

Villes et Pays d'art et d'histoire



laissez-vous conter  
Mende & Lot  
en Gévaudan

Ses foires, saveurs et savoir-faire

# Le Pays d'art et d'histoire

## « Mende & Lot en Gévaudan »

réunit, en partenariat avec l'Etat, les 22 communes de la haute vallée du Lot depuis sa source en amont jusqu'au village des Salelles en aval de Chanac. Cet espace d'une grande cohérence naturelle culmine à l'Est à 1700 mètres d'altitude avec le Pic Finiels sur la commune du Mas d'Orcières et descend vers l'Ouest plus de 1000 mètres plus bas.

De ce territoire jaillissent plus de 1000 sources dont les eaux irriguent le bassin versant du Lot et de ses affluents avant de regagner celui de la Garonne et l'océan Atlantique.

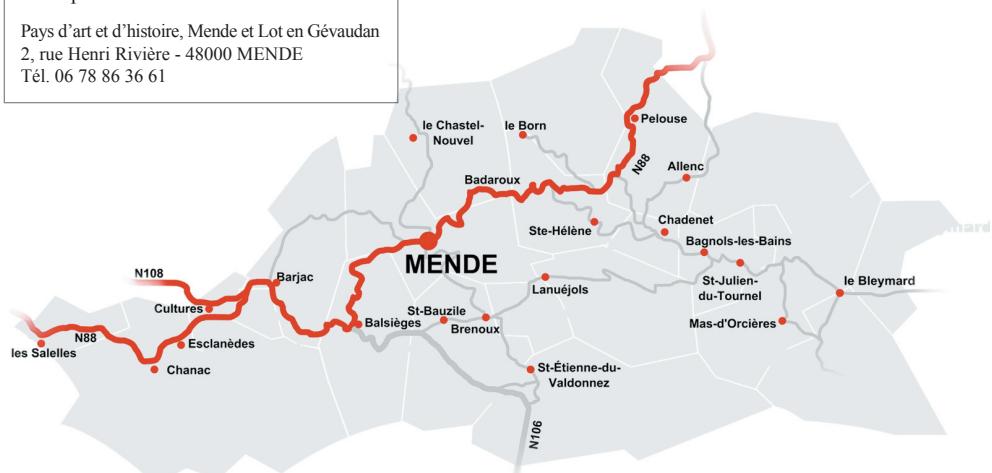
Du col de Tribes à la porte des Ajustons, de Montmirat au Can de la Roche, c'est ici que bat le cœur historique du Gévaudan, marqué par les riches empruntes du temps. Ancienne capitale du comté, aujourd'hui chef-lieu de la Lozère, Mende est au centre de ce terroir où se transmettent d'authentiques savoir-faire.

La production de matières premières alimentaires et l'élaboration de produits sont caractéristiques des zones de montagne, où l'altitude, garante de qualité, a d'abord influencé une culture et un élevage vivriers. Entre montagne, terre de seigle et de charcuterie séchée à l'air libre, et vallée plus clémence où poussent le froment et les cultures potagères, des échanges avaient lieu, particulièrement au printemps et à l'automne lors des grandes foires qui ponctuaient les saisons et les périodes de production, notamment les grandes foires de Mende mobilisant les habitants de tous les environs et au-delà.



Édité par «Mende & Lot en Gévaudan»

Pays d'art et d'histoire, Mende et Lot en Gévaudan  
2, rue Henri Rivière - 48000 MENDE  
Tél. 06 78 86 36 61



Mende & Lot en Gévaudan appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire.

