

ÉTÉ 2019

LES CÉVENNES ET SON TERROIR

**Randonnée accompagnée en étoile
7 jours / 6 nuits / 5 jours de randonnée**



Les ingrédients ont été soigneusement choisis pour ce séjour à Florac et ces cinq randonnées accompagnées. Chaque journée a été construite pour associer un milieu et ses paysages à la rencontre des producteurs et de leurs produits. C'est ce lien intime entre l'homme et la nature que nous vous proposons dans ce séjour. Chaque soir, le retour à l'hôtel*** procure un réel bien-être. Le chef du restaurant l'Adonis, Martial Paulet, est très attaché aux produits des Cévennes : il a d'ailleurs confié ses recettes aux châtaignes dans une émission Des racines et des ailes.

**DESTINATIONS QUEYRAS
8 ROUTE DE LA GARE – 05600 GUILLESTRE – FRANCE
Tel : (+33) 04 92 45 04 29**

e-mail : contact@randoqueyras.com - web : www.randoqueyras.com

PROGRAMME

Jour 1

L'installation

Le rendez-vous est donné à 17 heures 30 en gare d'Alès et la navette assure le trajet jusqu'à Florac, pour une installation dans les chambres que les randonneurs retrouveront chaque soir. Premier dîner au restaurant l'Adonis : le chef fait découvrir les spécialités locales tout en variant les menus, sur la base d'une cuisine équilibrée et adaptée au rythme des cinq randonnées.

Jour 2

Le Causse Méjean, des dimensions fortes

Randonner sur le plus haut des plateaux calcaire des Grands causses c'est un peu comme être suspendu. Le Causse Méjean c'est le domaine par excellence du pastoralisme méditerranéen : l'élevage pratiqué ici depuis des millénaires qui est à l'origine des grandes steppes qui font la beauté singulière du lieu. L'intérêt de l'accompagnement est réel car cheminer sur ces pelouses sèches c'est aussi comprendre combien elles sont menacées par le défaut d'entretien et certaines activités agricoles. Randonner le long de ses corniches, c'est tout d'un coup associer à l'horizontalité d'autres lignes, la verticalité des falaises et la profondeur, celles des gorges et des autres massifs.

Au Viala de Grimoald, la rencontre est organisée avec un apiculteur, Philippe Montalbetti : il présente son activité et fait goûter ses miels toutes fleurs et de châtaignier. Passionné par le monde des abeilles, il sait raconter leur place et leur rôle mais aussi leur fragilité

Jour 3

La vallée de la Mimente, un condensé de Cévennes

Tous les ingrédients de La Cévenne sont dans la vallée de la Mimente. L'accompagnateur y parle de châtaigne et de clède (petit bâti pour sécher les châtaignes), de schiste, de béal (petit canal), de païssière (petit barrage), de moulin, de bancel (terrasse) mais aussi des camisards. Entre Florac et Saint-Julien-d'Arpaon, des escarpements dans les schistes sont spectaculaires et demandent quelques explications en géologie. Un peu plus tard on parlera climat et notamment des fameux épisodes cévenols. L'accompagnateur a les clés de la Ferme des Cévennes et propose la visite du hameau, de la chèvrerie et des caves d'affinage des fromages de chèvre, avant une dégustation du célèbre Pélardon bio A.O.P.

Jour 4

Le Plateau du Tarn, la relation entre la montagne et les hommes

La balade commence sur le sentier de découverte associé au centre d'information du Parc national des Cévennes de Mas Camargues. Autour des imposants bâtiments, mentionnés dès le XVIe siècle et habités jusqu'en 1922, on rencontre tour à tour des pâturages, des landes, des forêts, des tourbières, des pelouses d'altitude fréquentées par les transhumants. La source du Tarn est toute proche. Après la visite du village du Pont de Montvert, le retour se fait par la Ferme de Rampon qui est à la fois une ferme d'élevage (ovins viande, chèvres, chevaux, ânes, basse-cour...), une ferme apicole et un lieu de production de fruits rouges, jus de pomme, miels, pains d'épices et nougats. Tous les ingrédients sont réunis pour servir un goûter cévenol et ouvrir la discussion sur l'adaptation au milieu local, l'éco-construction ou les châtaignes.

