

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

Aux prémices de la saison, les lilas qui se balancent au-dessus des berges accompagnent la douce croissance de l'activité touristique en Vallée de la Dordogne. **Nos bureaux d'accueil ont rouvert leurs portes** au son des cloches de Pâques, annonçant l'arrivée enthousiaste de visiteurs venus découvrir **les charmes de nos paysages séculaires**.

Nous sommes prêts à les recevoir. Et pour notre Office de tourisme, **la qualité est un engagement de chaque instant**. C'est pourquoi trois points d'information flamboyants neufs arborent depuis peu une décoration contemporaine, à l'esprit "comptoir des voyageurs" : à Argenta-sur-Dordogne, Beaulieu-sur-Dordogne et Collonges-la-Rouge.

Partout ici, **on cultive l'art de recevoir** : autour d'une table champêtre garnie **de produits locaux et originaux**, dans **des restaurants** qui composent leurs assiettes comme de véritables tableaux, ou encore **chez les hôtes passionnés**, soucieux de **marier l'exigence aux circuits courts**.

Dans un souci de **minimiser les impacts du tourisme sur l'environnement**, nous travaillons activement à la conception de **séjours à faible émission carbone**. Il s'agit de proposer et de développer davantage de micro-aventures en mobilité douce.

Belle saison à toutes et tous,

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Marion Coene / © Malika Turin

Une étonnante dégustation

PHILIA RESTAURANT BISTRONOMIQUE

📍 Saint-Céré

"Ma cuisine est d'inspirations diverses, mêlant produits locaux et touches d'ailleurs, issues des quatre coins du monde"

Thomas Biasutti



Thomas Biasutti, ce jeune chef de cuisine originaire de Carcassonne, a acquis une quinzaine d'années d'expérience à Toulouse avant d'ouvrir son propre restaurant, **Le Philia**, début 2023. Il choisit **Saint-Céré** et sa charmante **Place du Mercadial**, soucieux de s'installer dans **un secteur riche en matières premières**, "pour être locavore au maximum". La Vallée de la Dordogne s'est imposée naturellement.

*"Ma cuisine est d'inspirations diverses, mêlant **produits locaux et touches d'ailleurs**, issues des quatre coins du monde".* Dans ses plats, une base classique est systématiquement agrémentée de notes plus recherchées : assaisonnements, épices, variétés rares... "Il y a toujours un **élément méconnu qui crée un petit twist sympa**". Courge hokkaido, navet bleu, carotte pourpre du Liban... Des ingrédients exotiques et colorés qui sonnent comme **une invitation au voyage**. Ces escapades culinaires s'apprécient aussi esthétiquement, jusqu'à **la délicate présentation des assiettes** : végétale, un brin japonisante.



Pour ce faire, il s'approvisionne à **la Paysanne Rit** à Tauriac, en **maraîchage bio, 100% de saison**. Avec d'autres chefs du secteur, ils échangent régulièrement avec le maraîcher pour proposer des nouveautés originales. "Nous achetons les **micro-pousses** à Toulouse avant, maintenant elles sont cultivées à côté de chez nous". Ici, **85% des ingrédients sont d'origine ultra-locale**, avec des fournisseurs tels que **l'Aubrac du Causse** à Miers, **la Ferme de Miramont** ou encore **le Rucher de la Cère**, tous deux à Biars. "Le poisson ne vient évidemment pas d'ici mais il est pêché sur les côtes françaises".

Le nom Philia vient du grec ancien, évoquant à la fois la convivialité et **les influences méditerranéennes** du cuisinier auxquelles il est attaché, notamment sur le travail du poisson. "Côté boisson, nous travaillons avec **Epicurvin** à Cahors". À la carte, savamment étudiée pour l'accord des mets : **des vins bio d'auteurs**, issus de petites parcelles. Le menu quant à lui change chaque semaine. Et pour le service, il est **limité à 35 couverts**. "C'est compliqué de faire de la qualité avec un gros volume".



