

# Vins & Saveurs

EN GRAND PIC SAINT-LOUP











# Sommaire

---

Le secret de nos vignobles	P.4
Le Réseau International des Paysages Viticoles	P.6
Les Appellations d'Origine Protégées (AOP)	P.8
Les Indications Géographiques Protégées (IGP)	P.10
Vignobles & Découvertes Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup	P.11
<b>Domaines viticoles</b>	P.12
<b>Caves à vins &amp; Cavistes</b>	P.33
<b>Restaurants</b>	P.37
<b>Produits du terroir</b>	P.50
Les marchés en Grand Pic Saint-Loup	P.59

## **Design graphique :**

Dearcom, Agence Anonymes, Limitrophe

## **Crédits photos :**

Emmanuel Perrin / David Parenteau / Claude Cruells /  
Bruno Boissiere / OTGPSL / CCGPSL / Et chacun des professionnels  
partenaires de l'Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup



10-31-1319 / Certifié PEFC / [pefc-france.org](http://pefc-france.org)



IMPRIM'VERT®



## *Grand Pic Saint-Loup*

# LE SECRET DE NOS VIGNOBLES

**Le vignoble du Grand Pic Saint-Loup s'ouvre sur un cadre naturel exceptionnel fait d'espaces de garrigues et de vignes, immergés dans de spectaculaires reliefs calcaires. Les activités de la vigne et du vin sont des moteurs essentiels de l'économie locale et rendent ainsi hommage à une histoire forgée par des pionniers passionnés, des défricheurs et des conquérants.**

### *Des vignobles plongés dans la nature*

La viticulture en Grand Pic Saint-Loup s'inscrit dans une histoire et un héritage agricole et pastoral. Les agriculteurs et viticulteurs ont défriché, épierré, construit pour conquérir les forêts et la garrigue. De cet héritage nous gardons aujourd'hui un vignoble unique où les vignes s'entremêlent harmonieusement avec les autres composantes d'un paysage naturel et préservé. Le terme de « vignes engarriguées » souvent utilisé pour décrire nos paysages viticoles raconte cette histoire et cet héritage.

Le pourtour méditerranéen est un hotspot de la biodiversité et la garrigue est son meilleur écrin.

Elle favorise un écosystème naturellement protecteur et est partie prenante des caractéristiques du vignoble. Le territoire abrite également un site remarquable de vignes sauvages, la lambrusque, ancêtre de l'ensemble des cépages cultivés dans le monde.

La polyculture, l'histoire agricole et pastorale, sont autant d'éléments qui ont construit et favorisé cette diversité des paysages et de leur écosystème, gage aujourd'hui d'une valeur essentielle : la durabilité.

### *Des vignobles spectaculaires*

Le territoire offre des panoramas remarquables sur le vignoble. Les belvédères au sommet du Pic, du Puech des Mourgues, du Roc des Mates, du Château de Saint-Jean-de-Buèges... proposent des points de vue privilégiés sur nos vignobles.

Au quotidien on ne se lasse pas d'être surpris, au détour d'une route sinueuse, le long d'un sentier pédestre, au cours d'une balade à vélo... chaque nouveau point de vue sur la vigne est une nouvelle découverte.

Depuis 2014 ces paysages sont reconnus par le Réseau International des Paysages Viticoles. 4 parcours paysagers ont ainsi été définis ; retrouvez-les page 6.



**Les vignobles du Grand Pic Saint-Loup s'épanouissent dans un cadre naturel exceptionnel et préservé, reconnu par le Réseau International des Paysages Viticoles.**



### ***Des vignobles à l'esprit indépendant***

Contrairement à la majorité des vignobles d'Occitanie, les vignobles du Grand Pic Saint-Loup se sont développés à l'écart des grandes routes commerciales et des voies fluviales habituelles. Les premiers échanges commerciaux qui ont marqué l'émergence du vignoble se faisaient en direction des Causses et des Cévennes.

Dans l'ADN du Grand Pic Saint-Loup est imprimée cette culture d'indépendance et de liberté, une dimension artisanale accompagnée de son exigence qualitative. Cette histoire a structuré le vignoble, favorisant des établissements familiaux et des exploitations de petites tailles, qui transmettent de génération en génération une connaissance intime du terroir et ses qualités.



### ***Des vignobles moteurs de l'économie***

La création de l'AOP Pic Saint-Loup en 2016 est la reconnaissance d'un long travail et de l'investissement des vignerons tout au long de leur histoire. Aujourd'hui le travail du vin et de la vigne est pour beaucoup dans la notoriété du territoire du Grand Pic Saint-Loup.

Des activités originelles et historiques (l'élevage des chèvres et des moutons, la culture oléicole, l'exploitation du bois et des forêts, l'apiculture, le travail du verre, la sériciculture...), le travail de la vigne est celui qui s'est le plus développé, et son impact sur l'économie actuelle est une forme de reconnaissance pour le travail des femmes et des hommes qui y ont œuvré.



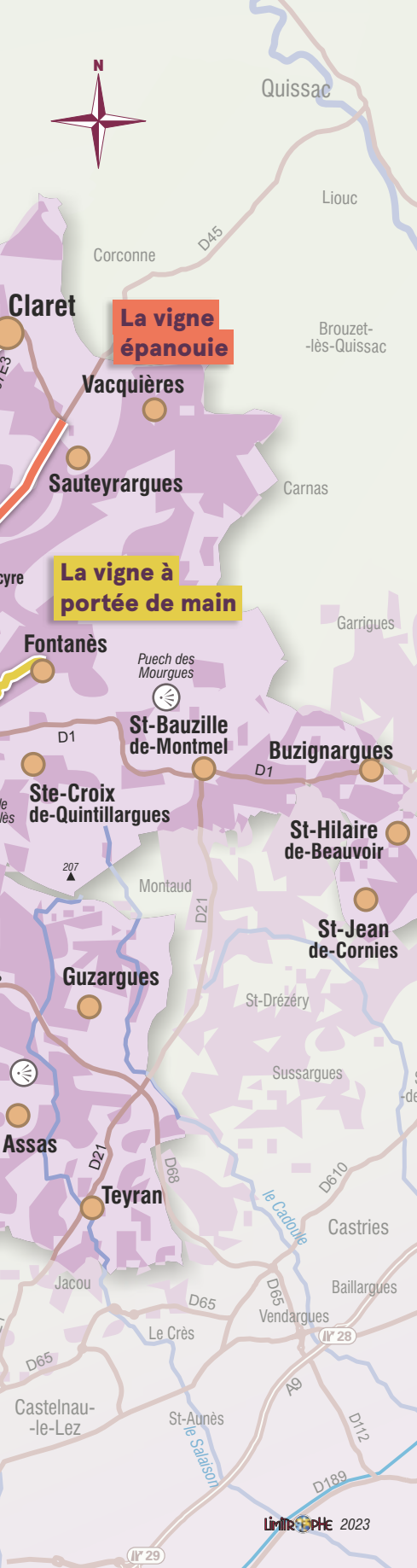
**La vigne à contempler**

**La vigne patrimoine**

**La vigne au naturel**

réseau international  
**PAYSAGES VITICOLES**

0 2 4 Kilomètres



# LE RÉSEAU INTERNATIONAL DES PAYSAGES VITICOLES

**Depuis 2014 le Grand Pic Saint-Loup a rejoint le Réseau International des Paysages Viticoles. Être admis au sein de cette charte de qualité paysagère (également appelée "Charte de Fontevraud") est une reconnaissance de la qualité des paysages viticoles et de leur valorisation dans l'offre touristique.**

Cette charte de qualité paysagère a pour ambition d'inciter tous les acteurs des territoires viticoles (collectivités locales, syndicats viticoles, opérateurs de la culture et du tourisme, universités et laboratoires) à s'engager dans la préservation des paysages viticoles, en conjuguant optimisation de la production et valorisation culturelle et touristique de ces paysages, dans le cadre d'un réseau international d'excellence.

**Dans le cadre de cette charte, 5 itinéraires paysagers vous sont proposés :**

## **La vigne au naturel**

Au départ de Saint-Mathieu-de-Trévières par la RD1. Des vues et des panoramas de cartes postales avec le Pic Saint-Loup dominant.

## **La vigne patrimoine**

Autour de Saint-Jean-de-Buèges par la RD1 et la RD122, la découverte de la Vallée de la Buèges et de la Séranne.

## **La vigne à portée de main**

Au départ de Fontanès par la RD109, vous serez au cœur du vignoble dominé par les falaises de l'Hortus.

## **La vigne épanouie**

Au départ de Sauteyrargues par la RD17, la vigne à perte de vue dans un écrin de végétation méditerranéenne.

## **La vigne à contempler**

Au départ de Claret par la RD107, des vues panoramiques depuis le Rocher du Causse jusqu'à la mer.



## TERROIRS & APPELLATIONS EN GRAND PIC SAINT-LOUP

# *Les Appellations d'Origine Protégées (AOP)*

**L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un label européen (AOC en France) qui garantit l'origine et les méthodes de production suivant un cahier des charges précis. C'est une démarche visant à protéger et valoriser un terroir, ses savoir-faire et la typicité de ses produits.**

### VINS

#### *L'AOP Pic Saint Loup*

Le Pic Saint-Loup et le Causse de l'Hortus dominent la zone d'appellation Pic Saint Loup qui s'étend sur 17 communes et est reconnue Appellation d'Origine Protégée depuis 2017, pour les vins rouges et rosés.

Le climat singulier, mêlant influence continentale et méditerranéenne, associé à une belle palette de sols et de reliefs, façonne des vins réputés pour leur finesse et leur fraîcheur. Le terroir est magnifié par la pleine expression des cépages principaux, les notes épicées de la Syrah, la rondeur veloutée du Grenache et la puissance du Mourvèdre qui apporte structure et aptitude au vieillissement. Les rouges sont majoritaires et donnent des vins profonds et élégants. Les rosés se caractérisent par un bel équilibre et des arômes fruités et délicats.

73 domaines et 3 caves coopératives vous accueillent en Grand Pic Saint-Loup pour vous les faire découvrir.

*En savoir plus :*  
[www.pic-saint-loup.com](http://www.pic-saint-loup.com)

#### *L'AOP Grés de Montpellier*

Les Grés de Montpellier sont apparus en 2003 et s'étendent sur 46 communes dont 7 sont sur le territoire du Grand Pic Saint-Loup. L'appellation est baignée par un climat méditerranéen, régulé par les vents marins au sud mais protégé des froideurs par l'écran des Cévennes au nord, ce qui contribue à la belle maturation des raisins.

Le terroir trouve ses origines dès l'époque romaine. Il se développera au médiéval, soutenu par l'activité monastique des abbayes de Villeneuve-lès-Maguelone et de Valmagne. Les principaux cépages sont les Grenache, Syrah et Mourvèdre pour des vins exclusivement rouges. Ils arborent une robe rubis profond ; un nez complexe de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices. Avec de la finesse et des tanins soyeux, ils révèlent un caractère gourmand dès la fin de l'élevage tout en gardant un fort potentiel de garde.

9 domaines vous accueillent en Grand Pic Saint-Loup pour vous les faire découvrir.

*En savoir plus :*  
[www.gres-de-montpellier.com](http://www.gres-de-montpellier.com)



## **L'AOP Terrasses du Larzac**

AOP depuis 2014, le vignoble des Terrasses du Larzac s'étend sur 32 communes et s'appuie au nord sur les falaises du Causse du Larzac où domine le mont Saint-Baudille. Les 5 communes du territoire du Grand Pic Saint-Loup concernées par l'AOP sont situées dans la Vallée de la Buèges et à l'extrémité Ouest du territoire. Le climat est typiquement méditerranéen, les températures estivales sont régulées par les nappes de fraîcheur venue du Larzac et les entrées de vent marin. Jouissant de larges amplitudes thermiques, le terroir est propice à des maturations progressives et optimales.

La vinification est réservée à la production de rouges, obligatoirement issus de l'assemblage d'au moins trois cépages (parmi Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Carignan) et douze mois d'élevage. Ils se caractérisent par des convergences de fruits, d'épices et d'arômes de garrigue, soutenus par une jolie fraîcheur ainsi que des tanins bien équilibrés.

4 domaines vous accueillent en Grand Pic Saint-Loup pour vous les faire découvrir .

*En savoir plus :*  
[www.terrasses-du-larzac.com](http://www.terrasses-du-larzac.com)



## **L'AOP Languedoc**

L'Appellation Languedoc s'étire le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes. Avec 531 communes concernées, l'appellation propose une diversité de vins et de terroirs. On y trouve aussi bien des vins fruités à boire jeunes, que des vins plus robustes et structurés pour un meilleur potentiel de garde.

52 domaines vous accueillent en Grand Pic Saint-Loup pour vous les faire découvrir.

*En savoir plus :*  
[www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com)

## **PRODUITS LOCAUX**



### **L'AOP Pélardon**

Fromage de chèvre au lait cru entier, le Pélardon est emblématique de l'histoire pastorale du Grand Pic Saint-Loup. Pour justifier de l'Appellation et préserver la tradition, les chèvres doivent pâturer dans les prés, les garrigues, les landes ou sous les châtaigniers au moins 210 jours par an. La spécificité de cette végétation procure au lait sa « signature » aromatique, si particulière.

*En savoir plus :*  
[www.pelardon-aop.fr](http://www.pelardon-aop.fr)



### **L'AOP Huile d'Olive de Nîmes**

L'AOP Huile d'Olive de Nîmes s'étend jusque sur le territoire du Grand Pic Saint-Loup. La variété d'olive principale de l'AOP est la Picholine.

*En savoir plus :*  
[www.aoc-olive-nimes.fr](http://www.aoc-olive-nimes.fr)

# Les Indications Géographiques Protégées (IGP)

**L'IGP est un label européen qui identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire. Toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans la zone géographique considérée.**



## ***L'IGP Pays d'Oc***

Entre mer Méditerranée et montagne, les vins de Pays d'Oc sont issus d'un vaste territoire ensoleillé, de la Camargue à la côte Vermeille. Ces vins rayonnants et créatifs sont majoritairement des vins de cépage.

*Plus d'infos :*  
[www.paysdoc-wines.com](http://www.paysdoc-wines.com)

## ***L'IGP Pays d'Hérault***

Les vins IGP du département se distinguent par leur créativité et leur diversité. Ils associent des garanties d'origine et de savoir-faire avec une liberté d'assemblage et de cépages propice à de jolies découvertes et de belles pépites.

*Plus d'infos :*  
[www.igp-herault.fr](http://www.igp-herault.fr)

## ***L'IGP Saint-Guilhem-le-Désert Val de Montferrand***

Au cœur de la région Occitanie, au nord de Montpellier, s'ouvre un vaste espace naturel où prédominent la garrigue et la forêt jusqu'au pied du Larzac et des Cévennes. Ce territoire, traversé par la Haute Vallée de l'Hérault, est riche de paysages remarquables, où se succèdent collines méditerranéennes et falaises rocheuses calcaires. Saint-Guilhem-le-Désert, joyau de l'art roman dont l'abbaye est classée au patrimoine de l'humanité, donne son nom à l'IGP.

Les vignes, nichées dans la garrigue, sont le plus souvent implantées sur les quelques terrains cultivables les plus en hauteur, ce qui confère aux vins produits une étonnante fraîcheur.

*Plus d'infos :*  
[www.igp-herault.fr/les-igp/saint-guilhem-le-desert](http://www.igp-herault.fr/les-igp/saint-guilhem-le-desert)



CATALOGUE 2022-2023

# Expériences épicuriennes

AUTOUR DE NOS VIGNOBLES



Terres de  
Garrigues  
et du  
Pic Saint-Loup



## Vignobles & Découvertes

# TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT-LOUP

**Vignobles & Découvertes est un label attribué par Atout France (l'agence française de développement touristique) après recommandation du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement...).**

Le réseau Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup regroupe les vignobles de 4 Appellations d'Origines Protégées et de 2 Indications Géographiques Protégées, et a ainsi fédéré plus de 80 professionnels du tourisme

du Grand Pic Saint-Loup (restaurateurs, vignerons, hébergeurs, prestataires de loisirs, sites touristiques, agences réceptives) pour valoriser une offre œnotouristique diversifiée et cohérente sur le territoire.

