

Dossier de Presse

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE





Le Goût de l'excellence

Terre d'excellents produits du terroir et de gastronomie, le Lot réveille toutes les papilles.

De l'étal du marché à la carte des restaurants étoilés, on déguste la truffe noire, le fromage Rocamadour accompagné d'un verre de vin de Cahors, le Melon du Quercy, le safran, ou encore l'Agneau fermier du Quercy...

Toute la saveur et la qualité des produits du terroir se retrouvent dans votre assiette.

Sommaire

- 4** Le Rocamadour
- 6** L'agneau fermier du Quercy
- 8** La truffe noire du Quercy
- 10** Le safran du Quercy
- 12** La noix du Périgord
- 14** Le melon du Quercy
- 16** Les vins de Cahors
- 18** Les vins des Coteaux du Quercy
- 19** Les vins des Côtes du Lot

8



16

- 20** Le Veau sous la Mère
- 21** Le Foie Gras
- 22** Les insolites
- 24** Mais aussi...
- 25** Sites Remarquables du Goût
- 26** Les Marchés des Producteurs de Pays
- 27** Bienvenue à la Ferme dans le Lot



Le Rocamadour

Il est petit, tout rond, tout doux et les bergers du Causse le fabriquaient déjà au 15^{ème} siècle. La preuve ? De vieux grimoires attestent qu'il servait à payer la dîme des seigneurs de l'époque. Et les pèlerins en route vers Saint-Jacques l'emportaient dans leur besace. On l'appelait alors « cabécou ». Aujourd'hui, le Rocamadour a ses lettres de noblesse et son AOP depuis 1996. Et il a sa fête tous les dimanches de Pentecôte à Rocamadour, bien entendu.



Où produit-on du Rocamadour ?

Les causses du Quercy, territoire né en grande partie grâce à l'érosion des sols : département du Lot (partie causse) et quelques communes des départements limitrophes : Corrèze, Dordogne, Tarn-et-Garonne et Aveyron. Un territoire homogène par sa géologie, sa flore et son climat avec des terrains calcaires.



Quand produit-on du Rocamadour ?

Production toute l'année mais il est plus sympathique de venir au printemps.



77 opérateurs

40 producteurs de lait, 4 producteurs de caillé, 3 producteurs de fromages en blancs, 28 producteurs fermiers (dont un qui livre du lait), 3 entreprises collectant le lait chez les producteurs laitiers et le transformant.



Une production de **1 288 tonnes** en 2018. Nombre de fromages vendus : 37 millions. Ça fait un Rocamadour vendu par seconde !



1996 Obtention de l'Appellation d'Origine Protégée



Pastillas de Rocamadour

AU MIEL ET À L'HUILE SAFRANÉE

Par Michel Carrendier du
restaurant la Garenne

Fêtes, animations...

- La fête des fromages à Rocamadour le dimanche de pentecôte.
- Les dégustations dans les fermes.
- Les fabrications se font en général le matin.
- Possibilité d'assister à la traite des chèvres dans certaines fermes.

+ D'INFOS

Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour
430 avenue Jean Jaurès CS 60199 46000 Cahors
05 65 23 22 05 - ml.gaudru@aop-rocamadour.com

Votre contact :

Marie-Line Gaudru - Animatrice de la filière

www.aop-rocamadour.com

À TESTER

FERME DE LÉTOU

La Ferme de Létou. Une petite exploitation qui ne manque pas d'idées. La Ferme de Létou propose des fromages de chèvres : cabécous de Rocamadour (AOP) au lait cru et faisselles. Visites guidées pendant la traite à 18h et boutique ouverte tous les jours de 10h à 12h et de 16h à 20h sauf le samedi matin de mars à décembre.

+ d'infos

Ferme de Létou  Saint Cirq Lapopie
 06 18 42 46 28  bit.ly/FermeLetou

LA FERME DE LA BORIE D'IMBERT

De la chèvre à la bouche ! À la Borie d'Imbert on découvre tout. Vous êtes tour à tour éleveur de chèvres, pour découvrir comment on élève un troupeau, puis fromager, pour apprendre les différentes étapes de fabrication du Rocamadour fermier, puis dégustateur de ce délicieux fromage et bien d'autres spécialités produites ici : lait de chèvre, grillades de porc, charcuterie, savon au lait de chèvre, vin Amadour...

+ d'infos

Ferme La Borie d'Imbert  Rocamadour
 05 65 33 20 37  www.laboriedimbert.com



© Olivier Arsandaux / CgourmandProd

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 Rocamadour frais
- 2 feuilles de pâte à brick
- De l'huile de Safran du Quercy
- 12 gouttes de miel de causses

Préparation

Pour faire l'huile safranée : la veille, mettre à infuser 6 stigmates de safran du Quercy dans environ 10 cl d'huile (olive ou tournesol).

Prenez les Rocamadour et enveloppez les dans une feuille de brick pliée.

Pour ce faire, mettez-les à cuire dans un four très chaud (250°C) durant trois minutes.

À la sortie du four, ajoutez une à deux gouttes de miel sur chaque pastilla.

Servez accompagné d'une salade assaisonnée à l'huile de Noix du Périgord.

Variante : optez pour un miel au safran du Quercy afin d'amplifier la saveur du plat.



L'Agneau fermier du Quercy



Incroyable, des brebis à lunettes ! Elles arpentent le causse autour de Gramat, avec un cercle de couleur foncé autour des yeux... qui leur donne l'air de porter des lunettes. Peut-être pour surveiller leur progéniture, le tendre Agneau du Quercy, aujourd'hui IGP (Indication Géographique Protégée) !



Où produit-on de l'agneau ?

En bordure et au cœur du Parc naturel régional des Causses du Quercy. De vastes étendues de pelouses sèches, une succession de valons et de vallées avec une alternance d'eau et de pierre forment une zone géographique aux caractéristiques très spécifiques, propice à l'élevage d'agneaux de qualité.



