

Juillet et août, Valleraugue (C2)

Dégustation de produits de terroir.

+ d'info. : Office de Tourisme Mont Aigoual +33 (0)4 67 64 82 15.

> Marché des Producteurs et artisans locaux

Jeuudi 14 juillet - Lanuéjols (A1)

Journée de valorisation des produits du terroir et des artisans d'art de la région, avec animations musicales et repas sur place.

+ d'info. : +33 (0)4 67 82 64 67 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> Fête de la Tripe

Dimanche 24 juillet - St André de Valborgne (C1)

+ d'info. : +33 (0)4 66 60 30 08 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> Les Rendez-vous Paysans

Juillet et août

Visites gratuites chez les producteurs, agriculteurs, viticulteurs et éleveurs du Sud Cévennes.

+ d'infos et programme détaillé dans les Offices de Tourisme partenaires.

> Dégustations de produits locaux

Les mardis et jeudis après-midi de mi-juillet à fin août de 16h à 18h - Terres d'Aigoual à l'Espérou (B2)

+ d'info. : +33 (0)4 67 82 65 39 - www.terres-aigoual.com

> Marchés nocturnes

les 14 juillet, 4 et 18 août - Valleraugue (C2)

+ d'info. : +33 (0)4 67 64 82 15 - www.causses-aigoual-cevennes.org



> Journées et Soirées des Bergers

Été 2016 - Camprieu - Maison du Bois (B1)

+ d'info. : +33 (0)6 64 08 79 79 - camprieudecouverte@gmail.com

> Foire aux Produits Fermiers et Artisanax

Dimanche 31 juillet - Saumane (D1)

+ d'info. : +33 (0)4 66 83 96 74 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> Repas des Bergers

Dimanche 31 juillet - Saumane (D1). Samedi 20 août - Valleraugue (C2)

+ d'info. : +33 (0)4 67 64 82 15 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> Fête de la St Abel

Dimanche 7 août - St André de Valborgne (C1)

+ d'info. : +33 (0)4 66 60 30 08 - www.causses-aigoual-cevennes.org

AUTOMNE

> Fête de l'Oignon et du Pélardon

Dimanche 4 septembre - St André de Valborgne (C1)

+ d'info. : +33 (0)4 66 60 30 08 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> Foire de la Saint Michel

Dimanche 25 septembre - Meyrueis (B1)

Organisée par la Confrérie de la Saint Michel.

Journée de valorisation des produits du terroir et des artisans d'art de la région.

+ d'info. : +33 (0)4 66 45 60 33 - www.meyrueis-office-tourisme.com

> 18^{ème} édition Les Authentiques de l'Aigoual

Dimanche 2 octobre - Valleraugue (C2)

+ d'info. : +33 (0)4 67 64 82 15 - www.causses-aigoual-cevennes.org

> La 23^{ème} Foire de la Pomme et de l'Oignon

Grand marché de terroir, animations musicales.

Dimanche 23 octobre 2016, centre ville du Vigan (C3)

Réservez votre week-end : www.cevennes-meridionales.com

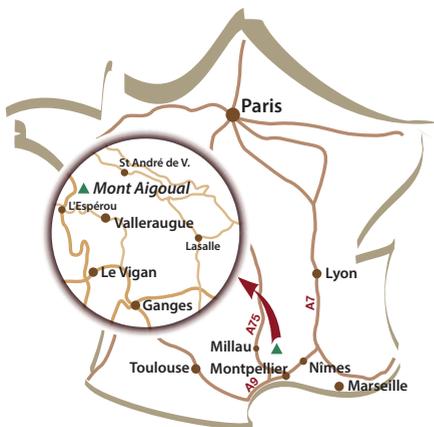
> 20^{ème} Fête de la Châtaigne

Mardi 1^{er} novembre - centre village, Lasalle (D2)

Grand marché de terroir et nombreuses animations.

+ d'info. : +33 (0)4 66 30 05 78 - www.causses-aigoual-cevennes.org





Offices de
Tourisme
de France

Les Offices de
Tourisme

C3 - Le Vigan :
+33 (0)4 67 81 01 72
www.tourismecevennesnavacelles.com

B2 - Col de la Serreyrède :
+33 (0)4 67 82 64 67

C2 - Valleraugue :
+33 (0)4 67 64 82 15

D2 - Lasalle :
+33 (0)4 66 85 27 27

C1 - Saint André de Valborgne :
+33 (0)4 66 60 32 11
www.causses-aigoual-cevennes.org



Réalisation : Service Communication - CC Pays Viganais
Impression : Imprimerie Clément Le Vigan - 04 67 81 02 94.
Crédit photo page de couverture : Auberge de la Filature (haut),
Coopérative Origine Cévennes (gauche), Restaurant Le Jardin aux Sources (droite).
Crédit photo dernière de couverture : Offices de Tourisme