Véritables Ambassadeurs du territoire du Grand Pic Saint-Loup, tous ces professionnels se mobilisent pour vous accueillir et vous proposer des prestations de qualité. Vous pourrez les identifier dans ce guide par le logo correspondant.



Retrouvez l'ensemble des offres œnotouristiques sur :  
[www.grandpicsaintloup-tourisme.fr/le-catalogue-oenotourisme-en-grand-pic-saint-loup](http://www.grandpicsaintloup-tourisme.fr/le-catalogue-oenotourisme-en-grand-pic-saint-loup)

# Domaines viticoles

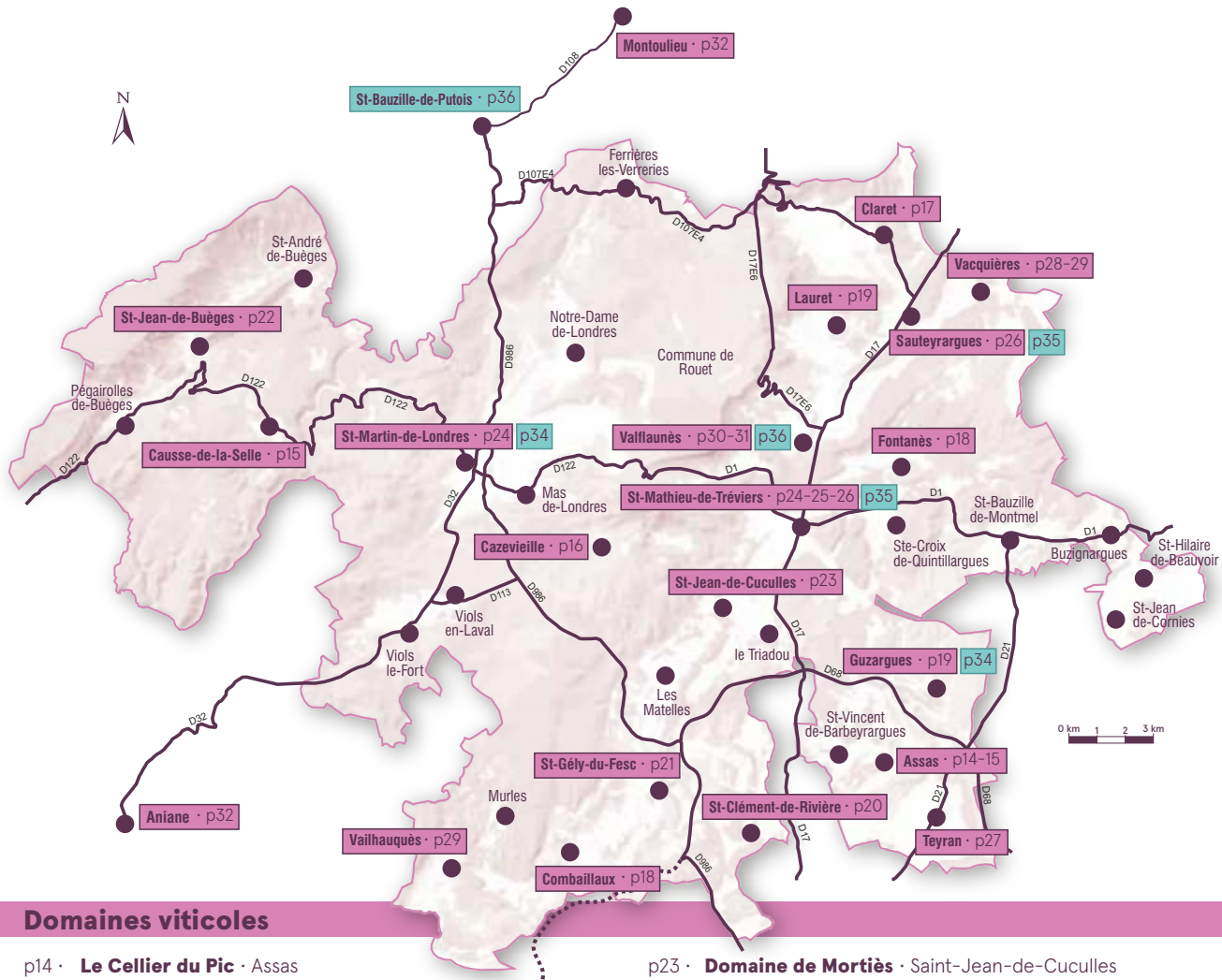


*Découvrez le terroir  
et ses vins au travers  
de ceux qui les imaginent  
et les réalisent.*

*Rencontrez les vignerons,  
visitez leurs vignes et leurs  
caveaux ; ils sauront vous  
accueillir et mieux que  
quiconque vous raconter  
l'histoire de leurs vignes  
et de leurs vins*







## Domaines viticoles

- p14 · **Le Cellier du Pic** · Assas
- p14 · **Domaine Clavel** · Assas
- p15 · **Domaine de la Perrière** · Assas
- p15 · **Domaine de Brunet** · Causse-de-la-Selle
- p15 · **Clos des Reboussières** · Cazevielle
- p16 · **La Chouette du Chai** · Cazevielle
- p16 · **Domaine de Villeneuve** · Claret
- p17 · **Mas de Farjou** · Claret
- p18 · **Domaine de la Jasse** · Combaillaux
- p18 · **Château La Roque** · Fontanès
- p19 · **Domaine de la Triballe** · Guzargues
- p19 · **Bergerie du Capucin** · Lauret
- p20 · **Domaine Puech** · Saint-Clément-de-Rivière
- p20 · **Domaine de Saint-Clément** · Saint-Clément-de-Rivière
- p21 · **Domaine de Coulondres** · Saint-Gély-du-Fesc
- p21 · **Le Chemin des Rêves** · Saint-Gély-du-Fesc
- p22 · **Domaine des Olivèdes** · Saint-Jean-de-Buèges
- p22 · **Tour de Baulx - Vignobles Coulet** · Saint-Jean-de-Buèges
- p23 · **Domaine Haut Lirou** · Saint-Jean-de-Cuculles
- p23 · **Domaine de Mortières** · Saint-Jean-de-Cuculles
- p24 · **Les Vignerons de la Gravette** · Saint-Martin-de-Londres
- p24 · **Vignobles des 3 Châteaux** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p25 · **Château des Mouchères** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p25 · **Clos des Augustins** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p26 · **Domaine de la Vieille** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p26 · **Château de Lascours** · Sauteyrargues
- p27 · **Château Montel** · Teyran
- p27 · **Domaine Massillan** · Teyran
- p28 · **Bergerie de Fenouillet** · Vacquières
- p28 · **Château de Lascaux** · Vacquières
- p29 · **Domaine Les Grandes Costes** · Vacquières
- p29 · **Domaine du Poujol** · Vailhauquès
- p30 · **Château de Lancyre** · Valflaunès
- p30 · **Château Boisset** · Valflaunès
- p31 · **Domaine Pech-Tort** · Valflaunès
- p31 · **Mas Bruguière** · Valflaunès
- p32 · **Mas de Daumas Gassac** · Aniane (hors-territoire)
- p32 · **Terre des 2 Sources** · Montoulieu (hors-territoire)

## Caves à vins & cavistes

- p34 · **Dégustez Sud - Wine Truck** · Guzargues
- p34 · **Les Docks du GR** · Saint-Martin-de-Londres
- p35 · **Vins du Pic & d'Ailleurs** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p35 · **In Vina Terra** · Sauteyrargues
- p36 · **La Belle Vigne** · Valflaunès
- p36 · **Les Sains Bonheurs** · Saint-Bauzille-de-P. (hors-territoire)



285 avenue de Sainte-Croix  
34820 Assas  
du mardi au samedi 9h-12h / 15h-19h

2 avenue du Pic Saint-Loup  
34980 Saint-Gély-du-Fesc  
du mardi au samedi 9h-12h30 / 15h-19h

04 67 59 61 81 - [caveau.assas@vpic.fr](mailto:caveau.assas@vpic.fr)  
04 67 84 21 96 - [caveau.stgely@vpic.fr](mailto:caveau.stgely@vpic.fr)  
[www.cellierdupic.fr](http://www.cellierdupic.fr)

## Le Cellier du Pic

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Grés de Montpellier / AOP Languedoc / IGP Pays d'Oc

**Le Cellier du Pic c'est 90 vignerons : des hommes et des femmes qui, au fil des générations, mettent en commun leur passion du terroir, de la vigne, et du travail d'excellence.**

**Le saviez-vous :** trois boutiques vous proposent les vins issus de leur production : la boutique d'Assas, de Saint-Gély-du-Fesc et de Baillargues.

Près de 45 références de vins locaux et une gamme complémentaire de champagnes, whisky, rhum, bières et épicerie fine.

**Le petit plus :** De nombreuses animations dégustations proposées tout au long de l'année, ainsi que quelques événements festifs et culturels ponctuellement.



## Domaine Clavel

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc

**Au Domaine Clavel, on aime depuis toujours l'essence du pays : nos cuvées s'approchent au plus près de la nature et reposent sur l'observation minutieuse des expressions de nos terroirs.**

**Le saviez-vous :** notre quotidien paysan s'inscrit dans une démarche agroécologique, en cohésion parfaite avec notre environnement où se côtoient vignes, oliviers, truffières, jachères fleuries nourrissant les abeilles de 5 ruches. Cet havre nous sensibilise chaque jour à développer des projets simples et cohérents avec notre philosophie.

**Le petit plus :** soirée éphémère, sentier vigneron, dégustation. Des visites de groupe du chai et des caves vous sont proposées sur rendez-vous.



Route de Sainte-Croix  
34820 Assas

d'avril à fin septembre  
du lundi au samedi 14h-19h

d'octobre à avril  
du lundi au samedi 14h-18h

visite de groupe sur rendez-vous

04 99 62 06 13  
[info@vins-clavel.fr](mailto:info@vins-clavel.fr)  
[www.vins-clavel.fr](http://www.vins-clavel.fr)







975 route de Saint-Vincent-  
de-Barbeyrargues  
34820 Assas

mardi et vendredi 17h-19h  
samedi 10h-12h / 15-19h

04 67 59 61 75  
contact@domainedelaperriere  
-sauvaire.com  
www.domainedelaperriere-sauvaire.com

## Domaine de la Perrière

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Grés de Montpellier /  
AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert /  
IGP Pays d'Oc

**Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la famille Sauvaire installée sur les terroirs de Saint-Vincent-de-Barbeyrargues et Assas, donne naissance au Domaine de la Perrière.**

**Le saviez-vous :** la vigne y étant cultivée depuis toujours, la connaissance de l'art vigneron s'est accrue au fil des siècles. Aujourd'hui de nouveaux cépages sont travaillés, à l'origine d'un produit de qualité et une équipe père-fils renouvelée par Antoine dès 2015 !

**Le petit plus :** début juin vous pourrez profiter de journées vigneronnes avec dégustation, balade dans les vignes, visite des caves.



## Domaine de Brunet

**Appellations :** AOP Terrasses du Larzac / AOP Languedoc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Une longue tradition vigneronne s'épanouit au sein de la famille Coulet : voilà 5 générations que l'on prend soin de la vigne, et depuis toujours avec respect de ce terroir d'exception.**

**Le saviez-vous :** existant dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le Mas vivait alors de l'élevage de chèvres, d'oliviers, de céréales, cerises et vignes. On a toujours fait du vin à Brunet mais c'est Antoine qui, prenant conscience de la singularité de son terroir, convertit progressivement les terres et bâtiments pour devenir la raison d'être du domaine.

**Le petit plus :** le tractotour durant l'été. Une balade originale dans les vignes sur une remorque aménagée avec une tonnelle, visite du domaine et dégustation au caveau.



Route de Bertrand  
34380 Causse-de-la-Selle

du lundi au samedi  
10h-12h / 14h-19h  
le dimanche  
14h-19h

04 67 73 10 57  
domaine.brunet@gmail.com  
www.domainedebrunet.com





11 rue du Pic Saint-Loup  
Lieu-dit Le Sauzet  
34270 Cazevielle

sur rendez-vous

04 67 91 20 12  
contact@closdesreboussiers.fr

## Clos des Reboussiers

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup

**Créé en 1999 sur le flanc Sud du Pic Saint-Loup à 270 mètres d'altitude, le Clos des Reboussiers totalise 8,5 ha de vignes. L'intervention de l'Homme se limite au strict nécessaire pour conduire le vignoble en AB dans le pur respect du terroir constitué de calcaires à silex.**

**Le saviez-vous :** « un îlot de vigne au milieu d'une mer de garrigue ».

La biodiversité est un élément essentiel de notre terroir. Des arbres fruitiers, des chênes truffiers et des couverts végétaux viennent participer à la mosaïque d'espèces des parcelles du domaine. Un lieu où se mêlent le vivant, l'humain et l'art.

**Le petit plus :** à deux pas du départ de la randonnée du Pic Saint-Loup, profitez de l'occasion pour faire un arrêt au domaine. Les vignes offrent une vue unique sur le Pic Saint Loup et vous pourrez déguster les vins du Clos des Reboussiers au caveau.



19 à 22€

## La Chouette du Chai

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc / Vin de France

**C'est sur les hauts de Cazevielle que se situe mon territoire d'inspiration. Ici, nous sommes en terres connues, entre falaises et garrigues.**

**Le saviez-vous :** après plusieurs années au Domaine de Mortiers, Sylvie Guiraudon se lance en 2014 dans une nouvelle aventure en s'installant à La Figarède, au cœur du Pic Saint-Loup. Après bien des propositions, son animal totem s'impose comme le nouveau nom du domaine : La Chouette du Chai est née !

**Le petit plus :** des soirées festives et musicales « Les Apéros de la Chouette », avec à chacune sa thématique !



La Figarède  
34270 Cazevielle

du mercredi au vendredi 10h-17h  
et le samedi 10h-18h  
ouvert les jours fériés

04 67 57 34 75  
contact@lachouetteduchai.com  
www.lachouetteduchai.com



13,90 à 17€





Lieu-dit les Horts  
34270 Claret

de mai à septembre  
du lundi au samedi 10-12h / 15h-18h

d'octobre à avril  
du lundi au samedi 10-12h / 14h-17h

04 67 59 08 66  
fraise.villeneuve@orange.fr  
shop-domaine-de-villeneuve.com

## Domaine de Villeneuve

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Hérault /  
Vin de France

**Perpétuant l'histoire d'une longue descendance familiale de vigneron, Anne-Lise allie tradition et modernité. L'héritage de ses parents est désormais honoré et peu à peu transmis aux générations d'après.**

**Le saviez-vous :** dans le savoir-faire traditionnel et dans le respect de l'environnement, le flambeau passe peu à peu aux enfants qui s'investissent dans l'affaire. Des méthodes et saveurs novatrices sont joyeusement créées en s'amusant toujours autant pour les nommer : « l'Happy-Culteur », « Bee Happy », clin d'oeil à la profession de leur père.

**Le petit plus :** le caveau voûté vous accueille pour une dégustation de vins pouvant être mêlée à la dégustation de miels du mari d'Anne-Lise, Bernard des Délices de Maya.



 4,90 à 55€

## Mas de Farjou

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc

**Ancienne métairie seigneuriale du XVI<sup>e</sup> siècle, le Mas de Farjou est le berceau de la famille Jean. En 1955, notre grand-père Louis Jean sera d'ailleurs le fondateur du cru Pic Saint Loup.**

**Le saviez-vous :** nous mettons à l'honneur notre attachement au territoire avec la cuvée « Les Lembrusques » qui honore l'ancêtre de la vigne, la lambrusque, vigne sauvage installée sur le territoire depuis des millénaires.