Quand produit-on de l'agneau ?

Grâce aux brebis de races rustiques on produit des agneaux sous la mère toute l'année pour répondre aux attentes des consommateurs.



112 900 brebis allaitantes

engagées pour une commercialisation

annuelle de **42 700** labellisés en Agneau Fermier du Quercy



248 exploitations



Cette prise de conscience départementale et régionale a vu naître l'association des éleveurs d'agneaux fermiers du Lot

1980

De la colère des moutonniers qui n'arrivaient plus à vivre de leur production traditionnelle est né l'Agneau fermier du Quercy

1982

1983

Le premier agneau fut commercialisé et depuis cette date la notoriété de cet agneau n'a cessé de croître.



Samoussas d'Agneau fermier

DU QUERCY À L'ORIENTALE

Par Jean-François Dive du
restaurant l'Ô à la Bouche à Cahors



© Olivier Arsandaux / CgourmandProd

Fêtes, animations...

→ Chaque année : la Transhumance en Quercy en avril. Les brebis du Lot font 70 km en 5 étapes qui les emmène de Rocamadour à Luzech. Pas une tradition ici, mais une initiative d'éleveurs (regroupés derrière Jean-Louis Issaly) pour limiter les risques d'incendie et préserver un paysage riche en biodiversité.

Transhumance en Quercy

Tél. 06 48 11 77 55 - www.transhumance.lot.fr

→ Marchés gourmands à Gramat en juillet et en août

→ Possibilité d'assister à la tonte de moutons

+ D'INFOS

Organisme de défense et de gestion de l'Agneau fermier du Quercy

ZA du Périé, Route de Figeac - 46500 Gramat

Tél. 05 65 33 20 69

Votre contact :

Eric Lagarde - *Animateur*

05 65 33 20 69 / 06 83 79 37 43

agneau-quercy@lot.chambagri.fr

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 épaule d'agneau du Quercy
- 4 oignons rouges
- 200 grammes de pruneaux d'Agen
- Epices ras el hanout
- 20 feuilles de pâte à brick.

Préparation

La veille : massez l'épaule d'agneau avec du ras el hanout et saler.

Mettez à cuire toute la nuit au four dans une cocotte luttée ou en terre cuite.

Le jour-J : après cuisson, effilochez l'épaule d'agneau.

Coupez quatre oignons rouges et faites les bien revenir dans le jus de cuisson.

Ajoutez des épices si nécessaire ainsi que des dés de Pruneaux d'Agen.

Mélangez l'agneau effiloché, les oignons cuits et les pruneaux.

Confectionnez les samoussas avec les feuilles de pâte à brick, ou des rouleaux façons nem si plus simple.

Les faire revenir à l'huile d'olive et bien égoutter ensuite sur du papier absorbant.

Servir chaud.

À RENCONTRER

DAMIEN FRAYSSE

PRODUCTEUR D'AGNEAU

Damien a repris l'exploitation familiale qui existe depuis 1730, soit 9 générations ! Il élève 700 brebis en plein air et produit avec passion et savoir-faire le fameux « Agneau fermier du Quercy ».

+ *d'infos*

Damien Fraysse 📍 Escamps

📞 06 09 40 05 12

🌐 fraysse.damien@laposte.net



La Truffe noire du Quercy

On ne présente plus la truffe noire *Tuber melanosporum*, la vraie, celle qui fait saliver tous les gourmands. L'hiver, la chasse à la truffe s'organise sur le causse, son domaine de prédilection. C'est le moment de visiter une truffière, d'assister au cavage avec un chien ou un cochon...

Son parfum si particulier envahit les marchés comme celui de Lalbenque et de Limogne-en-Quercy. Au coup de sifflet, les tractations commencent, les paniers s'entrouvrent, on hume, on négocie... On dirait du théâtre !



Où produit-on de la truffe ?

La truffe vit dans les sols calcaires, notamment sur les causses du Lot depuis celui de Martel au nord, jusqu'à celui de Lalbenque et Limogne au sud.



Quand produit-on de la truffe ?

La truffe *Tuber melanosporum* est récoltée à partir de la fin novembre jusqu'en mars. Une espèce secondaire, la truffe blanche d'été, *Tuber aestivum*, est parfois proposée sur les marchés en été. Toutefois, elle est plus faible aromatiquement et gustativement.

300

trufficulteurs lotois exploitent près de

2 000 ha

de plantations truffières



XIX^{ème} siècle

Invention de la trufficulture par le semis de glands sur des sols calcaires. Il s'agit d'une culture indirecte consistant à planter des arbres infectés (ou mycorhizés) pour récolter un champignon.



Fêtes, animations...

- Chaque année de décembre à mars :
 - Marché aux truffes de Lalbenque les mardis à 14 h
 - Marché aux truffes de Limogne en Quercy tous les vendredis matin
- Rencontre avec un trufficulteur.
- Cavage avec un chien ou un cochon.
- Transformation de la truffe (conditionnement, fabrication de beurre truffé, de brie truffé...).

+ D'INFOS

Fédération Départementale des Trufficulteurs du Lot
06 83 23 46 18 - jandrejma@gmail.com

Votre contact :

Jean Launay - *Président du Syndicat*

À TESTER TRUFFES PASSION

Une dingue de truffes ? C'est Marie-France Ourcival. Une passion qu'elle partage en faisant visiter sa truffière et le marché de Limogne

+ d'infos

Marie-France Ourcival  Limogne-en-Quercy

 06 21 52 77 70  www.truffespasion.com

À DÉGUSTER LE GINDREAU

Le démon de la truffe vous poursuit ? Vous ne pourrez pas résister au brunch de Pascal Bardet ! Le chef doublement étoilé propose un petit-déjeuner tout truffe pour les gourmands, les vrais.

+ d'infos

Le Gindreau  Saint-Médard-Catus

 05 65 36 22 27  www.legindreau.com

À DÉCOUVRIR LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR

Une adresse authentique pour découvrir la récolte de la truffe avec Raymond et Patric Boris.