Pour Thomas, le souci de **mener une activité durable** va au-delà de la provenance des ingrédients. "Nous récoltons tous nos déchets organiques pour les donner aux poules, ou à l'école de Saint-Céré où il y a des animaux". Ce fin gourmet a pour projet d'**améliorer l'empreinte électrique de son restaurant** avec la rénovation du réseau, énergivore et vieillissant. Concernant les événements, il souhaite poursuivre **les dîners "à quatre mains"**, en lien avec d'autres restaurateurs, comme Cueillette à Altillac ou Le Petit Moulin à Martel. Un petit groupe de cuisiniers du coin, **aux valeurs communes**, s'est formé autour de projets divers. "On n'est pas une génération qui se fait concurrence, nous travaillons main dans la main".

+ d'infos sur www.restaurant-philia.com

Une étonnante nuit

LE GRAND COUVENT DE GRAMAT HÉBERGEMENT DANS UN LIEU RELIGIEUX

 Gramat

“Chez nous, la personne humaine est la plus précieuse des richesses”

Christophe Charbogne



Photos © Mélanie Petit

Christophe Charbogne est directeur du Grand Couvent de Gramat. Originaire de Reims, il s'installe dans le Lot en 2016, où il dirige un hôtel à Cajarc - le long du chemin de Saint-Jacques - avant de rejoindre la Vallée de la Dordogne, début 2024. *“Je faisais déjà de l'accueil de pèlerins en Champagne-Ardenne, j'ai suivi ce fil conducteur qu'est le GR”*. **Fondé il y a 190 ans par le Père Bonhomme**, natif du Quercy, le couvent abrite la **Congrégation Notre-Dame de Calvaire**. À la fois hospice et école, il se voulait être un lieu d'accueil pour les populations, luttant contre la pauvreté par l'éducation. Il est aujourd'hui **un hébergement de grande capacité** où vivent toujours les sœurs. Ouvert à l'année, il se compose d'un **gîte**, “l'Oustal”, et d'un **hôtel 3***, dont 14 chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Il accueille surtout **des groupes**, français et étrangers : scolaires, religieux, randonneurs, cavaliers et cyclistes. À cela s'ajoute **une activité événementielle soutenue** : regroupements privés ou associatifs, séminaires d'entreprises.

“Notre politique RSE se met doucement en place”. Et cela commence avec des cuisines approvisionnées en **produits locaux** - via “Mangez Lotois”. *“Nous privilégions le circuit court”*. En parallèle, les sœurs produisent sur place **lavandins et confitures** avec les fruits du vergers. Une dizaine de **ruches** est sur le point d'être installée dans le parc, en lien avec Olivier Leseurre, apiculteur à Caniac-du-Causse.

Depuis septembre 2023, la totalité des bâtiments est chauffée par **une chaudière biomasse** en bois déchiqueté. Un engagement en faveur du **0 déchet**, pour la revalorisation des scieries lotoises. *“Nous avons déjà réalisé une économie de 80 000 litres de fioul”*. **Des panneaux solaires** ont été installés sur le toit. La production d'électricité est autoconsommée, ou redistribuée dans le circuit ENGIE. L'isolation, neuve après restauration des bâtiments en plusieurs tranches, vient renforcer cette excellence en matière d'écologie. Tous les produits d'entretien sont désormais **labellisés Ecocert**, sans produit de synthèse. *“Même les molécules aromatiques sont issues d'huiles essentielles”*. **Les centrales de dilution** ont permis d'arrêter toute manipulation à la main, et d'éviter la surconsommation. Le parc de 10 ha, ouvert à tous sur une boucle d'1 km, est situé en zone 0 phyto. Labellisé **“Valeurs Parc”**, sa gestion est pensée en lien avec le cahier des charges du PNR des Causses du Quercy. Le désherbage est mécanique, avec de **l'éco-pâturage**. Du côté des ressources humaines, **un CSE** a été créé. *“Nous travaillons pour une association sous tutelle des sœurs. La pression du chiffre n'est pas la même”*. Les employés sont accompagnés à la formation : 100% d'entre eux sont, par exemple, **habilités aux premiers secours**. *“Chez nous la personne humaine est la plus précieuse des richesses”*.

