

**France / Bobine  
PACT Cévennes  
Du 17 au 20 septembre**

**Participants :** François Piccione (co-fondateur) et Justine HERN (co-fondatrice, DA et photographe)

**Contacts presse :**

**CRTL Occitanie :** Mélanie Frayssinet, [melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr](mailto:melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr)

**Gard Tourisme carole BEDOU** [bedou@tourismegard.com](mailto:bedou@tourismegard.com)

**Lozère Tourisme Julian GAILLARD** [j.gaillard@lozere-tourisme.com](mailto:j.gaillard@lozere-tourisme.com)

**Ardèche Tourisme :** Nathalie Sisteron [nsisteron@ardeche-guide.com](mailto:nsisteron@ardeche-guide.com)

**OT Cévennes d'Ardèche Marlène** [web@cevennes-ardeche.com](mailto:web@cevennes-ardeche.com)

**Mardi 17 septembre**

**Identification :** [@voyageoccitanie](#) [@ardechetourisme](#) [@cevennesdardeche](#)

Arrivée en fin d'après-midi depuis Toulon en direction de l'**Ardèche**

**Nuit à la Seigneurie de Naves** à NAVES

Accéder à la Seigneurie de Naves

<https://www.seigneuriedenaves.com/>

**Repas du soir** à l'auberge de Chanaleilles à Chassagnes **repas pour 2 personnes à 19h30** pas de régime particulier.

Accéder à la Chanaleilles à Chassagnes

<https://auberge-de-chanaleilles-les-vans.eatbu.com/?lang=fr#>

**Mercredi 18 septembre**

**Identification :** [@voyageoccitanie](#) [@ardechetourisme](#) [@cevennesdardeche](#) [@lozeretourisme](#)

*Journée de rencontre dans les Cévennes ardéchoises*

**9h30 LA FRAP**

**Visite** de l'atelier et participation à une distillation ce jour-là

Accéder à la FRAP

<https://www.distillerie-lafrap.com/>

**Repas du midi** à l'auberge de Planzolles Bistrot de pays. 1 table pour 2 personnes pour 12h30

[Accéder](#) à l'Auberge de Planzolles

Contact : 06 50 61 90 76 (Agathe)

<https://www.auberge-de-planzolles.com/>

15min de voiture

#### **Marron-Chataigne earl – Laboule**

[Accéder](#) à Marrons chataigne

Visite de l'exploitation et échange avec le producteur

<https://www.marron-chataigne.com/>

*Fin de journée départ vers la Lozère*

#### **20h à 21h30 Dîner : Restaurant Le Relai de l'Espinas**

Sur la route des crêtes entre draille et châtaigneraie. Maison authentique et chaleureuse. Terrasse ombragée surplombant les vallées cévenoles. Plats frais, savoureux et créatifs cuisinés sur place. Bière bio à la châtaigne, sorbets artisanaux bios, jus de pommes des Cévennes, chocolat chaud à la casserole.

CAFÉ RESTAURANT - LE RELAIS DE L'ESPINAS

L'Espinas

48160 VENTALON EN CEVENNES

<https://www.lozere-tourisme.com/cafe-restaurant-le-relais-de-l-espinas/ventalon-en-cevennes/reslar048v50a6y7>

*20 min de route*

#### **22h Nuitée : Gîte les Esperelles**

Idéalement située au pied du Mont Lozère, cette charmante maisonnette offre un cadre parfait pour les amoureux de la nature, les randonneurs et les amateurs de tranquillité. Restaurée avec soin, elle mêle rusticité et confort moderne.

GITE LES ESPÉRELLES

Les Espérelles Hautes

48240 VENTALON EN CEVENNES

<https://www.lozere-tourisme.com/gite-les-esperelles-la-clede/ventalon-en-cevennes/hlolar048v503ihh>

#### **22h30 – 00h00 Observation du ciel étoilé avec Hervé Roche**

**Jeudi 19 septembre**

**Identification : @voyageoccitanie @lozeretourisme**

*45 min de route*

#### **Matinée 10h à 12h : Rencontre avec Julien Tuffery**

Le plus ancien fabricant de jean français.

Labellisé entreprise du patrimoine du vivant, Atelier TUFFERY défend un savoir-faire artisanal historique. Implantées à Florac depuis 1892, quatre générations de pères de fils se succèdent pour fabriquer les plus anciens jeans français.

Atelier TUFFERY suit une démarche slow-fashion, respectant l'environnement. Les délavages sont réalisés de manière écologique en France. Les matières premières sont choisies au plus près de la manufacture, limitant l'empreinte carbone. Les jeans sont produits selon la variation de la demande, évitant la surproduction.