+ d'infos

 Saint-Laurent-les-Tours

 05 65 38 13 87

 www.la-ferme-des-sentiers-du-diamant-noir.com

L'omelette aux truffes

Par le Syndicat des Trufficulteurs
de la région de Lalbenque.



Ingrédients pour 6 personnes

- 40 g de truffes
- 10 oeufs
- beurre, sel, poivre

Préparation

Dans l'idéal, il convient de mettre les truffes avec les œufs dans un bocal hermétique pendant une nuit au réfrigérateur. À travers la coquille poreuse, l'œuf s'imprègne du parfum de la truffe.

Le moment venu, préparer les truffes en lamelles consistantes ou en petits morceaux réguliers.

Après les avoir légèrement salées, étuvez-les légèrement au beurre. Battez les œufs en omelette.

Assaisonnez-les et incorporez les trois quarts des lamelles de truffes.

Faire ensuite l'omelette bien formée et moelleuse.

Disposez les lamelles restantes en décor sur l'omelette.



Le Safran du Quercy

Qu'est-ce qui est plus cher que le caviar, est le fruit d'une fleur mauve et a été rapporté chez nous par les Croisés ?... C'est, c'est ?... Le safran ! Dans le Lot, sa terre d'élection depuis le 11^{ème} siècle, on l'appelle l'or rouge. Il vaut d'ailleurs presque aussi cher : autour de 30 000 € le kilo ! Mais pas besoin d'en utiliser autant : 0,1 g suffit à parfumer un plat pour 4 personnes. La culture du crocus sativus est délicate, surtout lors de la récolte des stigmates, trois par bulbe. Si vous êtes accro, vous craquerez aussi pour les bonbons, le sirop ou les apéritifs parfumés au safran. Bon à savoir : le safran est un anti-dépresseur efficace. L'or rouge n'est pas seulement bon : il fait voir la vie en rose !



Où produit-on du safran ?

Pas de zone clairement définie pour le moment. L'objectif est de mettre en place une démarche qualité, garantissant l'origine du safran. Cette exigence de qualité devrait faire aboutir favorablement les demandes de labellisation (IGP, Label Rouge).



Quand produit-on du safran ?

Le safran est une plante à végétation inversée qui fleurie en octobre pendant 3 semaines environ. Son terrain idéal est argilo calcaire très filtrant. Il faut récolter à la main 200 000 fleurs pour obtenir 1 kilo de safran sec. Les fleurs sont cueillies tous les matins et émondées à la main. L'émondage consiste à couper délicatement les 3 filaments rouges, à leur base, sans laisser de parties impures. Le séchage se fait au fur et à mesure, à des températures peu élevées et dans un temps le plus court possible. En fin de récolte, le producteur dépose son safran auprès de l'association qui effectue un contrôle du produit, gage de qualité irréprochable.



Fêtes, animations...

→ Chaque année au mois d'octobre : la Fête du Safran du Quercy à Cajarc.

Le programme prévoit un repas gastronomique le samedi soir et un repas classique le dimanche midi tous les deux avec des menus « tout au Safran du Quercy ». Marché et animations diverses et variées seront aussi au programme de ces deux journées ainsi que les visites des safranières, en matinée uniquement.

+ D'INFOS

Association Les Safraniers du Quercy
Valcadis - Route de Sarlat - 46200 Souillac
06 03 42 53 70 - contact@safran-du-quercy.com

Votre contact :
Didier Burg

www.safran-du-quercy.com



2011 Cajarc devient Site Remarquable du Goût grâce à cette épice emblématique et son patrimoine naturel et architectural exceptionnel.

+ de 70 producteurs

de safran sur le secteur de Cajarc



Pain perdu au safran

Par l'Association Les Safraniers du Quercy



Préparation : 5 mn

Cuisson : 2 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de pain de la veille
- 1/3 de litre de lait entier
- 20 à 30 stigmates de Safran du Quercy
- 35 g de sucre en poudre + 100 g pour rouler les pains perdus
- 2 œufs battus
- 50 g de beurre
- Sucre glace

Préparation

Porter à ébullition le lait dans lequel a été versée la préparation safranée.

Ajouter les 35 g de sucre et laisser refroidir.

Passer les tranches de pain dans le lait, puis dans les œufs battus. Les faire cuire à la poêle avec le beurre, colorer le pain de chaque côté.

Sortir les tranches de la poêle et les passer dans le sucre en poudre.

Saupoudrer de sucre glace.



La Noix du Périgord



Franquette, marbot, corne, grandjean, c'est... La Noix du Périgord ! 4 variétés pour une AOP (Appellation d'Origine Protégée), cultivée aussi dans le Lot : on l'aime fraîche, sèche, entière ou en cerneaux... et en huile, c'est du bonheur en bouteille. Tous les derniers dimanches d'octobre on la célèbre à Thégra : dégustations, démonstrations, recettes...

Vive les omégas 3 !



Où produit-on de la noix ?

L'aire géographique de production, d'élaboration et de conditionnement de la Noix du Périgord s'étend sur 612 communes dont la majorité se situent dans les départements de la Dordogne, du Lot, de la Corrèze et de la Charente.



Quand produit-on de la noix ?

La récolte de la noix démarre avec la noix fraîche à la mi-septembre. La noix sèche prend ensuite le relais début octobre. Les opérations de récolte sont suivies du séchage des noix, puis du cassage et de l'énoisage pour une partie de la production, destinée au marché du cerneau de noix et de l'huile de noix. Les moulins commencent à fabriquer de l'huile de noix avec le produit de saison dès fin novembre, décembre, en fonction des conditions climatiques et de récolte.