Jour 5

Les Gorges du Tarn, un vignoble ancestral méconnu

La marche à pied sur les sentiers de muletiers et les barques sur le Tarn furent, dans les Gorges, les seuls moyens de communication jusqu'à la fin du XIXe siècle. C'est cette ambiance que l'accompagnateur fait revivre pendant la balade. La traversée de Sainte-Enimie, cité attractive sur le tracé de la grande draille de l'Aubrac, introduit le grand nombre de pèlerins à accueillir et l'importante population locale à alimenter, du Moyen-Age à la Révolution. A Ispagnac, Sylvain fait visiter la cave du Domaine de Gabalie dont il est propriétaire et retrace l'histoire de la vigne en Lozère. Urbain V, pape renommé du XIVe, ne buvait que du vin de sa Lozère natale. Plus tard, chacun avait son carré de vignes, sa petite cave et cultivait avec

courage les bancels abrupts. L'exode rural et la pénibilité du travail ont eu raison de cette culture. Mais Sylvain et un autre vigneron on relancé dernièrement l'activité.

Jour 6

Draille et vallée profonde

En empruntant une portion de l'ancienne draille, c'est l'histoire des derniers lieux où se pratique la transhumance estivale de manière traditionnelle en utilisant ces chemins ancestraux employés par les bergers et leurs troupeaux pour rejoindre l'estive. Au col du Puecheral, descente de la pente nord pour rejoindre la vallée encaissée où sont blottis le hameau de Malaval et Malbosc. Malaval, la mauvaise vallée... Malbosc : la mauvaise forêt... Qu'a donc fait ce lieu pour mériter de telles appellations. Mais elles ont plutôt semblé émettre de bonnes vibrations, et de cette randonnée en boucle on revient enchanté.

Jour 7

Séparation après le petit-déjeuner à Florac.

Navette régulière bus retour au départ de Florac à 10 heures pour la gare SNCF d'Alès.

LES RENCONTRES :

La ferme des Cévennes :

Agriculteur investi, Jean-Christophe a restauré dans le style du pays le hameau de La Borie à 5 km de Florac pour y vivre et élever des chèvres. Il produit des fromages de chèvres, en particulier le pélardon en agriculture biologique. L'atout principal de la ferme est d'avoir des parcours très vastes et répartis autour de la ferme. Ils sont variés et complémentaires, entre les vallées, les versants et les différences d'altitude, ce qui permet d'avoir durant près de neuf mois un parcours très riche et valorisable. Visite de la fromagerie et des caves de la ferme des Cévennes. (Il n'y a plus de dégustation à la ferme, mais l'AMM achète les fromages pour le pique nique)

La ferme de Rampon :

La Ferme de Rampon est à la fois une ferme d'élevage ovins viande et une ferme apicole. Lisa et Nico vous feront partager leur métier et la façon dont ils la pratiquent pour produire des produits de qualité en respect avec l'environnement. Ils transforment également des fruits rouges, jus de pomme, miel (pain d'épices, nougat...) Lisa nous propose ses "Goûter à la ferme autour d'ateliers de dégustation de miel de cru et de produits transformés (confit de miel aux amandes et noisettes, pain d'épices, sablés et jus de pomme...).

Le domaine de Gabalie

Considéré comme le jardin de la Lozère, le vallon était autrefois la porte d'entrée du vignoble des Gorges du Tarn. Abandonnée jusqu'à la fin du XX siècle, c'est à l'initiative de la commune que le vignoble commencera à renaître en 2003. Lutte contre la friche, restauration de bancels en pierre sèche, plantations, c'est avec l'arrivée de Sylvain Gachet que la vigne donnera une nouvelle saveur à ce terroir si particulier.

