

Bienvenue en communauté de communes Cévennes  
Garrigue

# Terroir

Vin, miel, fromages, légumes, fruits,  
Sirops, confitures, jus de fruits,  
Spécialités à base de châtaignes



*Nos producteurs ont du goût !*

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL Cévennes - Garrigue

► LASALLE

Centre François Viala  
30460 LASALLE

Tél/Fax : 04 66 85 27 27

ot.lasalle@cevennes-garrigue-tourisme.com  
www.cevennes-garrigue-tourisme.com

► ST HIPPOLYTE DU FORT

Les Casernes BP 24  
30170 ST HIPPOLYTE DU FORT

Tél : 04 66 77 91 65 Fax : 04 66 77 25 36

ot.sthippolyte@cevennes-garrigue-tourisme.com  
www.cevennes-garrigue-tourisme.com

# ÉLEVAGES DE CHÈVRES, FROMAGE

## COGNAC

- JULIEN Marylène - « La Poudade » Tél : 04 66 85 20 19  
Elevages de chèvres Alpines, fromage, dégustation. ☺ *Visite sur rendez-vous*

## FRESSAC

- RIVOLLIER Claudie - résidence Le Planas Tél : 04 66 77 01 29

## LASALLE

- FAYET Jean - le Saralier Tél : 04 66 85 24 68
- PANTEL Yvan - Baraquette Tél : 04 66 85 49 06

## ST BONNET DE SALINDRENQUE

- LEGAL Bruno - Farel Tél : 04 66 85 21 60
- SALLES Daniel - Puech Tél : 04 66 85 23 66
- SALLES Jean - Puech Tél : 04 66 85 28 47

## SAINTE CROIX DE CADERLE

- ROLLAND Frédérique - Mas Hubert Tél : 04 66 85 18 32  
☺ *Vente et dégustation*

## ST HIPPOLYTE DU FORT

- AIGOUIN Nicole - Le Puech - Cros - Tél : 04 66 77 69 40
- FROMAGERIE CIGALOISE - ZA Tapis Vert Tél : 04 66 77 65 16

## FRUITS, CHÂTAIGNES, OIGNONS, MIEL, SIROPS, CONFITURES, CHAMPIGNONS...

## LASALLE

### Châtaigne

- COOPÉRATIVE CASTANÉICOLE  
Rue de la Baraque Tél : 04 66 85 20 45 ouvert toute l'année. ☺ *Visite sur R.V*
- FANQUET Marcel Lacoste Calviac (derrière Château) Tél : 04 66 85 26 75 Elagage, greffage, débroussaillage. ☺ *Visite de châtaigneraie sur R.V*

### Fruits, légumes, confitures

- BARATEAU Evelyne - Le Clarounet Tél : 04 66 85 21 65
- KHENTOUS Chérif - La ferme du Campet Rte de Solier Tél : 04 66 85 47 51
- MISSAN Emilie et Phil - Tél : 04 66 85 28 01

### Oignons doux des Cévennes , légumes, fruits, sirops

- MILLAN Jérôme - Les Molières Baraquette Tél : 06 85 04 89 05

## MONOBLÉ

### Miel, confitures

- MENARD Roland - Valestalière Tél : 04 66 85 40 62

### Plantes aromatiques et médicinales

- D'HENZEL Marie « Les Tisanes de Marie » Le Mazet Tél : 04 66 85 22 40

### Fruits, légumes, Confitures

- VALLS Lirio - Mas Parran Tél : 04 66 85 40 15

## SODORGUES

### BIO TOP recherches agricoles, tisanes, plantes aromatiques

- FINE Jean-Louis - La Jasse d'Audibert Horts Tél : 04 66 85 28 98

### • TERRE DE MAURIPE

Le Bon Repos - Tél : 04 66 30 65 72

Épicerie, produits locaux, artisanat, information, accueil. L'association « Terre de Mauripe » est née du rassemblement de Soudorquais souhaitant dynamiser et promouvoir leur village, leurs productions, leurs activités.

#### **Confitures, sirops**

- BEKISSA Christine - Mas Guiraud Tél : 04 66 85 24 92

#### **Confitures - Condiments - Petits fruits - miel**

- CARION Josette - Le Roucou Tél : 04 66 83 93 37 ☺ *Visite sur RV*

#### **Fruits, légumes, confitures, huile d'olive**

- CAUSSE Céline - Les grands Bousquets Tél : 04 66 85 11 64

☺ *Marchés : le matin lundi et vendredi à Lasalle, samedi à St Jean du Gard - Boutique Terre de Mauripe.*

#### **Miel, Cocons de vers à soie, châtaignes, confitures**

- NOGAREDE Jacques et Viviane - La Baraque Tél : 04 66 85 23 11

#### **Oignons doux des Cévennes et de pommes de terre**

- NOGAREDE Guilhem - « Mas de la Baraque » Tél : 04 66 85 05 50

☺ *Vous trouverez toutes les productions de Jacques, Viviane et Guilhem Nogarède dans la boutique où ils vous accueillent 7j/7 au Mas de la Baraque*

#### **Oignons doux des Cévennes**

- PRADEILLE Yves - Serre du Trongle Tél : 04 66 85 43 66

- VIALA Jean - Marc - Le Moine Tél : 04 66 85 24 96

## **STE CROIX DE CADERLE**

#### **Miel, confitures**

- TAMM Sébastien - Quartier La Pibole - Montvaillant Tél : 04 66 85 00 42

#### **Oignons doux des Cévennes**

- LAFONT André Tél : 04 66 85 29 77

#### **Fruits Légumes Confitures Tartes aux myrtilles**

- TREIBER SALATHE Joël - La Clairière Tél : 04 66 85 43 62

## **ST HIPPOLYTE DU FORT**

#### **• ENTRE THYM & CHÂTAIGNES**

2, place de la Couronne (direction Nîmes) Tél : 04 66 77 21 68

Magasin géré par des producteurs, produits du terroir : vins, miels, confitures, sirops, plantes aromatiques, fromages, légumes, pâtisseries et charcuteries ☺ *Ouvert tous les jours*

#### **• LA FOURMI ET LA CIGALE**

16, boulevard des Remparts - Tél : 04 66 77 99 10

Une association de **consom'ACTEURS** qui contribue au développement de l'agriculture biologique. Produits frais de saison, épicerie, volaille et charcuterie sur commande, cosmétique, droguerie, différents types de pains.

