

4 Formules pour découvrir Roquedur en Cévennes

1 - Circuit pédestre gourmand :
Vous pouvez réaliser le circuit le samedi 4 juin
ou le dimanche 5 juin 2005.

**2 - Circuit pédestre gourmand + Soirée
«Rencontres agri-culturelles en Cévennes» :**
Journée + soirée de samedi 4 juin : circuit
pédestre à partir de 9h30 puis Soirée
«Rencontres agri-culturelles en Cévennes»
à partir de 18h30.

**3 - Soirée «Rencontres agri-culturelles en
Cévennes» + Circuit pédestre gourmand :**
Soirée «Rencontres agri-culturelles en
Cévennes» du samedi 4 juin à partir de 18h30
+ journée du dimanche 5 juin à partir de
9h30.

**4 - La soirée «Rencontres agri-culturelles en
Cévennes» du samedi 4 juin 2005,**
à 18h30 à Greffuel, commune de Roquedur.
Vous pouvez choisir de participer uniquement
la soirée.

**Si vous souhaitez trouver un hébergement
en Cévennes, vous pouvez contacter dès à
présent :** la Maison de Pays du Vigan.
(voir coordonnées dans le volet
«Questions pratiques»).

Questions Pratiques

■ Prenez le temps de bien prendre connaissance de l'ensemble
du document et remplissez votre bulletin d'inscription.
Toutefois, nous vous demandons d'être attentif à ces quelques
recommandations indispensables au bon déroulement des
journées. Merci !

Circuit pédestre gourmand

● **Accueil des participants**
de 9h à 13h, parking municipal à Roquedur le Haut.
Stand d'information des organisateurs, renseignements pratiques.
Venez nous rencontrer autour d'un café ou d'un thé en attendant
votre départ.

● **Départ par groupes**

● **Un balisage** sera assuré par les organisateurs.

● **Bien chaussé...**

Prévoir une tenue vestimentaire et des chaussures adaptées à
la randonnée.

● **Bien «outillé»...**

Prévoir un sac à dos pour transporter le petit matériel qui vous
est offert par les organisateurs (verre, couverts, bouteille d'eau,
plan détaillé du circuit).

Il n'est pas nécessaire de prévoir un pique-nique car les
dégustations sont suffisamment copieuses pour être rassasiés !

Soirée «Rencontres agri- culturelles en Cévennes»

● **Accueil des participants** à 18h30 à **Greffuel**, commune de
Roquedur.

Hébergement en Cévennes

Maison de Pays du Vigan
Boulevard Sergent Triaire
30120 LE VIGAN
tél. 04 67 81 01 72

Retrouvez les producteurs cévenols

Produits du Canard

Roquedur'oise : Gabriel SERGEANT
et Pascal JUGLA
30440 Roquedur le Haut
04.67.82.58.01.

Sirops

Jérôme CHATRIEUX, Anne TORTAROLO
Les Tronquisses
30570 St André de Majencoules
04.67.81.27.39.

Fromage de brebis

Pierre FERRIERE
Hameau de Roquevieille
30120 Pommiers
04.67.81.05.07.

Pêlardons AOC Bio

Brigitte et Denis SAUVEPLANE
Campis 30120 Le Vigan
04.67.81.19.22.

Nectars de fruits

Françoise FINIELS
Roquedur le Haut
30440 Roquedur
04.67.82.45.40.

Miels

Hubert THOUROUDE
4 rue du Billard
30120 Le Vigan
06.23.96.61.67

Pains spéciaux

Serge PAUL
Boulangerie de Peyregrosse

30570 St André de Majencoules
04.67.82.41.07.

Oignons doux AOC, confitures, jus de fruits, fruits rouges

Jean-Luc HEBRARD
Figaret
30440 St Julien de la Nef
04.67.82.46.96.

Elevage de brebis

Daniel BERTRAND
30440 Saint Bresson
04.67.82.45.71.

Vins

Domaine de BAUBIAC
PHILIPP Frères
30260 Brouzet les Quissac
04.67.73.12.67.

