

n°86

LE MAGAZINE TRIMESTRIEL
D'INFORMATION DU
CONSEIL GÉNÉRAL DU LOT

CONTACT LOTOIS

LOT
CONSEIL GÉNÉRAL

de **tous les**

www.lot.fr | juillet 2013

ROUTES

LA VOIE D'AVENIR
EN DÉBAT

SOLIDARITÉ

FESTIVAL
À LA MAISON
DE RETRAITE

SPORT

CES CLUBS
QUI SE
DISTINGUENT

LES SECRETS DE LA CUISINE QUERCYNOISE



à votre service

**Lauriane
Descargues,**
26 ans,
animatrice
départementale
emploi,
secteur de la Bouriane

 J'aide les bénéficiaires du RSA à construire leur parcours professionnel en assurant le lien sur le terrain avec les entreprises de mon secteur, comme ici dans ce camping à Gourdon. Je négocie les contrats en informant les employeurs sur les aides financières. Je propose aussi des formations pour renforcer des compétences ou découvrir un nouveau métier. Sept animateurs emploi du Conseil général mettent tout en œuvre dans le Lot pour lever les obstacles du retour à l'emploi. Cette dynamique, véritable tremplin pour ces personnes en insertion, permet de leur redonner confiance ».

Le Conseil général du Lot
plus proche de vous

LOT
CONSEIL GÉNÉRAL





Une réputation culinaire qui s'exporte »

Le Lot accueille chaque année de nombreux estivants, français ou étrangers, venus s'enivrer des multiples saveurs de notre département. Au menu de leur séjour : la visite de nos sites et de nos villages, des promenades au cœur d'une nature préservée et la dégustation de nos délicieux produits...

Respirer le parfum saisissant de la truffe ou s'émouvoir d'un brin de safran, interroger son palais sur les arômes du Cahors ou consulter le maraîcher sur le goût si fruité du melon du Quercy sont autant de façons d'entrer en terre lotoise ; tout comme nous y invite la grande exposition « Cuisines quercynaises » présentée par le Conseil général à l'écomusée de Cuzals.

Notre gastronomie, éminemment riche et diversifiée, comblera à coup sûr les estivants curieux comme les Lotois les plus gourmands. Des tables prestigieuses aux auberges traditionnelles, nos grands chefs comme nos talentueuses cuisinières savent initier les néophytes à ces saveurs exquises et surprendre les plus érudits.

Cette alchimie culinaire est centrée autour de produits d'exception que nous devons aux nombreux amoureux de la terre dont le dur travail et l'excellent savoir-faire garantissent des labels de qualité connus au-delà des frontières.

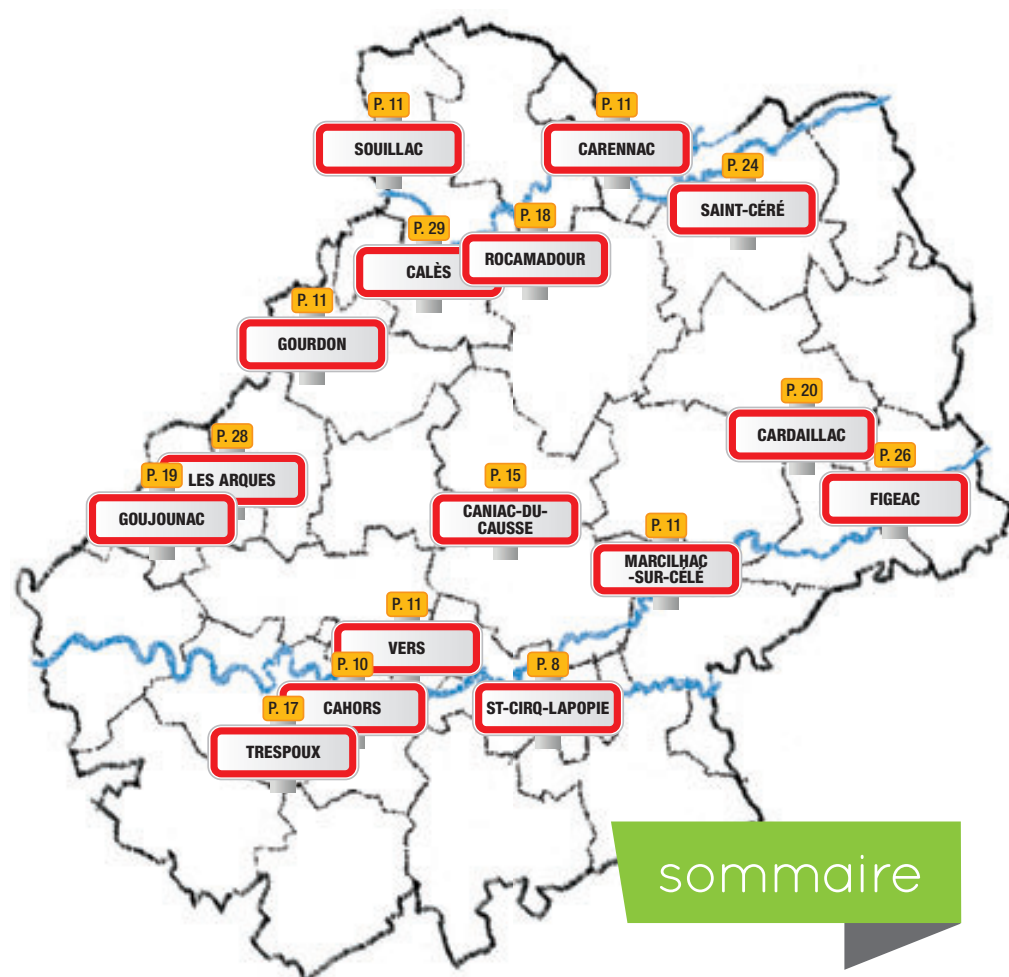
Nous devons à cette synergie entre les producteurs, les éleveurs, les artisans des métiers de bouche, les restaurateurs et les consommateurs, tout le dynamisme gastronomique de notre beau département.

Il convient de leur rendre hommage pour la force vive qu'ils représentent et pour la réputation qu'ils ont su exporter.

La saison estivale devrait nous réserver encore bien des surprises : au creux de nos assiettes, sur l'un de nos marchés de producteurs, au détour d'un sentier de randonnée ou dans l'un de nos pétillants festivals ! Je vous souhaite à tous un bel été dans le Lot. ■

Gérard Miquel

Président du Conseil général du Lot



4 PAROLES DE LOTOIS

6 PERSONNES ÂGÉES

Le « festival des cannes », un défilé de mode à la maison de retraite

8 TOURISME

4 millions d'euros de retombées grâce à la navigation sur le Lot

10 ROUTES

Stop aux contresens

13 À LA UNE

Le Lot, terre de gastronomie
À l'occasion de l'exposition « Cuisines quercynaises » à l'écomusée de Cuzals, savourez les bons produits, découvrez les bons professionnels et les bonnes traditions de la gastronomie lotoise.

Expression démocratique

22 GROUPES POLITIQUES

23 SPORT

Le bilan des clubs lotois

24 HEUREUX D'ÊTRE LOTOIS

Louis 2 Verdal : sa matière première, c'est la planète

26 THÉÂTRE

Le festival de Figeac rend hommage à Camus

28 MUSÉES

Foujita retrouve Zadkine

29 ESPACES NATURELS SENSIBLES

Deux animations croustillantes autour des fours à pain

30 AGENDA

Votre trimestriel Contact lotois est diffusé par La Poste et par Adrexo dans toutes les boîtes aux lettres. Si vous avez connaissance d'un problème de distribution, n'hésitez pas à nous contacter au 05 65 53 40 00

Contact lotois est un magazine édité par le Conseil général du Lot et diffusé gratuitement. Directeur de la publication : Willy Luis, directeur général des Services du Département. Rédaction et coordination du magazine : service Communication. Responsable de la rédaction : Jean-Louis Barrère. Rédacteurs : Jérôme Poupon, Isabelle Garrigou. Photos : Nelly Blaya. Coordination : Catherine Vinau. Création et mise en page : Ogham. Impression : Fabrègue imprimeur. Distribution : Adrexo et La Poste. Tirage : 102 000 exemplaires. Contact lotois : Avenue de l'Europe-Regourd, BP 291 46005 Cahors cedex 9 - Tél. 05 65 53 41 27. Courriel : contact.lotois@cg46.fr - Internet : www.lot.fr. Dépôt légal : juillet 2013. ISSN : 1147 - 9000

Afin de préserver l'environnement, Contact lotois est imprimé sur du papier 100 % recyclé.





Vous avez des idées,
des propositions,
des remarques sur
tous les sujets traités
dans ce magazine
écrivez-nous !
contact.lotois@cg46.fr

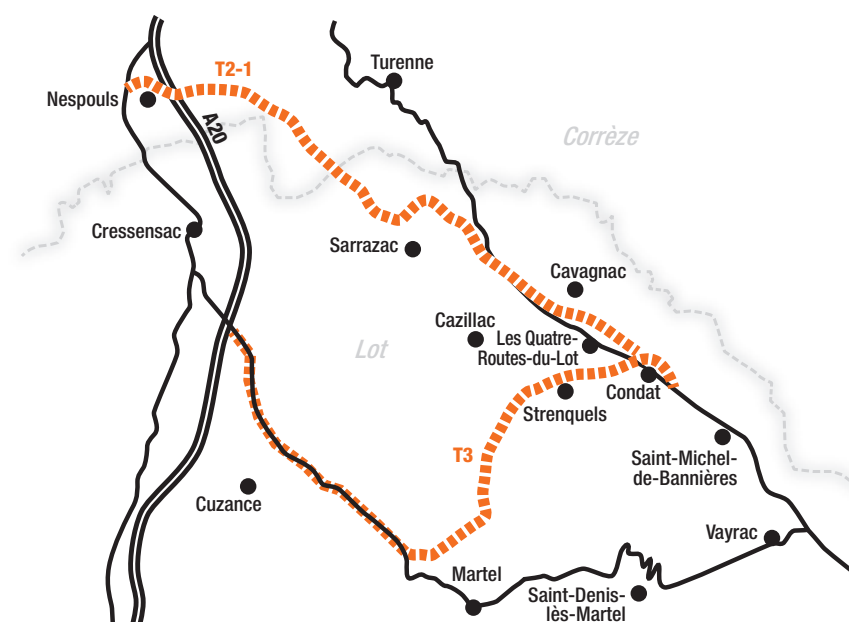


Voie d'avenir: les citoyens au cœur de la concertation

Afin de définir le meilleur tracé pour relier le bassin économique Bretenoux-Biars-Saint-Céré-Beaulieu à l'autoroute en direction du nord, les Conseils généraux du Lot et de la Corrèze ont lancé une vaste concertation. Les citoyens se sont exprimés lors de débats publics très suivis. Décision finale à l'automne.