Le Ministère de la Culture et de la Communication, Direction de l'Architecture et du Patrimoine, attribue l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides-conférenciers et des animateurs du patrimoine et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XX<sup>e</sup> siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de 130 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

Producteur de fromages (vache, brebis, chèvre)



Boucher - Charcutier



Apiculteur



Boulanger de tradition



Pisciculture, produits à base de Truite



Fabricants de croquants & de chocolats





OCTROT  
DE  
MENDE

Caisse d'Auge



## Grandes foires d'autrefois, Mende, Chanac, le Bleymard, rendez-vous des produits du pays

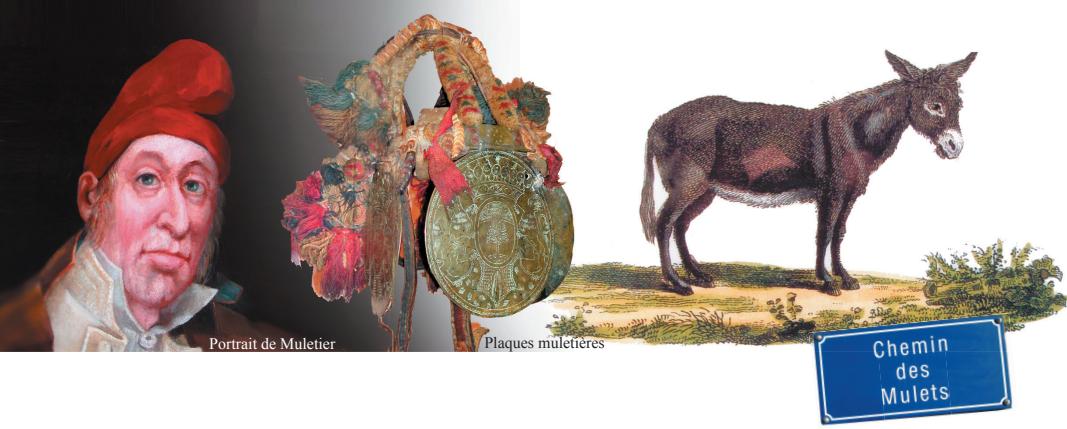
Si les grandes foires de Champagne sont les plus connues dans l'histoire, partout en France les foires rythmaient l'activité économique localement et bien souvent au-delà, selon la notoriété de la manifestation.

Dans la haute vallée du Lot, Mende, mais aussi Chanac et le Bleymard sont connus pour leurs foires depuis plusieurs siècles. La foire de la Toussaint, à Mende est déjà mentionnée en 1240 ; sa renommée est toujours grande au XVI<sup>e</sup> siècle. Celle du 7 janvier pour l'épiphanie, date probablement de l'époque gabale. Avant la fête chrétienne, à cette même date les druides gaulois célébraient le gui du chêne : «Au gui l'an neuf». En 1639 Mende compte trois grandes foires qui durent souvent deux ou trois jours (Epiphanie, Quasimodo, Toussaint) ; la foire de la Toussaint s'étalant même sur quatre jours.

En Gévaudan l'activité économique artisanale repose d'abord sur le travail de la laine. Le Mont Lozère et d'autres lieux d'estive renforcent ce marché régional grâce à la transhumance venue principalement du Languedoc par les drailles (plus de 100 000 moutons chaque saison). Les ovins se déplacent eux-mêmes, parfois sur de grandes distances. Les foires sont ici de grands marchés de moutons, de balles de laine (tontes de printemps, foires de mai-juin) où se rencontrent éleveurs et marchands. Ville de tisserands on négocie également à Mende les draps (serges, cadis, escots) qui s'exportent. Les foires sont d'autant plus importantes que leur renommée est grande. Elles sont l'image de marque de leur cité. Ces rassemblements se font à l'extérieur pour le bétail où des foirails temporaires s'improvisent dans des champs privés, tandis que les ventes au déballage se font sur les places intra-muros. Tout se charrie à dos de bêtes de somme, ce qui limite les quantités de marchandises sur chaque étal.

