

## RENCONTRES AUTOUR DES PRODUITS LOTOIS : ROCAMADOUR, AGNEAU, VIN, MELON, PASTIS

### FROMAGE ROCAMADOUR

La Ferme de Laspeyrières, située à Montcuq-en-Quercy-Blanc, élève 160 chèvres pour produire du Rocamadour AOP au lait cru, selon des méthodes artisanales. Gérée par trois associés, elle propose des visites et de la vente directe à la ferme toute l'année. Le fromage, emblématique du terroir lotois, est également distribué dans des commerces locaux. La ferme valorise la polyculture avec un élevage de cochons en plein air. Elle incarne la tradition et la qualité du Rocamadour, dans le respect du savoir-faire régional.

### AGNEAU FERMIER DU QUERCY

Loïc Dablanç - Gaec du Mas de Not à Cremps

### MELON DU QUERCY

GAEC Larroque à Lendou-en-Quercy.

Petite exploitation familiale spécialisée dans la production de melon du Quercy IGP.

### PASTIS QUERCYNOIS

Au pastis d'Élise à Douelle ou à Lou, pastis à Saint-Cirq-Lapopie

### VIN

#### Château de Miraval à Porte-du- Quercy

Évelyne Demeaux-Lévy est une viticultrice du Château Tour de Miraval, situé dans la région de Cahors, au cœur du Quercy. Elle représente la jeune génération de vigneronnes de Cahors et a hérité du domaine de sa grand-mère Rachel. Le domaine, établi sur un terroir argilo-calcaire, domine la vallée, ce qui lui confère une position privilégiée pour la culture de la vigne.

Le Château Tour de Miraval est un domaine historique où les vignes ont été plantées dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Évelyne y produit des vins rouges typiques de l'appellation Cahors, avec un accent sur la qualité et l'authenticité. Elle participe également à des événements locaux, comme des dîners accords mets et vins, pour promouvoir ses créations

#### Clos d'un Jour à Duravel

Véronique est une ancienne archéologue devenue viticultrice. Avec son mari Stéphane, elle a créé le domaine Clos d'un Jour en 1999 à Duravel. Passionnée par le Malbec, elle dirige le domaine depuis 2017 et se distingue par son approche innovante et respectueuse du terroir.

#### Domaine Cosse et Maisonneuve à Lacapelle-Cabanac

Catherine Maisonneuve est une vigneronne talentueuse et cofondatrice du Domaine Cosse Maisonneuve, situé dans l'appellation Cahors, en France. Elle est diplômée en viticulture et œnologie et a travaillé au prestigieux Château Léoville Las Cases avant de s'associer à Matthieu Cosse pour créer le domaine en 1999.

Le domaine, initialement établi sur 5 hectares, s'étend aujourd'hui sur près de 30 hectares, répartis entre deux terroirs distincts : les plateaux argilo-calcaires de Cournou et les terrasses dans la vallée de Prayssac. Ces terroirs sont cultivés en biodynamie depuis 2009 (certification Demeter), avec des vendanges manuelles et des rendements faibles pour maximiser la qualité

#### Château La Coustarelle à Prayssac

Caroline Cassot est la vigneronne et directrice du Château La Coustarelle, un domaine familial situé à Prayssac, dans l'appellation Cahors. Représentant la cinquième génération de la famille Cassot, elle a rejoint le domaine en 2002 et en a pris la direction en 2007. Diplômée en œnologie à Bordeaux et ayant acquis une expérience internationale, notamment en Australie, Caroline a modernisé le domaine tout en conservant son héritage.

Le Château La Coustarelle s'étend sur 40 hectares de vignobles argilo-calcaires situés sur les troisièmes terrasses de la rivière Lot. Caroline est reconnue pour produire des vins rouges AOC Cahors majoritairement à base de Malbec, avec des cuvées phares comme "Tradition," "Prestige,"

et "Grande Réserve d'Athéna." Son approche allie agriculture raisonnée et vinifications soignées, mettant en valeur l'élégance et la typicité du terroir.

Caroline est également engagée dans l'accueil des visiteurs au domaine, proposant des visites guidées et des dégustations pour partager sa passion du vin et son savoir-faire familial.

### **Élodie Froment – Domaine Laborie à Prayssac.**

Élodie Froment est une vigneronne au Domaine La Borie, situé à Prayssac dans la vallée du Lot, au cœur de l'appellation Cahors. Issue d'une famille de vigneronns depuis plusieurs générations, elle représente la continuité et l'évolution du domaine familial. Après des études d'œnologie et des expériences en Anjou et dans le Sud de la France, Élodie s'est installée sur le domaine en 2015 pour travailler aux côtés de son père, Jacques Froment.

**Contribution au Domaine La Borie**

**Modernité et Tradition :** Élodie apporte une vision moderne tout en respectant les pratiques traditionnelles. Elle est impliquée dans la gestion des 25 hectares de vignes réparties sur des terroirs variés (argilo-siliceux, graves, cônes d'éboulis).

**Cépages et Vinification :** Le domaine cultive principalement le Malbec, accompagné de Merlot et Tannat pour les rouges, ainsi que du Chenin pour les blancs. Élodie veille à produire des vins qui reflètent la diversité des sols et l'identité de l'appellation Cahors.

**Engagement Environnemental :** Élodie et Jacques travaillent ensemble pour intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement dans la culture de la vigne.

Grâce à sa passion et son expertise, Élodie Froment contribue à perpétuer l'excellence du Domaine La Borie tout en lui insufflant une dynamique contemporaine.