Après des études préliminaires, deux tracés ont été retenus: le T2-1 qui accède à l'autoroute par le nord et le T3, situé plus au sud. Sur ces deux tracés, des études approfondies ont permis de mesurer les avantages et les inconvénients de chacun d'eux. Le résultat de ces études a été soumis à la concertation préalable.

Durant tout le mois de juin, les habitants ont pu déposer leurs avis dans les mairies de la zone d'étude. Préalablement, deux réunions publiques ont eu lieu à Vayrac et Cressensac. Les deux options ont été exposées dans le détail et les participants ont pu faire part de leurs avis et poser des questions. ■



Paroles d'élus



Notre priorité, c'est rejoindre
l'autoroute pour maintenir et
développer l'activité sur ce territoire.

Il nous fallait conduire ces études mais
elles doivent s'enrichir de vos avis.

À l'automne, nourris de tous ces éléments, les deux
Départements feront leur choix.

Ce travail de concertation entamé en 2009 avec
tous les représentants du territoire a été réellement
exemplaire. Nous pouvons tous être fiers
de la grande qualité de cette concertation ».

Serge Bladinières, vice-président du Conseil général
chargé des Travaux publics.



www.voiedavenir.fr



Questions-réponses

 **Philippe Patte, association Condat dans la Tourmente.**

On a un bilan social et économique très favorable au T2-1, et un bilan carbone également. Croyez-vous que les sauterelles soient plus importantes que la vie des gens qui se déplacent ? [Le bilan environnemental est plutôt défavorable au T2-1]. Par ailleurs, le nombre de carrefours serait de 25 sur le T2-1 et 40 sur le T3. Quand on augmente le nombre de carrefours, on augmente l'insécurité alors que la sécurité est une priorité du Conseil général.

Serge Bladinières. Vous argumentez sur le T2-1, c'est votre choix et nous le respectons pleinement d'autant plus qu'il y a deux tracés dans la balance et que nous n'avons pas d'a priori. Le choix se fera en fonction de l'ensemble des critères.

 **M. Pommier, à Bataillolle.** Comment sera financé ce projet et qui paiera ?

Serge Bladinières. Malgré les difficultés budgétaires, nous continuons à investir. Je rappelle que l'augmentation d'un point d'impôt rapporte pour le Lot 400 000 € environ. C'est très peu. Cet investissement ne se fera donc pas par des augmentations d'impôts. Il faudra faire des choix. Plus qu'ailleurs, sur ce bassin, il nous faut participer au maintien du tissu économique existant. Nous pensons à Andros et à toutes les entreprises de ce territoire.

 **Serge Lansky, association Acces-cible.** L'association représente 300 entreprises du bassin corrézien et lotois et 1 500 personnes. Nous voulons le meilleur tracé d'accès à l'autoroute. Alors que visiblement nous nous orientons vers la solution T3, je demande au Conseil général de la Corrèze de s'engager à améliorer la RD 720 [route d'accès à Brive]. Ceci, ce n'est pas la voie d'Avenir mais la voie immédiate. On ne peut pas attendre. Lorsque le choix du tracé sera fait, la Corrèze doit s'engager à restaurer l'existant, à partir de Turenne-Gare.

Noël Martinie, vice-président du Conseil général de la Corrèze en charge des Infrastructures. Tant le Lot que la Corrèze ont des charges importantes. Mais nous arriverons, avec le Conseil général du Lot, à trouver une solution, à nous mettre d'accord. Si c'est le T3 qui est choisi, il y aura des choses à faire en Corrèze pour accompagner ce projet.

 **Jean-Claude Tassain, Sarrazac.**

Au départ, la concertation concernait tout autant le Conseil général de la Corrèze que celui du Lot. Aujourd'hui, vous nous demandez notre avis alors que tout dépend de la participation financière de l'un ou de l'autre. Si nous ne savons pas à quel niveau le Lot ou la Corrèze participeront au financement, je ne vois pas comment on peut s'exprimer.

Serge Bladinières. Pour la Corrèze, on peut comprendre la différence de participation entre un tracé qui passe par la Corrèze et l'autre qui n'y passe pas. Toutefois, on aurait beaucoup plus pollué les études si on avait donné au départ la participation financière de chacun. Le but, dans l'immédiat, c'est de choisir le meilleur tracé, le plus adapté, le moins impactant.

 **Habib Fenni, maire de Sarrazac.**

Quand on regarde les études, le tracé T2-1 est plus impactant que l'autre. Ces études ne privilégient pas un territoire ou l'autre. Ces études sont sérieuses. Le Conseil général a fait un très bon travail. Oui, le T2-1 est plus impactant, tout simplement parce que la section à construire en site vierge est plus longue pour le T2-1 que pour le T3. Il y a un critère socio-économique.

Le T2-1 serait économiquement plus favorable dans le temps, avec une projection en 2070 ! Mais que sera le territoire en 2030, 2050, 2070 ? Ce critère, à mon avis, s'autodétruit. Et puis il y a le critère financier : 115 M€ pour le T2-1 et 50 pour le T3. On connaît aujourd'hui la situation budgétaire très serrée des collectivités. Ce critère financier sera, je l'espère, déterminant au-delà des autres impacts.

 **Hugues du Pradel, maire de Vayrac.**

On ne fait pas une route pour du court terme. Et à très long terme, le T2-1 est économiquement beaucoup plus avantageux. On sait aujourd'hui que si on ne prend pas des dispositions, on court à la catastrophe. Andros c'est 1 500 emplois directs et des milliers indirects. C'est tout le nord du Lot et le sud de la Corrèze qui sont concernés par cette entreprise. Faisons tout pour préserver l'emploi.

 **Hervé Jarrige, association de Sauvegarde de la Doue et du Vignon.**

Sur les éléments financiers, à fin janvier 2013, les coûts étaient de 80 M€ d'un côté et 50 M€ de l'autre. Il a été rajouté 30 M€ sur le T2-1 pour des questions hydrauliques sur la Tourmente [le T2-1 est passé de 80 M€ à 115 M€]. C'est quelque chose de pharaonique. Si on affine les études, le T3 augmentera de 30 M€. Le bilan socio-économique montre que le T2-1 est équilibré à partir de 20 ans, le T3 à partir de 40 ans.



Marie-Claire Baray, l'animatrice de la « Maison de Mélanie », et **Petra Moulinot-Rummel**, l'aide médico-psychologique, donnent le tempo à **Jeannine Destouches**.



Bien vieillir, « c'est pas du cinéma »

Les résidents de la « Maison de Mélanie » à Salviac ont organisé le 1^{er} « festival des cannes », un défilé de mode festif.



Le Conseil général accompagne les aînés, quels que soient leur degré d'autonomie et leur choix de vie. Il verse l'allocation personnalisée d'autonomie (APA) qui finance des services pour favoriser le maintien à domicile : aides à domicile, portage des repas ou téléassistance. Il participe au financement des hébergements quand les revenus sont modestes. Contact : service Personnes âgées du Conseil général
Tél. 05 65 53 40 00

chiffres clés

35,2 millions d'euros consacrés aux personnes âgées en 2013.

5 946 bénéficiaires de l'APA, dont 3 886 bénéficiaires à domicile et 2 060 bénéficiaires en établissement.

1 858 abonnés à Téléassistance : 15 650 appels reçus, plus de 3 000 interventions.

La Croisette a ses émules : le premier « festival des cannes » a ouvert ses portes à l'EHPAD (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) de Salviac, la « Maison de Mélanie ». Au programme, un joyeux défilé de mode entièrement réalisé et organisé par les résidents, sous l'impulsion de l'animatrice Marie-Claire Baray. « Ici, on joue avec son image, on s'amuse », annonce en préambule Paulette Fournier (86 ans), la maîtresse de cérémonie. Après des mois de travail sur les vêtements, la chorégraphie et les accompagnements musicaux, place à l'action ! C'est dans des tenues glamour ou cocasses que les stars, ma-

quillées et pomponnées, ont défilé en cadence, sous les applaudissements d'un public ravi et enthousiaste. Huit saynètes ont été puisées dans les souvenirs ou l'imagination : une touriste à New York, une amoureuse des jardins fleuris, une marchande de fruits, un « mauvais garçon »



invitation

FORUM DÉPARTEMENTAL DES PERSONNES ÂGÉES 2013 INSCRIVEZ-VOUS !

En 2013, le forum départemental des personnes âgées se déroulera à Figeac, à l'Espace François-Mitterrand, le mardi 15 octobre. Il aura pour thème : « Âgé je suis, âgé j'existe ». L'occasion d'évoquer l'image de la vieillesse à travers les cultures et de comprendre la place et le rôle d'une personne âgée.

Les nombreux intervenants présenteront des pistes pour vieillir dans les meilleures conditions possible.

Chaque année, le Conseil général organise un forum sur les thématiques du grand âge, en partenariat avec les professionnels. Il est destiné aux personnes âgées et à leur entourage : familles, « aidants », professionnels. La journée est consacrée au partage d'informations et d'expériences. Parmi les sujets abordés ces dernières années : la maladie d'Alzheimer, la bientraitance, l'alimentation, la prévention...

Inscription obligatoire avant le 16 septembre 2013

(nombre de places limité)

Renseignements : Espace personnes âgées de Figeac Tél. 05 65 53 48 20
ou Espace personnes âgées de Luzech Tél. 05 65 53 51 00



Une robe de fruits
cousue main pour
Micheline Cope.

dans sa drôle de voiture, une princesse des mille et une nuits, une danseuse des années folles, un chauffeur de taxi et son déambulateur et une mariée, en bouquet final. De quoi vivre un moment festif, plein de joie et de bonne humeur. « *Les costumes, les bijoux, les décors ont été entièrement réalisés par les résidents avec l'aide des équipes soignantes et des bénévoles* », explique Marie-Claire Baray.