☺ *Du mardi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00*

## **VABRES**

#### **Champignons**

##### **• SCEA CHAMPIVABRES**

La Nougarède Tél : 04 66 85 49 66 -

Producteur de champignons : pleurotes, Shii-Také

☺ *Visite et vente sur rendez-vous.*

#### **Châtaigne**

- TIECHE Béatrice et philippe

La Nougarède Tél : 04 66 85 49 66 vente des produits de l'exploitation

☺ *Visites guidées sur R.V (allemand)*

# CAVES COOPÉRATIVES ET CAVEAUX

## ST HIPPOLYTE DU FORT

- **LES VIGNERONS RÉUNIS**

Route de Nîmes Tél : 04 66 77 21 30

La cave vous accueille pour la dégustation de vins de cépages : sauvignon blanc, merlot, syrah, cabernet, A.O.C. coteaux du Languedoc, cartagène.

☺ *Le caveau est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30*

*Le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30*

- **LE DOMAINE DE TROILLAS**

PORTALIER Frères - Route de Pompignan Tél : 04 66 77 94 84

Vin de Pays d'Oc rouge, rosé et blanc, spécialité : vin aromatisé citron, orange, griotte et cartagène.

☺ *Marchés : Lasalle le lundi, St Jean du Gard le mardi, Anduze le jeudi, Ganges/St Hippolyte le vendredi et Sommières le samedi.*

*Caveau ouvert de 9h à 19h du lundi au dimanche*

- **LA PETITE CAVE DE BANELLE**

Daniel Herri - route de Monoblet Tél : 04 66 77 28 38

Vins du Languedoc, de France et du Monde, spiritueux.

☺ *Ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30.*

- **LE DOMAINE DE SALLE DE GOUR**

MÉJEAN Lucien - Route de Pompignan Tél : 04 66 77 66 60

☺ *Le caveau est ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h.*

## POMPIGNAN

- « **LES VIGNERONS DE POMPIGNAN** »

Cave coopérative Tél : 04 66 77 21 85 - Vins de Pays

☺ *Cave ouverte de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30*

- **FOUGAIROLLE Michel** - Le Lauzas - Producteur de Cartagène.

☺ *S'adresser au caveau de Salle de Gour.*

- **LE DOMAINE FALLET**

Puech Cuiller Tél : 04 66 77 64 00

## DURFORT

- **LES COTEAUX CÉVENOLS**

Route de Canaule Tél : 04 66 77 50 55

Vins Coteaux du Languedoc et vins du Duché d'Uzès.

☺ *La cave est ouverte de 8h à 12h et de 14h à 18h.*

## VABRES

- **SCEA DE PUECHAMP**

FAURE Daniel - Mas Les Prés de Novis Tél : 04 66 85 01 52

Vins de Pays des Cévennes

☺ *Visite sur rendez-vous.*

## CORBES

### Vin élaboré à partir de cultures biologiques

- MAZER Frédérique - Mas de Lasalle - Tél : 04 66 60 54 30

## **LA CHÂTAIGNE**

Dès le moyen âge, le châtaigner est omniprésent en Cévennes. Appelé également « Arbre à Pain » il a nourri les hommes et suscite encore leur passion. Une châtaigneraie est un véritable verger qui nécessite beaucoup d'entretien pour être productive.

Les recettes à base de châtaigne sont très nombreuses : farine, soupes, marrons glacés, confitures, pains, pâtisseries, glaces etc... Les agriculteurs élaborent souvent ces délicieuses spécialités à la ferme.

## **LE PÉLARDON**

Il est fabriqué à base de lait de chèvre emprésuré après la traite etensemencé de petit lait de la veille. Quand le lait est caillé, il est moulé à la louche dans les faisselles. Puis le fromage est tourné, salé, démoulé à la main sur des claies, puis affiné dans des cavesensemencées de moisissures qui lui donneront toute sa saveur.

## **L' OIGNON DOUX DES CÉVENNES**

C'est un oignon « haut de gamme » par sa délicatesse de goût, son aspect est satiné, il est délicieux, aussi bien cru, en salade que cuit, en confits.

Sa culture est ancienne et traditionnelle, elle est indissociable des paysages en terrasses des Cévennes.

## **LES MARCHES**

### **LUNDI**

Lasalle, Alès, Nîmes

### **MARDI**

St Jean du Gard, St Hippolyte du Fort, Ganges, nocturne à Anduze (en saison)

### **MERCREDI**

Quissac, Sumène, Bagnols / Cèze, Valleraugue

### **JEUDI**

Anduze, Alès, Sauve, Florac, nocturne à St Jean du Gard (en saison)

### **VENDREDI**

St Hippolyte du Fort, Ganges, Thoiras à partir de 16h Produits de la Ferme d'avril à octobre

### **SAMEDI**

Juill./Août : Cognac, Monoblet Soudorgues

Sauve, Sommières, Le Vigan, Uzès -

### **DIMANCHE**

Lunel, Molières-sur-Cèze, Bréau, l'Espérou