C'est d'ailleurs sa présence abondante qui inspira le nom du hameau les Embruscalles, proche de Claret.

**Le petit plus :** dégustation gratuite sur rendez-vous.



Mas de Farjou  
34270 Claret

sur rendez-vous

06 20 87 33 00  
masdefarjou@hotmail.fr  
www.masdefarjou.com



 9,40 à 17,60€



Route de Murles  
Lieu-dit la Jasse  
34980 Combaillaux

du lundi au jeudi 8h-12h / 13h-17h  
le vendredi 8h-12h / 13h-16h

04 67 67 04 04  
info@blb-vignobles.com  
www.delajasse.com

## Domaine de la Jasse

**Appellations :** IGP Pays d'Oc

**Le bon, le bien et le beau en bouteille, c'est la mission que s'est donnée la Maison Le Breton au travers de ses vins de la Jasse ! Leur volonté est de contribuer à un monde meilleur pour les générations futures grâce à la production d'un vin responsable.**

**Le saviez-vous :** Bruno et son ambitieuse équipe « Engagés RSE » évaluent chaque choix selon l'impact social, environnemental et économique, de la vigne à la cave.

Les vins sont élaborés tels des « Grands Crus de tous les jours », à partager entre amis et famille pour accompagner vos mets favoris...

**Le petit plus :** une balade audio-guidée vous permettra de découvrir notre univers entre vignes et garrigues en toute liberté et autonomie, pour un instant ressourçant en pleine nature.



## Château La Roque

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc / Vin de France

**Depuis 2015, Sylviane et Bertrand s'investissent pour écrire une nouvelle page de l'histoire de ce lieu magique. Impliqués au quotidien dans la biodynamie, ils cherchent à révéler le terroir et à produire des vins qui en seront l'expression la plus sincère, la plus accomplie.**

**Le saviez-vous :** la cuvée autrefois nommée « Cupa Numismae » fait référence à une pièce de monnaie d'or frappée « Jean le Bon » en 1359, retrouvée dans une parcelle de vigne. Des vestiges d'un château féodal témoignent avec fierté d'une histoire forte liée à un emplacement exceptionnel à la croisée de chemins empruntés par les hommes depuis la nuit des temps.

**Le petit plus :** les « Jeudis de La Roque » festifs et musicaux.



2 ancien chemin de Saint-Mathieu  
34270 Fontanès

d'avril à fin octobre  
du lundi au samedi 10h-18h

de novembre à avril  
du lundi au vendredi 9h-17h  
le samedi 10h-18h

04 67 55 34 47  
contact@chateau-laroque.fr  
www.chateau-laroque.fr







Route de Saint-Mathieu - D26  
34820 Guzargues

du mercredi au vendredi  
17h-19h  
samedi  
10h30-12h30 / 16h30-19h30

04 67 59 70 33  
domaine@la-triballe.com  
www.la-triballe.com

## Domaine de la Triballe

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc /  
AOP Grés de Montpellier / IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Agriculture biologique depuis 1974, écriin de biodiversité protégé aux portes de Montpellier et au pied du Pic Saint-Loup !**

**Le saviez-vous :** avec l'arrivée de Marie en 2020 dans l'équipe, le savoir-faire de la viticulture biologique se transmet dans la famille et permet le lancement de nouveaux projets tel que la culture de Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (thym, immortelle, lavande aspic...) ou encore l'animation d'activités agri-oenotouristiques (balades, dégustations...).

**Le petit plus :** une balade guidée et une dégustation de deux vins du domaine au milieu des vignes !



## Bergerie du Capucin

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Guilhem décide en 2008 de vivre de sa passion, mêlant amour du métier et respect de la terre, et de vinifier lui-même le fruit de ses vignes. C'est ainsi qu'il crée la Bergerie du Capucin, qui s'étend aujourd'hui sur 15 hectares dans le Pic Saint-Loup.**

**Le saviez-vous :** Jeanne, aïeule de la famille et bergère sur les hauts plateaux de la Bergerie du Capucin, hérite d'un bel hommage avec la cuvée Dame Jeanne.

Au-delà de porter son nom, c'est remémorer son élégance avec des notes délicates, rondes, tels que les chemins de terre qu'elle empruntait chaque jour.

**Le petit plus :** dégustation des vins au caveau.



80 impasse du Puech Camp  
34270 Lauret

du mardi au samedi  
10h30-12h30 / 15h30-18h

04 67 59 01 00  
contact@bergerieducapucin.fr  
www.bergerieducapucin.fr





25 rue du Four  
34980 Saint-Clément-de-Rivière

du mardi au vendredi  
16h30-19h  
samedi  
9h-12h30

06 25 11 63 45  
domainepuech34@gmail.com  
www.domainepuech.com

## Domaine Puech

**Appellations :** AOP Grés de Montpellier / AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Oc

**Artisan vigneron passionné et engagé dans un village qu'il chérit tant par le terroir qu'il cultive, que par le patrimoine qui l'entoure.**

**Le saviez-vous :** déjà depuis l'époque de Louis Puech, l'arrière-arrière-grand-père, le quotidien était à la transmission des savoir-faire et de l'amour du vin aux enfants de la famille. Depuis maintenant 5 générations, le domaine de « la petite colline » (puech en patois local) s'attache au maintien du cadre de vie tant apprécié des habitants, notamment par la volonté de sauvegarde de certains édifices Clémentois.

**Le petit plus :** les visites et dégustations tout au long de l'année - les Jeudis Rosés en juin, juillet - début août les soirées incontournables du Domaine !

Vous pouvez également organiser vos propres réceptions grâce à l'espace à louer « Entre Cave et Oliviers ».



8 à 60€

## Domaine de Saint-Clément

**Appellations :** IGP Saint-Guilhem-le-Désert Val de Montferrand / Vin de France

**Calista et Henri créent des vins aux styles atypiques, non conformistes, élèvent des cépages rares et mêlent des assemblages inédits pour trouver le goût idéal à toutes occasions.**

**Le saviez-vous :** ici nous avons la volonté de créer un choix de vins adapté à chaque circonstances : festif entre amis, ou vedette des repas...

Omniprésent sur nos étiquettes, nous mettons à l'honneur la légende du bélier ayant découvert la source de Saint-Clément... Une fresque le représente d'ailleurs jusque sur la porte du caveau.

**Le petit plus :** échanger autour d'un verre sur notre terrasse d'été, grignoter un assortiment de tapas varié... Découverte de nos cuvées et des animations diverses au Domaine toute l'année (expositions, soirées...).



Route de Montferrier  
34980 Saint-Clément-de-Rivière

les horaires évoluent selon la saison :  
se référer à notre site Internet

04 67 63 36 93  
wineclub@domainsaintclement.fr  
domainsaintclementvignoble.com



8 à 50€





## Domaine de Coulondres

**Appellations :** AOP Languedoc / IGP Pays d'Hérault

**Notre domaine viticole se situe non loin du Pic Saint-Loup, à environ 12 km de Montpellier. Grâce à nos 34 hectares de vignes, nous répartissons notre production entre la vente en vrac et la vente en bouteilles.**

**Le saviez-vous :** nous sommes la 5ème génération à miser sur le savoir-faire et la tradition afin de vous proposer des produits issus de notre production et fait exclusivement sur le domaine, dans notre cave particulière.

**Le petit plus :** notre activité principale est la vigne, et nous faisons également du blé et des fourragères.

Lorsque nous le pouvons, nous organisons des événements au Domaine. Les plus connus sont en mai pour la « Journée champêtre », en octobre « Soirée fin de vendanges » et aussi début décembre « Le marché de Noël ».

Route de Prades  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

jeudi et vendredi  
16h30-18h30  
samedi  
9h-12h

06 50 17 96 96  
domainecoulondres@gmail.com  
domainedecoulondres.weebly.com



## Le Chemin des Rêves

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc / AOP Grés de Montpellier

**C'est l'histoire du chemin qu'a choisi d'emprunter Benoît, après une carrière de pharmacien et près de 10 années à étudier, en parallèle, la science du vin... En 2004, il se lance dans l'aventure !**

**Le saviez-vous :** le Chemin des Rêves existe vraiment, il borde les vignes du domaine ! Ce surnom lui a été offert par une habitante du village qui venait s'y promener chaque jour. On aime s'y balader, y peindre ou s'y reposer au doux son des cigales.

**Le petit plus :** de nombreuses animations sont proposées. Dégustations de vieux millésimes, vendanges en famille et performances artistiques.



218 rue de la Syrah  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

du lundi au samedi  
16h-19h  
fermé dimanche et jours fériés

04 99 62 74 25  
contact@chemin-des-reves.com  
www.chemin-des-reves.com





Route des Graves  
34380 Saint-Jean-de-Buèges

sur demande et sur rendez-vous  
fermé le lundi et le dimanche

06 66 52 68 07  
domainedesolivedes@sfr.fr  
facebook.com/domainedesolivedes

## Domaine des Olivèdes

**Appellations :** AOP Terrasses du Larzac

**Un domaine presque confidentiel niché au pied du massif de la Séranne, dans une vallée naturelle et préservée où fleurissent les bons vins de Stéphane Canaguié.**

**Le saviez-vous :** une parcelle appelée Lolivède (oliveraie en patois) a donné son nom à ce domaine.

Sa singularité, c'est le soin apporté à chaque cuvée conjuguant les éléments offerts par l'altitude des parcelles, le climat, mais également par une vendange à la main, grappe après grappe, pour une sélection des meilleurs raisins...

**Le petit plus :** dégustation sur rendez-vous, et promotions pour les fêtes de Noël !



## Tour de Baulx – Vignobles Coulet

**Appellations :** AOP Terrasses du Larzac / AOP Languedoc

**La famille Coulet est présente depuis plus de 4 générations dans la vallée de la Buèges, et c'est avec passion et amour de leur terroir qu'ils vous accueillent dans le village médiéval de Saint-Jean-de-Buèges.**

**Le saviez-vous :** notre vignoble est situé sur les coteaux escarpés de la montagne de la Séranne, à 300 mètres d'altitude, ayant une influence directe sur la production.

Les températures fraîches de la montagne apportent de la puissance aromatique et une belle fraîcheur à nos vins.

**Le petit plus :** possibilité de visites de la cave et de dégustations de vins.



Rue du Château  
34380 Saint-Jean-de-Buèges

de mai à fin août  
samedi et dimanche 15h-19h  
sinon sur rendez-vous

06 62 57 24 22 / 06 98 41 26 35  
domaine.coulet@live.fr  
www.vignobles-coulet.com





Direction le Triadou  
34270 Saint-Jean-de-Cuculles

du lundi au samedi  
9h-12h30 / 14h30-18h30

04 67 55 38 50  
contact@lesdomaines  
jeanpierreramblat.com  
lesdomainesjeanpierreramblat.com

## Domaine Haut-Lirou

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Fleuron de l'AOP Pic Saint Loup, c'est avec fierté que notre domaine se transmet depuis 1848 dans la famille, soit 5 générations de viticulteurs qui se succèdent !**

**Le saviez-vous :** emprunté au territoire, le domaine porte le nom d'un cours d'eau qui coule en contrebas et s'illustre de vignes plantées à 300m d'altitude sur le flanc sud du Pic Saint-Loup.

Parmi nos cuvées, « Les Costes » rend hommage aux parcelles d'Henri et au « mazet » où les enfants de la famille aimaient passer du temps...

**Le petit plus :** le WineTour en 4x4 tout terrain. Découvrez les vignes en terrasses, panoramas, faune, flore et géologie de nos terres. Également proposés : expériences Vins & Chocolats, Accords Vins & Fromage, Tapas et Vins, dégustation à la Barrique, visite des caves et dégustation à la propriété.



## Domaine de Mortières

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc

**Le Mas de Mortières est situé à 200m d'altitude sur la face sud du Pic Saint-Loup dans une combe naturelle d'une exceptionnelle biodiversité. Autour, sont cultivés en biodynamie, sur sols d'éboulis argilo-calcaires, 14 hectares de vignes.**

**Le saviez-vous :** la Combe de Mortières constitue la série géologique la plus complète de tout le Bas-Languedoc et est à ce titre un lieu de référence pour les stratigraphes et les paléontologistes. Ce site est très connu pour ses gisements de fossiles du jurassique inférieur, on n'y trouve encore quelques ammonites de très petite taille...

**Le petit plus :** dégustation commentée de l'ensemble de nos cuvées bio dynamiques tout au long de l'année.



Route de Cazevieille  
34270 Saint-Jean-de-Cuculles

mercredi et vendredi  
15h-19h  
samedi  
10h-19h  
sinon sur rendez-vous

04 67 55 11 12  
contact@morties.com  
www.morties.com







Rond-point de la Gloriette  
34380 Saint-Martin-de-Londres

du lundi au samedi 9h30-13h / 14h-19h

jours fériés : le matin, exceptés  
les 1er mai, 25 décembre et 1er janvier

04 67 55 00 12  
caveau.sml@lagravette.fr  
www.la-gravette.com

## Les Vignerons de la Gravette

**Appellations** : AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Oc

**Depuis sa création en 1939, la cave coopérative la Gravette de Corconne repose sur cette conviction profonde : « on ne saurait atteindre un but qu'à la condition que tous y parviennent ».**  
**Virginia Burden**

**Le saviez-vous** : le vignoble est situé au cœur de l'AOP Pic Saint Loup, signature d'un terroir d'exception. Les produits que nous avons l'honneur de vous présenter sont le fruit du travail d'agriculteurs passionnés par leur métier, par leur terroir. Architectes de l'espace rural, ils sont l'alliance entre savoir-faire ancestral et modernité et participent à la préservation de l'environnement par l'adoption de bonnes pratiques culturelles.

**Le petit plus** : en boutique, les Vignerons de la Gravette vous proposent toute l'année des dégustations pour partager avec vous nos vins, notre terroir et l'histoire de notre pays. Initiation à la dégustation, journées à thèmes et tous les mois des expositions d'artistes locaux : peintre, photographe, sculpteur...



 5,40 à 39€

## Vignobles des 3 Châteaux

**Appellations** : AOP Pic Saint Loup / AOP Terrasses du Larzac /  
AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Oc

**Entité commerciale des Coteaux du Pic, nous symbolisons l'alliance de 3 caves coopératives du territoire du Pic Saint-Loup : Saint-Mathieu-de-Trévières, Notre-Dame-de-Londres, Valflaunès et de leurs châteaux respectifs.**

**Le saviez-vous** : nous sommes le premier producteur d'AOP Pic Saint Loup et d'IGP Saint-Guilhem-le-Désert. Depuis plus de 70 ans et dans le respect de notre environnement, nous nous attelons à magnifier l'un des plus nobles vignobles du Languedoc.

**Le petit plus** : dégustation gratuite de nos vins, nombreuses animations tout au long de l'année, ateliers d'œnologie. Champagnes, spiritueux, bières artisanales et produits régionaux en vente dans la boutique.



140 rue des coteaux de Montferrand  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

du lundi au samedi  
9h30-12h30 / 15h-19h

fermé dimanche et jours fériés

04 67 55 81 22  
boutique@vd3c.fr  
www.vd3c.fr



 4 à 26€



1 chemin de la Vieille  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

du lundi au vendredi  
17h-19h

sur rendez-vous samedi, dimanche  
et jours fériés

06 20 10 50 90  
contact@chateaudesmoucheres.com  
www.chateaudesmoucheres.com

## Château des Mouchères

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc

**Le domaine, adossé aux premiers contreforts cévenols, appartient à la famille depuis la fin du XVIIe siècle.**

**De nos jours, Jean-Philippe Teissèdre exploite un vignoble de 28 hectares et propose une gamme de vins complexes et typés, fruit d'un savoir-faire ancestral.**

**Le saviez-vous :** le domaine est construit selon le schéma des villas gallo-romaines, ses activités ont été longtemps agricoles, pastorales et sylvicoles avant de privilégier la culture de la vigne à partir de 1960.