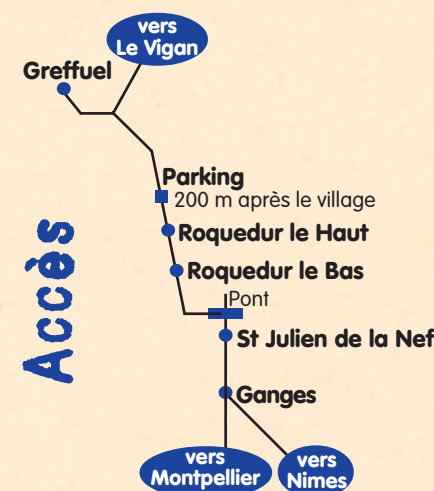
Domaine du Grand Chemin
Jean-Marc FLOUTIER
30350 Savignargues
04.66.83.42.83.

Pépinière, jardin

Marion et Bertrand FERRAUD
Mas Quinty - Roquedur le Haut
30440 Roquedur
04.67.82.45.31.

Pépiniériste (variétés anciennes bio)

Ghislaine et Michel HERMANN
Hameau d'Aumède
30440 Roquedur
04.67.82.50.45.
www.plantspotagers.com



Contact : 04.67.81.52.72

Samedi 4 juin
Dimanche 5 juin
et 2005

Draille Gourmande en Cévennes

Commune de Roquedur (Gard)

voir
goûter
rencontrer

Contact :
Lions Club Le Vigan-Ganges
04.67.81.52.72

Bienvenue à Roquedur pour une journée de découverte du patrimoine cévenol

■ Depuis 2003, les organisateurs de la Draille Gourmande en Cévennes vous font découvrir les Cévennes gardoises à travers la rencontre des hommes et des femmes passionnés et attachés à ce territoire. L'édition 2005 organisée sur la commune de Roquedur vous propose quatre formules (voir le volet : «4 formules pour découvrir Roquedur en Cévennes»).

Un circuit pédestre gourmand en 5 étapes

L'itinéraire pédestre de la Draille Gourmande, d'environ 10 km, vous permettra de rencontrer ces passionnés des Cévennes et de déguster leurs produits hauts en couleurs et en saveurs.

1. L'Eglisette de la Clastre

L'églisette de la la Clastre date du 11ème/12ème siècle. Connue également sous le vocable de Saint-Pierre-aux-liens. Elle a été remaniée très légèrement au 17ème siècle, à la suite de guerres de religion. Elle a été restaurée totalement il y a une dizaine d'années et réouverte au culte.



Dégustation

● **Sirops artisanaux de Anne et Jérôme Tortarolo-Chatrieux** : Fleurs de Sureau, Fraises Garriguettes, Thym, Romarin, Serpolet, Menthe, Pêches (sirops artisanaux au sucre de canne biologique).
Petits producteurs de plantes aromatiques et médicinales, ils vous feront découvrir les saveurs de quelques plantes et fruits de la vallée.

2. Le Hameau de l'Aumède

Petit hameau abrité plein sud, à égale distance de Roquedur le Haut et Roquedur le Bas.

Dégustation

● **Miels de Hubert Thouroude**, apiculteur pratiquant un élevage respectueux de l'environnement.

Rencontre

● **Ghislaine et Michel HERMANN** sont producteurs de plants de légumes de variétés classiques, anciennes ou originales (dont 50 variétés de tomates), de fleurs comestibles, et de plantes d'ornement pour le potager.

3. Entre Sarclières et Vergers

Yves et Sébastien Finiels, arboriculteurs cévenols, vous expliqueront comment, au siècle dernier, on utilisait les repousses de châtaignier -les sarclières- pour la confection de piquets de vigne, piquets pour l'étang de Thau ou bien encore piquets pour les gardians.

Dégustation

● **Nectars de Françoise Finiels** : Nectars d'abricot, de cerise et de cerise-abricot.



4. Panoramique sur le Serre de la Lusette

Des photos panoramiques de 360° ainsi qu'une vidéo vous feront découvrir le magnifique relief suménois à travers la reconstitution d'une table d'orientation (avec la participation du Club Informatique du Centre Culturel et de Loisirs du Bourilhou du Vigan).