Relever un défi

Certes, il y eut d'abord quelques réticences : « *au départ, je ne vou-*

lais pas, mais peu à peu je me suis faite à l'idée », raconte Ginette Petitpas (79 ans), ravie dans sa robe de mariée. Car pour chacun ce fut l'occasion de relever un défi et de se moquer du temps qui passe. Eliane Serra (84 ans), dans une tunique cousue d'or et de paillettes, le confirme : « *finalement, on s'est beaucoup amusé* ». Quant à Paulette Fournier, elle se réjouit d'avoir participé à « *un festival plein d'humour, avec l'aide d'un personnel très dévoué* ». Car du cuisinier aux aides-soignantes, en passant par l'aide médico-psychologique, tout le monde s'est prêté au jeu pour faire de ce festival un succès. « *Les animations proposées dans les structures d'hébergement sont des gages de bien-être pour les résidents* », explique Ghislaine Massin, directrice de la « Maison de Mélanie ». « *Les activités facilitent la vie sociale des personnes accueillies et contribuent à leur autonomie* ». Alors à Salviac, c'est certain : bien vieillir, « *c'est pas du cinéma* ». ■

Paroles d'élus



Nous avons beaucoup de personnes âgées sur notre territoire ; le Conseil général mène une politique volontariste pour les aider, au plus près de chez eux. Un schéma départemental gérontologique est en cours pour s'occuper encore mieux de nos aînés. L'enjeu est d'accompagner l'évolution des besoins et de développer l'offre sur tout le territoire. Le maintien à domicile reste une priorité, avec les services à domicile à optimiser pour améliorer la prise en charge. Il faut aussi conforter et diversifier l'accueil en établissement. Les structures, réparties dans le département, permettent aux résidents de rester près de leur domicile. Il est essentiel de laisser toute la place à l'humain ».



Serge Rigal,
vice-président
du Conseil général
en charge des
Affaires sociales.





**Saint-Cirq
Lapopie**

LE VILLAGE PRÉFÉRÉ
DES FRANÇAIS



ROCAMADOUR : MAINTENANT, LA CORNICHE

Après les travaux de restauration du Grand escalier et ceux conduits sur la charpente de la chapelle Notre-Dame, le syndicat mixte de Rocamadour qui réunit commune, Département et Région, poursuit le plan d'aménagement de la cité mariale.

Son montant global est évalué à 25 M€.

Les travaux vont démarrer fin 2013 pour s'étaler sur cinq ans. La corniche va bénéficier de ces aménagements, ce qui induira des modifications dans les flux de circulation, le stationnement des véhicules et apportera un réel confort aux visiteurs.

1 an après

L'EFFET « SAINT-CIRQ-LAPOPIE » PERDURE

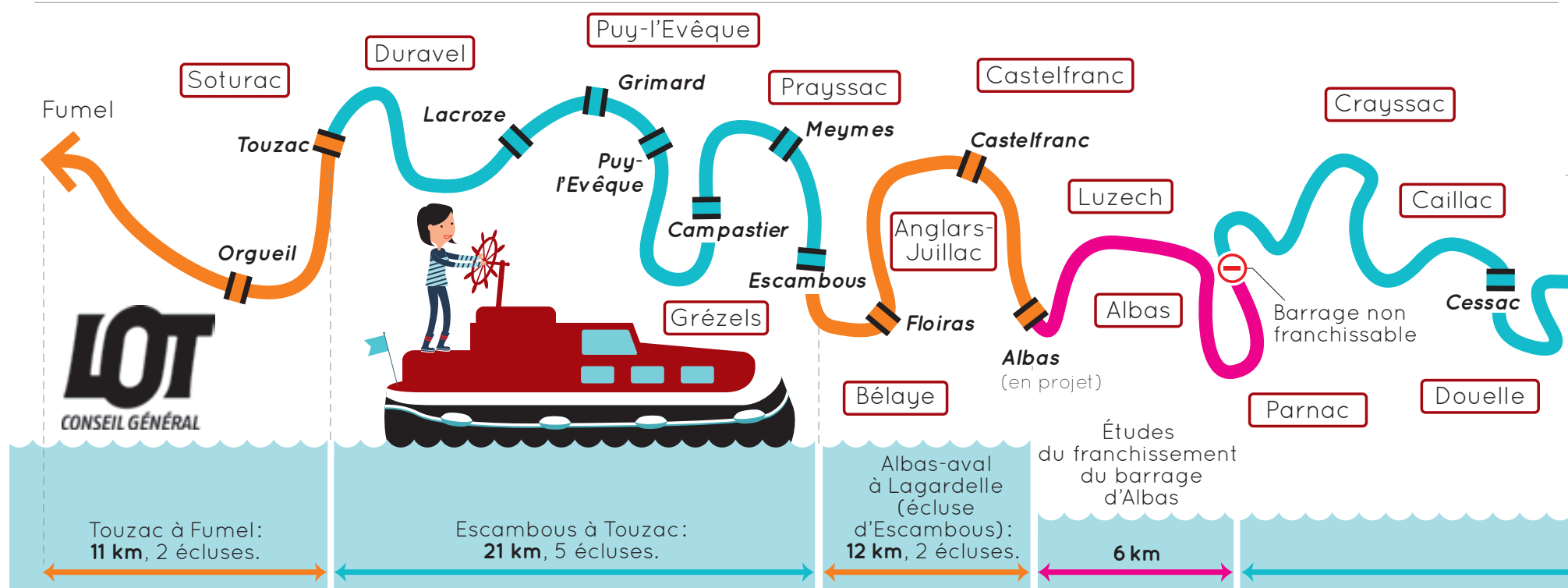
L'effet de Saint-Cirq-Lapopie, « village préféré des Français » en 2012, se prolonge cette année encore. Le bouche-à-oreille et les effets ricochets sur Internet font durer l'aubaine, ce qui ne peut que bénéficier au département. L'an passé, le Conseil général et Lot Tourisme, en collaboration avec la commune, la communauté de communes et l'office de tourisme, avaient pris des dispositions urgentes : augmentation de la surface de stationnement, reprise de toute la signalétique, organisation d'une navette gratuite pour les visiteurs, accompagnement de l'effort de communication. Le dispositif de navette gratuite est renouvelé cette année jusqu'au 25 août. Par ailleurs, cette année encore le Département a financé des travaux de revêtement sur un parking créé l'an passé.

Navigation sur la rivière Lot: tout le département gagnant!

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de 4 millions d'euros et des retombées presse à travers le monde évaluées à 250 000 euros par an, la navigation est devenue bien plus qu'une superbe vitrine pour le Lot: c'est aussi un pilier de l'économie touristique départementale.

Période d'ouverture de la saison fluviale: du 1^{er} avril au 15 novembre

|| Écluse Voie actuellement navigable Voie navigable en 2014 Étude à venir



Paroles d'élus

Nous sommes heureux de constater que les investissements consentis chaque année par le Conseil général en faveur du tourisme portent leurs fruits. En travaillant sur la qualité et le sérieux de l'offre touristique, en valorisant notre patrimoine, nos traditions, nos paysages et en associant les professionnels dans une démarche de qualité, le Lot s'impose aujourd'hui comme une destination incontournable. Rien n'est jamais gagné : nous devons collectivement poursuivre ce travail. Nous sommes aidés en cela par un département d'exception et des Lotoises et des Lotois qui ont du talent pour accueillir ».



Gérard Gary,
vice-président
du Conseil général
en charge du Tourisme.

retombées

5 000 EMPLOIS L'ÉTÉ !

Quel est le poids du tourisme dans l'économie lotoise ? Quelle est sa progression ? Comment se situe-t-il au niveau régional ? Une récente étude apporte des réponses significatives : dans le Lot, les emplois touristiques du secteur privé représentent 3 300 emplois soit 6,5 % de l'emploi salarié privé total (50 700 emplois au total).

Le volume des emplois touristiques progresse de 10 % par rapport à 2003.

Après les Hautes-Pyrénées (effet Lourdes), c'est dans le Lot que le poids de l'emploi touristique est le plus élevé. Mention particulière au nord du Lot où cette proportion est supérieure à la moyenne départementale : l'emploi touristique y concentre 10 % des emplois salariés privés !

Le Lot se caractérise par une forte saisonnalité de l'emploi : 2 500 emplois en février - mars et 5 000 emplois en juillet et août. Le secteur touristique est aujourd'hui proche du secteur de la construction qui regroupait, en 2010, 3 600 emplois. À noter que notre département regroupe 7,5 % des emplois touristiques de la région.

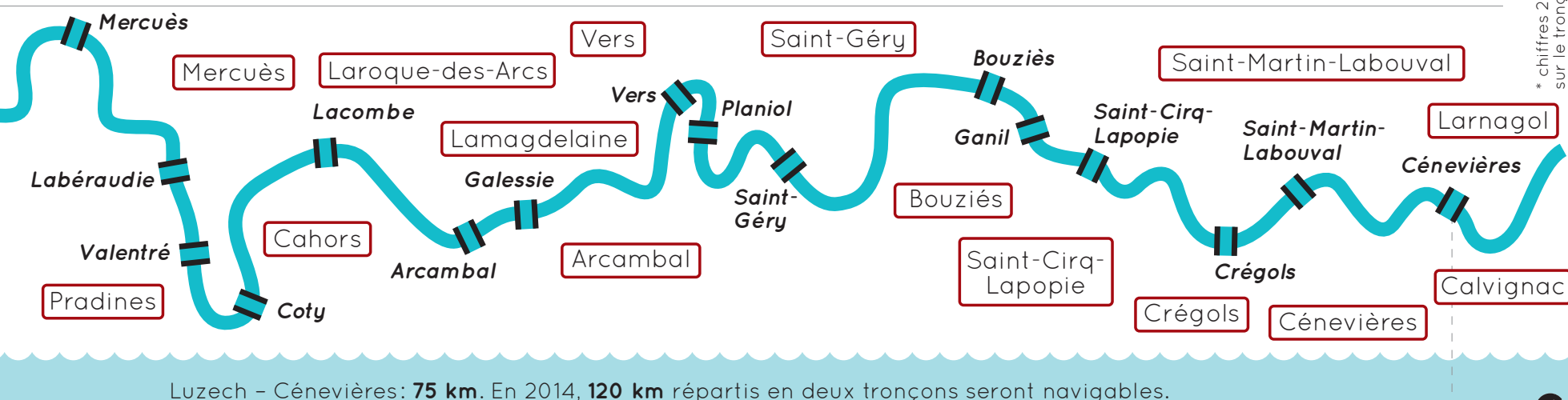
Retombées économiques*: 4,1 M€ dont

-  **2,4 M€** en location de bateaux
-  **1 M€** dépensé à terre (restaurants, loisirs, etc.)
-  **700 000 €** pour les **activités de bateaux promenades** et **bateaux sans permis**
-  **23%** des plaisanciers ont précédé ou prolongé leur séjour dans le Lot
-  **55 100** passagers sur les bateaux promenades
-  **5 100** plaisanciers, soit **34 500** nuitées par an
-  **50%** de la clientèle est française
-  **44** emplois temps plein directement liés à l'activité

Moyens mis en œuvre

-  **53%** de l'investissement (**13 M€** entre Larnagol et Luzech, lors des 25 dernières années) est subventionné par l'Europe, l'Etat et la Région. Le reste est à la charge du Département
-  **300 000 €** d'entretien (dragage, bûcheronnage, travaux subaquatiques) et d'investissement annuel 2012 - hors gros travaux sur les écluses -
-  **66** bateaux de location et **4** bateaux à passagers proposés par **4** sociétés

* chiffres 2012 tirés d'une enquête réalisée par Lot Tourisme sur le tronçon Luzech - Larnagol.