Outre les foires de Mende, la foire de Chanac, le 25 avril, est l'un des grands rendez-vous moutonniers de l'Occitanie ; de même la foire de la saint Luc, le 18 octobre au Bleymard, liée à la transhumance, où tous les troupeaux se retrouvent à l'extérieur du bourg qui dispose d'un couderc servant de champ de foire en 1687. S'Étienne-du-Valdonnez accueille également 3 foires par an, Bagnols en accueille 2 à la belle saison, et Allenc une. Le volume du marché des bovins est plus réduit. Il concerne principalement le renouvellement des attelages pour le labour et le travail. On dit qu'on «réattelle». Chanac est une foire réputée pour le réattelage.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, si l'importance des foires baisse peu à peu, leur nombre en revanche se multiplie ; c'est depuis cette période que Mende compte six foires par an. La production de bovins, pour la viande, trouve là le début de son développement avec l'arrivée du chemin de fer. Il permet le transport sur l'extérieur mais nécessite des marchés aux bestiaux plus fréquents. Avec la concurrence internationale du marché de la laine, on voit alors le troupeau ovin, historiquement très important en Gévaudan, baisser au profit du troupeau bovin.



## Muletiers, passeurs de montagne

Si les foires étaient les grands rendez-vous annuels, les muletiers assuraient, comme dans d'autres zones de montagne en France, le transport des marchandises.

Croisement de la jument et de l'âne, le grand mulet est plus résistant que le cheval. Il a également par sa morphologie, le pied plus sûr. Le petit mulet ou bardot, croisement de l'ânesse et du cheval supporte des charges moins lourdes, près de 100 kg pour un âne, le double pour un grand mulet. Le Gévaudan était producteur réputé de mulets. Au pied du Mont Lozère, il y avait une tradition d'activité muletière, souvent exercée par de véritables montagnards.

Le vin arrivait à dos d'ânes dans des outres en peau de bœuf. Les tissages, céréales, lentilles, pois, pommes de terre, châtaignes, fromages et autres denrées produites ici quittaient le pays de la même façon.

Le chemin des Mulets qui grimpe à flanc de colline au nord de Mende, passant devant l'octroi du causse d'Auge en direction de l'Auvergne, intra-muros la rue des Trois Mulets, perpendiculaire à la rue Basse, portant le même nom qu'un hôtel fréquenté par les muletiers déjà en 1631, témoignent encore aujourd'hui de cette activité jadis permanente. Au sud de Mende, c'est par la côte de Tire-cul puis l'ancienne voie romaine du causse, via le col du Masseguin, le Mas d'Orcières, le Bleymard, Villefort, que circulaient les coubles, cordées d'ânes et de mulets bâties. La route suivant la vallée du Lot desservant Badaroux, S<sup>e</sup>-Hélène, Chadenet, Bagnols-les-Bains, le Bleymard n'a été créée qu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Le muletier était un personnage respecté et haut en couleurs, tant par sa corpulence et sa livrée vestimentaire que par son rôle social et économique. Véritable agent de liaison entre la montagne et le piémont, il était, selon sa réussite, propriétaire de 6 à 25 bêtes entretenues et harnachées. Une grande couple pouvait transporter plus de 4 tonnes ou 40 hectolitres de vin, des Vans (Ardèche) à Murat (Cantal), en passant par Mende.

Les animaux étaient décorés de plaques muletières en laiton, véritables œuvres d'art populaire dont les musées de Montpellier, de Mende, du Puy, d'Annonay conservent d'intéressantes collections, certaines pièces datant du XV<sup>e</sup> siècle. Le soleil des armoiries de Mende y figure quelquefois. Les plaques muletières servaient autant d'œillères que de plaques d'identification. Ces véritables caravanes animalières étaient repérables de loin tant grâce aux reflets du soleil sur les plaques qu'au son des nombreux grelots et clochettes accrochés aux colliers, rênes et autres courroies.

L'effectif du cheptel des mulets baisse à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et avec lui l'activité muletière, supplante par l'arrivée du chemin de fer. Ils ont durant des siècles, assuré l'approvisionnement de la vallée et l'exportation de ses productions.