En projets : un travail avec l'association Cyclo Club de Gramat pour devenir **base VTT**, et **les Happy Sundays**, une expérience gastronomique à la découverte des menus monastiques d'antan.

+ d'infos sur www.grandcouventgramat.fr

Une étonnante sortie

LES TOURS DE MERLE

CITÉ FÉODALE - MONUMENT HISTORIQUE

📍 Saint-Geniez-ô-Merle

"Le projet de Réserve Naturelle Régionale Gorges de la Maronne et Tours de Merle va se concrétiser en 2025, l'occasion de valoriser davantage la nature environnante"

Graziella Cristiani



Graziella Cristiani est médiatrice du patrimoine aux **Tours de Merle**. Sa mission : **transmettre aux publics les richesses du lieu**, qu'elles soient historiques, architecturales, archéologiques ou naturelles, **par le biais de visites guidées, d'animations et d'ateliers pédagogiques**. Cette diplômée en histoire de l'art et valorisation des patrimoines a eu un coup de foudre pour **ce Monument Historique**, géré par la Communauté de communes Xaintrie Val'Dordogne. Et pour cause ! Posées au milieu de falaises abruptes, les Tours de Merle forment **un splendide décor de série fantastique**, baigné de mystère. Construites pendant plusieurs siècles **sur un éperon rocheux entouré par la rivière Maronne** - de véritables "remparts" naturels - elles attirent six familles de seigneurs entre le 12e et le 15e siècle, dans **un système de coseigneurie**.

L'équipe de médiation propose aujourd'hui **un large éventail d'animations** qui renforce **cet imaginaire médiéval**. Parmi elles : **des visites théâtralisées** nous contant la vie quotidienne en ces tours au beau milieu du 13e siècle. Des visites estivales **à la tombée du jour** qui plongent les visiteurs dans une ambiance particulière, à la découverte des goûts et saveurs du moyen-âge. **L'observation de la faune et de la flore** fait également partie intégrante du programme, allant des plantes médicinales, aux espèces nichées en ses pierres. *"À la frontale, on essaie de débusquer les chauves-souris, on les regarde sortir des tours pour aller chasser"*. **La nuit des chauves-souris** est organisée chaque été en lien avec **le Conservatoire d'Espèces Naturels et la Ligue pour la Protection des Oiseaux**. *"Le projet de Réserve Naturelle Régionale Gorges de la Maronne Tours de Merle, porté par la Région et le CENNA, va se concrétiser début 2025, l'occasion de développer des connaissances, de préserver et de valoriser encore davantage la nature environnante"*.

Bien que cette bulle de verdure impose généralement le respect, des initiatives sont mises en place pour **veiller à sa durabilité**. Le site est géré en lien total avec son environnement : ici, **pas de produits phytosanitaires**, le désherbage est réalisé à la main. Le tri des déchets avec **compostage** a été mis en place. Et à chaque printemps, les volontaires sont mis à contribution pour **un grand nettoyage participatif**. Objectif : remettre en beauté les murs et le jardin. Côté boutique, *"nous privilégions les circuits courts et les producteurs locaux, avec la marque Origine Corrèze"*. Les travaux de réhabilitation du village d'accueil se font **en adéquation avec les enjeux écologiques**, via l'utilisation de matériaux bruts pour l'isolation et pour une partie du mobilier.

L'équipe souhaite développer l'offre de médiation à destination **des publics en situation de handicap**. *"Chaque année, nous proposons à la demande des visites adaptées à des publics déficients visuels ou atteints de troubles autistiques"*. Pour renforcer encore l'accessibilité, **des audioguides** seront mis à disposition dès juillet.