1 200

Une pétition de soutien
à la démarche « Pour toi
Charlotte - Sauvons des vies »
est en ligne sur Internet
et a rassemblé plus
de 1 200 signataires.



Contresens: halte au non-sens

Le Lot montre l'exemple. Sur les routes départementales, la sécurité routière est renforcée aux entrées des 2 x 2 voies pour prévenir les contresens.

Aux abords de Cahors, la signalisation routière a été renforcée à trois entrées de la RD 820, sur les sections à 2 x 2 voies séparées par un terre-plein central. Ces panneaux « sens interdit » sur un fond jaune vif, installés par le Conseil général, ont pour but d'éviter les contresens. Une douzaine d'autres endroits ont été répertoriés dans le département et seront équipés de ces panneaux d'alerte.

Le Lot a été sensibilisé à la problématique des contresens à la suite du décès tragique de Charlotte Lagache en avril 2012. Cette

jeune Lotoise de 23 ans a croisé la route d'un chauffard très fortement alcoolisé (2,31 g), roulant à contresens sur une 2 x 2 voies entre Nantes et Saint-Nazaire.

Pas une fatalité

« Les accidents dus aux contresens ne sont pas une fatalité », estime Pierre Lagache, le père de Charlotte. Trente à cinquante morts par an sur les routes pourraient être épargnées si des mesures étaient prises au niveau national.

« Les accidents, le plus souvent de nuit, sont dans la plupart des

cas le fait de conducteurs diminués, sous l'emprise de l'alcool ou de stupéfiants, ou des personnes âgées désorientées. Pour leur éviter la prise à contresens, l'architecture des voies doit être revue, la signalisation renforcée. Parfois, sans que cela coûte très cher », remarque Pierre Lagache qui poursuit de nombreuses démarches pour alerter les pouvoirs publics. Il est intervenu aux journées parlementaires sur la sécurité routière, il a rencontré l'association française des autoroutes au mois de juin et le sujet des contresens est à l'ordre du jour du Conseil national de la sécurité routière. Les nouvelles technologies, notamment à bord des véhicules, auront aussi un rôle à jouer afin de mettre en place des dispositifs de détection et d'alerte pour prévenir les usagers en danger. ■

les ponts...

RD 17 RÉNOVATION A MARCILHAC

À Marcilhac-sur-Célé, le Conseil général entreprendra des travaux sur le pont de la RD 17 de septembre à novembre 2013. Des pierres, abîmées par le gel, menacent notamment le passage des canoës sur le Célé. Une rénovation en profondeur est nécessaire. Du fait du démontage de la chaussée, des plinthes et des garde-corps, la circulation sera interrompue. Les piétons pourront emprunter l'ouvrage lors de certaines phases du chantier. Le coût est de 130 000 €.

RD 49B PROTECTION À VERS

À Vers, le pont de Béars souffre d'infiltrations au niveau de ses appuis. Pour protéger cet ouvrage en béton, des travaux débuteront à la fin de l'automne 2013. Ils seront interrompus durant l'hiver, et reprendront au printemps 2014. Ce grand chantier aura un coût de 1 M €.

RD 820 SOUILLAC, UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

À Souillac, les travaux de rénovation du pont Louis-Vicat sont programmés fin 2013 - début 2014. Dix mois de travaux sont prévus pour reconstruire certaines parties des maçonneries très dégradées (parapets, plinthes et tympans). Une enveloppe de 1 M € préservera ce pont qui a une valeur patrimoniale technique : le jeune ingénieur Louis Vicat, chargé de la construction, a utilisé, pour la première fois au monde, de la chaux artificielle pour les fondations.

Aux abords de Cahors, les entrées et sorties sur la RD 820 ont été encore plus sécurisées avec la pose de panneaux « sens interdit » sur fond jaune qui viennent renforcer la signalisation déjà en place.



Gourdon

ÇA RIPE

À Gourdon, le ripage d'un pont-rail, sous la houlette de Réseau ferré de France, va permettre de supprimer un passage à niveau dangereux. Construit près de la voie ferrée, cet ouvrage a été poussé et délicatement mis en place. C'est le premier jalon du futur contournement de la ville mené par le Conseil général : la construction d'un giratoire qui raccordera la route passant sous le pont-rail se poursuit.



RD 43

COUP DE JEUNE À CARENNAC

Le pont de Médéric, dans la traversée de Carennac, sera en travaux durant deux mois à partir de septembre 2013. Le Conseil général changera les garde-corps (refaits à l'identique dans un style 1900), renovera les plinthes et la chaussée. Ces travaux de sécurisation (130 000 €) nécessiteront l'interruption de la circulation ; les piétons pourront toutefois traverser le pont.

20

Le Conseil général du Lot entreprend chaque année une vingtaine de chantiers sur les ponts du réseau routier départemental, pour un montant de l'ordre de 2 M€.



environnement



DÉBAT SUR LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Dans le cadre de la consultation engagée au niveau national sur la transition énergétique, le Conseil général a organisé un débat à Cahors en étroite collaboration avec le Conseil départemental du développement durable (émanation du Conseil général rassemblant élus et acteurs du développement durable). Quel est l'état des lieux de l'énergie dans le Lot ? Comment agir pour une meilleure efficacité de l'emploi des énergies au niveau des communes (urbanisme, transport, habitat, bâtiments publics, éclairage) ? De quels atouts le Lot dispose-t-il pour développer les énergies renouvelables (éolien, bois, méthanisation, photovoltaïque) ? Le débat a fait la part belle à de nombreux témoins qui ont exposé des exemples très concrets qui contribuent à cette transition énergétique. L'objectif était de faire remonter au niveau régional et national les problématiques propres au Lot à travers une contribution.

INSCRIPTIONS AUX TRANSPORTS SCOLAIRES

Chaque année, le Conseil général transporte gratuitement 12 000 élèves. Pour bénéficier de ces transports gratuits et recevoir la carte transport qui sera demandée avant de monter dans le bus, les enfants doivent être inscrits. Il est donc impératif de retourner le coupon-réponse que les foyers concernés ont reçu à leur domicile. Ce document doit être déposé en mairie.
Service des Transports du Conseil général : 05 65 53 40 00.

400

Après deux années de mandat et un bilan très riche, le **Conseil général jeunes** arrive à son terme. Il sera renouvelé dans les collèges à l'automne. Le 19 juin dernier, pas moins de 400 collégiens étaient conviés au lac de Catus pour fêter cette fin de mandat et présenter toutes les réalisations menées par ces 30 jeunes élus. Parmi ces actions :

- une expo sur le gaspillage alimentaire,
- une expo sur le thème « Venez découvrir notre patrimoine lotois »,
- une sensibilisation au compostage,
- le lancement d'une opération « vélos-collèges » avec exercices pratiques et réalisation d'une vidéo.

Cette journée à laquelle étaient conviées des classes de 6^e (ces élèves pourront être candidats au CGJ lors des prochaines élections), a mis en exergue les sports nature, avec l'intervention de l'UNSS (sports scolaires) et des différents comités sportifs. Pas moins de 110 adultes ont participé à l'encadrement de ce grand rendez-vous.

patrimoine

INVENTAIRE À CALVIAC ET COMIAC

Le Conseil général du Lot mène depuis plusieurs années des études sur le patrimoine, dans le cadre d'un partenariat avec la Région Midi-Pyrénées et avec les territoires locaux, afin d'approfondir la connaissance scientifique et de mettre en valeur nos richesses. Au sein du Pays d'art et d'histoire de la vallée de la Dordogne lotoise, un inventaire du bâti rural des communes de Comiac et Calviac a débuté en mars 2013 et se déroulera jusqu'au printemps 2014, afin de repérer notamment les couvertures en lauzes de schiste.

Internet

DU NOUVEAU POUR INF'EAU LOISIRS

Inf'eau loisirs permet, durant l'été, de s'informer sur l'état des eaux : débit, température, tendance météo et surtout qualité bactériologique de l'eau des rivières du département. Un nouveau site a été créé pour diffuser toutes les infos : www.infeauloisirs.fr. Le dispositif Inf'eau loisirs est opérationnel jusqu'au 14 septembre.

sommaire

ÉCOMUSÉE DE CUZALS / P. 14

Une expo à savourer

CHEFS / P. 18

Les professionnels se racontent

TRADITION / P. 20

Connaissez-vous
les plats d'antan?



GASTRONOMIE ET PATRIMOINE
Vive le bien-manger
lotois!

L'écomusée de Cuzals organise cet été une succulente expo sur la cuisine quercynoise ; l'occasion pour Contact lotois de vous faire partager les secrets de notre gastronomie.



Écomusée de Cuzals: à déguster sans modération

Régalez-vous : jusqu'au 29 septembre, le Conseil général dévoile les secrets de la cuisine quercynoise à l'écomusée de Cuzals (Sauliac-sur-Célé).

Du 8 juillet au 30 août, des démonstrations de cuisine quercynoise ont lieu chaque mercredi matin à Cuzals. Et l'après-midi, les enfants peuvent participer à des ateliers.



ENTRÉE GRATUITE SI VOUS PORTEZ UN DESSERT !

Le dimanche 11 août, les gourmands vont se régaler. Vous pouvez venir à Cuzals avec votre dessert, l'entrée vous sera offerte. Le public goûtera et notera. Nombreux lots à gagner et ambiance gourmande assurée.

Gâce aux objets, aux vidéos, aux photographies d'hier et d'aujourd'hui, l'exposition « Cuisines quercynaises » accorde une grande place aux sens. Dans une magnifique grange de 200 m², l'alimentation paysanne des XIX^e et XX^e siècles se dévoile. Autour d'une table dressée, on savoure les détails de l'utilisation optimale des produits de la ferme, du jardin et de la nature. La relative monotonie alimentaire était contrée par les produits de saison et les recettes de famille.