6 500 tonnes produites par les adhérents du syndicat professionnel de la Noix du Périgord



1 009 producteurs engagés dans la démarche qualité dont 266 producteurs lotois



2002 Obtention de l'AOC Noix du Périgord

2004 Obtention de l'AOP Noix du Périgord (enregistrement européen)



2019 Obtention de l'AOC pour l'huile de noix du Périgord. Seule AOP en Europe sur le cerneau noix, c'est également la première AOC sur l'huile de noix qui pourra être revendiquée dès la récolte 2019.

Fêtes, animations...

- Chaque année : la Fête de la noix à Thégra le week-end de la Toussaint.
- Interview et tournage pendant la récolte de noix (vibrage des arbres, ramassage mécanique, lavage, triage).
- Démonstration de fabrication d'huile de noix avec un moulinier.
- « La Route de la Noix du Périgord » : restaurants, musées, exploitations nusicoles, artisanat de bouche...

+ D'INFOS

Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord
Lieu-dit « Perrical » - 46600 Creysse
contact@noixdupericord.com

Votre contact :

Carmen Vilhena de Castro
05 65 32 22 22 - 06 71 22 81 30
carmen.vilhenadecastro@noixdupericord.com

www.noixdupericord.com

À DÉCOUVRIR **LE MOULIN À HUILE DE NOIX**

Dans la famille Castagné à Martel, je demande le père, André. C'est lui qui achète un vieux moulin et lui redonne vie dans un bâtiment du 15ème siècle. Si vous demandez le fils, Jean-Luc, il vous montrera comment il fait tourner la meule en granit pour presser les cerneaux.

+ d'infos

Le moulin à l'huile de noix 📍 Martel
☎ 05 65 37 40 69 🌐 www.moulin-huile-noix.com

À TESTER **LA DISTILLERIE LOUIS ROQUES**

On y fabrique de l'eau de noix et différents apéritifs à base de noix.

+ d'infos

La Distillerie Louis Roques 📍 Souillac
☎ 05 65 32 78 16 🌐 www.lavieilleprune.com

La tarte aux noix

Par le chef du restaurant
La Truite Dorée



Préparation : 30 mn Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de sucre semoule
- 150 g de brisure de noix du Périgord
- 1/4 de litre de crème liquide 35 %
- Pâte Brisée sucrée

Préparation

Faites pré-cuire votre pâte Brisée sucrée environ 5/7 mns à 175°C.

Mettez dans un récipient le sucre, les noix, et la crème. Bien mélanger et versez cette préparation dans le fond de votre tarte.

Faites cuire à 175°C pendant 25 mn.

Astuce : pour donner un peu plus de croustillant saupoudrer généreusement de sucre glace à la sortie du four.



Le Melon du Quercy

Cultivé depuis près d'un siècle sur les terres du Quercy du côté de Castelnau-Montratieu, le melon est l'un des produits phares de ce territoire. Ses qualités gustatives, sa chair orangée, sa saveur fondante et son goût délicat de miel lui ont valu en 2004, l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Pour le plus grand bonheur des amateurs qui l'aiment aussi bien nature, que rôti, en soupe ou en confiture.



Où produit-on du melon ?

Appellation à cheval sur les trois départements du Tarn-et-Garonne, du Lot et du Lot-et-Garonne. On produit du Melon du Quercy dans tout le Quercy du nord de Montauban au sud de Cahors, des portes d'Agen aux portes du Tarn.



Quand produit-on du melon ?

Récolte de juin à octobre (plantations de mars à juin).



9 000 tonnes de Melon du Quercy produit par an



84 producteurs de Melon du Quercy



430 ha de surface de production totale



2004 Obtention de l'Indication Géographique Protégée



Fêtes, animations...

- Chaque année à la mi-août : la Fête du Melon à Belfort du Quercy.
- Visite de parcelles de melon, rencontre avec les producteurs, dégustation de Melon du Quercy.
- Possibilité de visite de station de conditionnement de melon, et aussi possibilité de visite d'un producteur sur un marché de détail.

+ D'INFOS

Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy
55, route des Coteaux du Quercy
82270 Montpezat-de-Quercy
06 86 91 88 09 - melon-du-quercy@wanadoo.fr

Votre contact :

Caroline Perez - Animatrice de la filière

www.melon-du-quercy.com



Velouté de melon du Quercy

À LA MENTHE FRAICHE

*Par le Comité de Promotion
des Produits du Lot*



© Olivier Arsandaux / CgourmandProd

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Melon du Quercy bien mûr
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Préparation

Pelez le Melon du Quercy entier et retirez les graines.

Découpez et détaillez le melon en dés de taille moyenne.

Cisaillez quelques feuilles de menthe fraîche et mélangez-les aux dés de melon.

A l'aide d'un mixeur ou blender, réduisez la préparation en soupe.

Mettez la soupe en verrines et placez une feuille de menthe à la surface.

Astuce : si, en fin de préparation, vous ne sentez pas suffisamment la menthe, vous pouvez ajouter quelques feuilles et mixer à nouveau.



Les Vins de Cahors

Plantées sur les terres qui bordent le Lot, les vignes forment comme un écrin à cette vallée qui a permis son expansion. Sur les terrasses calcaires composées d'alluvions venus du Massif Central mais aussi sur les plateaux situés à 300m au-dessus du niveau de la rivière composés de pierrailles enrobées d'argile, le Malbec a trouvé son terroir de prédilection. Un malbec planté sur les terrasses proches de la rivière donne des vins souples et fruités qui deviennent de plus en plus charnus lorsque l'on s'éloigne de l'eau. En grim pant sur le coteau, les vins sont plus riches : c'est là que sont produits les grands Cahors. Forte de ses 4 600ha, l'appellation poursuit un but clairement affiché : l'excellence.



Où produit-on les vins de Cahors ?

45 communes de la vallée du Lot entre Soturac et Lamadgelaine, d'ouest en est.



Quand produit-on les vins de Cahors ?

Toute l'année. Vendanges fin septembre/début octobre.



