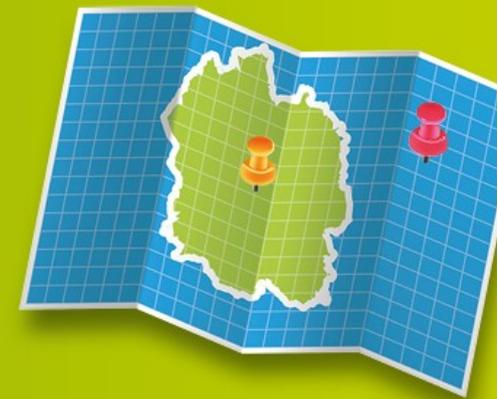


# RENCONTRES DES ACTEURS DU TOURISME

14 novembre 2019



## De la ferme à votre assiette

Christophe Roux Chambre d'agriculture Lozère

William Audebert Chambre de commerce et d'industrie



La CCI de la Lozère et la Chambre d'Agriculture de la Lozère, dans le cadre d'une action soutenue par le Conseil Départemental, s'associent pour constituer et proposer aux clientèles une expérience touristique hors des sentiers battus.

Le projet en résumé : **associer un producteur** du terroir **et un restaurateur** travaillant les produits de ce producteur.

Mise en commercialisation Mai 2020



## La champignonnière d'Allenc, Emma Javelaud

Emma a tout quitté alors qu'elle habitait dans la région parisienne pour s'installer avec compagnon et enfants à Allenc. Elle cultive des champignons de Paris et des pleurotes. Des champignons de Paris à Allenc ! Originale comme démarche qui sera de suite repérée par Sébastien Navecth de la Safranière à la recherche de sens et de qualité.



## La Safranière, Cécile et Sébastien Navecth

Au cœur du Gévaudan, sur les hauteurs de Mende, La Safranière allie tradition et modernisme dans un ancien corps de ferme. L'intérieur, résolument contemporain, à la fois sobre et chaleureux, vous permettra d'apprécier la cuisine d'influence méditerranéenne de Sébastien Navecth.

### Quizz

**Comment s'appelle l'album de Tintin où les champignons poussent instantanément ?**

**Quel est le nom du groupe interprète de la chanson « Mangez-moi? »**

## **Venez, votre table est réservée !**

Rendez-vous à Mas Renouard Commune d'Allenc à 10h30 précise. Dans cette ancienne maison de Maître du début 17ème siècle, Emma Javelaud et Oleg Chpoliansky vous accueillent avec leurs grands sourires et vous présentent leur vie en Lozère. Vous visitez l'ancienne étable reconvertie en cave de production de champignons de Paris. Explications, immersion, dégustations et échanges jusqu'à 11h15 puis vous rejoignez le restaurant la Safranière à Chabrits pour 12h. Dans la salle de restauration, Sébastien Navecth vous accueille en toute simplicité et quiétude et organise, pour vous, une démonstration de cuisine avec et autour des champignons d'Allenc. Une recette dont il a le secret et qui est en cours d'élaboration ! Champignons de Paris blonds bien sûr et également des pleurotes gris. Vous vous installez à table vers 12h30 jusqu'à 14h autour d'un menu complet. Tarif de l'ensemble autour de 30 à 40 € vins non compris. Et moitié prix pour les enfants, une très bonne alternative au steak-frite. Périodes et réservations en cours de définition. Objectif Avril Mai 2020.