Boulevard - Mende



Place au Blé - Mende 1905

## Les 6 foires de Mende, cité marchande de la vallée

Le lendemain de l'Épiphanie, le 7 janvier se tenait la foire du gras où l'on achetait les cochons gras pour fabriquer durant l'hiver charcuterie et salaisons. A la foire de Pâques, le lundi de Quasimodo, lundi suivant le lundi de Pâques, au sortir de l'hiver, se négociaient les bœufs gras. La foire du 20 mai, créée en 1846 était celle des plants de choux, raves, poireaux, salades, nés dans la vallée, repiqués plus en altitude après les saints de glace ; c'était aussi la foire du bétail maigre à engranger, vaches, bœufs, porcs, moutons et jeunes volailles. La foire du 15 juin, quelques jours avant le solstice d'été, faisait la part belle au marché aux cerises. L'été chacun avait d'autres occupations, fenaisons, moissons, battage, récoltes, tandis qu'au 20 septembre, à la veille de l'automne, se vendaient oignons, fruits, pommes de terre. La foire de la Toussaint était la dernière de l'année avant l'hiver et les risques de neige. C'était d'abord la foire aux chevaux. On payait les fermages à la St Michel et on vendait poulains et mulets le 2 novembre, date à laquelle traditionnellement on sèvre le poulain de la jument. Cette foire était connue dans tout le midi d'où montaient les vignerons à la recherche des mulets lozériens très réputés pour le travail dans les vignes. Chacun de ces rendez-vous attirait des marchands ambulants de toutes sortes, l'argent changeant de mains à ces occasions. Les plus anciens se souviennent du marché des bovins, porcins situé place du Foirail à Mende, espace créé au début du XX<sup>e</sup> siècle le long du boulevard.

Le marché aux moutons se tenait porte d'Aigues-Passes et porte du Chastel, la fontaine des Trois Moutons, à proximité rue du Collège en conserve l'appellation, tandis que le marché au bois était situé place Urbain V. Intra-muros les places portent encore quelquefois le nom du marché qu'elles accueillaient jadis régulièrement. La place au Beurre chaque samedi proposait fromages fermiers, beurre, œufs, volailles, tandis que la halle de la place au Blé était équipée de mesures du pays pour le négoce des céréales. La place des Jardinières, précédemment place aux Oules (poteries), aujourd'hui place H. Bourrillon, proposait légumes et fruits des jardins et vergers de Mende. La place de la laine occupait l'espace à l'ouest de la place des Jardinières, vers la rue d'Aigues-Passes.

L'œuvre romanesque de Marie de Palet, écrivaine résidant dans le Valdonnez restitue remarquablement cette ambiance fieristique du XIX<sup>e</sup> siècle autour de Mende. (*les Terres bleue* Ed. De Borée)



La patche : signifiant un marché conclu



## Pays de fromages

Longtemps l'élevage ovin, renforcé par la transhumance, a connu son expansion d'abord pour la laine et les très nombreux tisserands. Mais les savoir-faire charcutiers, les salaisons et plus encore les fromages sont réputés depuis l'Antiquité. Nous savons grâce au naturaliste Pline l'Ancien qu'ils étaient les plus prisés des habitants de Rome il y a 2000 ans.

Aujourd'hui une part importante de la production de lait de brebis du pays est destinée à la fabrication du roquefort qui exige un lait de grande qualité. Mais un nombre grandissant de producteurs transforment eux-même leur lait en fromages fermiers exceptionnels.



## Pays d'élevage

La haute vallée du Lot entretient aujourd'hui une forte tradition d'élevage pour le lait et la viande. L'activité artisanale de boucherie-charcuterie est ici très traditionnelle. L'artisan connaît toujours personnellement les éleveurs et achète le plus souvent encore le bétail vivant à la ferme où la patche est toujours de mise et vaut tout contrat écrit. La plupart des professionnels d'aujourd'hui sont les petits-fils des bouchers-charcutiers d'hier. Jeunes bovins de races rustiques type aubrac charolais, agneaux élevés sous la mère, le plus souvent de la race Blanc du Massif Central dont l'origine est à Serverette à 20 Km au nord de Mende, sont les fleurons de cette production repérable aujourd'hui sous la marque «De Lozère ».