430 exploitations viticoles



4 500 ha sur 45 communes (superficie en 2011)

50 hl/ha 
rendement de production



36 000 ha Superficie mondiale plantée en Malbec
10% à Cahors
20% ailleurs en France
70% en Argentine

PETITE HISTOIRE DES VINS DE CAHORS

Il y a 2000 ans : les premières vignes sont plantées dans le Quercy. Le vignoble de Cahors est l'un des plus anciens d'Europe et c'est aux Romains qu'il doit son existence.

1310 : le succès est tel que les Cahors représentent 50 % des exportations réalisées par le port de Bordeaux. Mais les Bordelais prononcent un mandat en 1371 surtaxant les vins de Cahors. Ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle que cette discrimination est abolie.

1866 : la totalité du vignoble est détruite par le phylloxera. Il faudra attendre 1947 pour le voir renaître. En 1956, le froid et le gel ruinent à nouveau le vignoble. Pourtant, les vignerons ne baissent pas les bras et replantent.

1971 : l'aire de production qui couvre alors 440ha obtient l'AOC.

2011 : la Villa Cahors Malbec invite à la découverte de Cahors, son vignoble et ses vins.

Fêtes, animations...

- Animations toute l'année à l'espace lounge de la Villa Cahors Malbec : www.tourisme-cahors.fr
- Visites et dégustation dans les domaines.

+ D'INFOS

Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors
Villa Cahors Malbec
Place François Mitterrand - 46000 Cahors
05 65 23 82 35 - contact@vindecahors.fr

Votre contact :

Armand De Gerard - 06 85 79 32 94

www.vindecahors.fr

À DÉCOUVRIR **LA VILLA CAHORS MALBEC**

Elle est belle la Villa Cahors Malbec ! Au cœur de Cahors, c'est LA vitrine de l'Appellation. Un espace lounge dans l'enceinte de l'Office de Tourisme (une belle façon de parler oenotourisme), un grand mur tapissé de verres, des écrans qui présentent les différents domaines...

📍 Cahors 📞 05 65 53 20 65

À CHEVAL **DANS LES VIGNES**

Au cœur de la Bouriane et sur le causse de Lacapelle-Cabanac, d'Albas à Montcléra, la balade emprunte les petits chemins. Une randonnée qui met tous les sens en éveil. Avec en prime des dégustations de vin, des soirées au coin du feu pour faire griller les châtaignes et des veillées au cantou.

Les Frappes à Montcléra

📞 05 65 36 69 63 🌐 www.randolafontaine.com

À VÉLO **SUR LES CHEMINS**

Découvrir le vignoble à son rythme. À chaque tour de pédale un nouveau paysage. Le long d'un itinéraire fléché et sécurisé empruntant des petites routes sans grande circulation, le parcours véloroute-vallée du Lot emprunte les berges du Lot, traverse le vignoble, suit les vergers, fait escale dans les chais. Une carte présentant l'ensemble du parcours est disponible auprès des Offices de Tourisme du territoire.

Le Cocktail Divo' Beach

Il comprend des feuilles de citronnelle, de basilic, pilées dans un shaker, du gin Bombay Saphir East, du vin de Cahors particulièrement fruité, du sirop de fraise. Ce cocktail est à réaliser avec un shaker et un pilon, et à servir dans un verre de Cahors rempli de glace.

Le Divi' Nigth

Ce cocktail « after dinner » se boit en digestif. Il comprend du vin de Cahors, du jus de malbec, de la liqueur de café, du grand marnier cordon rouge. Ce cocktail est à réaliser avec un shaker et à servir dans « un verre de légende » de Cahors.

*Des recettes proposées par
les élèves de la formation mention
sommellerie du lycée hôtelier d'Occitanie
à Toulouse.*





Les Vins des Coteaux du Quercy

Une terre argilo-calcaire où le caillou forme des terrasses baignées de soleil à laquelle viennent répondre des coteaux verdoyants, des vallons d'une douceur infinie. Ici, les villages caracolent en haut de promontoires rocheux comme à Flaugnac. Parfois, ils prennent l'allure de bastides. Castelnau-Montratier en est certainement le plus bel exemple... Ainsi va le Quercy. Tout au sud de Cahors, 340 ha de vignes s'épanouissent offrant leurs ceps de cabernet franc essentiellement (60% de l'encépagement) mais aussi de Merlot, d'Auxerrois, de Tannat et de Gamay. Comme une récompense, en 2011, le vignoble obtient l'appellation AOC Coteaux du Quercy.



Où produit-on les Vins des Coteaux du Quercy ?

À cheval sur 2 départements, le Lot (15 communes) et le Tarn-et-Garonne (18 communes).



Quand produit-on les Vins des Coteaux du Quercy ?

Toute l'année. Vendanges fin septembre/début octobre.



48 producteurs de Vin des Coteaux du Quercy



257 ha planté 60 % de cabernet franc et le reste en merlot, auxerrois, tannat et gamay.

Fêtes, animations...

- Chaque année : la Fête des Coteaux du Quercy, le 1er samedi d'août (1 année sur 2 à Montpezat en Quercy ou à Castelnau-Montratier).
- Les vignerons proposent dégustation et découverte des produits du terroir sur place.

+ D'INFOS

Syndicat de défense des Coteaux du Quercy
BP 8 - 82270 Montpezat-du-Quercy
05 65 63 59 66
coteauxduquercy@wanadoo.fr

Votre contact :
Caroline Perez - Animatrice
06 75 94 10 79

www.vins-coteaux-quercy.com

1975

Création du Syndicat des « Vins des Coteaux du Quercy ».

Les vins des Coteaux du Quercy ont accédé au statut de Vin Délimité de Qualité Supérieure.

1999

2011

Obtention de l'Appellation AOC Coteaux du Quercy.