**Le petit plus :** en vous rendant au caveau, vous pourrez déguster l'huile d'olive du domaine.



## Clos des Augustins

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**L'histoire d'une passion qui se transmet depuis 1920, lorsque les arrières-grands-pères prénommés tous les deux Augustin travaillaient leurs 22 hectares de vignes.**

**Le saviez-vous :** peintre de réputation internationale, Roger Bonafé a aimablement permis au Clos des Augustins d'utiliser l'élégance de la « Femme au chapeau », et cette composition se retrouve sur les étiquettes des vins du domaine.

**Le petit plus :** plusieurs soirées estivales sur juillet et août (dégustation, food truck, musique).



2 route de Sommières  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

du lundi au vendredi  
9h-12h30 / 14h-18h  
le samedi 10h-12h30 / 14h-18h  
le dimanche 10h-12h30

04 67 54 73 45  
contact@closdesaugustins.fr  
www.closdesaugustins.com





Hameau de la Vieille  
4 chemin de la Vieille  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

du lundi au vendredi 10h-20h  
le samedi 9h-20h

04 67 55 35 17 / 06 86 46 44 25  
domainedelavieille@orange.fr  
www.domainedelavieille.fr

## Domaine de la Vieille

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc / IGP Pays d'Hérault / Vin de France

**S'inscrivant en droite ligne de l'héritage de ses aïeux, Guy poursuit l'exploitation d'un domaine que connaissaient déjà les Wisigoths.**

**Le saviez-vous :** la cuvée « Le sang du Wisigoth » doit son nom aux parcelles sur lesquelles elle est produite, un cimetière wisigoth y ayant été découvert par messieurs Roger et René Ratier (d'après les écrits du docteur Jean Arnal).

**Le petit plus :** l'histoire de famille se poursuit avec notamment la cuvée « La Fille de Gélone », dont le nom rend hommage à Véronique Ratier, son épouse originaire de Saint-Guilhem-le-Désert.



## Château de Lascours

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc / IGP Pays d'Oc

**Le flambeau passe peu à peu à la quatrième génération : Lise, avec son diplôme d'œnologie en poche, prend la relève... ou presque ! Parce que nos jeunes retraités Eliette et Claude sont toujours actifs !**

**Le saviez-vous :** c'est parce que nos grands-parents ont acheté ce domaine à un vigneron de Frontignan que nous trouvons du muscat Petit-Grain sur le domaine.

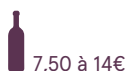
**Le petit plus :** dégustation de groupe sur rendez-vous, et possibilité de se rendre sur le site de la Chapelle d'Aleyrac pour les dégustations par jour de beau temps.



Lascours  
98 chemin d'Aleyrac  
34270 Sauteyrargues

du lundi au samedi  
9h-12h / 14h-18h

04 67 59 00 58  
domaine.de.lascours@wanadoo.fr  
www.chateau-lascours.com







1 rue du Devès  
34820 Teyran

du mercredi au samedi  
14h-18h  
fermé le mois de janvier

04 67 70 20 32  
contact@chateau-montel.com  
www.chateau-montel.com

## Château Montel

**Appellations :** AOP Saint-Drézéry / AOP Pic Saint Loup /  
AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert /  
IGP Pays d'Hérault

**Situé au cœur du village de Teyran, le domaine familial conserve des traditions ancestrales développées depuis l'occupation romaine.**

**Le saviez-vous :** authenticité garantie dans cet ensemble de bâtisses datées du XIXe siècle où se logent cellier, chais de vinification, chais d'élevages en barrique et d'embouteillage. Nous signons chaque bouteille de notre personnalité, reflet de notre histoire, de l'expérience séculaire du vigneron grâce à ces « recettes » ancestrales secrètement conservées par la famille.

**Le petit plus :** le domaine viticole héberge également un écomusée, une histoire retracée par des collections familiales basées sur la vision intime du patrimoine historique du Pic Saint-Loup. D'autres visites amusantes et aventureuses vous sont proposées sur le domaine !



## Domaine Massillan

**Appellations :** IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Oc

**Tel un oasis entouré de vignes, le domaine, tourné vers la nature avec son symbole d'ammonite, s'inscrit dans une démarche de culture préservant la biodiversité et adopte des mesures agro-écologiques.**

**Le saviez-vous :** ayant repris la propriété familiale avec son père il y a 15 ans, Guillaume a tout d'abord voulu renouer avec la production de vin (jusqu'alors déléguée en coopérative) pour ensuite intégrer des mesures agro-environnementales telle que la suppression d'intrants chimiques.

Aujourd'hui un nouveau projet se déploie : l'ensemencement d'essences végétales favorisant l'installation d'auxiliaires pour les cultures, freinant les assauts du vent et en créant une atmosphère agréable.

**Le petit plus :** la guinguette en extérieur de mai à septembre, proposant planches apéritives et notre vin. Ambiance familiale avec fond musical et terrain de pétanque.



Chemin des Carteirades - D67  
34820 Teyran

du lundi au vendredi  
10h-12h / 15h-19h  
samedi  
10h-12h / 15h-18h

04 67 04 46 76  
commercial@massillan.fr  
www.domaine-massillan.fr





3 chemin de Fenouillet  
34270 Vacquières

du lundi au vendredi  
8h-17h30

06 20 77 61 76  
bergeriedefenouillet@orange.fr  
www.fenouillet.com

## Bergerie de Fenouillet

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Calme et dépaysement garantis au domaine : au delà de la production de nos vins, percevez l'amour que l'on porte à la nature et à cet écrin de biodiversité.**

**Le saviez-vous :** au terme d'une longue recherche de notre paradis, cette ultime visite au cœur du Pic Saint-Loup nous a convaincu : des bois, des vignes à perte de vue, avec en son centre de vieilles bâtisses datant du 12e siècle. C'est là que nous avons posé nos valises et nos outils. Nous avons ensuite bâti, défriché, cultivé, soigné...

**Le petit plus :** 5 gîtes de 2 et 3 étoiles au cœur du domaine, un parcours oenologique, une immersion dans l'activité vigneronne, promenade guidée dans les vignes, buffet vigneron en accord mets & vins et découverte de nos activités complémentaires : vergers, brebis Raïoles, ruches, ânes, relâchés d'oiseaux...



## Château de Lascaux

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc

**Lascaux fait référence à la colline en face du domaine et tient son nom de l'occitan, signifiant « pierre calcaire ».**

**Le saviez-vous :** la famille Cavalier s'est établie au XVIe siècle à Vacquières, au cœur de la garrigue.

Elle poursuit aujourd'hui une histoire familiale, en osmose avec le milieu naturel riche qui l'entoure.

Les parcelles de vignes en agriculture biodynamique s'épanouissent sur un terroir atypique et identitaire, pour produire des vins de grande expression : finesse, subtilité et fraîcheur inspirante.

**Le petit plus :** l'atelier vins et confiseries. Après une visite guidée du domaine, vous serez invités à une découverte gourmande et insolite : la dégustation commentée des vins, accompagnés de madeleines et chocolats artisanaux locaux.



Route de Brestalou  
34270 Vacquières

du lundi au samedi  
10h-12h / 14h-18h (19h en été)  
fermé les jours fériés

04 67 59 00 08  
info@chateau-lascaux.com  
www.chateau-lascaux.com





2 route du Moulin à Vent  
34270 Vacquières

du lundi au vendredi  
8h30-12h30 / 13h30-17h30

04 67 59 27 42  
contact@grandes-costes.com  
www.grandes-costes.com

## Domaine Les Grandes Costes

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Les vins du domaine appartiennent à la famille des vins du vieux monde, issus de la tradition méditerranéenne des petites exploitations viticoles familiales et paysannes.**

**Le saviez-vous :** nos vins sont subtils, « cousu-main », à la substance réjouissante et à l'âme plaisante...

Laissez-vous notamment séduire par Canaille, Musardises, La Sarabande, La Ruche, Les Grandes Costes, Les 7 Rangées : sept cuvées, sept profils différents, sept anecdotes, à venir découvrir sans plus tarder !

**Le petit plus :** dégustation commentée et gratuite de nos vins sur rendez-vous. Nous communiquons toute l'année sur nos réseaux sociaux pour vous informer des événements auxquels nous participons, au plaisir de vous rencontrer.



 10,85 à 59€

## Domaine du Poujol

**Appellations :** AOP Languedoc / AOP Grés de Montpellier / IGP Pays d'Hérault

**Un vignoble à taille humaine, situé entre le Pic Saint-Loup, Saint-Georges-d'Orques et Aniane. La propriété englobe une petite colline (« poujol » est une « petite montagne » en catalan), offrant une vue magnifique gorgée de soleil.**

**Le saviez-vous :** notre viticulture respecte depuis longtemps la nature et a fait l'objet d'une certification biologique lors de la récolte 2020.

Un travail récompensé par une médaille d'argent (Vignerons Indépendants) pour le Carignan blanc et une médaille d'or (Concours de Bruxelles) pour le Haut Poujol rouge 2016 !

**Le petit plus :** Laurent et son frère Fabrice seront ravis de vous accueillir sur rendez-vous pour vous présenter leur exploitation et de vous faire partager leur passion. Possibilité d'organiser des événements.



1067 route de Grabels  
34570 Vailhauquès

sur rendez-vous

06 19 63 25 56  
info@domainedupoujol.com  
www.domainedupoujol.com



 8 à 35€





Hameau de Lancyre  
34270 Valflaunès

du lundi au samedi  
10h-12h30  
14h30-18h30  
fermé dimanche et jours fériés

rendez-vous conseillé dès 6 personnes

04 67 55 32 74  
contact@chateaudelancyre.com  
www.chateaudelancyre.com

## Château de Lancyre

**Appellations** : AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Domaine de tradition familiale de 80 hectares, à la vue imprenable sur les vignes et au panorama à 180° du Pic Saint-Loup au Mont Ventoux.**

**Le saviez-vous** : la partie la plus ancienne du bâtiment est le caveau de dégustation, dont les voûtes datent du XVIIe siècle. Vous pourrez constater l'empreinte patrimoniale de notre site avec la présence de la Chapelle d'Aleyrac nichée au cœur de nos vignes, datant de l'époque romane et restaurée au XIXe siècle.

**Le petit plus** : Notre balade « Lancyre en liberté » de 4,5 km ponctuée de 12 panneaux thématiques sur la vigne, le vin, les espèces faunistiques et floristiques autour du domaine, la légende, l'appellation...

Balade accessible toute l'année au départ du domaine.



## Château Boisset

**Appellations** : AOP Pic Saint Loup /  
IGP Saint-Guilhem-le-Désert / Vin de France

**C'est de cette savante alchimie offerte par la nature et magnifiée par les hommes que naissent les vins du Pic Saint-Loup.**

**Le saviez-vous** : l'emblème du domaine, le papillon symbolise la liberté, la joie, le changement mais aussi la créativité. Toute une philosophie que Christelle et Clément s'efforcent de transcrire à travers leurs vins.

**Le petit plus** : le dernier week-end de juin, « Boisset Folie's » est l'événement incontournable chaque année au Château Boisset.

Également proposé : atelier de découverte Vins et Chocolats.



Boisset  
34270 Valflaunès

du mardi au samedi  
10h30-12h / 15h-18h  
fermeture à 19h  
entre le 21 juin et le 21 septembre  
fermé les jours fériés

04 67 55 92 47  
contact@chateauboisset.fr  
www.chateauboisset.fr





419 route de Pompignan  
34270 Valflaunès

du mardi au vendredi 17h-19h  
samedi et dimanche 10h-12h / 16h-19h

06 18 92 65 08  
nadegejean@domaine-pech-tort.com  
www.domaine-pech-tort.com

## Domaine Pech-Tort

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / IGP Pays d'Oc

**Nadège hérite de l'exploitation appartenant à son arrière-grand-père après s'être formée en oenologie et associée avec son père Francis, docteur en chimie !**

**Le saviez-vous :** Nadège est une de rares vigneronnes du Pic Saint-Loup, et agit chaque jour pour une culture raisonnée sur ses 16 hectares de vignes avec l'arrêt d'intrants chimiques. Vous la trouverez plus souvent sur son tracteur que n'importe où ailleurs !

**Le petit plus :** journées portes ouvertes avec expositions artistiques et dégustations vins et chocolats fin mars.



## Mas Bruguière

**Appellations :** AOP Pic Saint Loup / AOP Languedoc

**Le Mas Bruguière c'est avant tout une belle histoire de transmission, 7 générations se sont succédées sur ces terres nichées dans le vallon séparant les deux colosses de calcaires : Le Pic Saint-Loup et l'Hortus.**

**Aujourd'hui le domaine propose des vins biologiques dans une démarche responsable.**

**Le saviez-vous :** le Mas Bruguière cultive 12 hectares de vignes. La surface du domaine permet de travailler sur une exploitation à taille humaine dont la philosophie est de se rapprocher au plus près de la matière première.

Sur l'une des parcelles se trouve le rocher de la bergère, la légende dit qu'en se décrochant de l'Hortus il écrasa une bergère avec son troupeau.

**Le petit plus :** dégustation commentée gratuite de nos vins du lundi au samedi sans rendez-vous, et journée portes ouvertes le samedi 20 mai 2023.



La Plaine  
34270 Valflaunès

de septembre à juin  
du lundi au vendredi 10h-12h / 14h-18h  
samedi 10h-12h / 15h-18h  
juillet et août  
du lundi au samedi 10h-12h / 15h-19h  
fermé dimanche et jours fériés

04 67 55 20 97  
info@mas-bruguiere.com  
www.mas-bruguiere.com





Haute Vallée du Gassac  
34150 Aniane

du lundi au samedi 10h-12h / 14h-18h

juillet et août 9h30-18h30

fermé les jours fériés

04 67 57 71 28

accueil@daumas-gassac.com

www.daumas-gassac.com

## Mas de Daumas Gassac

**Appellations :** AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Pays d'Hérault

**Choissant un Mas abandonné au cœur d'une vallée sauvage de 4000 ha de forêt pour y planter la vigne... Nos parents étaient des visionnaires !**

**Le saviez-vous :** alors que le couple souhaite s'installer en agriculture, ils font alors appel à un ami aveyronnais géographe, spécialiste en géologie viticole, qui découvre alors que le sol possède des caractéristiques exceptionnelles comparables aux meilleurs terroirs bourguignons ! C'est ici que l'histoire vigneronne commence...

**Le petit plus :** sur place possibilité de visite et dégustations, sans oublier les traditionnelles balades vigneronnes d'automne.



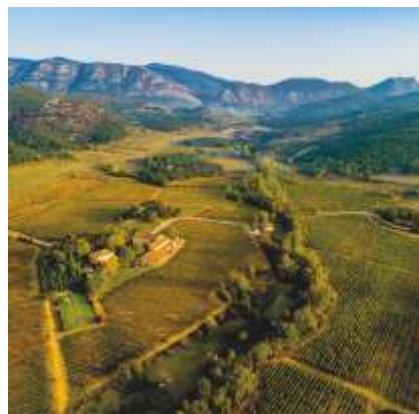
## Terre des 2 Sources

**Appellations :** AOP Terrasses du Larzac / AOP Languedoc / IGP Saint-Guilhem-le-Désert

**Situé sur les contreforts des Cévennes, le domaine s'est bâti sur les fondations d'une ancienne villa gallo-romaine entourée de vignes.**

**Le saviez-vous :** le domaine tire son nom « 2 sources » du regroupements entre le Vieux et le Nouveau Monde du vin, au fil des passations, mais il fait également référence aux 2 sources d'eau qui jaillissent sur les terres du vignoble. Notre ambition commune est de créer des vins élégants qui reflètent notre terroir et la beauté préservée de notre environnement.

