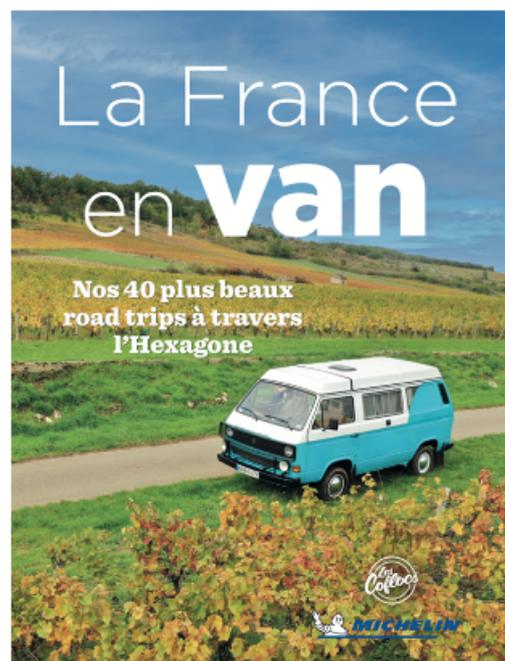


LA FRANCE EN VAN

Les 40 plus beaux road trips à travers l'Hexagone



Après le succès de « Week-ends en Van » et de « L'Europe en Van », Michelin Éditions s'associe une nouvelle fois au célèbre duo Les Coflocs pour dévoiler un tout nouveau guide : [La France en Van](#).

Célébrant l'esprit de la vanlife, l'ouvrage est une ode à l'aventure, à la liberté et à la découverte. **Répertoriant 40 itinéraires à travers l'Hexagone, il invite à prendre le temps, à explorer et à se laisser surprendre par la diversité et la beauté des paysages français.**

Des destinations incontournables où la communauté vanlife aime se rassembler aux spots secrets nichés dans des coins préservés, cet ouvrage plaira autant aux nomades aguerris qu'aux explorateurs novices en quête d'évasion et de nouvelles expériences.

Avec des **parcours allant de 120 à 460 kilomètres** et des **voyages de 2 à 6 jours**, le guide offre la flexibilité parfaite pour chaque type de voyageur et d'envie. Décliné en 6 grands chapitres, le livre propose **40 circuits accessibles au départ de 6 grandes villes Paris, Nantes, Bordeaux, Toulouse, Marseille et Lyon.**

Adaptés aux spécificités des déplacements en van, ces circuits invitent à une exploration libre, où chacun avance à son propre rythme, avec des haltes régulières et des étapes incontournables.

Pour chaque itinéraire, le guide fournit une **carte claire** avec le tracé du circuit et les grandes étapes incontournables. Grâce à un **QR code** dédié, les usagers pourront également télécharger la **trace GPS** de chaque parcours pour une navigation simplifiée, directement depuis leur smartphone ou outil de navigation.

Outre les itinéraires, « La France en Van » compile également une sélection de **bonnes adresses** pour permettre à chacun de savourer chaque étape de son voyage. Où stationner pour la nuit, où savourer une cuisine locale, ou encore quelles activités et visites à faire sur la route, le guide accompagne chaque étape du voyage avec des recommandations testées et approuvées.

La France en van

Prix de vente conseillé : 24,95 euros

ESPACES INFINIS DE L'AUBRAC

Vous rêvez de grands espaces ? Vous aimez ces paysages à l'incroyable beauté et aux horizons infinis. Le haut du monde, ça prospecte... À 1900 m d'altitude, ce vaste plateau basaltique est protégé par le parc naturel régional depuis 2018. Là-bas, les randonneurs et les pilotes partagent la certitude absolue : une vue de cadres sublimes. À la robe d'ivoire. Hors saison, ces immensités redonnent (souvent) plus envie, pour le plaisir de ceux qui recherchent la solitude.

DISTANCE
140 km

DURÉE
2 jours

DÉPART
Marvejols

ARRIVÉE
Espalion

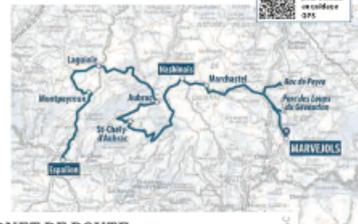


Les étapes
• Marvejols/Nastrels : 90 km
• Nastrels/Espalion : 50 km

Les atouts du road trip :
🚗 🏠 📶 🌳

ACCÈS DEPUIS TOUTEUSE
A68 et N88 jusqu'à Marvejols - 234 km

QUAND PARTIR ?
Préférez les beaux jours ou venez bien équipé contre les intempéries et le froid. Épisodes neigeux possibles en mai !