## Pays de culture

Selon la nature du sol, l'altitude, l'exposition et les micro-climats, chaque zone a ses cultures de prédilection. Les dolines des causses sont labourées avec soin, les terres les plus basses et les plus fertiles de la vallée sont consacrées aux potagers. Les plus beaux vergers de pommes se situent à l'est du col de Tribes (Altier, Pommaret) et au-delà c'est le pays de la chataigne (Castanet). Longtemps la culture de la lentille aujourd'hui éteinte, a été pratiquée au pied du Mont Lozère, de Allenc au Bleymard. Les raves du Born, en altitude granitique, ont toujours été considérées pour les meilleures de la région. De même, plusieurs safranières, plantations de colchiques pour l'élaboration du safran, bien exposées au sud, existaient dès le Moyen-Âge. En témoignent encore quelques appellations d'établissement gastronomique ou de chemin. Les petits causses et surtout le Valdonnez sont toujours le grenier à blé de la Lozère ; le seigle et l'orge moins exigeants et plus rustiques poussant plus haut. L'orge du Mas d'Orcières ne supportait aucune comparaison. La production d'avoine était réservée à l'alimentation des ânes et des chevaux.

Élément essentiel de l'alimentation le pain est en effet un produit emblématique de la haute vallée du Lot, où moulins et fours sont partout présents. De tous ces moulins, aux majestueuses roues à aubes, quelques uns fonctionnent encore. Seul aujourd'hui le moulin de La Vernède à Mende sur la rive droite du Lot, déjà mentionné au XIII<sup>e</sup> siècle écrase toujours les grains de blé du Valdonnez et fournit en farine les boulangers du pays. Pains de campagne, pains au levain naturel, pains de seigle, de méteil, miches et couronnes traditionnelles sont les formes que prend ici ce produit de grande qualité. On y tartine aussi beurre, miels de montagne, confitures, filets de truite fumés, fromages au lait de vache, de brebis, de chèvre, terrines au genièvre, tranches de charcuterie : autant de produits authentiques issus de ce terroir.

## Pays de cueillette

Les saveurs les plus subtiles du pays sont issues du fruit des cueillettes naturelles. Si les produits de la chasse sont désormais réservés à quelques avertis, pour la pêche, les truites fario des eaux de source font toujours des heureux, tandis que grenouilles, écrevisses et escargots sont désormais très réglementés.

Les baies sauvages, myrtilles du Mont Lozère, gratte-cul des églantiers, mûres des ronciers et autres framboises sont les parfums des confitures les plus recherchées. Le miel, récolté depuis la plus haute antiquité reste un produit naturel exceptionnel. Enfin si les noix, spécialité de la région de Chanac, et noisettes ont contribué à la création du croquant il y a bientôt un siècle, ce sont les champignons qui mobilisent toujours davantage de ramasseurs. Chaque sol révèle ses espèces de prédilection. Les causses calcaires, les sous-bois granitiques, les prairies et les pâturages détiennent chacun leurs trésors selon les saisons ; près de vingt variétés y sont recherchées.





## Quelques spécialités

Pour la charcuterie fraîche, c'est incontestablement la **saucisse d'herbe** qui se consommait jadis uniquement dans les jours qui suivaient la tuée du cochon le plus souvent en janvier, qui tient le premier rang. Mélange de viande de porc et de verdure de l'hiver, elle est dans la vallée du Lot d'abord au chou, mais aussi aux épinards et quelquefois à la bette.

Toutes les **salaisons**, conservées au sel et séchées à l'air, sans fumage, les terrines au genièvre de Chanac, les **gigots d'agneau à Pâques**, les **têtes de veau vinaigrette**, les pièces de bœuf, les **tripoux** et manouls sont les spécialités du pays.

Les fromages sont tous exceptionnels, toujours fabriqués et affinés par ceux qui ont produit le lait, tomes de vache, pélardons de chèvre, briques ou pérails de brebis.