**Le petit plus :** les oiseaux sont l'identité visuelle du domaine. Au détour d'une balade dans le vignoble, vous pourriez apercevoir des rolliers, guépriers et autres huppés fasciées... Sur réservation : visite des caves, atelier de reconnaissance des arômes et initiation à la dégustation.



Domaine de la Devèze  
La plaine  
34190 Montoulieu

du lundi au vendredi 10h-17h  
samedi et dimanche  
en juillet-août 11h-18h

sur rendez-vous weekend et jours fériés

04 67 73 73 21 / 06 13 47 73 00

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com







# Caves à vins & Cavistes

*Découvrez une large  
gamme des vins du  
Pic Saint-Loup et  
bénéficiez des conseils  
de professionnels pour  
choisir les vins adaptés  
à vos goûts et vos envies.  
Poussez leurs portes  
pour découvrir les  
trésors cachés du Grand  
Pic Saint-Loup*



309 route du Lirou  
34820 Guzargues

agenda à consulter  
sur le site Internet et  
sur les réseaux sociaux

sinon sur rendez-vous

**06 19 08 26 08**  
**degustezsud@sfr.fr**  
**www.degustezsud.com**

## Dégustez Sud - Wine Truck

**Faites votre choix :** plus de 80 références sélectionnées parmi des petits producteurs en HVE, bio, biodynamie ou conventionnel, de la région et du Rhône au Roussillon.

**Quand le vin vient à vous.... Un concept original où vous pouvez consommer tous nos vins au verre, à la bouteille mais aussi à emporter !**

**Le saviez-vous :** pas besoin de vous déplacer, nous venons dans vos villages ou à votre domicile.

Découvrez notre wine truck, nos vins, bières ou sodas artisanaux, savourez nos planches de charcuteries et de fromages locaux. Profitez d'une ambiance chaleureuse et conviviale.

**Le petit plus :** entreprises, particuliers, rendez votre événement inoubliable ! Commandez votre vin préféré à retirer sur rendez-vous à notre cave ou en livraison gratuite (dans un rayon max de 30km).

Suivez-nous sur les réseaux pour connaître notre agenda au mois : dégustation tous les mercredis sur notre commune de Guzargues.

## Les Docks du GR

**Faites votre choix :** 150 références sélectionnées avec soin, d'ici et de plus loin.

**La cave à vins des Docks du GR propose à ce jour 150 références de vins, on trouve les AOP du territoires du Grand Pic Saint-Loup (Pic Saint Loup, Terrasses du Larzac, Grés de Montpellier...), des vins de toute l'Occitanie et également une part de vins hors région.**

**Le saviez-vous :** mon envie est de mettre en avant les vins de notre belle région, c'est un territoire riche de son terroir, de ses paysages, de ses hommes. Nous ferons aussi une part belle aux vins hors région et aux vins étrangers.

**Le petit plus :** l'établissement les Docks du GR propose des dégustations avec des vigneron, des dégustations par région, des ateliers accords mets et vins, la privatisation de la cave...



Chemin de la Liquière  
34380 Saint-Martin-de-Londres

lundi, jeudi, vendredi, samedi  
10h-13h / 15h-19h  
dimanche  
10h-15h

**04 67 05 79 52**  
**contact@gr-restaurant.fr**  
**www.lesdocksdugr.fr**



37 avenue Louis Cancel  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

du mardi au samedi  
9h30-12h30 / 15h-19h30

le dimanche  
9h30-12h30

04 99 58 40 36  
xavier.vins@free.fr  
www.vinsdupicetdailleurslacave.com

## Vins du Pic & d'Ailleurs

**Faites votre choix** : plus de 150 références locales aux prix des domaines.

**Caviste regroupant des vins du territoire et plus largement des vins de la région, de France, ainsi que d'autres alcools et spiritueux.**

**Le saviez-vous** : après plus de 20 ans d'expérience dans la restauration et la viticulture, Xavier décide de créer la cave en 2015.

**Le petit plus** : dégustation bimestrielle (sur inscription).  
Offre carton découverte Pic Saint Loup à la cave.  
En septembre, foire aux vins de millésimes affinés.



## In Vina Terra

**Faites votre choix** : plus de 65 domaines viticoles, 250 cuvées à prix caveau et une quarantaine de produits locaux.

**Maison des vins, épicerie fine et restaurant... tout est là ! C'est avec fierté que nous vous invitons à découvrir les trésors viticoles et gourmands de notre territoire.**

**Le saviez-vous** : amoureux des vins et des bons produits, nous avons la volonté de rassembler les cuvées des domaines autour du Pic Saint-Loup, cher à notre cœur !

**Le petit plus** : tout au long de la journée, venez faire une dégustation gratuite des cuvées du moment, et ne ratez pas nos afterworks et animations autour du vin !



ZA Plaine de Lacan  
34270 Sauteyrargues

du mardi au samedi  
10h-19h30

04 67 06 57 16  
contact@invinaterra.com  
www.invinaterra.com







Place Gabriel Calmels  
34270 Valflaunès

du jeudi au lundi  
16h-23h

04 67 29 14 43  
contact@labellevigne.com  
www.labellevigne.com

## La Belle Vigne

**Faites votre choix :** plus de 150 références autour de notre territoire.

**Nichée au coeur d'un charmant village, cette cave à vins - cave à manger vous offre un instant suspendu dans le temps.**

**Le saviez-vous :** laissez-vous guider au travers des différentes cuvées. Installés dans des petits canapés, dans cette salle voûtée aux vieilles pierres et à l'ambiance feutrée, on vous accompagne pour élire votre préférée !

Une carte « à manger » vous est proposée pour rassasier votre palais (tapas, plats chaud/froid, desserts...).

**Le petit plus :** à chaque saison, La Belle Vigne instaure un cadre où il fait bon vivre. Vous savourerez votre moment au coin de la cheminée en hiver, et à la fraîcheur de l'ombre des platanes en été...



## Les Sains Bonheurs

**Faites votre choix :** près de 400 références de vins d'ici et d'ailleurs, une cave de bières artisanales, une offre de spiritueux et une épicerie fine avec ses fromages, charcuteries, poissons fumés, et ses arrivages de viandes d'exception...

Une boutique pour les épiciers !

**Depuis 2012, nous vous accueillons avec l'envie de vous faire partager notre idée du bonheur, des produits sains et de qualité, issus de notre terroir ou de nos rencontres.**

**Dans un décor naturel et contemporain, profitez aux beaux jours de nos terrasses, face aux Cévennes et à la lisière du fleuve Hérault.**

**Le saviez-vous :** sélection minutieuse des références : aucun apport chimique, aucun ajout de sucre, d'acidification ou autre dérivé pouvant masquer le fruit et la minéralité, pour offrir à nos sens des parfums subtils et frais.

**Le petit plus :** des conseils avisés, un accueil chaleureux et la possibilité de se restaurer dans un cadre atypique.



634 avenue du Chemin Neuf  
34190 Saint-Bauzille-de-Putois

du jeudi au lundi  
9h-22h

04 67 65 73 44  
bonjour@lessainsbonheurs.com  
www.lessainsbonheurs.com

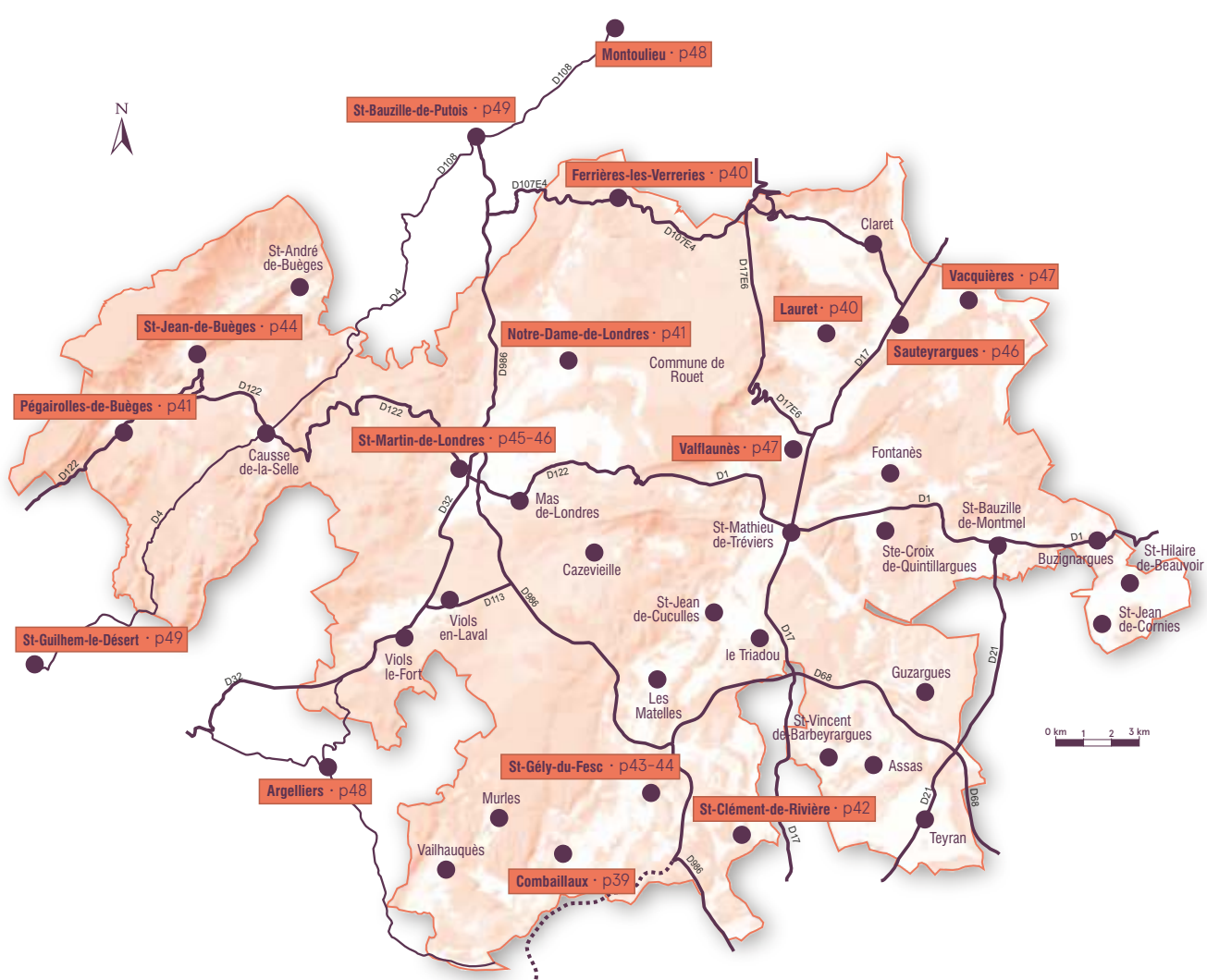


# Restaurants



*Ici les restaurants sont des lieux de convivialité, des rendez-vous épicuriens pour découvrir une cuisine faite de saveurs et de produits locaux. La cuisine en Pic Saint-Loup c'est avant tout des bons produits et des bons moments que l'on aime partager*

*Terrasse de l'Auberge du Cèdre*



## Restaurants

- p39 · **Air Ô Délices** · Combaillaux  
 p39 · **Le Restaurant de l'Oulivie** · Combaillaux  
 p40 · **Mas de Baumes - La Cour** · Ferrières-les-Verreries  
 p40 · **Auberge du Cèdre** · Lauret  
 p41 · **La Cuisine Paysanne de Laure** · Notre-Dame-de-L.  
 p41 · **Lou Regalido** · Pégairolles-de-Buèges  
 p42 · **J'adore** · Saint-Clément-de-Rivière  
 p42 · **Le Douze** · Saint-Clément-de-Rivière  
 p43 · **Les Coulondrines** · Saint-Gély-du-Fesc  
 p43 · **Le Clos des Oliviers** · Saint-Gély-du-Fesc  
 p44 · **Ô Jasmin** · Saint-Gély-du-Fesc  
 p44 · **Auberge de la Vallée** · Saint-Jean-de-Buèges  
 p45 · **A l'Italia** · Saint-Martin-de-Londres  
 p45 · **Chez Tony** · Saint-Martin-de-Londres  
 p46 · **Les Docks du GR** · Saint-Martin-de-Londres  
 p46 · **In Vina Terra** · Sauteyrargues  
 p47 · **Parc le Duc** · Vacquières  
 p47 · **La Belle Vigne** · Valflaunès  
 p48 · **Auberge de Saugras** · Argelliers (hors-territoire)  
 p48 · **L'Alzon** · Montoulieu (hors-territoire)  
 p49 · **Les Sains Bonheurs** · Saint-Bauzille-de-Putois (hors-territoire)  
 p49 · **La Table d'Aurore** · Saint-Guilhem-le-Désert (hors-territoire)





260 chemin des Drailles  
34980 Combaillaux

commandes à retirer à l'atelier  
ou à la boulangerie Le Fournil de Jean

06 88 06 70 93  
contact@air-o-delices.com  
www.air-o-delices.com

## Air Ô Délices

**Type de cuisine :** traditionnelle, moderne.

**Depuis 2009, Fanny vous propose ses services de traiteur ou chef privé en concoctant des buffets, cocktails dînatoires, repas jusqu'à 250 convives !**

**Le saviez-vous :** native du village de Combaillaux, c'est depuis toujours qu'elle recherche à marier les goûts de produits de qualité et le plus possible locaux. Découvrez sa créativité, qu'elle exprime seule en cuisine.

**Le petit plus :** Fanny assure aussi des cours de cuisine pour tout ceux qui souhaitent se perfectionner !

## Le Restaurant de l'Oulivie

**Type de cuisine :** méditerranéenne, spécialités locales.

**Au cœur de l'olivieraie, savourez une cuisine méditerranéenne concoctée par notre chef et sublimée par les huiles de notre domaine.**

**Le saviez-vous :** de nombreuses activités sont proposées sur le domaine, visites guidées à pied ou en tracteur, ateliers, dégustations, soirées musicales et after-work.

**Goûtez-y :** grillades au bois d'olivier, frites maison à l'huile d'olive, légumes de saison et cocktail à l'huile d'olive.

**Le petit plus :** un cadre bucolique, ressourçant et authentique, une pause gourmande à partager en famille ou entre amis !



Mas de Fourques  
34980 Combaillaux

ouvert de mai à septembre  
du jeudi au samedi sur réservation

04 67 67 07 80  
helene.oulivie@gmail.com  
www.oulivie.com





Mas de Baumes  
34190 Ferrières-les-Verreries

du mercredi au samedi  
12h-13h30 / 19h30-21h  
le dimanche  
12h-13h30

04 66 80 88 80  
accueil@masdebaumes.com  
www.masdebaumes.com

## Mas de Baumes – La Cour

**Type de cuisine :** gastronomique, nouvelle cuisine française.

**Ancienne métairie et verrerie, autrefois halte des voyageurs et des bergers, le Mas de Baumes vous offre un cadre respectueux de la nature, gastronomie, confort et détente.**

**Le saviez-vous :** le Mas de Baumes fait peau neuve en 2014 après avoir été repris par Sébastien, Bruno et Stéphanie, 3 amis d'enfance issus du métier de la restauration.

**Goûtez-y :** filet de St-Pierre rôti avec des salsifis au miel épicé  
Samoussa comme une tielle - Cassolette de gnocchi au jambon blanc truffé.

**Le petit plus :** des vins sélectionnés en circuits courts pour une carte locale, et des soirées cocktail dînatoire avec animation musicale durant l'année.



20.50 à 54€

## Auberge du Cèdre

**Type de cuisine :** traditionnelle, gastronomique, méditerranéenne.

**Dans cette ancienne maison vigneronne où la végétation s'épanouit, goûtez à la convivialité des salles et terrasses baignées de soleil.**

**Le saviez-vous :** l'Auberge du Cèdre est née en 1988 d'un coup-de-cœur commun entre personnes d'horizons différents pour offrir un lieu à l'accueil simple et chaleureux. L'histoire s'écrit encore en 2022 avec ce statut de société coopérative, appartenant à ses salariés et ses clients, pour une maison à échelle humaine fidèle à sa philosophie initiale.

