

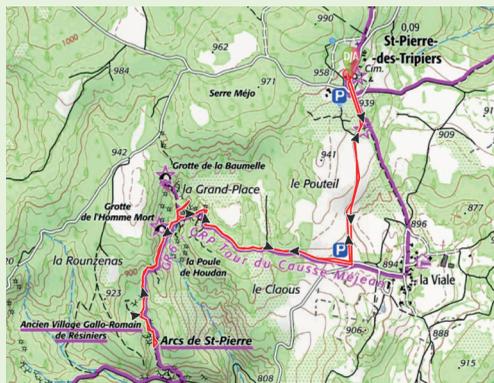


DIMANCHE 14 SEPTEMBRE
BALADE GOURMANDE 2025

Départ 9 h à St Pierre des tripiers, parking à coté de l'église. Petit en cas offert par la confrérie.

Balade familiale qui vous transportera vers nos ancêtres... les hommes de l'âge de cuivre. Balade commentée par Philippe Chambon notre historien local. Après le repas visite de l'église de St Pierre des Tripiers.

Durée : 2 h Difficulté : Facile Déniveler positif : 101 m
Distance : 5,67 km Déniveler négatif : 101 m
Point haut : 947 m Point bas : 860 m



Imprimerie des 4 - 04 66 32 10 48 / Ne pas jeter sur la voie publique

MEYRUEIS

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2025

de la Foire Saint-Michel



"Faites un pacte avec le goût"

**MARCHÉ DE PRODUCTEURS & ANIMATIONS
TOUTE LA JOURNÉE**



NOM

Prénom

Adresse

Téléphone

Courriel

PARTICIPE A LA BALADE GOURMANDE DU 14 SEPTEMBRE 2025.

Pour la journée, je verse la somme de 15€ par personne (chèque à l'ordre de "La Confrérie de la Saint Michel").
Ce coupon est à envoyer avant le 5 septembre 2025 à l'adresse suivante :
Confrérie de la Saint-Michel - 4, place Sully - Tour de l'horloge - 48150 MEYRUEIS
Pour tous renseignements complémentaires : 06 47 51 60 31



DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2025

Une histoire de près de huit siècles...

En 1229, la foire de la Saint-Michel apparaît déjà dans la charte de franchises donnée à la communauté par Raymond II d'Anduze-Roquefeuil, baron de Meyrueis. La foire s'étendait alors sur deux semaines consécutives.

Au cours des siècles, elle devint l'un des importants rendez-vous économiques des Causses et des Cévennes. Elle servait aussi de terme pour les ventes à crédit, les baux de fermages et les contrats d'embauche. La "loue" des bergers et des valets se tenait à cette occasion.

Entrée en déclin dans les années 1980, elle s'éteignait tout doucement mais...

Depuis 2002, c'est le temps du renouveau...

La Saint-Michel a retrouvé une nouvelle jeunesse !

En 2002, à l'occasion de la réunion de la Guilde Internationale des Fromagers, elle est entrée dans le 21^{ème} siècle. Année après année, autour du thème "Faites un pacte avec le goût", des milliers de chalandes se donnent rendez-vous à Meyrueis, le dernier dimanche de septembre.

Portée par la "Confrérie de la Saint-Michel, de la saucisse d'herbes et du fricandeau", la Foire de la Saint-Michel est devenue le rendez-vous incontournable de la gastronomie régionale. Fromages, charcuteries, miels, confitures, oignons doux, fruits et autres trésors de nos terroirs caussenards et cévenols forment une large palette de saveurs. Artisanat d'art et savoir-faire se rencontrent dans une ambiance festive...

SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2025

Ouverture de la fête avec le chapitre solennel de la "Confrérie de la Saint-Michel, de la saucisse d'herbe et du fricandeau"

à 18h

Défilé dans la ville avec toutes les confréries
Grand chapitre annuel sous la halle

à 19h30

Apéritif et repas dansant de la Saint-Michel
Réservations obligatoires : 06 76 33 91 94

Toute réservation non accompagnée de règlement, ne sera pas prise en compte.

à la Saint-Michel

"Faites un pacte avec le goût"

Foire de la Saint-Michel



Place Sully
Marché de produits lozériens

Place Séquier
Marché des producteurs de l'Aigoual et des Cévennes
Marché d'Artisanat d'Art

Place du Champ de Mars
Animation commerciale de la Foire
Démonstration de métiers et savoir-faire :
forgerons, tailleurs de pierres, vanniers

Jeux gonflables

Tour de l'Horloge
Animations de rues et tyrolienne

Sur la journée
Découverte des productions laitières ou fromagères du Causse, quizz des terroirs, apiculture

Pendant la foire...
Démonstrations du travail des chiens.
Animations enfants

La saucisse d'herbes

Recette traditionnelle des vallées de Meyrueis

2 kilos de viande de porc (gras et maigre) - 1 kilo de blettes bouillies et bien égouttées - 16 g de sel de mer fin - 8 grammes de poivre gris moulu - boyau naturel de porc de taille moyenne. La veille, faire bouillir les blettes (feuilles et côtes) pendant ½ heure dans un grand faitout avec beaucoup d'eau. Jeter l'eau et mettre à égoutter les blettes toute la nuit dans une passoire. Le lendemain, presser fort les blettes, (que nous appelons « les herbes ») de façon à en extraire toute l'eau. Mouliner la chair de porc puis les blettes. Mélanger la chair et les herbes dans une grande bassine. Pétrir soigneusement tout en assaisonnant avec le sel et le poivre. Ensacher le tout dans le boyau en tassant bien de façon à chasser tout l'air et bien remplir la tripe. Laisser reposer au frais un jour ou deux afin que la saucisse se caille. Déguster la saucisse d'herbes chaude ou froide, simplement blanchie à l'eau ou cuite dans une soupe de légumes ou, encore mieux, grillée sur la braise, accompagnée d'une sauce tomate au basilic.