La **coupétaire** est un dessert modeste mais généreux, qui met en œuvre, lait, œufs, pruneaux et pain rassi.

Le **croquant de Mende** est une spécialité mendoise identifiée, inscrite à l'inventaire culinaire historique du Languedoc.

La cloche **Non-Pareille en chocolat**, en souvenir de la plus grosse cloche de la chrétienté au XVI<sup>e</sup> siècle, détruite à Mende par les huguenots en 1580, apparaît désormais chez plusieurs pâtissiers chocolatiers au moment de Pâques.

Le pays ne produit aujourd'hui aucune boisson élaborée, mais jadis quelques vignes s'accrochaient aux versants les plus ensoleillés (quartiers des Vignettes à Mende). Au XIX<sup>e</sup> siècle une activité de brasserie s'est développée à Mende jusqu'au milieu du siècle dernier. La qualité de la bière dépend d'abord de la qualité de l'eau de source sur laquelle est établie la brasserie. En effet l'eau ici est bonne et abondante. La plus célèbre, depuis l'Antiquité est celle de Bagnols, où coulent plusieurs sources, dont une eau de table que certains connaisseurs boivent exclusivement, venant de loin pour remplir leurs bonbonnes et dames-jeannes.



# Quelques producteurs d'aujourd'hui

## Producteurs de fromages fermiers



### FROMAGES DE VACHE

#### ALLEN

GAEC DE PIN, Pascal Mugeot et Martine Peytavin  
L'Altaret 48190 Allenc  
04.66.47.64.74  
Fromage au lait cru, label agri bio, Lou Jarlou

#### BRENOUX

GAEC MAS DE PLAGNES, André Badaroux  
Langlade 48000 Brenoux  
04.66.48.05.13  
Fromage fermier tome de Langlade, Bleu de la Nize

### FROMAGES DE BREBIS

#### LANUEJOLS

GAEC DU BIGNAT, Caroline Vassal  
48000 Lanuéjols  
04.66.48.01.54  
Fromages primés depuis plusieurs années, affinés dans le village du mausolée romain.  
Vassalou, brique d'Espinassou, tome du Petit Pastre, Lou Pitchou



### FROMAGES DE CHEVRE

#### ST-ÉTIENNE-DU-VALDONNEZ

Jean-Marc et Emmanuelle VINCENT  
La Borie  
48000 St-Étienne-du-Valdonnez  
04.66.48.02.83  
Spécialiste du pélardon fermier A.O.C souvent primé et autres fromages de chèvre.  
Médaille d'or. Concours général Agricole.

## Artisans bouchers-charcutiers du pays



### CHANAC

#### Alain PALMIER

Le Bruel 48230 Chanac  
04.66.48.25.72

Maison familiale fondée en 1945. Membre de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan. Nombreux produits primés, salaisons, pâtés au genièvre, aux champignons. Produits vendus à Chanac.

#### MENDE

LOU GOST DEL PAÏS. Maison BONNAL  
7 rue de la Rovère 48000 Mende  
04.66.65.00.71

Maison séculaire reprise en 1950. Membre de la Guilde des Charcutiers du Gévaudan. Nombreuses distinctions, salaisons, langue de porc farci  
Viandes marque « De Lozère »

#### Vincent ROUVIERE

32 rue du Soubeyran 48000 Mende  
04.66.65.00.29  
Maison centenaire fondée en 1901. Maître-artisan.  
Viandes de Lozère. Charcuteries et salaisons traditionnelles

#### MENDE & BAGNOLS-LES-BAINS

#### Yannick DEVEZE

3 rue Notre Dame 48000 Mende  
04.66.65.03.49  
Quartier du Tuf - Av. des Gorges du Tarn 48000 Mende  
2 rue de la Source 48190 Bagnols-les-Bains  
04.66.47.60.44  
Maison Deveze et Cie, fondée en 1963. Salaisons et charcuteries traditionnelles  
Viandes marque « De Lozère »