« Les jours de fête, voire le dimanche, faisaient exception, surtout au XX^e siècle où,

à chaque événement de l'année, correspondaient des menus particuliers. Foie gras, truffes et confits, c'est dans la cuisine festive que la cuisine régionale a puisé son essor, avec le développement du tourisme et des restaurants. Et tandis que le savoir cuisiner s'est largement transformé depuis les années 1950, aujourd'hui, les produits du terroir sont valorisés », analyse Martine Bergues, ethnologue au Conseil général, en charge de cette exposition qui est complétée par une installation culinaire de l'artiste Dorothée Selz. ■



Ecomusée de Cuzals à Sauliac-sur-Célé

Juillet et août : tous les jours, de 10 h à 19 h. Entrée : 5 € ;
gratuit pour les moins de 12 ans. Tél. 05 65 31 36 43

Voir toutes les animations page 30.

Sous le torchon, la mique

Yolande Vigeon, 83 ans, de Caniac-du-Causse, a appris à cuisiner dans les jupons de sa grand-mère et de sa mère. Elle fait partie des grands témoins de l'expo de Cuzals.

C'était du temps où l'on mangeait de la soupe trois fois par jour ; matin, midi et soir « de la soupe aux légumes, avec un peu de graisse et des oignons préalablement ris-solés. Avec des tranches de pain trempées, coupées très fines, sinon, ce n'est pas de la soupe, c'est du bouillon. Aujourd'hui encore, il y a de la soupe midi et soir à la maison », souligne l'alerte octogénaire.

Mique levée

La grande spécialité de Yolande, c'est la mique : « La mique faisait partie du repas ordinaire. Jamais ce plat n'était servi un jour de fête. On la prépare avec du petit salé. De la mique levée dans une corbeille, recouverte d'un torchon, durant une heure trente, avec de la farine, de la levure, un peu de sucre, du beurre, du sel et de l'eau. Il y a quelques années, pour 60 Bretons, j'ai cuisiné la mique à Soulomès. Ils ont beaucoup aimé. C'était une découverte pour eux ». En revanche, Yolande se garde bien de chanter sur les toits qu'elle fait un superbe pastis, « C'est très long, je préfère que ça ne se sache pas », confie-t-elle avec malice.

Jour de fête, jour de poule

« Il y avait toujours du foie gras d'oie ou de canard que nous gavions, jamais de hors-d'œuvre. Puis le bouillon de poule, la poule farcie suivie du rôti : de la dinde ou du canard maigre accompagné de haricots verts par exemple. Nous avons du fromage de chèvre, parfois du cantal que nous achetions, exceptionnellement ».



La mique levée, la spécialité de **Yolande Vigeon**.

Au four à pain

« Nous faisons le pain tous les 15 jours environ. Le meunier passait à la maison pour prendre le blé, il nous ramenait la farine pour le pain et le son pour les bêtes. Nous cuisions aussi le lapin entier, le pastis, la tarte ou le clafoutis au four à pain que nous avons conservé. C'était vraiment très bon. Tout embaumait cette bonne odeur de pain ». —



Far ou mique ?

« Fars et miques sont toujours à l'origine de débats ! Les différences entre fars et miques, c'est selon l'endroit où l'on se trouve », explique Martine Bergues, ethnologue au Conseil général, qui a mené un patient travail d'enquête dans le Lot.

« Dans le nord, le far levé équivaut à la mique levée du reste du département. Mais le far de blé noir, on ne le trouve que dans le Ségala, où n'existe pas la mique de maïs. Dans la région de Cabrerets, pas de mique levée mais des fars ou farssous. Parmi les miques, la mique levée est la plus valorisée et dans la mique au pain, ou far accoudé, il n'y a pas de levure. Parfois, le far équivaut au farci. Donc, sous le même mot, il peut y avoir 10 recettes différentes, ou bien deux mots vont exprimer la même recette ».

Illustration de la **relation directe** entre les producteurs et les consommateurs : sur certains marchés de producteurs, vous pouvez déguster (comme ici à Montvalent).



Rendez-vous au marché

Les ventes directes qui permettent aux consommateurs de rencontrer les producteurs ont le vent en poupe.

Vous voulez trouver d'authentiques produits locaux, avec en prime, la convivialité et l'échange ? Rendez-vous sur les marchés des producteurs de pays. Ici, les fruits et les légumes sont de saison, les fromages et le pain sont fabriqués localement et le vin provient des vignes lotoises. Tout invite le passant à remplir son panier : les senteurs appétissantes qui montent de l'étal, la couleur éclatante des fruits... Car, à n'en pas douter, la fraîcheur et la qualité des produits feront le bonheur des clients. Et quoi de mieux que ces marchés pour ancrer localement l'activité agricole et créer du lien social ? D'un côté, les producteurs sont heureux de commercialiser, presque sur place, les produits cultivés sur leurs terres, de l'autre, les consommateurs sont rassurés de connaître l'origine des produits qu'ils achètent. C'est un véritable commerce de proximité qui fait du consommateur un citoyen responsable de ses choix alimentaires. ■

PRÈS DE CHEZ VOUS CET ÉTÉ

Brengues, jeudi de 17 h à 20 h
Capdenac-le-haut, mercredi de 9 h à 12 h 30
Carennac, mardi de 17 h à 20 h
Castelnau-Montratier, mercredi de 17 h 30 à 20 h 30
Catus, samedi de 9 h à 12 h
Cahors, lundi 5 août de 14 h à 23 h
Gourdon, jeudi de 8 h 30 à 12 h
Labastide-Murat, dimanche de 9 h à 12 h
Lacave, lundi et jeudi de 16 h à 19 h 30
Lachapelle-Auzac, dimanche de 9 h à 12 h
Livernon, mercredi de 17 h à 20 h
Miers, vendredi de 17 h à 21 h
Montcabrier, vendredi de 18 h à 21 h
Montcuq, jeudi de 9 h à 12 h
Prayssac, dimanche de 8 h à 12 h
Puy-l'Évêque, mercredi de 18 h à 21 h
Saint-Cirq-Lapopie, mercredi de 16 h à 20 h
Saint-Germain-du-Bel-Air, dimanche de 9 h à 12 h
Saint-Pierre-Lafeuille, vendredi de 17 h à 19 h
Souillac, mercredi de 17 h à 20 h



Au fil des étals à Trespoux-Rassiels

Le marché de Trespoux a ouvert en septembre 2012. Chaque dimanche matin, producteurs locaux, commerçants et artisans viennent vendre leurs produits sous une vaste halle couverte, créée à l'initiative de la commune.



Le Conseil général a décidé de participer au financement de la halle en attribuant 86 000 € à la commune de Trespoux-Rassiels.

La nouvelle halle de Trespoux-Rassiels s'anime tous les dimanches matin.



Je cultive huit hectares de fruits et légumes, dont un hectare de melons. Pommes, pêches, kiwis, asperges, salades, pommes de terre, carottes... tout est commercialisé en vente directe pour mieux valoriser mes produits. Je vends sur les marchés de Trespoux, de Prayssac et de Capdenac et l'été, à Livernon. Ici, comme il y a l'électricité et l'eau, je peux remouiller mes salades pour qu'elles restent fraîches quand il fait chaud et moi, je n'ai pas besoin de parasol ! ».

Jérôme Lézouret, producteur de fruits et légumes à Castelnau-Montratier



C'est ma fille, Stéphanie, qui fait les fromages, avec l'aide de ma femme. Les marchés locaux nous permettent de mieux les vendre. Nos pratiques sont respectueuses de l'environnement. Nos chèvres mangent de l'herbe, du foin ou de l'orge et il n'y a pas d'engrais dans les prés. Ce que nous aimons beaucoup sur les marchés, c'est le contact avec les clients qui nous posent des questions sur la fabrication des fromages ».

Gérard Mathière, producteur de fromages de chèvre à Montcuq



Je vais au marché de Trespoux chaque dimanche matin. J'achète les fruits et les légumes, en fonction des saisons et je suis sûre de la qualité des produits ! Tout est savoureux, avec un bon goût naturel. Je connais tous les producteurs et j'apprécie ce moment de convivialité et d'échange ».

Évelyne De La Conception, habitante de Lacapelle (Cahors)



C'est aussi un complément du multiservice. L'équipement a permis de créer un véritable centre de vie, à côté de l'école et de la mairie. Cet été, nous y ferons plusieurs marchés gourmands, sans parler des animations culturelles ».

Christiane Soubirou, maire de Trespoux-Rassiels



produits à la fête!

26 juillet à Saint-Sozy :

fête du cochon (en soirée)

5 août à Carennac : fête de la prune (après-midi et soirée)

8 août à Puy-L'Évêque :

fête des vignerons indépendants

9 août à Cajarc : journée du goût avec le safran du Quercy

10 août à Castelnau-Montratier :

fête des vins des Coteaux du Quercy Et **Lot of Saveurs** continue tout l'été dans les communes du Grand Cahors.

Vous pourrez participer à des cours et concours de cuisine et faire vos emplettes sur un marché riche en produits du terroir : Laroque-des-Arcs le 11 juillet, Pradines le 18 juillet, Les Junies le 25 juillet, Maxou le 1^{er} août, Trespoux le 8 août, Calamane le 22 août et Catus le 29 août.

Dans le panier

- Melon du Quercy : ses saveurs délicates et son goût sucré font sa renommée.
- Fromage Rocamadour : un petit fromage « pour chèvre » fabriqué exclusivement au lait cru et entier.
- Vins de Cahors : fruits d'une tradition viticole très ancienne, leurs cépages en font des vins puissants, colorés et généreux.
- Vins des coteaux du Quercy - Vins Côtés du Lot
- Vins de glanes : des vins de caractère issus du terroir.
- Pain Croustillot : d'une saveur inimitable et élaboré avec beaucoup de soin, il répond à un cahier des charges très strict.
- Sans oublier la truffe, incontestable fleuron de la gastronomie lotoise, tous les produits du canard et de l'oie (foie gras, magret, etc.), l'agneau fermier du Quercy, à la viande très parfumée, le porc au grain du Sud-Ouest, nourri aux céréales, le safran du Quercy, surnommé aussi l'« or rouge », la noix du Périgord et l'huile de noix, dont le Lot est un des terroirs authentiques.



Xavier Menot, l'un des 26 chefs des Bonnes tables du Lot. À Rocamadour, Le Belvédère et Les Vieilles Tours adhèrent aussi à l'association.