Les Vins des Côtes du Lot



Les Côtes du Lot sont issus des meilleurs terroirs : les terrasses, les coteaux, et les plateaux. Les vigneronnes ont élaboré les Côtes du Lot à partir de divers cépages : pour les rouges et les rosés : le Malbec, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon, le Ségalin, le Gamay et le Merlot. Pour les blancs : le Chardonnay, le Sauvignon, le Viognier, le Semillon, le Chenin. C'est un émerveillement de découvrir les vins à la fois frais, fruités, aromatiques, des vins de plaisir. Ce sont des vins à partager en toutes occasions avec ses amis, à l'apéritif, tout au long du repas, avec des grillades.



Où produit-on les Vins des Côtes du Lot ?

Dans tout le département du Lot.



Quand produit-on les Vins des Côtes du Lot ?

Toute l'année. Vendanges fin septembre/début octobre.



150 producteurs

de Vin des Côtes du Quercy

1 000 ha de surface
de production



1997 Création du Syndicat des « Vins de Pays du Lot ».

2009 Obtention de l'Indication Géographique Protégée « Vin de Pays du Lot ».

2013 Nouvelle identification et nouveau logo « Vins IGP Côtes du Lot ».



Fêtes, animations...

- En avril, concours des Vins IGP du Lot. Les 3 couleurs sont représentées, dégustées et récompensées par un jury de professionnels.
- En mai, le concours «Les Rosés au Féminin». Comme son nom le laisse entendre, seuls les Rosés IGP du Lot sont dégustés et récompensés par un jury féminin : œnologues, vigneronnes, restauratrices, mais aussi consommatrices.
- En juin, une dégustation des Blancs du Lot est proposée à un public anglosaxon vivant dans le Lot.
- Présence tout au long de l'année sur différents marchés de producteurs de Pays, de salons, et bien sûr chaque année sur le Festival Lot of Saveurs à Cahors.

+ D'INFOS

Syndicat des vins IGP Côtes du Lot
Pôle viti-vinicole - 46140 Anglars-Juliac
05 65 20 81 85 -contact@cotesdulot.fr

Votre contact : Myriam Fages - Animatrice
www.cotesdulot.fr



Le Veau Sous La Mère

« Comme les meilleurs cèpes sont sous les chênes... les meilleurs veaux sont sous la mère ». Le Veau Sous La Mère est un véritable festival de sensations pour les papilles gustatives. Cette viande de veau a une saveur exquise, recherchée par les plus fins gourmets qui trouvent dans cette viande blanche à rosé claire, au grain très fin, un subtil goût de noisette, une jutosité et un fondant incomparables. La qualité de la viande tient aux vertus inégalées du lait tété au pis de sa mère deux fois par jour par le veau. Le Veau Sous La Mère est une viande diététique et excellente pour notre santé tout au long de notre vie. De par ces multiples façons de la cuisiner, cette viande est synonyme de moments de plaisirs, de partage, de fête...



Où produit-on du Veau Sous La Mère ?

Originaire du grand sud-ouest de la France, la production couvre une partie de la région Occitanie principalement les départements du piémont Pyrénées (Hautes-Pyrénées, Gers, Haute-Garonne, Ariège), les petites régions du Lauragais et du Quercy Lotois.



Quand produit-on du Veau Sous La Mère ?

Le Veau Sous La Mère est produit toute l'année.



1 629 éleveurs

engagés dans la démarche Label Rouge N°03/81 dont 140 éleveurs dans le Lot.

11 478 veaux

labellisés dont 1052 veaux labellisés dans le Lot

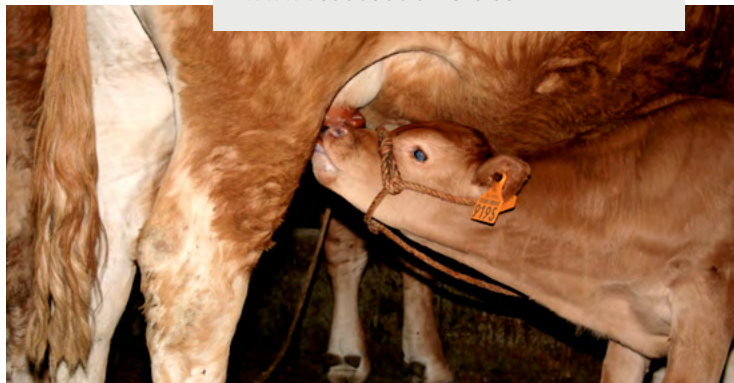


+ D'INFOS

Association Le Veau Sous La Mère
1, bd d'Estienne d'Orves
19000 Brive-la-Gaillarde
Tél. 05 55 87 88 91
labelrouge@veausouslamere.com

Votre contact :
Sabine Pouget - Animatrice

www.veausouslamere.com





Le Foie Gras

Mi-cuit, en conserve, ou cru, il y a en a pour toutes les papilles ! Spécialité culinaire millénaire devenue emblématique d'un certain savoir-faire français en matière de gastronomie, le Foie Gras est le produit « terroir » par excellence. Le Lot est une terre de partage, qui déroule une palette de paysages et de saveurs variés. Ici, la gastronomie a un nom : le canard, que l'on déguste en magret, en confit, en aiguillettes... et bien sûr en foie gras !



Où produit-on du foie gras ?

Dans tout le département du Lot.



Quand produit-on du foie gras ?

Toute l'année.



164 producteurs regroupés au sein de « La Quercynoise » (groupement de producteurs) et 50 producteurs indépendants qui transforment à la ferme.