## Apiculteurs



RABIER GRENIER  
Vitrolles 48000 Lanuéjols  
04 66 48 00 81

Jean-Paul SEGUIN  
Village 48000 St-Étienne-du-Valdonnez  
04 66 48 03 70



## Artisans boulangers de tradition



### CHANAC

Gaston DAVID, boulangerie Hoel  
Rue des écoles 48230 Chanac  
04.66.48.27.14  
Pain au levain, spécialité de pain aux noix

### BARJAC

Gabriel ITIER  
48000 Barjac  
04.66.47.01.03  
Pain au levain, à la farine écrasée à la meule de pierre, pain de seigle

### VALDONNEZ

Joël LADINE  
48000 S-Étienne-du-Valdonnez  
04.66.48.03.67  
Pain au levain, pain de seigle aux noix

Gilles AUSSIBAL  
Rouffiac 48000 S-Bauzile  
04.66.47.17.28  
Pain au levain, pain de campagne au levain

### MENDE

Christian PONS  
31 rue Notre Dame 48000 Mende  
04.66.65.03.86  
Pain au levain, pain de seigle au levain, pain à la châtaigne

Eric KERMES  
3 rue du Soubeyran 48000 Mende  
04.66.49.09.51  
Pain au levain à la farine écrasée à la meule de pierre, pain de seigle Lozeigle. Produits primés.

Raymond COMTE, boulangerie d'Angiran  
8 rue d'Angiran 48000 Mende  
04.66.65.36.73  
Pain au levain à la farine écrasée à la meule de pierre, pain de seigle

### BADAROUX

Jacques REVERSAT, La Badarousienne  
Rue du four 48000 Badaroux  
04.66.47.70.25  
Pain au levain, pain de seigle à l'ancienne

### BAGNOLS-LES-BAINS

Denis GARREL, Au nid des friandises  
14 av. des thermes 48190 Bagnols-les-Bains  
04.66.47.60.32  
Pain au levain, pain de campagne, pain de seigle

### LE BLEYMARD

Joël ALPISTE  
38 rue principale, 48190 Le Bleymard  
04.66.48.66.18  
Pain au levain, pain à la châtaigne, pain aux noix, pain de seigle, pain paysan. Produits primés

## EXPO

Le Forum des Terroirs, proposé par la Chambre d'Agriculture de la Lozère est un centre d'interprétation sur les productions agricoles de la Lozère, ouvert au public - 27 Av. Foch 48000 Mende Tél. 04 66 65 62 00

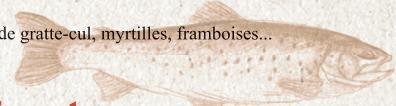
## Pisciculture- confitures-sirops



### BRENOUX

Huguette FOURNIER  
Pisciculture de Langlade 48000 Brenoux  
04.66.48.05.48.

Réseau Bienvenu à la ferme  
Truites élevées en eau de source. Truites fumées. Terrines de truite  
Confitures de gratte-cul, myrtilles, framboises...  
Sirops



## Fabricants de croquants & de chocolats



### MENDE

Gilles BRINGER  
Pâtisserie, place au Beurre 48000 Mende  
04.66.65.28.39  
Croquants aux amandes et noisettes, cloches Non Pareille à Pâques



Yves COLOMB  
8 rue de la République 48000 Mende  
04.66.65.06.35  
Croquants aux amandes

Eric KERMES  
3 rue du Soubeyran 48000 Mende  
04.66.49.09.51  
Croquants aux amandes, noisettes, châtaignes  
Artisan souvent primé en concours

Bruno MAJOREL  
1 rue de la République 48000 Mende  
04.66.65.17.85  
Pâtisserie familiale fondée en 1901. Spécialité du croquant et du bâton del pastre - entreprise régulièrement primée  
Cloche Non Pareille en chocolat à Pâques