Le Conseil général du Lot subventionne plusieurs associations touristiques spécialisées, dont l'association des Bonnes tables qui regroupe de manière volontaire des restaurateurs qui mettent en avant les produits de qualité issus de notre région.

Top chefs dans les collèges

Les bons professionnels de la cuisine se retrouvent aussi dans les collèges du département. Pour la deuxième année lors de la Semaine du goût (octobre 2013), les équipes du Conseil général chargées de préparer les repas concocteront un menu départemental à base de produits locaux et de saison. Ils se sont réunis le 4 juillet à l'écomusée de Cuzals et ont découvert l'exposition « Cuisines quercynaises ». De quoi inspirer de nouvelles recettes...



Xavier Menot, la cuisine d'ici et d'aujourd'hui

Au « Beau Site » à Rocamadour, l'une des « Bonnes tables du Lot », le jeune chef officie en cuisine en renouvelant la tradition.

Xavier Menot est un pur produit du terroir. Le jeune homme de 27 ans dirige la cuisine du « Beau Site » à Rocamadour dont il a repris les fourneaux il y a trois ans. Il s'inscrit dans une histoire familiale entamée il y a six générations dans cet hôtel-restaurant de la cité mariale. « *J'ai grandi ici* », remarque simplement ce chef des Bonnes tables du Lot. « *C'est peut-être ce qui m'a poussé en cuisine. Et cela aurait été dommage de ne pas prendre la suite* ». Formé au lycée hôtelier de Souillac, il a appelé à la rescousse cinq anciens copains de classe pour envoyer les plats en salle, midi et soir, neuf mois par an. La brigade est composée d'une douzaine de personnes au plus fort de la saison.

Modernité et plaisir

« *Nous faisons une cuisine régionale de tradition, avec une touche de modernité,*

mais sans extravagance », explique-t-il. « *On essaye surtout de se faire plaisir* ». Il aime concocter des plats à base de foie gras (« *que l'on peut travailler de toutes les manières* »), de magret (servi en croûte de sésame avec une sauce soja) et le gigot d'agneau, la spécialité de la maison qu'il n'a pas l'intention de bousculer : cuit une dizaine d'heures à basse température, il est tranché en salle devant les clients. Décrocher une étoile au Michelin ? Xavier Menot n'y pense pas pour l'instant. Même s'il a fait ses armes auprès de Georges Wenger, un chef doublement étoilé du Jura suisse, et qu'il a également peaufiné son apprentissage auprès du chef lotois Alexis Péliissou, au Gindreau à Saint-Médard (1 étoile) : « *C'est là où j'ai appris mes bases* », souligne Xavier Menot. De bonnes bases assurément. ■

3 QUESTIONS À...

Jean-Pierre Costes,
L'Atelier de La Fontaine à Goujounac

« Chaque famille a sa recette de pastis »

Jean-Pierre Costes, 54 ans, est intarissable sur la cuisine paysanne d'autrefois (sa famille a tenu l'auberge de Goujounac durant quatre générations). Son témoignage a été précieux pour l'exposition de l'été à Cuzals. Il sera d'ailleurs présent à l'écomusée de Cuzals* pour des démonstrations et des dégustations. Au menu, selon les jours, les coucous levés, la poule farcie, le tourin, la mique ou bien sûr le pastis dont il a le secret.

* les 7, 21 et 28 juillet, 4 et 11 août, 1^{er} et 15 septembre



Vous préparez souvent le pastis ?

Une fois par semaine, pour le marché de Prayssac. Et nous animons aussi des ateliers de cuisine pour apprendre à faire le pastis et ses variantes comme les anguilles. Beaucoup de jeunes participent à ces ateliers, et bientôt des Américains. Il y a un réel engouement pour les recettes anciennes. Les gens ont toujours aimé manger ces plats. Aujourd'hui, ils cherchent à comprendre comment ils sont faits. Souvent, ils ont perdu le contact de la pâte, en ayant l'habitude des pâtes déjà prêtes. Là, ils les touchent, les étirent, c'est assez sensuel.

Quelles sont les étapes de préparation du pastis ?

Je prépare la pâte (œufs, farine, lait), la veille ou l'avant-veille. Le jour venu, j'étends sur la table un drap fariné, je dépose la pâte au centre et commence à la travailler au rouleau. Ensuite, je l'étire à la main. Je la laisse sécher. De l'huile, du sucre, je dispose la pâte dans la tourtière avec une garniture de pommes marinées dans du rhum et de la vanille avant d'enfourner. C'est une recette qui me vient de mon arrière-grand-mère. Chaque famille a sa recette et sa façon de faire. Certains remplacent le lait par de l'eau et de l'huile. D'autres étirent la pâte avec le bout des doigts. Il y a autant de pastis que de cuisiniers.

D'où vient le pastis ?

C'est une pâtisserie que l'on retrouve sous divers noms dans le sud de la France et qui a une longue histoire ; elle vient de loin. Selon moi, en passant par ici au Moyen Âge, les Maures nous ont laissé cette recette de pastilla qui existe encore en Afrique du nord. On retrouve ce type de pâte aujourd'hui dans le sud de l'Autriche, le nord de l'Italie ou en Hongrie. Chacun l'accommode selon les produits du pays.

L'assiette dans les étoiles

Petit mais gourmet, le Lot ! Dans la région, le département apparaît comme une place forte de la gastronomie au regard du nombre de restaurants distingués par le Guide Michelin 2013. Grâce au Château de Mercuès, Marco à Lamagdelaine, le Château de La Treyne et Le Pont de l'Ouyse à Lacave, Au Déjeuner de Sousceyrac, Le Gindreau à Saint-Médard et Les Trois Soleils de Montal à Saint-Jean-Lespinasse, le Lot se retrouve sur le podium en compagnie de l'agglomération toulousaine et de l'Aveyron qui bénéficie pourtant du triple étoilé Michel Bras.

Lot : 7 établissements distingués (7 étoiles)

Aveyron et Haute-Garonne :

6 établissements (8 étoiles)

Tarn : 4 établissements (4 étoiles)

Gers : 2 établissements (3 étoiles)

Tarn-et-Garonne : 1 étoile

Hautes-Pyrénées et Ariège : 0 étoile

Le piot : plat typique et traditionnel de la foire de la Sainte-Catherine à Bretenoux. Si on déguste la dinde à Noël, le dindon, lui, est mangé un mois plus tôt. Ce dindon, qui s'est reproduit, a été castré et engraisé. Il est aujourd'hui cuisiné en sauce par les traiteurs et restaurants qui perpétuent la tradition le jour de la foire.

ENVOYEZ VOS RECETTES, VOUS GAGNEREZ DES REPAS

En partenariat avec la Dépêche du Midi, le Conseil général organise un concours de recettes quercynaises. Pour participer, il suffit d'adresser une recette qui vous tient à cœur et d'en expliquer les raisons. Un jury présidé par Monique Valette, restauratrice à Bach, retiendra les meilleures recettes et invitera les auteurs à les réaliser à la fin de l'été. Parmi les lots à gagner : des repas offerts dans les Bonnes tables du Lot et de beaux paniers garnis très lotois. Au final, le Conseil général éditera un livret de recettes 100 % lotoises.

Le règlement est disponible sur le site lot.fr. Les recettes sont à adresser à Conseil général du Lot « Recettes quercynaises », avenue de l'Europe, Regourd, 46005 Cahors cedex 9 ou par mail : recettesquercynaises@cg46.fr



Flognarde, bougnettes ou piot : la tradition a du bon

La cuisine des campagnes était inventive, économe et de saison. Et si le génie culinaire d'autrefois inspirait les gourmets d'aujourd'hui ?

Pour la cuisine de tous les jours ou celle concoctée spécialement les jours de fête, les recettes d'autrefois étaient souvent tributaires de ce que l'on trouvait à la ferme et dans la nature. Voici quelques plats oubliés ou rares que l'on retrouve à travers l'exposition « Cuisines quercynaises » à l'écomusée de Cuzals.

La salade de falsogarbo : chicorée sauvage ramassée dans les champs au printemps.

Les croubels au jambon : gaufres (parfois réalisées avec le reste de pâte à pastis) cuites avec le jambon à l'intérieur.

L'alicot : ragoût avec les ailes et pattes de canard, des carottes, des pommes de terre.

Le salmi de palombe : palombe en sauce au vin.

La galantine de volaille : poule désossée, farcie (chair à saucisse, pain, condiments...) recousue et cuite dans la soupe (plat servi à Montcuq après la messe dite pour les défunts de la paroisse).

Les rimottes : farine (de maïs, parfois de blé...) jetée dans le chaudron où a fondu la graisse de canard.

La flognarde : sorte de pâte à crêpe cuite au four ou dans une tourtière au cantou, avec du sucre.

Le massepain : biscuit préparé avec des œufs, beaucoup d'œufs, du sucre, un peu de farine et encore des œufs. Parfois servi avec des **îles flottantes** à base... d'œufs.

Les merveilles : pâtisserie en friture et sucrée réalisée notamment avec le reste de pâte à pastis. Ces beignets sont appelés **coucous levés** en Bouriane, **bougnettes** en Ségala ou **jambes de brebis** sur le causse de Gramat quand ils sont façonnés en longueur.

La pompe à l'huile : dans la région de Figeac, pâte à pain étirée à la main, huilée, sucrée et mise à cuire dans le four à pain, après la fournée. Une variante existe du côté de Gramat, avec les **panifelles**, sorte de pompe à l'huile qui peut être réalisée à partir de pâte à far. ■

La cuisine du Ségala par le menu



Le musée éclaté de Cardaillac s'associe tout l'été à l'exposition « Cuisines quercynaises ».

À Cardaillac, la visite du musée éclaté est une véritable balade à travers le temps. Depuis près de vingt-cinq ans, ce musée pas comme les autres propose une plongée dans la vie quotidienne d'autrefois grâce à une déambulation dans le village. Les visites de sept lieux différents autour du quartier des Conques sont autant d'occasion de retrouver les objets et les coutumes d'il y a un siècle et plus. « *La vie des gens est restée identique jusqu'à la guerre de 14. Le changement s'est accéléré ensuite, surtout après 1950* », estime Annie Mage, truculente guide d'un musée où les visiteurs de tous âges manipulent les objets anciens ou racontent leurs propres souvenirs d'enfance. En lien avec l'exposition de Cuzals, le musée éclaté développe cette année le thème de la cuisine du Ségala (qui tire son nom du seigle). « *La cuisine, c'est le fil rouge de la visite puisque c'est le fil rouge de la vie* », résumant les responsables de l'association qui gère le musée.