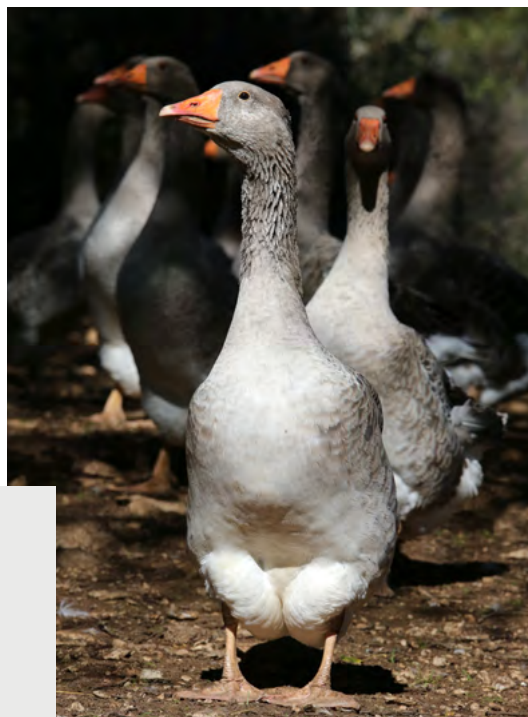


2000 Obtention de l'Indication Géographique Protégée « Foie Gras du Sud-Ouest »

+ D'INFOS

Groupement de producteurs La Quercynoise
Z.A du Périé - 46500 Gramat
05 65 10 15 15

Association des Producteurs en vente directe
Magalie Calmon - Animatrice
06 25 76 26 13



Les Insolites

LA LAVANDE

La lavande en Quercy, c'est une longue histoire ! Saviez-vous que la région représentait près de 10% de la production française au sortir de la seconde guerre mondiale ? En 1963, on ne comptait pas moins de 12 distilleries en Quercy. Après une phase de quasi-disparition dans les années 72, quelques producteurs ont relancé la production dans les années 2000. D'abord essentiellement valorisée à travers la vente directe, elle se développe maintenant en véritable filière : des collectifs de producteurs investissent depuis peu dans la production d'huile essentielle pour les parfumeurs et chimistes.

ON CULTIVE L'OR BLEU À LA FERME DES ALIX

La Ferme des Alix se situe à environ 2 km de Rocamadour. La famille Soulayres s'y installe en 1930 et élève principalement des ovins. Dans les années 1950, on plante de la lavande aux Alix comme dans plusieurs communes alentours. C'est en 2013 que Jean-Marc et Rachel décident de faire renaître cette production quasi disparue des terres lotoises. Aujourd'hui, leur plantation représente 4,5 ha de lavande. Il ne manque pas de passion pour faire revivre cet or bleu...

📍 Rocamadour 📞 06 47 07 69 94

🌐 www.fermedesalix.fr



LA TRUITE FUMÉE

Le Lot est reconnu pour la qualité et la pureté de ses eaux. Ces eaux ont, depuis longtemps, servi à l'implantation de moulins, qui étaient très nombreux tout au long du Lot, de la Dordogne et leurs affluents. Aujourd'hui, certains de ces moulins permettent de produire un met exceptionnel : la truite fumée !

LE MOULIN DE GUIRAL

📍 Moulin de Guiral à Saint-Martin-le-Redon

📞 05 65 36 53 26

🌐 www.moulindeguiral.fr

AU GOUFFRE DE BLAGOUR

📍 Blagour à Lachapelle-Auzac

📞 06 61 87 58 33

🌐 www.gouffredublagour.com



LES OLIVES

Elles sont folles ces olives ! L'olive ce n'est pas vraiment de chez nous, mais elle se plaît ici. L'aglandau, la picholine, le bouteillan et la grossane sont des variétés bien adaptées à notre terroir. Un pari fou, celui de Carole et Philippe, un couple d'agriculteurs hors norme : planter une oliveraie à Saint-Matré. Soit quelques 800 oliviers sur des coteaux calcaires dont plusieurs variétés, Bouteillan, Verdale, Aglandau, Picholine... Carole a même passé le diplôme d'oléicultrice et officie comme juré aux dégustations du Salon de l'Agriculture. Le rêve du couple : faire tourner leur moulin à plein régime.

OLIVERAIE DU QUERCY

📍 Saint-Matré
 📞 06 74 92 46 46
 🌐 www.autourdelolivier.com



LES BIÈRES

La plus connue certainement... la bière Ratz qui porte le nom de son brasseur Christophe Ratz. Christophe est ingénieur en biochimie alimentaire, ancien rugbysman et bien sûr passionné par la bière. Après une expérience professionnelle dans des brasseries artisanales en Belgique et en Angleterre, il se lance dans l'aventure, aux portes de Cahors en 2001. Inspiré par les bières artisanales d'antan, la bière Ratz est une bière de caractère ! La brasserie est ouverte à la visite pour le plaisir des yeux et du palais.

BRASSERIE RATZ

📍 Cahors
 📞 05 65 53 05 63
 🌐 www.biererat.fr

Dans le Lot, la brasserie artisanale a le vent en poupe :

LA BRASSERIE GAILLARDE créée en 2010 par Benjamin et Elisabeth Moinet
 📍 Gignac 🌐 www.labrasseriegailarde.fr

LA BRASSERIE DE MONTCUQ avec la bière « rapiette » du nom du lézard lotois créée par Stéphane Vettoretti en 2015
 📞 06 71 91 85 99

Chacun son histoire...

Mais aussi ...

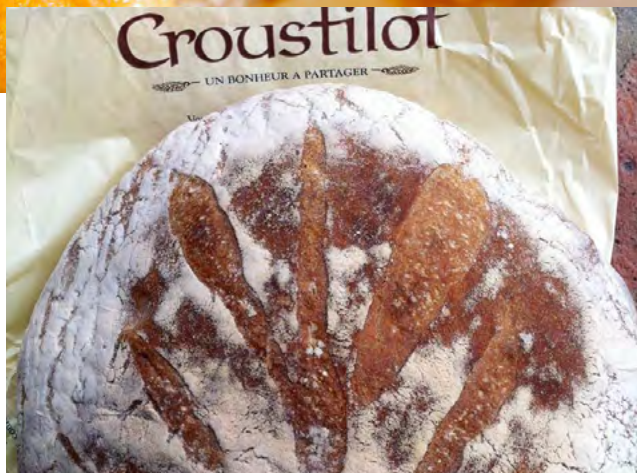


LE PASTIS QUERCYNOIS

Tout séjour dans le Lot s'accompagne de la dégustation du pastis : une sorte de tourtière garnie de pommes marinées à la vieille prune... Une pâte aussi fine, ça vous rappelle...? Oui, la Pastilla : car ce sont bien les Maures qui ont laissé la recette dans le Sud-Ouest.