12. Ruchers du Viala de Grimoald

Philippe, apiculteur depuis 1975, est installé dans ce hameau, proche de Florac en bordure du Causse Méjean, qui tient son nom de Guillaume Grimoard (Pape Urbain V). Selon la période et la météo vous pourrez, si vous le souhaitez, visiter en sa compagnie le rucher à proximité de la maison.

Pratiquant la transhumance il vous proposera ses miels de fleurs ou de miellats, tels que : Toutes Fleurs, Châtaignier, Ronce, Acacia, Romarin, Lavande, Sapin etc. (variable selon les années).

FICHE PRATIQUE

ACCUEIL

A partir de 18h00 à l'hôtel des Gorges du Tarn à Florac.

ACCES EN TRAIN

La gare SNCF d'Alès

ACCES EN VOITURE

Par la National 106 Mende - Nîmes
Carte Michelin n° 11330 CANTAL - LOZERE.

DISPERSION

Séparation après le petit-déjeuner à Florac

NIVEAU

2 chaussures

Accessible à tous, 4h à 5h de marche par jour, de 13 à 16 km par jour et 300 à 400 mètres de dénivelé

HEBERGEMENT

L'hôtel*Les Gorges du Tarn**

Martial et son équipe vous réserve le meilleur accueil dans un lieu de détente et de quiétude dans l'esprit de qualité des Logis de France.

REPAS :

Le restaurant l'Adonis

Son chef Martial vous fait découvrir une cuisine inventive de passion qui donne la part belle aux produits du terroir.

Pique-nique pour les randonnées.

GROUPE

Départ à partir de 5 personnes à 8 participants

ENCADREMENT

par un accompagnateur en montagne diplômé, spécialiste de la région.

DATES ET PRIX

Du 23/06 au 29/06/2019

Du 14/07 au 20/07/2019

Du 28/07 au 03/08/2019

Du 04/08 au 10/08/2019

Du 11/08 au 17/08/2019

Du 01/09 au 07/09/2019

Prix par personne : 870 €

Supplément chambre individuelle : 170 €

LE PRIX COMPREND

- L'hébergement en pension complète avec vin compris,
- l'encadrement par un accompagnateur,
- la navette aller Alès – Florac,
- le transport sur place.

LE PRIX NE COMPREND PAS

- La navette retour Florac – Alès (10€),
- les boissons personnelles,
- l'assurance multirisque.

POUR EN SAVOIR PLUS

**DÉPOSEZ VOS AVIS SUR VOTRE SÉJOUR,
PARTAGEZ VOS PHOTOS ET VIDÉOS DE VOYAGE
SUR NOTRE SITE INTERNET,
SUR FACEBOOK, TWITTER OU SUR INSTAGRAM !!**



#destinationsqueyras

**CONTACT@RANDOQUEYRAS.COM
WWW.RANDOQUEYRAS.COM**

INSCRIPTIONS, ANNULATIONS ET ASSURANCES

ASSURANCES

Notre assurance comprend : l'annulation, elle permet le remboursement du prix du voyage moins les frais de dossier en cas d'annulation pour raisons graves à moins de 30 jours du départ (voir la page "Conditions générales"). Elle comprend également l'assistance rapatriement. Le prix de l'assurance correspond à 3,90% du prix du séjour.

REGLEMENT

Chèques vacances acceptés et paiement par carte bancaire possible

À l'inscription : Acompte de 30 % du prix du séjour

Un mois avant le départ : Le solde sans appel de notre part

CONTACT

Destinations Queyras
8 route de la gare
05600 GUILLESTRE
Tel. (33) 04.92.45.04.29
Fax. (33) 04.92.45.00.49
contact@randoqueyras.com
www.randoqueyras.com

Agence de voyage N° IM005100004
SARL Randoqueyras au capital de 10 000 €
RCS Gap 484 591 235
RCP MMA 113.326.666
Garant : APS 15 avenue Carnot 75017 PARIS
Agrément Jeunesse et Sports 00598ET0048 -
SIREN 484 591 235 APE 633Z