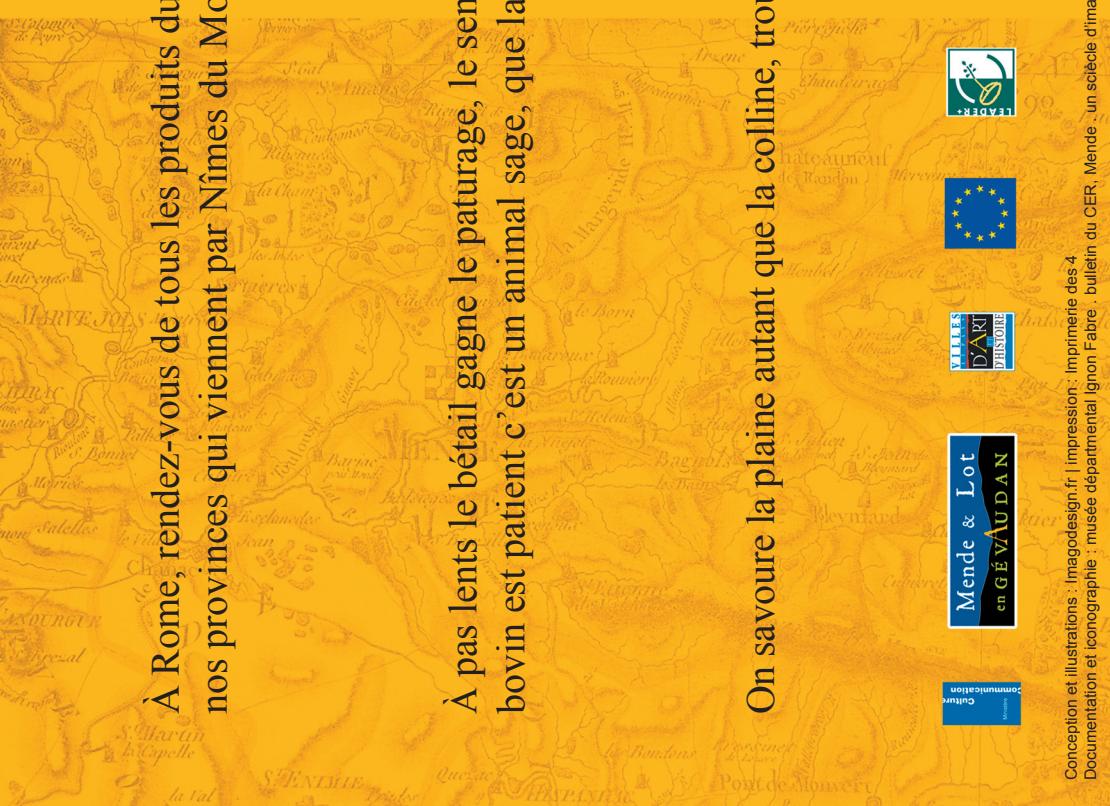
Marc HEDRICOURT  
13 rue Droite 48000 Mende  
04.66.65.31.37  
Croquants aux amandes, aux châtaignes, chocolats.

### BAGNOLS-LES-BAINS

Denis GARREL  
14 av. des thermes 48190 Bagnols-les-Bains  
04.66.47.60.32  
Croquants aux amandes, spécialités à la myrtille

### LE BLEYMARD

Joël ALPISTE  
38 rue principale 48190 Le Bleymard  
04.66.48.66.18  
Spécialités à la myrtille, pavés, chaussons, Cloches Non Pareille à Pâques



À Rome, rendez-vous de tous les produits du monde on aime surtout les fromages de nos provinces qui viennent par Nîmes du Mont Lozère et de chez les Gabales.

Pline l'Ancien - premier siècle

À pas lents le bétail gagne le paturage, le sentier sent si bon, le temps compte si peu, le bovin est patient c'est un animal sage, que la pause soit pleine et le reste est un jeu.

P.J. Molinier, *Je monte vers l'herbage*, le Born, 1962

On savoure la plaine autant que la colline, trouvant sur l'une et l'autre un copieux repas.

Léon Bourrier, Mende, 2000