Traditionnellement, le Pastis est un gâteau des campagnes du Sud-Ouest, réalisé par les femmes d'agriculteurs, les mamies, pour les grandes occasions, les fêtes religieuses ou familiales. Chaque « pastissière » va essayer de définir le « vrai Pastis », sachant que cette recette ne se donne pas. C'est un secret, qui ne peut que se transmettre, et encore !

Pour beaucoup, c'est l'épaisseur de la pâte, la façon dont on l'étire, ou encore le « fameux sirop » (ce que certaines appellent « l'eau bénite », qui n'est autre qu'une composition à base d'alcool) qui font la différence. Ces débats autour de l'authenticité alimentent la conversation, et font partie du charme de cette pâtisserie.



LE PAIN CROUSTILOT

Le « Croustilot » et la « Croustinoise » sont des marques déposées par toute une filière de professionnels : Producteurs de blé, Meuniers et Boulangers. Réunis au sein de la Confrérie du Pain du Lot, ils ont mis en œuvre cette Démarche Qualité dans le but de remettre au goût du jour ce pain né du savoir-faire de nos ancêtres et dont le goût, la texture et la couleur hantent notre mémoire affective et olfactive.

Le Croustilot est un pain fabriqué avec de la farine 100 % Lot qui a la particularité d'être sans aucun améliorant ni additif. Toute une filière s'engage dans une démarche qualité respectueuse de la nature et du consommateur.

+ D'INFOS

La confrérie du pain du Lot - www.croustilot.com



Les Sites Remarquables du Goût

CAJARC (*safran*), LALBENQUE (*truffe*),
MARTEL (*noix*) et ROCAMADOUR (*rocamadour*)

Quatre ministères en charge de la culture, du tourisme, de l'environnement et de l'agriculture, sont à l'origine du concept. Ils ont établi, en 1995, une liste de 100 Sites Remarquables du Goût, distinguant : un produit alimentaire et emblématique du territoire, bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire, un patrimoine exceptionnel sur le plan environnemental et architectural, un accueil du public permettant de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes. Réunis à Paris, des représentants des Sites ont créé la Fédération des associations locales des Sites Remarquables du Goût, ayant pour objet « de favoriser les échanges entre les membres, d'accompagner de promouvoir leurs programmes et d'intensifier l'image de qualité associée au concept de « Site Remarquable du Goût ».





Bienvenue à la ferme dans le Lot



81 adhérents individuels
Bienvenue à la Ferme dans le Lot



6 lieux de «Marchés de Producteurs de Pays» en juillet et août



3 magasins de producteurs



1 plate-forme d'approvisionnement de la restauration-collective : «Mangez lotois»

+ D'INFOS

www.bienvenue-a-la-ferme.com/lot

SEJOURS EN GITE, CAMPING, CHAMBRE ET TABLE D'HOTES À LA FERME

Planter la tente sur une aire de camping aménagée : une expérience à vivre à La Ferme des Campagnes.

www.ferme-des-campagnes.com
☎ 05 65 33 62 54



MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS



6 marchés, en juillet et août permettent aux locaux et touristes d'acheter en direct aux producteurs des produits issus des fermes lotoises. Toutes les dates sont disponibles sur

www.marches-producteurs.com



MAGASINS DE PRODUCTEURS

Les producteurs fermiers se sont associés pour réunir en un même lieu les produits de leurs fermes. Des produits Locaux, Fermiers, Frais et respectant la charte éthique Bienvenue à la Ferme.

Dans le Lot, vous les retrouvez à Cahors (L'Oustal), à Gourdon (La Halle de Cognac) et à Vayrac (Les Fermiers du Haut Quercy).



Printemps à la ferme



1er week-end de Juin, on fête le Printemps à la Ferme !

26 Fermes ouvertes tout le week-end : marchés gourmands, baptême de poney, randonnées, pique-nique à la ferme...

RETROUVEZ LE PROGRAMME SUR
www.printempsalaferme.com

MANGEZ LOTOIS

Coordonnée par la Chambre d'Agriculture du Lot, l'association de producteurs fermiers « Mangez lotois » réunit une trentaine d'agriculteurs lotois qui, depuis 2016, fournissent aux collectivités des produits locaux pour leurs menus.

Aujourd'hui cette plate-forme livre 25 clients : hôpitaux, crèches, écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, restaurants d'entreprise...Tous commandent aujourd'hui une part plus ou moins grande de leurs produits à l'association. Et cette part augmente semaine après semaine !

Réduisant les intermédiaires, la démarche privilégie ainsi des relations équitables et transparentes entre producteurs et acheteurs assurant une juste rémunération des producteurs et un approvisionnement de proximité aux acheteurs.

CONTACT PRESSE

Anna Crépin - Lot Tourisme
Tél. 05 65 35 80 86 - 06 28 67 53 10
anna.crepin@tourisme-lot.com

Jérémy Soulié - Comité de
Promotion des Produits du Lot
Tél. : 05 65 23 22 88 - 06 25 76 26 14
j.soulie@lot.chambagri.fr



**Document réalisé en juin 2019 par Lot Tourisme en partenariat
avec le Comité de Promotion des Produits du Lot**

Crédits photos © Comité de Promotion du Lot - J. Morel, Lot
Tourisme - Cgourmandprod, O. Arsандаux, C. Asquier, Château
de Mercues, Ferme des Alix, P. Imbault, C. Novello, Oliveraie du
Quercy, C. Ory, UIVC, Ratz, C. Roques, P. Soissons, M. Taburet,
F. Tezier,

WWW.TOURISME-LOT.COM