Autour du cantou

La maison du sémalier (artisan fabricant des cuves en bois qui servaient à transporter le raisin au moment des vendanges) est un passage obligé, avec sa cuisine, la pièce principale de la maison où les six membres de la famille se réunissaient à la lueur et à la chaleur du feu de bois. La table est mise devant le cantou où une poêle à bouriols (galette épaisse de sarrasin) est sur l'âtre. Au-dessus, le râtelier garde le pain éloigné des rongeurs. La visite, foisonnante, se poursuit par le moulin à huile de noix, l'étuve à pruneaux (au début du XX^e siècle, les pruniers ont remplacé la vigne touchée par le phylloxéra), le four à pain et le séchoir à châtaignes. « *Au XVII^e siècle, le cadastre enre-*



gistrant 100 séchoirs dans le village pour 400 familles », note Annie Mage. « *La châtaigne était vraiment la base de l'alimentation* ». ■

**Jusqu'au
15 septembre,**
tous les après-midi
(sauf le samedi).
Sur rendez-vous pour
d'autres horaires.
Tél. 05 65 40 10 63

D'autres musées dressent la table

Le thème de la cuisine est également évoqué dans les autres musées du Conseil général : la table est dressée chez Jean Lurçat (atelier-musée à Saint-Laurent-les-Tours), à l'ancienne auberge des Murat (musée Murat à Labastide-Murat) et dans la salle à manger d'Émile Joseph-Rignault (musée Rignault à Saint-Cirq-Lapopie) avec la table d'inspiration orientale de l'artiste Rosi Larapidie.

Expositions également au château de Montal à Saint-Jean-Lespinasse (reconstitution de la table de réception présidentielle donnée en 1913 à l'occasion de la donation à l'État), au château de Castelnau à Prudhomat (les ustensiles de la cuisine du dernier propriétaire Jean Mouliérat), au château des Doyens à Carennac (tourins et toupines, la cuisine fermière au cantou ; poissons de l'Ouyse, gigots du causse et cèpes du Ségala, la cuisine d'auberges racontée par le menu).

La culture, ouverture et partage...

Qu'il s'agisse de musique, théâtre, danse, arts plastiques, cinéma... toutes les formes d'art foisonnent et prospèrent dans le Lot et ont même pour certaines des lieux qui leur sont entièrement dédiés. Ceci n'est pas le fruit du hasard mais le résultat d'une politique culturelle dynamique, plurielle et innovante qui entend favoriser l'accès à la culture pour tous.

Notre action culturelle s'étend bien au-delà des compétences qui nous ont été légalement transférées en matière de lecture publique et d'archives. Nous veillons à :

- rendre la culture accessible à tous et en tout point du territoire départemental,
- alimenter l'activité culturelle par la création des artistes et par la contribution des organismes culturels qui en sont les porteurs privilégiés,
- encourager l'accompagnement et la promotion des initiatives culturelles locales initiées par les communes ou communautés de communes,
- mettre en place les conditions favorables à l'exercice de la pratique culturelle.

Ce qui nous permet de soutenir à la fois l'éveil et l'apprentissage des différentes pratiques culturelles, la création, la diffusion ainsi que les structures de programmation culturelle lotoise.

Un patrimoine riche, varié et bien préservé

Cette vitalité artistique contribue à n'en point douter

à l'attractivité de notre territoire déjà apprécié par les touristes pour la richesse de son patrimoine naturel et bâti. Le Lot recèle des trésors en matière d'églises, chapelles, châteaux, mais aussi d'un petit patrimoine de proximité et d'objets d'art. Nous veillons à la sauvegarde et à la promotion de ce patrimoine architectural et mobilier, tant public que privé. On peut rappeler que notre département avait été le seul en France retenu pour expérimenter, entre 2007 et 2010, une gestion décentralisée des crédits consacrés par l'État à la restauration des monuments historiques ne lui appartenant pas. Suite au bilan très positif de cette expérimentation, tant sur le plan quantitatif que qualitatif, L'État a répondu favorablement à notre demande de renouvellement de convention triennale, nous permettant ainsi de poursuivre notre mission de conservation du patrimoine architectural et mobilier du département, sa mise en valeur culturelle et touristique et le soutien aux métiers du patrimoine. En ce qui concerne notre cellule d'archéologie préventive en place depuis janvier 2012, elle participe grandement à la politique de sauvegarde du patrimoine en accompagnant les chantiers de fouilles archéologiques.

Un patrimoine muséal de qualité

Le Lot compte au niveau de ses musées dépar-

tementaux des lieux dont la renommée n'est plus à faire, comme le musée Zadkine aux Arques, le musée Lurçat à Saint-Laurent-les-Tours, le musée Rignault à Saint-Cirq-Lapopie, ou bien encore l'écomusée de Cuzals. Outre la richesse de leurs fonds, ils proposent des installations temporaires destinées à satisfaire les visiteurs qui sont de plus en plus nombreux à s'y rendre.

« Un festival de festivals »

Le festival de Saint-Céré, le Cahors Blues festival, Souillac en Jazz, les Rencontres de violoncelle de Belaye, Africajarc, le festival de Théâtre de Figeac, le festival de Cinéma de Gindou... autant de manifestations soutenues et encouragées par le Département qui souhaite proposer tant au Lotois qu'aux touristes le meilleur de l'art lyrique, de la musique baroque, du blues, du jazz, de la danse, du théâtre ou du cinéma... et ce afin de favoriser l'épanouissement et le vivre ensemble.

Car comme l'a si bien dit Madame le Ministre de la Culture, Aurélie Filippetti, « La culture, c'est une ouverture. La culture, c'est un échange, c'est une liberté fondamentale, une liberté pour l'individu, une liberté collective qui doit être accessible à tous ».

Les Élus de la Majorité départementale

Deux élus pour un même mandat !

Le projet de loi sur les scrutins locaux, dont celui du nouveau conseiller départemental, a été définitivement adopté le 17 avril dernier. Très loin de faire l'unanimité, ce projet de loi, instituant l'élection d'un binôme sur de futurs cantons élargis, a été rejeté à trois reprises par les sénateurs et uniquement approuvé par les députés socialistes, abstention des verts, vote contre des communistes, de la droite, des centristes et de la moitié des radicaux de gauche. Il est le résultat d'un passage en force du Gouvernement.

L'objectif recherché était d'introduire la parité homme femme au sein des conseils généraux, de conserver le lien de proximité entre l'élu et son territoire. Le scrutin à la proportionnelle qui permet la parité sans grande difficulté a été écarté pour le maintien du scrutin majoritaire à deux tours, non plus uninominal mais binominal. Du jamais vu, puisque pour un même mandat, un même territoire, les mêmes

prérogatives, il y aura deux élus, qui agiront sans obligations conjointes et qui pourront donc avoir des votes contradictoires sur un même sujet, sur la base du principe de l'individualisation de représentation. Ils pourraient même siéger dans des groupes politiques différents au sein de l'assemblée départementale.

Deux visions différentes d'un territoire mais pour le même mandat seraient susceptibles de coexister. Les maires devront-ils choisir entre l'un ou l'autre interlocuteur ou entendre une position conjointe des deux élus, sur tel dossier ? Quelle cohérence, rationalisation ou simplification apporte cette réforme dans l'organisation des territoires ? Aucune !

Pour éviter de doubler le nombre d'élus, les cantons vont être redécoupés et diminués de moitié. Le Lot sera constitué de 17 cantons, ce qui, au final procure trois élus de plus qu'actuellement ! Si la modification d'une carte cantonale obsolète se justifie, la hausse du nombre d'élus est une aberration.

Le redécoupage s'opérera en fonction du critère démographique, chaque binôme devant représenter sensiblement le même nombre de citoyens. En zone rurale comme le Lot, ce critère sera difficile à mettre en œuvre. Les agglomérations seront privilégiées au détriment de territoires ruraux peu peuplés, même s'il est prévu une liste d'exceptions. C'est un coup dur porté à la ruralité !

Un redécoupage qui ne se fera pas dans la plus grande transparence, l'instauration d'une instance pluraliste ayant été écartée. Le Conseil général donnera son avis sur les nouveaux cantons. Nous dénoncerons avec force toute tentative de tripatouillage électoral qui mettrait en danger la démocratie locale. Avec les nouvelles intercommunalités, les nouveaux cantons élargis, une autre organisation des territoires va émerger. Reste à espérer que cette nouvelle physionomie des territoires continue de préserver les équilibres fragiles entre rural et urbain.

Groupe SE - DVD



Les derbys entre **Figeac et Gourdon** ont été des temps forts de la saison de rugby.

La belle saison des clubs lotois

Rugby

Figeac, un centenaire en bonne santé. Pour son 100^e anniversaire fêté juin dernier, le GSF a effectué une belle saison, ponctuée par une qualification aux phases finales de Fédérale 2 (défaite en 16^e de finale contre Fleurance). L'équipe dirigeante repart, ce qui devrait laisser envisager une saison 2013-2014 intéressante.

Cahors rugby: inespéré! Un pied dans la tombe à la sortie de la saison passée, une descente en fédérale 3 et un compte en banque exsangue. Remobilisé autour de saines valeurs, Cahors rugby a non seulement réussi à remettre les compteurs à flot mais aussi à terminer dans le haut du tableau, s'offrant même une qualification en phases finales. La saison prochaine Cahors et Gourdon se retrouveront pour des derbys colorés.

Gramat et Bagnac-sur-Célé qualifiés. Certes, Bagnac ne surfe pas dans les hautes sphères rugbys-

tiques mais le club tourne rond. Champion du Limousin 3^e série, le RCB s'est distingué en se hissant aux 8^e de finale du championnat de France. Quant au club de Gramat, promu cette année en promotion honneur Limousin, il s'est incliné en 32^e de finale.

Les féminines de Saint-Céré en demi-finale. Les sang et or ont accédé en demi-finale sud-ouest. Elles sont tombées avec les honneurs face au stade bordelais.

Football

Pradines: leader malgré tout. Le PSVD'Olt jouera la saison prochaine en DHR après avoir longtemps cru au maintien. Une réelle déception au regard de l'investissement humain de ce beau club qui conservera son rôle de leader départemental, le voisin Cahors poursuivant son chemin en promotion honneur.

Carton plein pour Biars-Bretonoux. C'est une saison à marquer d'une pierre blanche pour le

chiffre clé

520 000 €
C'est le montant de l'enveloppe consacrée cette année au sport par le Conseil général. Cette somme est destinée au soutien des comités sportifs, des principales manifestations et des sportifs de haut niveau.
Renseignements : service Sport, Tourisme et Patrimoine.
05 65 53 40 00.