**Goûtez-y :** l'agneau de 7 heures de l'Aveyron, à l'orientale finement épicé, purée aux aubergines grillées.

**Le petit plus :** une cuisine végétale moderne inspirée du cadre bucolique et adaptée au régime vegan.



969 route de Cazeneuve  
34270 Lauret

d'avril à décembre  
du lundi au dimanche  
12h-14h  
vendredi et samedi  
19h15-22h

04 67 59 02 02  
welcome@auberge-du-cedre.com  
www.auberge-du-cedre.com



21 à 27€ semaine  
39 à 45€ weekend



Rue du Pioch Redon  
34380 Notre-Dame-de-Londres  
tous les jours en haute saison  
06 50 69 86 59  
laure.hippdevaux@gmail.com  
facebook.com/lacuisinepaysanne

## La Cuisine Paysane de Laure

**Type de cuisine :** locale, traditionnelle.

**Livraison à votre domicile ou sur votre lieu de vacances de menus, salades repas complètes, paniers pique-nique et coffrets pour cocktails dînatoires.**

**Le saviez-vous :** cuisine maison, engagée qui cherche à prendre soin de son territoire, sa biodiversité et ceux qui la travaillent. L'offre est rythmée par les saisons et tout se fait à la commande (au moins 72h à l'avance) afin d'éviter le gaspillage. Chaque quinzaine, le menu change et met à l'honneur un producteur.

**Goûtez-y :** épaule d'agneau confite du GAEC du Frêne - Osso buco printanier de porc de la Ferme de Fontanille.

**Le petit plus :** la cheffe propose également des cours de cuisine chez vous, en soirée pour les adultes ou le mercredi pour les enfants.

 15 à 30€  
+ 1€ au-delà de 10km

## Lou Regalido

**Type de cuisine :** bio, grillades.

**À proximité de la source de la Buèges, Lou Regalido vous accueille dans un cadre bucolique, simple et convivial, avec sa cour champêtre et ses grandes tables en bois.**

**Le saviez-vous :** depuis 2018, Pierre et Magali travaillent avec les producteurs locaux pour proposer une cuisine de qualité tout en s'engageant dans une démarche éco-responsable, attentifs dans leur approvisionnement et leur cuisine jusqu'à la gestion de leurs déchets et des énergies.

**Goûtez-y :** le pain maison, les mets cuits au feu de bois, les grillades, les pizzas gourmandes, les salades fleuries ou encore la truite de la Buèges.

**Le petit plus :** les concerts estivaux du mardi soir : jazz, blues, rock... on met à l'honneur des artistes de toutes catégories !



Hameau le Méjanel  
34380 Pégairolles-de-Buèges

avril, mai, juin et septembre  
vendredi 19h-23h  
samedi et dimanche  
12h-14h30 / 19h-23h

juillet et août  
tous les jours sauf mercredi 19h-23h

ouvert les jours fériés et leurs veilles  
12h-14h30 / 19h-23h

09 50 31 45 03  
louregalido@gmail.com  
www.louregalido.com



 10 à 20€





310 Parc Saint-Sauveur  
34980 Saint-Clément-de-Rivière

mercredi et jeudi 12h-14h  
vendredi et samedi 12h-14h / 19h30 - 22h  
dimanche 12h-15h

04 99 67 31 02  
accueil@jadore-restaurant.fr  
www.jadore-cuisine.fr

## J'adore

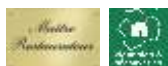
**Type de cuisine :** méditerranéenne, semi-gastronomique.

**La grande terrasse de J'adore vous accueille en bordure de pinède et vous ouvre les portes de salons à l'ambiance plus intimiste, pour découvrir une cuisine aux accents du sud.**

**Le saviez-vous :** la Cheffe Laure est issue d'une famille méditerranéenne, d'un père sicilien et d'une mère libanaise. Elle aime sa cuisine à l'image de sa vie, multiculturelle, généreuse et innovante. Sa devise : « Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large » - Paul Gauguin

**Goûtez-y :** l'œuf parfait « de l'Hortus », le grenadin de veau de Saint-Jean-de-Buèges ou le porc Duroc de Notre-Dame-de-Londres en cuissons lentes et le turbot couronné du caviar de Saint-Guilhem-le-Désert.

**Le petit plus :** le salon de thé & le bar à vin en service continu, les animations « cuisine & vins » avec les producteurs et vigneron du territoire.



## Le Douze

**Type de cuisine :** traditionnelle.

**Le Douze tire fièrement son nom du département d'origine de son propriétaire, aveyronnais au grand cœur, reprenant l'établissement en 2016.**

**Le saviez-vous :** jusqu'à 16h, prenez le goûter à l'occasion de vos après-midis au bois de Saint-Sauveur & Parc Pic Natura, thé, café et grignotages.

Tous les vendredis soirs, un repas à thème : croziflette, côte de boeuf, moules-frites...

**Goûtez-y :** seiches à la plancha en persillade.

**Le petit plus :** Philippe-Xavier transmet sa générosité jusque dans l'assiette : des plats copieux, soignés et rapidement servis dans un environnement lumineux et bien décoré !



520 avenue Saint-Sauveur  
34980 Saint-Clément-de-Rivière

du lundi au samedi 9h-14h30  
le vendredi 19h-22h

09 53 73 33 92  
restaurantledouze@gmail.com  
facebook.com/ledouzerestaurant/



Golf de Coulondres  
72 rue des Érables  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

de septembre à mai  
12h-14h tous les jours sauf lundi  
le soir pour groupes uniquement

de juin à août  
12h-14h tous les jours sauf lundi  
jeudi, vendredi et samedi 19h-21h

04 67 84 30 12  
restaurant@coulondrines.com  
www.coulondrines.com

## Les Coulondrines

**Type de cuisine :** méditerranéenne, traditionnelle.

**Une carte aux saveurs méditerranéennes évoluant au fil des saisons : il suffit d'un rayon de soleil dans ce magnifique cadre pour profiter d'une des trois belles terrasses du restaurant.**

**Le saviez-vous :** restaurant à l'ambiance festive lorsque l'été pointe le bout de son nez (mariages, cocktails...). N'en reste pas moins convivial : au sein de la famille Fabre, on se transmet l'établissement de génération en génération !

**Goûtez-y :** bonite aux graines de sésame, façon tatakï.

**Le petit plus :** le parc du golf est un véritable poumon vert autour du restaurant, avec accès piscine pour tout client du restaurant !



19,90 à 39,90€

## Le Clos des Oliviers

**Type de cuisine :** gastronomique, méditerranéenne, moderne.

**Brasserie gourmande, une cuisine interactive et raffinée, autour de produits de saison, réalisée « main » par nos équipes de cuisine.**

**Le saviez-vous :** la Guinguette du mercredi au samedi soir en période estivale autour d'une cuisine d'été au Brasero. Le vendredi soir, un DJ animera une musique lounge tandis que le samedi soir c'est place au concert de musique live !

**Goûtez-y :** paupiette de pavé de cabillaud au lard italien, potée de légumes grand-mère.

**Le petit plus :** un grand jardin paysager, une fontaine, une grande terrasse, deux salles intérieures... Une ambiance feutrée et raffinée.



53 rue de l'Aven  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

du mardi au samedi  
12h-14h / 19h-21h

04 67 84 36 36  
clemencedelonpro@gmail.com  
www.clos-des-oliviers.com



22 à 25€ déjeuner  
41€ carte



26 impasse de la Carrée  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

du mardi au samedi  
12h-13h45 / 19h30-22h

04 99 06 95 42  
contact@o-jasmin.fr  
www.o-jasmin.fr

## Ô Jasmin

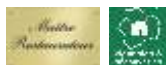
**Type de cuisine :** marocaine.

**En 2011, Khadidja et Chaouki, deux épicuriens de la cuisine marocaine créent leur restaurant avec pour devise « la cuisine est l'art de sublimer un bon produit ».**

**Le saviez-vous :** le titre de « Maître Restaurateur » attribué à l'établissement est une reconnaissance de l'alliance du goût, de la qualité des produits et du savoir-faire. Aussi, dans sa démarche RSE, le restaurant Ô Jasmin est devenu le premier restaurant « société à mission » de France.

**Goûtez-y :** les emblématiques couscous et tajines pour vous faire voyager.

**Le petit plus :** l'organisation d'un festival du couscous, 10 semaines, 10 recettes et la promesse de 10 découvertes surprenantes.



## Auberge de la Vallée

**Type de cuisine :** traditionnelle, spécialités locales.

**Une cuisine à l'image du cadre et de l'ambiance dans lesquels vous serez baigné : convivial, du terroir, paisible et familial à la fois.**

**Le saviez-vous :** prolongez ce moment jusqu'au lendemain en chambre d'hôte avec un petit déjeuner « maison »... une étape à ne pas manquer !

**Goûtez-y :** tartare de truite de la Buèges, tataki de thon, bœuf d'Aubrac au Saté, joues de cochon, tarte aux fruits de saison.

**Le petit plus :** située au coeur des vignes et oliviers au pied de la montagne Séranne. Pour nos hôtes, ambiance lounge avec canapés, billard, cheminée... une invitation au repos, au décrochage.



Le Grand Chemin  
34380 Saint-Jean-de-Buèges

d'avril à octobre  
du mardi au dimanche  
19h-21h  
samedi et dimanche  
12h-14h

fermé les lundi et jeudi

04 67 73 12 79  
contact@auberge-lavallee.com  
www.auberge-lavallee.com



17,50 à 28€





19 rue des Remparts  
34380 Saint-Martin-de-Londres

tous les jours  
12h-14h / 19h-21h

04 67 55 74 61  
pizzeria.italia@outlook.fr

## A l'Italia

**Type de cuisine :** méditerranéenne, pizzeria.

**Une famille Napolitaine pour vous servir des pizzas dans la pure tradition italienne, nichés dans les remparts de la ville !**

**Le saviez-vous :** la famille Guidice s'est implantée sur le village avec ce restaurant dès 1979. Choisissez entre la salle voûtée en pierres au creux des remparts médiévaux, ou la fraîcheur de la terrasse au cœur du village de Saint-Martin-de-Londres.

**Goûtez-y :** une dizaine de recettes de pizzas proposées, ou la possibilité de la composer soi-même en choisissant les ingrédients.

Spécialités : pizza chèvre-figue, pâtes...

**Le petit plus :** Nicolas Guidice propose également une activité sur Saint-Martin-de-Londres : Hakun'ânes Matata vous accompagne sur des balades avec des ânes de bât.



8,50 à 15€

## Chez Tony

**Type de cuisine :** grillades.

**Chez les jumeaux Jérôme et Lionel, petits et grands sont ravis : c'est le lieu de détente des familles entre grillades, pizzas, jeux et distractions pour enfants...**

**Le saviez-vous :** les jeudis estivaux, une soirée moules-frites vous est proposée.

**Goûtez-y :** seiche et brochette de poisson à la plancha, grillades et pizzas...

**Le petit plus :** cadre idéal pour vos soirs d'été, avec une belle terrasse arborée pour profiter d'une grillade au feu de bois, tout en regardant les enfants sur la tyrolienne, installée dans l'aire de jeux de ce jardin verdoyant.



Chemin de la Liquière  
34380 Saint-Martin-de-Londres

de mars à décembre  
du mardi au jeudi  
11h-14h  
du vendredi au dimanche  
11h-22h

06 22 15 00 02  
biboche123@gmail.com  
www.tony-pizza.eu



14 à 20€



Chemin de la Liquière  
34380 Saint-Martin-de-Londres

jeudi, vendredi et samedi 19h-22h  
dimanche 11h-14h

04 67 05 79 52  
contact@gr-restaurant.fr  
www.lesdocksdugr.fr

## Les Docks du GR

**Type de cuisine :** moderne, gastronomique.

**Les Docks du GR, un nouvel espace gourmand au cœur du Grand Pic Saint-Loup, une aventure authentique et solidaire qui se construit entre artisans et producteurs locaux.**

**Le saviez-vous :** le GR est un pôle de restauration, un lieu très atypique tant par son agencement original que par sa proposition culinaire. Il met en lumière tous les produits du terroir avec une cave à vin luxueuse, une épicerie fine et la possibilité de faire des dégustations. Un restaurant à la vue panoramique pour déguster les plats d'une cuisine inventive, inspirée des classiques de la bistronomie.

**Goûtez-y :** terrine de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons doux des Cévennes et son pain brioché, veau du Puech Séranne, jus romarin, crémeux de topinambour et légumes confits.

**Le petit plus :** des cours de cuisine, de pâtisserie ou d'œnologie sont proposés. Le pôle accueille des séminaires et des événements privés. Les artistes locaux peuvent également faire des expositions.



## In Vina Terra

**Type de cuisine :** traditionnelle, tapas.

**In Vina Terra vous propose pour le déjeuner une cuisine maison et traditionnelle avec un joli patio en saison.**

**Le saviez-vous :** possibilité de choisir à table parmi une sélection de 250 cuvées pour un accord mets & vins. Sur commande pour vos apéritifs, des plateaux de charcuterie et/ou fromage.

**Goûtez-y :** œuf mollet sur crémeux de fromage et chiffonnade de jambon (entrée) - pain perdu de notre enfance (dessert).

**Le petit plus :** soirées festives en été, animations (suivez le programme sur Facebook ou Instagram). Possibilité de privatiser la salle intérieure et extérieure pour les groupes.



ZA Plaine de Lacan  
34270 Sauteyrargues

du mardi au samedi 12h-14h

en période estivale  
jeudi, vendredi et samedi 19h-00h

04 67 06 57 16  
contact@invinaterra.com  
www.invinaterra.com





Route de Fontanès  
34270 Vacquières

d'avril à octobre, du mercredi  
au dimanche 12h-14h30 / 19h-22h  
tous les jours en juillet et août

04 67 55 20 24  
restaurantparcleduc@gmail.com  
www.restaurantparcleduc.com

## Parc le Duc

**Type de cuisine :** grillades, méditerranéenne, tapas.

**Un endroit chaleureux et accueillant pour boire un verre, manger un bout, et même danser : pour simplement passer un bon moment !**

**Le saviez-vous :** Erwann et Judith ont régulièrement travaillé ensemble. Une équipe, un duo, qui a voyagé de Bretagne en Savoie en passant par les Gorges du Tarn, et qui partage avec vous le goût de cette belle aventure.

**Goûtez-y :** poke bowl plein de couleurs et aux goûts variés !

**Le petit plus :** des concerts en soirée sont proposés durant les mois de juillet, août et septembre.



## La Belle Vigne

**Type de cuisine :** bio, traditionnelle, végétarienne, tapas.

**Nichée au coeur d'un charmant village, cette cave à vins - cave à manger vous offre un instant suspendu dans le temps.**

**Le saviez-vous :** laissez-vous guider au travers des différentes cuvées. Installés dans des petits canapés, dans cette salle voûtée aux vieilles pierres et à l'ambiance feutrée, on vous accompagne pour élire votre préférée !

Une carte « à manger » vous est proposée pour rassasier votre palais (tapas, plats chaud/froid, desserts...).

**Goûtez-y :** camembert pané au four, gelée de groseille, poivre concassé & petite salade.

**Le petit plus :** à chaque saison, La Belle Vigne instaure un cadre où il fait bon vivre. Vous savourerez votre moment au coin de la cheminée en hiver, et à la fraîcheur de l'ombre des platanes en été...



