

# CARACTÈRE, ET SAVEURS

## De Margeride en Gévaudan

Attachante et secrète, la Margeride  
vous dévoile son histoire et son terroir



à partir de

# 45€

par personne  
(Base 25 personnes)  
(de Pâques à Toussaint)

#### Ce tarif comprend :

- les visites mentionnées
- l'accompagnement du groupe par nos services
- le déjeuner ( 1/4 vin et café compris)

#### Ce tarif ne comprend pas :

- le transport
- les dépenses personnelles
- les assurances

### PROGRAMME

#### 9H30 LES MONTS DE LA MARGERIDE :

Cet immense massif granitique dévoile une nature authentique et contrastée où se mêlent l'aspect sauvage des paysages de granit à la douceur des vallons parsemés de landes et de pins sylvestres. Terre où l'histoire et légendes se confondent, la Margeride se révèle secrète et accueillante.

#### 10H00 VISITE GUIDÉE D'UN ÉCOMUSÉE, LA FERME DE PIERRE ALLÈGRE :

Une immersion dans la vie d'antan, le XIX<sup>e</sup> siècle, avec la maison d'habitation, l'étable, le four à pain...Une parenthèse envoûtante dans un lieu plein de charme.

#### 12H00 DÉJEUNER DANS UNE AUBERGE.

#### 14H30 DÉCOUVREZ L'AGRICULTURE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI :

- ▶ Visite guidée d'une ferme et de ses vaches laitières
- ▶ Approche des animaux
- ▶ Fabrication du fromage grâce à une vidéo
- ▶ Visitez Les Sillons de Margeride : à travers une exposition ludique, revivez vous-même la fabuleuse aventure de l'évolution de la mécanisation agricole. Devenez un connaisseur du métier d'agriculteur de nos jours en Margeride.

#### Place à la dégustation autour du "Bar à Lait" et ses cocktails à base de lait.

Pour ceux qui le désirent, confectionnez :

- ▶ un milk-shake nature ou avec des fruits de la région (fruits rouges),
- ▶ appréciez tout simplement un verre de lait "bourru" ou agrémenté de sirop.

Un moment convivial dédié à l'imagination au service de la saveur du lait...

Lors de cet après-midi un goûter à la ferme à base de produits régionaux vous sera offert.

Fin du programme vers 17h00

#### ▲ NOS ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE :

- privilégier des menus à base de produits locaux et de saison
- privilégier les activités non dégradantes pour l'environnement, et mettre en valeur notre patrimoine naturel.

#### Informations/Réservations

Office de Tourisme des Pays de Saint-Flour  
17 bis, place d'Armes - 15100 Saint-Flour  
Tél : 04 71 60 22 50  
Mail : reservation@pays-saint-flour.fr  
www.pays-saint-flour.fr