Flashcode pour accéder au contenu



MON PLUS BEAU SOUVENIR

Mon road trip en van sur le plateau de l'Aubrac a été une aventure mémorable, pleine de découvertes et d'air pur. Situé entre Clermont-Ferrand et Montpellier, ce territoire sauvage est un paradis pour les amateurs de sports de nature. Un de mes meilleurs souvenirs reste ma halte au huron du Cap Combattut. À 1260 m d'altitude, ce huron rénové est un point de chute idéal pour explorer les merveilles de l'Aubrac. N'hésitez pas à y faire une halte pour y manger. L'Aubrac, c'est aussi un esprit de liberté unique. J'ai parcouru le plateau à l'Aubrac en VTT électrique, une expérience qui m'a permis de profiter des paysages sans l'effort des montées. Les sentiers du mont Lespère sont aussi le spot parfait pour la randonnée et le trail. Les gorges du Tarn, au sud de l'Aubrac, avec notamment les villages de St-Chély-du-Tarn et St-Eulmié, sont des incontournables. C'est un road trip que je recommande vivement à tous ceux qui recherchent les grands espaces.

Laurent Lingelser
Co-fondateur @escoffious

CARNET DE ROUTE

BONNES TABLES

Marchastel
Aubrac de la Tourne
Le Village
☎ 0476 41 60 71
Permis Marché et en été, serv. L'ancienne ferme rénovée et tenue par Magali et Alexandre est la promesse d'une expérience simple et authentique. Au menu, très classique : des recettes à thème (sachet, canard et truffle, de la viande aubrac, évidemment, et bien sûr leur algif. Autre : vous allez à Espalion pour goûter jusqu'à leurs excellentes fromages ?

St-Chély-d'Aubrac
Les Coudroux
Bou d'Aubrac
☎ 0565 44 37 43 - www.boudroux.fr
Permis vend. jeudi et vendredi, serv. Située sur le chemin de St-Jacques-de-Compostelle, du tour des Murs d'Aubrac, ainsi qu'à proximité de points de départ de nombreuses randonnées, c'est une halte appréciée. Dans leur maison en pierre, Sabine et Emmanuel proposent une cuisine régionale au fait-maison et au service impeccable. Au menu : charcuterie aubrac, truffade, truffe grillée au lapin ou au porc d'Aubrac.

Aubrac
Huron des Houles
Les Houles - 800m en altitude
☎ 06 18 73 37 25
www.huron-des-houles.com
Juli-août. Tous les jours, mai-juin et août-sept. le week-end.

Dans ce huron (ancien relais de Paul Antoine Péro, agriculteur et son épouse) servent toujours les traditions plus sobres à base de légumes locaux, c'est-à-dire, de bons plats (soupe fraîche, Lalligot est confectonné de façon traditionnelle chaque jour. Vous pouvez réserver à l'avance).

PLEIN AIR ET DÉTENTE

Picniquer avec assistance

Nastrels
Aubrac Electro-Vélo
Rue du St-Mars 1962
☎ 04 66 88 12 20 - aubrac.electro-velo.com
Location de vélo électrique pour parcourir un des circuits balisés.

Voir autrement

Phot'Aubrac
photaubrac.com
Ce territoire immense et particulièrement les amateurs de photo de nature ou animalière. Rendez-vous sur les quatre derniers jours de la troisième semaine de septembre. C'est gratuit, les exposés, agrémentés de démonstrations, ont lieu autour de Nastrels, Aubrac, St-Urcès, Marchastel, Laspelle, c'est-à-dire à cheval sur les trois départements de la Lozère, de l'Aveyron et du Cantal.

LE FROMAGE DE LAQUIOLE

Délicat et d'une appellation d'origine protégée (AOP), ce fromage à pâte pressée non cuite est à base de lait de vache cru et entier, obtenu selon un procédé de fabrication très précis : la filaire d'Étienné, un particulier doit chauffer ses fromages quatre ans. Ce descendant de la Serran des hommes et proche parent du roquefort est apprécié par les amateurs de fromages. **Jeanne Montagne**
La Ferme - Nastrels - Laspelle - ☎ 06 65 44 22 44 - www.ferme-montagne.com
maison ☎ 06 65 44 22 44 - 06 65 44 22 44
06 65 44 22 44 - 06 65 44 22 44 - 06 65 44 22 44

À propos de MICHELIN Éditions

MICHELIN Éditions est un acteur incontournable dans l'univers du tourisme. Leader sur le marché de la cartographie et des guides touristiques en France, MICHELIN Éditions propose plus de 1 000 références dans 90 pays. Avec le Guide Michelin Voyage et Cultures, les cartes routières et touristiques ou encore les atlas, MICHELIN Éditions offre une sélection d'ouvrages exigeante et reconnue qui met l'accent sur le patrimoine naturel, culturel et gastronomique de chaque destination, pour inspirer et faciliter les déplacements des voyageurs. Également éditeur et distributeur de l'emblématique Guide MICHELIN, MICHELIN Éditions partage l'ambition du groupe Michelin d'améliorer de façon durable la vie de ses clients en mouvement et de leur recommander des expériences uniques au cours de leurs voyages et déplacements.