### **Aurélié Breuil & Myriam Guenser au Château d'Aix à Puy l'Evêque**

Le Château d'Aix à Puy-l'Évêque se distingue par son histoire récente et son engagement en viticulture biologique. Repris en 2023 par Myriam et Aurélié, deux sœurs passionnées, le domaine est marqué par une gestion familiale et une vision moderne. Contrairement à d'autres châteaux de la région, il met l'accent sur la préservation de l'écosystème local, avec ses 60 hectares de vignes, pruniers et chênes truffiers. Leur approche valorise la biodiversité et la convivialité, ce qui confère au domaine une identité unique dans l'appellation Cahors.

### **Clos Triguedina à Puy L'Evêque**

Juliette Baldès est une jeune vigneronne au Clos Triguedina, un domaine historique de l'appellation Cahors fondé en 1830 par la famille Baldès. Fille de Jean-Luc et Sabine Baldès, elle représente la huitième génération à perpétuer l'héritage familial. Dès l'âge de 5 ans, Juliette a exprimé son désir de devenir vigneronne et de poursuivre l'histoire du domaine.

**Parcours et Engagement**

**Formation et Expérience :** Juliette a suivi un cursus universitaire en commerce international du vin et en viticulture et œnologie. Elle s'est formée à l'international, notamment en Nouvelle-Zélande, au Canada et en Amérique du Sud (Argentine), ce qui lui a permis d'approfondir ses connaissances sur le Malbec, cépage phare de Cahors.

**Retour au Domaine :** Depuis août 2023, elle prend progressivement le relais au Clos Triguedina, avec le soutien de son petit frère Jean, également impliqué dans les activités du domaine.

**Contribution au Clos Triguedina**

Juliette incarne la modernité tout en respectant les traditions familiales. Le domaine s'étend sur 70 hectares, principalement plantés en Malbec, avec une culture raisonnée et une attention particulière à la qualité des vins. Sous sa influence, le Clos Triguedina continue d'innover tout en restant un pilier de l'appellation Cahors.

## NOUVEAUX RESTAURANTS SUR CAHORS

### TANDEM

C'est l'histoire de Tanguy et Lisa qui souhaitaient ouvrir un lieu à leur image... Aux abords d'une des jolies rues commerçantes cadurciennes, on a plaisir à s'arrêter devant la carte de cette chaleureuse adresse. Respectueux de la saisonnalité et de l'économie locale, le couple propose une cuisine généreuse, inventive comme lotoise... Attablé à Cahors, chez Tandem ce sont nos papilles qui peuvent rapidement prendre le large.

### CHEZ SUZANNE

Voici un projet de couple mûrement réfléchi. Julien Poisot, ancien chef du Château de Mercuès, a quitté la cuisine étoilée de l'établissement avec Justine Basin, qui était alors sa seconde. « Nous avons la même vision de la cuisine, nous aimons les mêmes choses, avons le même palais et la même façon de cuisiner... » Une cuisine en harmonie et à 4 mains. Les produits locaux sont leur ADN et ont toujours une place de choix dans les assiettes. Leur devise : ne proposer à leurs convives que des choses qu'ils aiment, car il faut qu'ils aient envie de les manger pour bien les cuisiner ! Les menus se font au jour le jour en fonction des arrivages et des envies des chefs, pour une cuisine toujours en mouvement.

## ÉVÈNEMENTS DE L'ÉTÉ

### LE FESTIVAL LOT OF SAVEURS FIN JUIN

Le festival Lot of Saveurs est organisé à Cahors par la ville et les acteurs de la gastronomie locale, réunissant chefs prestigieux, producteurs lotois, commerçants, et un public intergénérationnel composé de gourmands, touristes et habitants.

C'est un festival culinaire populaire et festif qui célèbre la gastronomie du Quercy et du Lot à travers un grand banquet (plus de 2 000 convives), repas des chefs, brunchs, marchés gourmands, ateliers, concours de cuisine, démonstrations, dégustations, spectacles, salon du livre culinaire et de nombreuses animations pour petits et grands. Le festival se tient principalement à Cahors, sur les Allées Fénélon et dans divers lieux emblématiques de la ville.

La « caravane gourmande » propose aussi des animations dans plusieurs communes du Grand Cahors durant l'été. L'accès à de nombreux événements est libre ou sur inscription, avec des repas et animations proposés en plein air, des marchés de producteurs, des ateliers participatifs, des concours culinaires, des concerts et des activités ludiques pour tous les âges. Les restaurants locaux participent également à la fête.

L'objectif est de valoriser et faire découvrir les produits du terroir lotois, de promouvoir la gastronomie locale, de soutenir les producteurs et de fédérer habitants et visiteurs autour d'une expérience conviviale et gourmande, tout en dynamisant le territoire.

La plupart des animations sont gratuites ou à prix modique, certains repas (banquet, brunch) nécessitent une réservation et un paiement, variables selon l'événement



### LA TABLÉE SOUS LES ÉTOILES

En juillet, le Comité de Promotion des Produits du Lot organise "La Tablee sous les Étoiles" au Château de Cénevières.

Cette journée exceptionnelle propose des animations ludo-pédagogiques gratuites l'après-midi, des dégustations de produits locaux, la découverte de la brebis Causse du Lot, des observations astronomiques avec Astronomade, et une visite guidée du château. En soirée, un banquet champêtre pour 400 convives mettra à l'honneur les produits du Lot, suivi d'une observation commentée du ciel.

*Photos : Le temps d'1 week-end, CRT Midi-Pyrénées - P.THÉBAULT*