Place Gabriel Calmels  
34270 Valflaunès

du jeudi au lundi  
19h30-22h30

le dimanche  
12h-14h

04 67 29 14 43  
contact@labellevigne.com  
www.labellevigne.com







Domaine de Saugras  
34380 Argelliers

tous les jours sauf le mercredi  
12h-14h / 19h-21h

04 67 55 08 71  
auberge.saugras@wanadoo.fr  
www.aubergedesaugras.com

## Auberge de Saugras

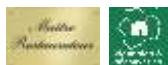
**Type de cuisine :** méditerranéenne, traditionnelle, régionales françaises, spécialités locales.

**Un cadre qui inspire le chef : une cuisine de terroir authentique et généreuse en lien avec la pleine garrigue environnante, entre roches de calcaire blanc et chênaies.**

**Le saviez-vous :** Saugras est l'héritage d'un vécu religieux et agricole. Ancienne paroisse curiale dont l'église était dédiée à Saint-André, le Mas fut converti en bergerie après la Révolution Française.

**Goûtez-y :** gibier et poêlées de cèpes en saison.

**Le petit plus :** profitez du plaisir de la table mêlé à la qualité des produits et aux nectars délicieux... Prolongez cet instant « côté nature » en séjournant aux chambres de l'Auberge.



## L'Alzon

**Type de cuisine :** traditionnelle.

**Installés dans la très jolie vallée du Thaurac, Gilles, Ghislaine et Thomas proposent une cuisine au parfum des Cévennes.**

**Le saviez-vous :** depuis plus de 13 ans, c'est en famille que nous vous accueillons pour vous faire déguster notre cuisine de terroir aux produits subtilement sélectionnés.

**Goûtez-y :** cuisine essentiellement basée sur l'arrivage de produits locaux et régionaux.

**Le petit plus :** nos espaces vous accueilleront pour vos repas en intérieur comme en extérieur, et pour vous faire découvrir notre boutique de produits locaux et expositions artistiques.



Place de l'Église  
34190 Montoulieu

horaires variables selon la saison,  
se référer au site Internet

04 67 99 52 48  
contact@restaurant-alzon.fr  
www.restaurant-alzon.fr





634 avenue du Chemin Neuf  
34190 Saint-Bauzille-de-Putois

du jeudi au lundi  
12h-13h30 / 19h30-21h

boutique  
9h-22h

petite restauration  
en service continu

**04 67 65 73 44**  
**bonjour@lessainsbonheurs.com**  
**www.lessainsbonheurs.com**

## Les Sains Bonheurs

**Type de cuisine :** traditionnelle, nouvelle cuisine française, tapas.

**Depuis 2012, nous vous accueillons avec l'envie de vous faire partager notre idée du bonheur.**

**À travers la cuisine, l'épicerie et la cave composée de vins d'auteurs, nous proposons des produits sains et de qualité, issus de notre terroir ou de nos rencontres.**

**Le saviez-vous :** nous accueillons des chef-fes en résidence pour notre plus grand plaisir et le vôtre.

Les saveurs n'ont plus de limites et notre proposition est en perpétuel renouvellement ! Cuisine au gré des saisons et des inspirations.

**Goûtez-y :** nos planches à partager, nos suggestions de viandes et poissons, de plats végétaliens, nos desserts maison.

**Le petit plus :** les produits qui composent nos assiettes, les vins et bières que vous dégustez à table, sont disponibles à la vente à emporter dans notre boutique.



## La Table d'Aurore

**Type de cuisine :** méditerranéenne, traditionnelle, végétarienne.

**Dans ce village au cadre majestueux, nous proposons des plats provençaux à base de produits locaux dans une ambiance décontractée.**

**Le saviez-vous :** restaurant-hôtel portant le nom du fondateur du village. Cette grande bâtisse en pierres a été restaurée en respectant le style et les couleurs lumineuses du site, vous transportant directement à l'époque médiévale.

**Goûtez-y :** écrevisses en persillade.

**Le petit plus :** une jolie terrasse ombragée, chaleureuse et conviviale surplombant l'Hérault, ainsi que deux salles intérieures dont l'une voûtée.



2 avenue Guillaume d'Orange  
34150 Saint-Guilhem-le-Désert

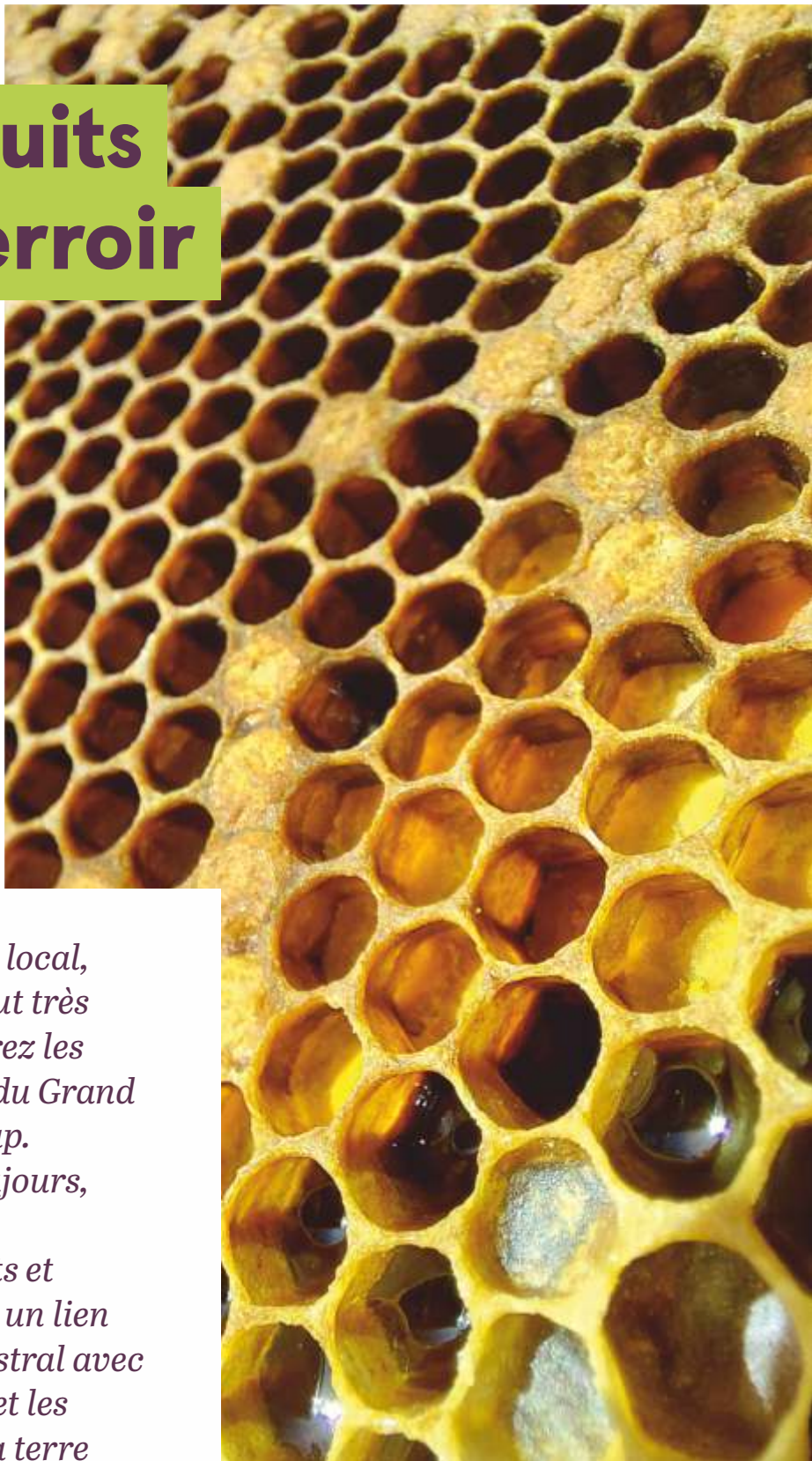
du mardi au samedi  
11h30-14h30  
19h30-22h30

**04 67 57 24 53**  
**hotelguilhaumedorange@orange.fr**  
**www.guilhaumedorange.fr**

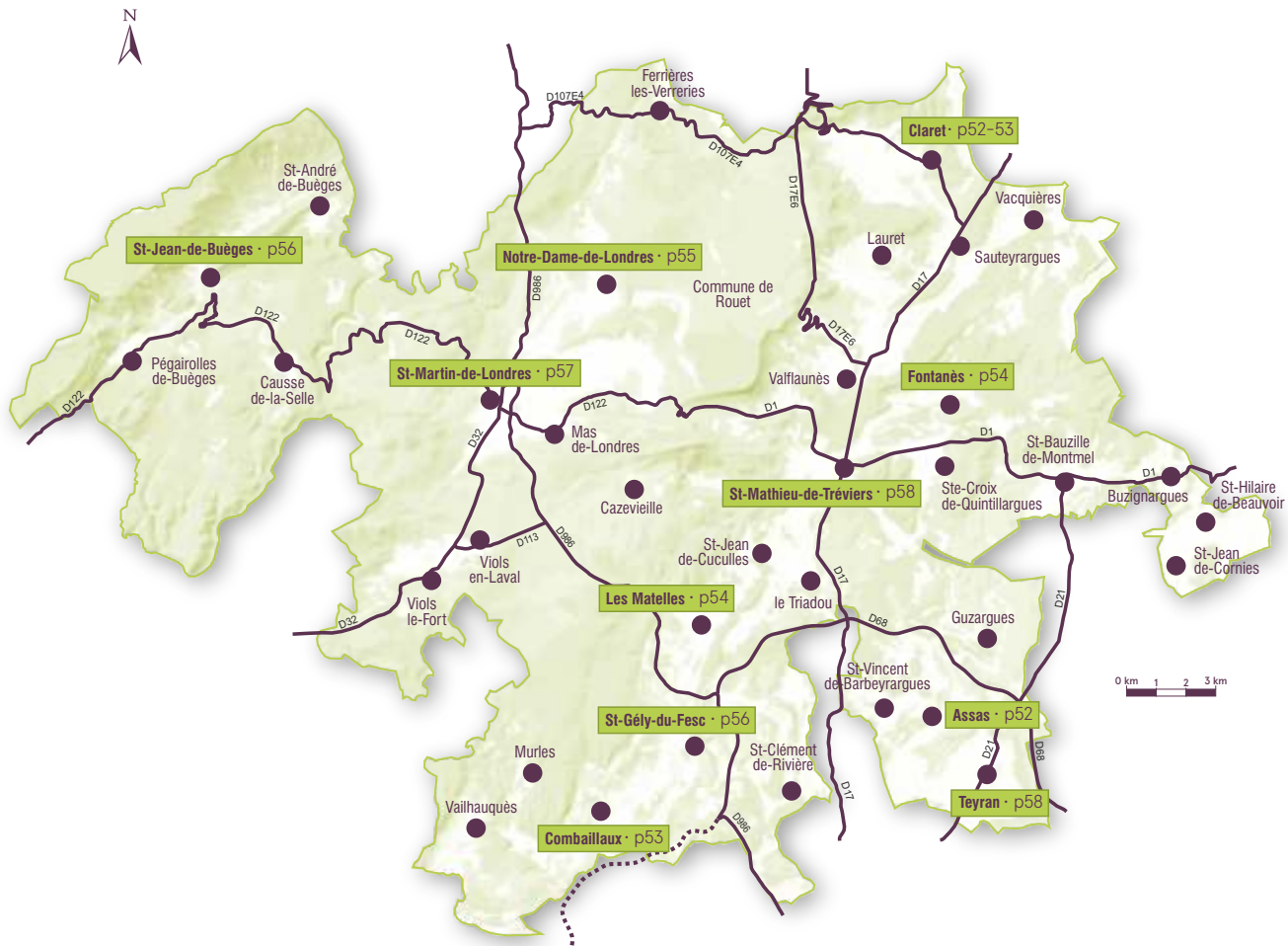


# Produits du terroir

*Pour manger local,  
frais et surtout très  
bon, rencontrez les  
producteurs du Grand  
Pic Saint-Loup.  
Ici depuis toujours,  
on cultive les  
circuits courts et  
on entretient un lien  
étroit et ancestral avec  
l'agriculture et les  
produits de la terre*







## Produits du terroir

- p52 · **Le Rucher du Pic** · Assas
- p52 · **Aux Délices de Maya** · Claret
- p53 · **Tartines et Bestioles** · Claret
- p53 · **Domaine de l'Oulivie** · Combaillaux
- p54 · **Le Jardin de Fontanès** · Fontanès
- p54 · **Vinaigrerie Montpelliéraine** · Les Matelles
- p55 · **La Ferme des Garrigues** · Notre-Dame-de-Londres
- p55 · **La Ferme de Fontanille** · Notre-Dame-de-Londres
- p56 · **Brasserie Artisanale Hoppic** · Saint-Gély-du-Fesc
- p56 · **La truffe de la Buèges** · Saint-Jean-de-Buèges
- p57 · **Boulangerie LaTour** · Saint-Martin-de-Londres
- p57 · **La Cabane paysanne** · Saint-Martin-de-Londres
- p58 · **Les Brasseurs du Pic** · Saint-Mathieu-de-Trévières
- p58 · **Le Jardin de Nathalie** · Teyran



36 chemin du Valat des Rans  
34820 Assas

sur rendez-vous

06 17 84 19 19  
lerucherdupic@gmail.com

## Le Rucher du Pic

**Déjà 10 ans que Renaud prend soin des abeilles et cultive sa passion !  
C'est ce qu'il appelle « la Pic-Culture ».**

**Le saviez-vous :** Renaud produit des miels rares & authentiques tels que le miel de chêne ou le miel de sarriette. Vous trouverez également une gamme dérivée avec pollen frais, propolis, hydromel...

**Idée goûtue :** le miel peut embellir vos recettes de pain d'épices, se marier aux produits de la mer et de la terre : crevettes aigre-douce au miel / agneau thym et miel...

**Le petit plus :** Renaud propose des stages personnalisés, des visites de ruche et des initiations à l'apiculture. Vous pouvez faire appel à lui pour l'installation de ruches chez les particuliers.

## Aux Délices de Maya

**Bernard a été séduit en 1989 par d'idéales conditions climatiques et les nombreuses floraisons printanières de Claret pour y installer ses 800 ruches.**

**Le saviez-vous :** les abeilles de Bernard transhument dans 10 départements du Sud de la France pour butiner toutes sortes de fleurs : acacia, châtaignier, garrigue, thym, romarin, bruyère, arbousier, montagne, sapin ou encore framboisier-ronces.

**Idée goûtue :** un petit déjeuner gourmand, tartine de beurre et un simple filet de miel !

**Le petit plus :** son épouse Anne-Lise est vigneronne. Offrez-vous la dégustation de miel mêlée à la dégustation des vins du Domaine de Villeneuve pour une expérience complète.



Chemin des Horts  
Les Embruscalles  
34270 Claret

de mai à septembre, du lundi au samedi  
10h-12h / 15h-18h

d'octobre à avril, du lundi au samedi  
10h-12h / 14h-17h

portes ouvertes de la miellerie les  
derniers dimanches de juillet-août  
visite de groupes sur rendez-vous

04 67 59 08 66  
fraise.villeneuve@orange.fr  
shop-domaine-de-villeneuve.com/miels





207 chemin du Mas Blanc  
34270 Claret

sur rendez-vous

06 79 26 59 07  
gptom@hotmail.fr  
www.tartinesetbestioles.fr

## Tartines et Bestioles

**Avec mes préparations, je souhaite faire (re)découvrir les saveurs offertes par la garrigue en récoltant et cuisinant fruits et plantes sauvages.**

**Le saviez-vous :** en grand amoureux de la nature, je crée aussi des objets d'artisanat en bois, tels que des bols, visibles en boutique à l'Office de Tourisme.

**Idée goûture :** petits friands apéro. Étalez une pâte feuilletée, tartinez dessus un pot de « Balade en Tartinade », un peu de fromage râpé, repliez en 2 ou 4 ou roulez, découpez des formes et 10 à 15 minutes au four à 150°C selon l'épaisseur.