Un étonnant produit

LOU PÉ DÉ GRIL

SPÉCIALITÉS AUX PISSENLITS ET FERMÈRES

📍 Curemonte



“On essaie de dépoussiérer ce côté terroir, tout en respectant les recettes traditionnelles”

François Guionie et Marie Rogez 



François Guionie est gérant de **Lou Pé Dé Gril**, installé à **Curemonte**, qui signifie “le pied du grillon” en patois. “*La légende raconte qu’en allant du nord au sud, c’est le premier mont où l’on peut entendre chanter les grillons*”, nous confie cet enfant du pays. Avec sa compagne, **Marie**, ils produisent **des spécialités aux pissenlits**, dont la plus célèbre est **un apéritif** à base de fermentation de fleurs, citrons et raisins secs. La dent-de-lion y est exploitée sous toutes ses coutures : bouton acidulé, chutney, gelée, sirop. Des condiments originaux proposés par **ce professeur de cuisine, fils de précurseurs**. Ses parents, autrefois éleveurs de veau sous la mère, ont dû se réinventer après la crise de la vache folle. “*À l’origine, le pissenlit ne rentrait pas dans la nomenclature des produits autorisés à la consommation humaine*”.



Avec leur verger, ils confectionnent aussi **confitures, gâteaux et autres préparations à base de fruits et de noix**. Là aussi, ils font preuve de singularité en donnant **des noms humoristiques** à leurs créations. C’est ainsi que l’on retrouve par exemple des biscuits à base de mique, cuits comme des biscottes, joliment nommées “les Miscottes”. “*On essaie de dépoussiérer ce côté terroir, tout en respectant les recettes traditionnelles*”. On ne manquera pas de noter la cocasserie des bocaux de cornichons... Leur devise : “*Faire les choses sérieusement, sans forcément se prendre au sérieux*”.

Leurs produits sont vendus **en direct**, sur **les marchés** et dans **les épiceries fines**. Dans la boutique, on découvre aussi **d’autres producteurs**, pour qui François a toujours une anecdote. L’enseigne, **ouverte à l’année**, attire les locaux comme les visiteurs. “*Je fais du circuit court et j’ai la chance d’avoir le temps d’expliquer notre travail*”. Mais force est de constater que **beaucoup sont encore déconnectés du système de production**. “*On ne savoure pas les choses de la même manière quand on en connaît la provenance et la qualité*”.



Ici, rien ne se perd, tout se transforme. Les coquilles de noix servent comme **moyen de chauffage**. Les couvercles des pots sont habillés avec **les chutes d’un tapisier**. Les déchets alimentaires sont donnés aux poules. Et le couple travaille sur un projet permettant de **valoriser les fleurs une fois utilisées**. “*On ne va pas chercher le volume, mais l’utilisation maximale des matières premières*”. Des efforts soutenus pour tendre toujours plus vers **le 0 déchet et le 0 carbone**. “*Seuls les bocaux viennent d’Albi*”. En prime, l’emballage des coffrets en plastique va très prochainement être **remplacé par du carton**.

François et Marie sont heureux d’avoir rejoint **le label Origine Corrèze** qui leur a permis de développer leur réseau. “*Les personnes qui l’animent au sein du département déploient une énergie énorme*”. En complément de leur activité principale, le couple loue des studios de vacances idéalement situés **sur le GR de Pays du Midi Corrèzien**.

Photos © Mélanie Petit / © Dan Courtice - Penn Graphics / © Grégory Rohart

+ d’infos www.loupedegril.com

J'AIME MA VALLÉE



Je la respecte.

Je préfère les modes de déplacements doux.

Je me déplace à pied ou à vélo, pratique le covoiturage et utilise les transports en commun.

Je réduis mes déchets et les trie.

Si pendant mon séjour, je ne trouve pas les poubelles de tri et containers, je demande à l'Office de tourisme.

Je respecte les sites naturels, historiques et culturels.

Je suis les sentiers balisés, les recommandations de cheminement et les consignes de sécurité.

Je consomme local.

Je découvre le savoir-faire traditionnel des producteurs locaux (fromages, viandes, légumes, miel, confitures...), des artistes et des artisans d'art. Ainsi, je participe au développement du territoire.

Je ne jette pas mes déchets dans la nature.

C'est évident, et pourtant, lors de mes balades, je vois encore trop souvent des détritres jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...

Psst...

Retrouvez tous les portraits de la Gazette sur notre site web