*ATELIER TUFFERY*

*ZA St Julien du Gourg*

*48400 FLORAC TROIS RIVIERES*

<https://www.lozere-tourisme.com/atelier-tuffery/florac-trois-rivieres/pccular048v50a7bh>

### **Midi : Repas sur Florac à l'Auberge Cévenole avec Julian Gaillard de Lozère Tourisme**

Cette petite auberge typique au cadre rustique est située à la Salle Prunet, petit village, en bordure de la Mimente, à 2 km de Florac. Annie vous propose une cuisine raffinée issue des traditions locales et notamment ses spécialités : tête de veau, veau à la sauce aux cèpes, aligot...

La suggestion du chef : la Raviole de Pélardon!

*L'AUBERGE CEVENOLE*

*Le Village*

*La Salle Prunet*

*48400 FLORAC TROIS RIVIERES*

<https://www.lozere-tourisme.com/l-auberge-cevenole/florac-trois-rivieres/reslar048fs000ra>

### **Après-midi : 15h à 17h Rencontre avec Yves Ellie apiculteur, les ruchers troncs**

Rdv au Pont-de-Montvert. Dans la Grande-Rue, à la boutique de l'association l'arbre aux abeilles. Yves ensuite vous emmènera en voiture découvrir les ruchers tronc.

Lieu de rdv : <https://maps.app.goo.gl/3mYpdsd1mqNTUj9R9>

*Grand-Rue*

*48220 Pont-de-Montvert-Sud-Mont-Lozère*

*Puis chercher à pied dans la rue la boutique de l'association l'arbre aux abeilles. Des panneaux l'indiquent si vous partez depuis la départementale 998 vers l'Office de Tourisme.*

*1h de route depuis le Pont-de-Montvert (attention route un peu longue et difficile pour y aller)*

### **Rdv à 18h30 au Domaine le Verdier**

**Puis Dîner et nuit** au Domaine Le Verdier

Rencontre avec Marie et Philippe, qui ont changé de vie et acheté ce hameau pour le transformer en gîte et chambres d'hôte.

En pleine nature, un ancien Mas cévenol entièrement restauré dans la tradition du pays, écoresponsable, une piscine naturelle, des hébergements tout confort pour un séjour hors du temps ! Une invitation à la contemplation. Dans son écrin de nature, le Domaine Le Verdier offre ce qui est rare de nos jours : le silence ! Le silence de la campagne, de la montagne, les oiseaux qui chantent, les grillons, parfois des brebis s'invitent dans les prés.

*DOMAINE LE VERDIER*

*Lieu-dit Le Verdier*

*48160 SAINT-MICHEL-DE-DEZE*

<https://www.lozere-tourisme.com/domaine-le-verdier/saint-michel-de-deze/hlolar048v50hw2a>

Vendredi 20 septembre

45 min de route

3<sup>ème</sup> rencontre dans les Cévennes gardoises

Le matin : **RDV à 09h30** : rencontre avec le “*baron des Cévennes*”, un porc de race pure Duroc, race rustique adaptée au territoire des Cévennes, élevé en plein air intégral sous les chênaies et châtaigneraies.

Engraissement de minimum 12 mois, avec une alimentation 100% locale à base d’orge, de blé et de protéines végétales, garantie sans OGM.

Le projet est né grâce à un collectif de passionnés accompagnés de chefs étoilés du Gard et d’acteurs locaux  
Rencontre avec :

BURBAN / VILLAIN	Audrey et Nicolas	<a href="mailto:lemasdelfray@lilo.org">lemasdelfray@lilo.org</a>	Elevage en plein air de cochons des Cévennes	Les Salles du Gardon
---------------------	----------------------	--	--	-------------------------

Déjeuner sur place avec les viandes du Mas del Fray.

Le mas del fray – Camp del fray

30110 Les Salles-du-Gardon

[lemasdelfray@lilo.org](mailto:lemasdelfray@lilo.org)

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

Départ au plus tard à 13h00 pour la *Coopérative de l’oignon doux des Cévennes*

L’oignon doux des Cévennes est le seul oignon cultivé en terrasses !

Ce mode de culture séculaire, créé et entretenu par les mains de l’homme, impose un travail artisanal et une production confidentielle. Il est un élément paysager fort, mais aussi un facteur agronomique essentiel qui contribue à justifier l’AOP.

Produit emblématique de la cuisine cévenole, l’oignon doux des Cévennes est l’ingrédient incontournable de recettes qui se transmettent en toute simplicité.

[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/oignondouxcevennes/>

Instagram : <https://www.instagram.com/originecevennes/>

**Rdv vers 14h30 / 14h45 à la coopérative SCA ORIGINE CEVENNES**

Route de Valleraugue - 30570 Saint André de Majencoules

**avec Camille FINIELS qui vous emmènera rencontrer le producteur Gaël Martin à Taleyrac.**

Mas Figuier

Taleyrac

**Départ en fin de journée vers Toulon**