**Le petit plus :** avec le Civam Racines j'accueille des scolaires ou me déplace dans les établissements pour des projets d'éducation à la saisonnalité, les parfums et saveurs, la biodiversité et l'agroécologie.

Je suis formateur pour les futurs agriculteurs au CFPPA de Béziers.

## Domaine de L'Oulivie

**Producteur d'huiles d'olive depuis 1957. Une belle histoire qui s'inscrit avec les caprices du temps et dont les huiles reflètent toute la générosité du lieu. Une invitation au partage, au bien-vivre et au bien-manger !**

**Le saviez-vous :** plus de 10 000 oliviers poussent sur le domaine. Vous pourrez profiter de ce cadre bucolique en déjeunant au restaurant de l'Oulivie.

**Idée goûture :** huiles d'olive, olives, moutardes, vinaigres... et les célèbres frites et cocktails à l'huile d'olive.

**Le petit plus :** visites guidées sur le chemin « l'Or de Mon Grand Père » à pied ou en tracteur, musée, moulin à huile, ateliers, after-work et soirées musicales !



Mas de Fourques  
34980 Combaillaux

horaires variables selon les saisons  
se reporter au site Internet

04 67 67 07 80  
helene.oulivie@gmail.com  
www.oulivie.com







Chemin de Saint-Mathieu  
34270 Fontanès

vente directe sur l'exploitation  
le jeudi  
16h-19h

sinon sur rendez-vous

06 49 76 66 60  
k.ricard@hotmail.fr  
www.lejardindefontanes.fr

## Le Jardin de Fontanès

**Micro-ferme en maraîchage biologique et diversifié. Conserves artisanales et fruits & légumes de saison en vente directe sur l'exploitation.**

**Le saviez-vous :** créé en 2016, Le Jardin de Fontanès propose aujourd'hui plus de 20 conserves différentes, préparées avec des légumes frais cultivés au jardin.

**Le petit plus :** des visites du jardin sont proposées sur rendez-vous, l'occasion pour toute la famille de découvrir une micro-ferme diversifiée et respectueuse de la nature !



## Vinaigrerie Montpelliéraine

**Depuis 2017, Nicolas élabore des vinaigres bios en sélectionnant soigneusement les cépages des vins de producteurs locaux.**

**Le saviez-vous :** de réels vinaigres de terroir dans le respect de la tradition, distribués uniquement en circuit court. Nous n'utilisons que des matières naturelles tout au long du process : tonneaux en chêne et châtaignier, casiers à bouteilles en bois, étiquettes kraft, cire à cacheter, bouteilles en grès rechargeables.

**Idée goûtue :** spaghettis aux citrons et gambas caramélisées au vinaigre bougre d'âne.

**Le petit plus :** retrouvez « la Camionnette » tout l'été, sur des événements festifs des vignerons de la Communauté de Communes, ou lors des marchés de produits locaux sur Montpellier et ses alentours !



4 rue des Arcs Boutants  
34270 Les Matelles

lundi, mercredi et vendredi  
15h-19h

06 22 28 31 52  
nicolas@vinaigrerie-montpelliéraine.fr  
www.vinaigrerie-montpelliéraine.fr





Hameau de Masclac  
Lagarde  
34380 Notre-Dame-de-Londres

du lundi au dimanche  
8h-12h  
16h-17h30  
sur rendez-vous

04 67 55 06 82  
foulquier.norbert@wanadoo.fr

## La Ferme des Garrigues

**Sur les hauteurs du hameau, les 230 chèvres alpines de Norbert se nourrissent de la garrigue environnante, ce qui affine les saveurs de son Pélardon d'exception.**

**Le saviez-vous :** en 2017, La Ferme des Garrigues a été récompensée par le concours « Prairies Fleuries », un prix d'excellence professionnelle délivré aux agriculteurs présentant un meilleur équilibre agri-écologique dans différentes catégories de prairies naturelles.

**Idée goûtue :** l'indétrônable Pélardon, associé au miel de fleurs de garrigues.

**Le petit plus :** découvrez les Pélardons directement sur l'exploitation, à Saint-Martin-de-Londres lors du marché du dimanche matin, ou lors de votre venue à la boutique de producteurs La Cabane paysanne.

## La Ferme de Fontanille

**La Ferme de Fontanille c'est 15 hectares de parcelles entre garrigues et chênaies, où pâturent en plein air des porcs au pelage rouge et aux oreilles tombantes : des cochons de race Duroc !**

**Le saviez-vous :** Émilie prend soin de créer un produit d'exception, par une alimentation essentiellement composée de céréales locales et de trouvaillies sur le terrain. L'élevage en agriculture raisonnée est une réelle source de qualité.

**Le petit plus :** vous pouvez retrouver viande et produits transformés issus de l'élevage directement dans vos assiettes, chez plusieurs restaurateurs du territoire, mais également en vente directe au marché de Saint-Martin-de-Londres.



La Fontanille  
34380 Notre-Dame-de-Londres

sur rendez-vous

06 83 60 24 48  
lafermedefontanille@gmail.com



35 place de la Scierie  
34980 Saint-Gély-du-Fesc

sur rendez-vous

06 67 38 39 42

brassiermajorleague@gmail.com

facebook.com/hoppicbrasserie

## Brasserie Artisanale Hoppic

**Notre Brasserie artisanale voit le jour en 2018 à Saint-Martin-de-Londres au pied du Pic Saint-Loup, d'où la fameuse phrase inscrite sur nos bouteilles « la Bière qui tombe à Pic ».**

**Le saviez-vous :** nous sommes 3 associés rencontrés sur les terrains de baseball de l'équipe de Montpellier. Après s'être soudés en première division française, nous est venu le projet d'une affaire : une aventure autour de la bière.

En 2022, devant le succès de nos productions, nous décidons de déménager pour tripler les quantités de bières et pour développer une nouvelle gamme de produits : Happic, des sodas cola et limonade !

**Le petit plus :** l'été sont prévues des visites avec dégustation sur réservation ainsi que plusieurs événements pour boire un verre en fin de journée.

Nous proposons également la location de tireuse.

## La truffe de la Buèges

**La Vallée de la Buèges est propice à la culture fragile et variable de la truffe noire de l'Hérault, que Christine & Marc « cavent » avec leur chienne Maya.**

**Le saviez-vous :** la truffe se brosse sous l'eau du robinet juste avant de la préparer pour éliminer toute trace de terre, se sèche avec du papier absorbant mais ne se cuit pas !

**Idée goûteuse :** aromatisez vos recettes d'omelettes ou de pâtes en ne râpant que 5 à 7g de truffe par personne... un régal !

**Le petit plus :** vous pouvez les retrouver à l'occasion des marchés et fêtes de la Truffe organisés par le Syndicat des Trufficulteurs de l'Hérault.

En janvier : Claret, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Génies-des-Mourgues et Laurens.

En février : Saint-Jean-de-Buèges et Villeveyrac.



Rue de la Seranne  
34380 Saint-Jean-de-Buèges

sur rendez-vous lors de la saison,  
de début décembre à fin février

04 67 73 12 26  
marc.goeminne@sfr.fr





Place de la Fontaine  
34380 Saint-Martin-de-Londres  
tous les jours 6h30-12h45 / 16h-19h45

Rond-point de la Gloriette  
34380 Saint-Martin-de-Londres  
tous les jours 6h-20h

04 67 06 95 01 / 04 67 55 00 50  
patisserie-latour@hotmail.fr  
www.patisserie-latour.fr

## Boulangerie LaTour

**Bien plus qu'une boulangerie-pâtisserie, LaTour met à l'honneur avec qualité les spécialités régionales.**

**Le saviez-vous :** LaTour est présente lors de manifestations du territoire pour vous faire découvrir sa palette de saveurs côté traiteur.

Cet établissement de renom est une référence auprès des gourmets, s'échangeant l'adresse entre amateurs et initiés.

**Idée goûture :** « Le Pic Saint-Loup de LaTour » : sucré, fruité et chocolaté avec sa meringue au Grand Marnier et sa ganache à l'orange.

**Le petit plus :** LaTour produit également le petit biscuit typique de Saint-Martin-de-Londres « les calades », à base de romarin. Un super souvenir à ramener chez soi !

## La Cabane paysanne

**Dans leur boutique paysanne, ils cultivent pour vous « l'art du bien-manger » : du local, majoritairement bio, avec conscience et soin de chaque produit.**

**Le saviez-vous :** c'est en fin d'année 2020 que ces 17 producteurs souhaitent raviver le lien entre consommateurs et terroir.

Ils rassemblent les aliments de votre quotidien dans un rayon de 50km autour de Saint-Martin-de-Londres.

**Idée goûture :** porc, boeuf, poulet, truite, œufs, pélarçons, miels, spiruline, légumes, fruits, vins...

De l'apéritif au dessert, tout est là !

**Le petit plus :** nous nous relayons à la vente à chaque ouverture pour vous apporter des informations et détails sur nos productions. Rencontrons-nous en direct !



Chemin de la Liquière  
34380 Saint-Martin-de-Londres

du mardi au samedi  
9h30-13h / 15h-19h30  
le dimanche  
9h30-13h

06 74 17 33 31  
lacabanepaysanne@gmail.com  
www.facebook.com/groups/  
lacabanepaysanne





18 rue de l'Aire de Lancyre  
34270 Saint-Mathieu-de-Trévières

06 48 46 31 65  
contact@lesbrasseursdupic.com  
www.lesbrasseursdupic.com

## Les Brasseurs du Pic

**Les Brasseurs du Pic c'est avant tout l'histoire de quatre joyeux lurons, Kinou, Ben, Gautier et Kevin, qui partagent la passion de la bière et des terres du Pic Saint-Loup !**

**Le saviez-vous :** amis depuis plus de 20 ans, nous avons unis nos connaissances et compétences afin de créer notre micro-brasserie !

Aujourd'hui aux prémices de ce projet, nous finançons notre future installation grâce à cette première bière.

**Idée goûture :** une saveur de malt occitan qui s'associe à merveille avec des desserts au panel de fruits sucrés.

**Le petit plus :** parmi nos projets, celui d'une consigne de bouteilles sera également mise en place dans notre local en collaboration avec Oc'Consigne.



## Le Jardin de Nathalie

**Atelier de transformation proposant une gamme de produits : sauce, caviar, confiture, biscuit, praline... de plus en plus diversifiée et toujours sans conservateurs, arômes ou colorants.**

**Le saviez-vous :** partant du principe que l'on peut transformer tout produit invendu ou en surnombre, Nathalie crée son projet en proche collaboration avec les maraîchers des environs.

**Idée goûture :** la spécialité « le tamarou » : un biscuit en forme de croix occitane à base de miel et d'amandes.

**Le petit plus :** vous pouvez retrouver les produits de Nathalie chez les Vignerons de la Gravette à Saint-Martin-de-Londres et au caveau/restaurant In Vina Terra !



27 rue de Figaret  
34820 Teyran

06 89 05 55 78  
lejardindenathalie@orange.fr  
jardindenathalie.weebly.com



*Le bon, le sain et le convivial !*

# LES MARCHÉS EN GRAND PIC SAINT-LOUP

**Épicentres de la vie locale, les marchés sont à la fois un lieu de rencontre, mais aussi de découverte de produits locaux, sains et de saison.**

## **Mercredi**

### **Murles**

*de 17h à 20h - Marché alimentaire sur l'esplanade*

### **Saint-Mathieu-de-Trévières**

*de 8h à 13h - Place de l'Ancien Abattoir*

### **Vacquières**

*de 8h à 13h - Centre-ville*

## **Jeudi**

### **Les Matelles**

*de 7h30 à 13h30 - Place du Boulodrome*

### **Saint-Clément-de-Rivière**

*de 8h à 13h - Parking du centre commercial du Boulidou  
Deux commerçants : poissonnier & maraîcher*

### **Saint-Gély-du-Fesc**

*de 8h à 13h - À l'esplanade du Devois*

### **Saint-Mathieu-de-Trévières**

*de 16h30 à 19h (de Septembre à Juin)  
de 17h30 à 20h (de Juin à Septembre)  
À l'esplanade du Galion*

### **Saint-Vincent-de-Barbeyrargues**

*de 16h à 20h - Sur l'esplanade*

## **Vendredi**

### **Saint-Vincent-de-Barbeyrargues**

*3ème vendredi de chaque mois :  
Wine Truck - Sur l'esplanade*

### **Vacquières**

*de 8h à 13h - Centre-ville*

### **Viols-en-Laval**

*de 18h30 à 19h30, 1 vendredi sur 2  
Croqu'Local sur l'esplanade de la salle B.Dimey*

## **Samedi**

### **Causse-de-la-Selle**

*de 10h à 13h - Place de la Mairie*

### **Claret**

*de 9h à 13h - Esplanade du Nouveau Monde*

### **Lauret**

*de 8h à 13h - Centre-ville*

### **Saint-Gély-du-Fesc**

*de 8h à 13h - À l'esplanade du Devois*

### **Teyran**

*de 8h à 13h - Coeur du vieux village*

## **Dimanche**

### **Les Matelles**

*de 10h à 15h, 1 dimanche sur 2  
Place du village*

### **Saint-Jean-de-Cornies**

*de 9h à 13h - Place du village*

### **Saint-Martin-de-Londres**

*de 8h à 13h - Coeur du village*

### **Vailhauquès**

*de 8h à 13h - Centre commercial le Salet*

### **Valflaunès**

*de 8h à 13h - Place Gabriel Calmels*

## **Lundi & mardi**

*Pas de marché*



# Pour venir

## en voiture en bus

## en train ou en avion



### LIAISONS ROUTIÈRES

→ **A9 Lyon-Barcelone**

Sortie Vendargues n°28.

→ **A75 Paris-Béziers**

Sortie Le Caylar n°49 ou sortie Gignac n°57.

#### DEPUIS MONTPELLIER

→ **RD 986** Vers Saint-Martin-de-Londres et Ganges.

→ **RD 17** Vers Saint-Clément-de-Rivière.

#### MOBILITÉ PARTAGÉE

Découvrez le covoiturage

en Grand Pic Saint-Loup.

Téléchargez l'application Rezo Pouce.

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



### LIAISONS PAR AUTOCAR

Informations auprès d'Hérault Transport

**04 34 88 89 99**

[www.herault-transport.fr](http://www.herault-transport.fr)



### LIAISONS FERROVIAIRES

Gare Montpellier Saint-Roch (centre-ville).

Gare Montpellier Sud de France.

**Tél. : 0 892 35 35 35**

[www.gares-sncf.com](http://www.gares-sncf.com)



### LIAISONS AÉRIENNES

**Aéroport Montpellier-Méditerranée**

(nombreuses dessertes en France et en Europe).

#### INFORMATIONS :

**0 825 830 003** (0,12 €/min.)

[www.montpellier.aeroport.fr](http://www.montpellier.aeroport.fr)



grand  
pic saint-loup  
tourisme

## Bureaux d'information touristique

### SAINT-CLÉMENT-DE-RIVIÈRE

290 Parc de Saint-Sauveur

34980 Saint-Clément-de-Rivière

Tél. : 04 48 20 05 28

### SAINT-MARTIN-DE-LONDRES

Place de la Mairie

34380 Saint-Martin-de-Londres

Tél. : 04 67 55 09 59

### Ouverts toute l'année

#### HORAIRES D'OUVERTURE :

Se renseigner sur internet

ou sur la page facebook

[www.grandpicsaintloup-tourisme.fr](http://www.grandpicsaintloup-tourisme.fr)

[contact@tourisme-picsaintloup.fr](mailto:contact@tourisme-picsaintloup.fr)

OFFICE DE TOURISME  
DU GRAND PIC SAINT-LOUP  
SIÈGE ADMINISTRATIF

Pic Natura

290 Parc de Saint-Sauveur

34980 Saint-Clément-de-Rivière