Dégustation

● Spécialités de canard et foie gras mi-cuit sur pains à la figue et à l'abricot (Roquedur'Oie),
● Pêlardons affinés sur pain aux noix, accompagnés de vin blanc Chardonnay et de vin de Pays rouge des Cévennes du domaine du Grand Chemin.



Photo : Syndicat des Producteurs de pêlardons

5. Le mas Quinty

Le Mas Quinty se situe face à Roquedur le Haut. Nichés dans une combe cévenole, une pépinière de plantes méditerranéennes et un jardin d'expérimentation y ont vu le jour il y a une quinzaine d'années. Les essences locales et les plantes acclimatées de diverses régions du monde constituent un espace propice à la promenade et à la découverte.

Dégustation

● Agneau de pays rôti à la braise,
● Jus de fruits : poire, pomme,
● Confitures et fruits frais,
● Fromage de brebis accompagnés de divers pains (châtaigne, miel et seigle, raisin),
vin blanc Viognier et rouge AOC du Domaine de Baubiac.

Expositions

● Sculptures en métal d'Alain Brochard.
● Dessins de Marion Ferraud.

circuit



■ Les résultats financiers de ces journées seront versés au profit d'une oeuvre de solidarité locale.

Soirée

«Rencontres agri-culturelles en Cévennes»
Samedi 4 Juin 2005 - de 18h30 à 22h00 à Greffuel



● Contes par Serge Valentin

Il présentera un bouquet de contes «tirés du sac», à partager sous les étoiles. Histoires d'ici et d'ailleurs, pour rire ou pour rêver, il devrait y en avoir pour tous les goûts.



● Expositions :

Hystos : Frédéric et Françoise Dupas transcendent le textile d'un même regard, l'une à l'oeil, l'autre à l'objectif. De la plastique à l'émotion, ils nous dévoilent l'usure et l'empreinte du temps qui passe, sur une matière si intime, si présente, mais très vite... oubliée.



Art topiaire : Action de l'homme sur la végétation qui puise ses origines dans les jardins grecs et romains.
Oeuvres de Frédéric DUPAS : www.frederickdupas.com



● **Ecouter les sonailles des brebis**
avec Daniel Bertrand, berger.



● **Visiter les ruches**
avec Hubert Thouroude, apiculteur.

Une collation réalisée avec les produits du circuit gourmand vous sera offerte.

Ambiance musette avec le Trio d'Oc du Vigan.

Bulletin d'inscription

à retourner avant le 27 mai 2005
au Lions Club Le Vigan-Ganges
14 rue Sous le Quai
30120 LE VIGAN

Nom.....
Prénom.....
Adresse.....
.....
Tél.....
Email.....

Frais de participation «Draille Gourmande 4 & 5 juin 2005» :

- Circuit pédestre gourmand seul : 30 € pour les adultes et 18 € pour les enfants de moins de 10 ans*.
- Soirée «Rencontres agri-culturelles en Cévennes» : 12 € pour les adultes et 8 € pour les enfants de moins de 10 ans*.
- Circuit pédestre gourmand + Soirée «Rencontres agri-culturelles en Cévennes» : 40 € pour les adultes et 25 € pour les enfants de moins de 10 ans*.

Lisez avec attention «4 formules pour découvrir Roquedur en Cévennes» (au dos) puis complétez le tableau ci-dessous :

	Date	Nbre	Adultes	Total A	Enfants*	Nbre	Total B
Circuit pédestre gourmand seul	4/06		30 €		18 €		
Circuit pédestre gourmand seul	5/06		30 €		18 €		
Circuit pédestre et Soirée	4/06		40 €		25 €		
Soirée seule	4/06		12 €		8 €		
Soirée du 4/06 et Circuit pédestre du 5/06	4/06 5/06		40 €		25 €		
				Total			
					Total		

Soit un montant total de :

Je joins un chèque de €
à l'ordre du Lions Club Le Vigan-Ganges.

Fait à le
Signature

v o i r g o û t e r r e n c o n t r e r