BBFC. Les trois équipes seniors terminent à la première place de leur championnat et empochent un ticket pour la montée. Ainsi, l'équipe première retrouvera la Ligue l'an prochain.

Basket

CahorSauzet sur le podium. Dans un championnat très serré, CahorSauzet basket a réussi malgré tout à tirer son épingle du jeu et termine à la 3^e place, son meilleur classement depuis qu'il évolue en nationale 3. Prometteur pour la saison prochaine.

Rugby à XIII fauteuil

Les Diables sur le podium. Contrat remarquablement bien rempli pour les Diables Cadurciens qui ont accédé à la finale du championnat de France, battus par les Dragons Catalans. Cette finale ponctuée une belle saison suivie par un public nombreux. ■

J'AIME...

Un peu : J'aime bien quand j'ai fait quelque chose dans la journée. Ce sentiment est agréable.

Beaucoup : Les outils, j'adore les outils.

Pas du tout : Les cons. Mais on est tous le con de quelqu'un.

À la folie : Je ne sais pas trop. Je m'accommode de tout. J'aime la relation sociale, mes copains qui viennent de loin.

Louis 2 Verdal, plusieurs artistes en un

Très prolifique, le Saint-Céréen Louis 2 Verdal conjugue tous les matériaux avec force, sensibilité et humour.



Sa matière première, c'est la planète, ses richesses et ses rejets. Il y puise racines, matériaux et ustensiles abandonnés, pierres et ferrailles. Il soude, sculpte, peint, décape, ponce, tourne, invente, dessine, grince, se marre, surprend. Par des jeux subtils de construction, Louis 2 Verdal enfante sa vision personnelle du monde.

Chez lui, route de Sousceyrac à Saint-Céré, son musée occupe le moindre recoin de son immense cave. Avant d'y pénétrer, une collection fournie d'inutiles et anciens véhicules à deux roues donne le tempo. Une gentille obsession de l'inventeur. Il aime les engins simples pour les transformer en mécaniques complexes et faussement absurdes.

« Presque des caricatures »

Vous découvrirez, au fur et à mesure de votre déambulation aléatoire, que cette cave est habitée de personnages aux anatomies déhanchées qui vous observent d'un regard sombre ou malicieux. Aux côtés de ceux-ci, de superbes inclusions, sphères en bois poli, incrustées de lanières d'acier soudées les unes aux autres. Elles emprisonnent le bois, épousent ses formes patinées. Une forêt de têtes sculptées assure l'accueil, comme des scalps méticuleusement alignés, grandeur nature, qui marquent l'accès à l'ancre de l'artiste. « Mes personnages sont en général réalistes et exagérés. Ce sont presque des caricatures », résume l'artiste.

Il faut se perdre, s'arrêter, observer de géniaux mécanismes créés avec des matériaux de récupération, se laisser porter par l'humour caustique et parfois déprimé du Saint-Céréen. Il nous renvoie une vision du monde tel qu'il est : rond

et chaotique, beau et moche, triste et délirant, optimiste et souffreteux, inutile et profond à la fois. Ce musée ferait presque aseptisé, comparé à l'atelier situé de l'autre côté de la cour. Bienvenue au pays du capharnaüm. L'atelier déborde sur l'extérieur. Surtout, ne posez pas un pied sans regarder à deux fois si vous n'allez pas ratatiner une œuvre en gestation. Un bout de tôle froissée qui deviendra poisson volant au gré de la très féconde créativité.

Il recherche des racines

Est stockée là une montagne de bouts de racines séchées empruntées à la nature. Des bouts de bois d'apparence informe mais dans lequel Louis 2 Verdal a reconnu l'âme d'un coq, d'un visage torturé ou d'un bras rachitique. Lui seul capte ces évidentes représentations. « J'aime me promener dans la nature, à la recherche de ces racines. Les formes m'inspirent, me parlent », confie l'artiste. Selon l'humeur, il travaille le bois ou le métal, assemble ou façonne, imagine ou travaille dans le dur. « Mais j'avance de moins en moins vite. La faute à l'âge sans doute », regrette-t-il.

Bien heureux seraient certains artistes de pouvoir travailler « aussi lentement » que lui : aujourd'hui encore, il ne lui faut pas plus de quelques mois pour produire un



Pour moi le Lot, c'est...

Je suis né à Sousceyrac, le Lot, pour moi, c'est mon grand-père. J'ai de bons souvenirs d'enfance. Chaque matin, j'aime aller faire un tour dans Saint-Céré, boire un café, lire le journal.

carnet fourni de dessins originaux reflétant des villes et villages du Lot. Saint-Céré, Figeac et dernièrement Rocamadour sont passés sous son coup de crayon efficace.

Jamais Louis 2 Verdal ne fera taire son imagination débordante, ses douleurs sourdes et ses beautés éclatantes. Il les offrira en bois, en fer, en peinture ou en dessin, comme on offre des mots en partage. À prendre ou à laisser. Ce n'est plus son problème. ■



DE L'AFRIQUE AUX CANARIES

Il voulait faire les Beaux-Arts. Il fut prospecteur de bois, durant cinq ans, au Gabon et au Congo. « L'Afrique était une expérience intéressante : elle m'a confirmé que j'étais un marginal et un insoumis ».

Après avoir cherché du bois il s'est mis à en sculpter à l'âge de 27 ans, après son retour dans le Lot. « C'était de l'art brut, de l'art singulier ». Les expos et salons se sont enchaînés. À Paris, Marseille ou aux États-Unis. Mais il faut toujours se battre pour exister, pour résister. Aujourd'hui, Louis 2 Verdal, qui a deux enfants et quatre petits-enfants, passe de longs séjours avec sa femme chez l'une de ses filles aux Canaries. Il en ramène des dessins mais aussi des matériaux pour... travailler ! Encore et encore.

Figeac, le théâtre dans tous ses états

Cette année, le festival de Figeac célèbre le centenaire de la naissance d'Albert Camus.

«**S**oyez les bienvenus à Figeac pour passer ces nuits d'été parmi des étoiles de rire, d'amour, d'humour et de drame!». Michel Fau et Olivier Desbordes sont aux commandes du festival de théâtre de Figeac. Depuis trois ans, ils font souffler sur la ville un vent d'audace, de dérision et de création. Cette année, une part belle est faite aux étoiles. «*Notre monde du théâtre est un ciel où se côtoient étoiles disparues mais lumineuses, jeunes étoiles montantes, étoiles filantes, constellations d'artistes qui à travers le temps se partagent la joie d'éclairer les nuits du théâtre*», expliquent ces deux directeurs de renom. D'où l'idée, pour célébrer une autre étoile, de se lancer dans la création du «*Malentendu*», une pièce d'Albert Camus. Ce drame créé par le manque de parole est aussi une fable pour réapprendre à se parler. «*Je veux que cette pièce soit lumineuse et*

qu'elle porte un espoir, celui des rencontres à ne pas manquer», précise Olivier Desbordes, le metteur en scène.

Une constellation de théâtres et d'artistes

Ce théâtre singulier et festif est sans doute la recette du succès de ce festival. Environ 8 000 spectateurs viennent y assister. Un théâtre démontable offre 500 places confortables et permet de recevoir les artistes. «*Comme le festival de Saint-Céré, c'est un moment artistique très fort dans l'été*», ajoute Olivier Desbordes qui se réjouit de la passerelle entre les deux festivals. D'ailleurs, à Figeac, plus question de se cantonner à un seul genre : le festival propose lectures et films et s'élargit à «*une constellation de théâtres*». Un véritable théâtre d'acteurs pour une pléiade d'artistes. —



Festival de Saint-Céré

Du 1^{er} au 17 août 2013

«*Don Juan*» de Mozart emplira de sa passion le château de Castelnau, «*Un train pour Johannesburg*» clamera la justice et l'égalité dans une tragédie musicale et «*la Belle de Cadix*» décalée nous emportera avec ses airs entraînants. Ces créations s'entoureront d'autres spectacles, comme le «*Stabat Mater*» de Boccherini, «*Les 4 saisons*» de Vivaldi, «*Résistencia*», «*le Chant de la Terre*», un hommage à Piaf et des quatuors, sonates...

www.festival-saint-cere.com

Tél. 05 65 38 28 08



Le festival de théâtre de Figeac propose aussi du 20 juillet au 3 août : une lecture sophistiquée des *Lettres de Colette à Moreno* par Bernadette Lafont et Michel Fau et une pièce de Jean-Luc Seigle «*Excusez-moi pour la Poussière*». Il accueille aussi de nombreux artistes comme Michel Galabru, Francine Bergé ou Raphaël Enthoven. En bref, le festival investit la ville avec des apéros lecture à 11 h 30, des conférences, lectures et projections de films à 17 h et des spectacles en soirée pour que Figeac vive au rythme du théâtre partout en ville. www.festivaltheatre-figeac.com - Tél. 05 65 38 28 08



La pièce « Le malentendu », d'Albert Camus, en répétition au printemps dernier à l'Usine à Saint-Céré.

Cahors Blues Festival

Du 14 au 20 juillet 2013

Pour cette 32^e édition, le blues sera majoritairement roi de la fête, avec du rock'n'roll et du swing. Plusieurs soirées au programme, avec de grandes têtes d'affiche pour élargir le public, en particulier vers les jeunes : Zucchero, la star du blues italien, Michel Jonasz, le prince du swing, Awek, élu meilleur groupe de blues français, Lucky Peterson, autre icône du blues, le

groupe Royal Southern Brotherhood, une des révélations de ce festival, etc. Concert de préouverture à Mercuès (6 juillet)

www.cahorsbluesfestival.com
Tél. 06 45 71 75 50

Souillac en Jazz

Du 15 au 21 juillet 2013

Autour du batteur Daniel Humair, trois des plus grands jeunes musiciens français dont Émile Parisien, Lotois d'origine et prix du meilleur

musicien 2012 de l'Académie du jazz, avec des improvisations collectives, Renaud Garcia-Fons et sa compagne, la contrebasse, Michel Portal et Vincent Peirani, et leur musique de la surprise, de la virtuosité, de l'émotion, Roberto Fonseca, son sextet et une musique caraïbe, chaleureuse et festive. Trois soirées devant la majestueuse abbaye romane et deux concerts : grottes de Lacave, avec le Trio d'en bas, devant l'église à Pinsac, avec le saxophoniste texan Abdu Salim.

www.souillacenjazz.fr
Tél. 05 65 33 22 00

Africajarc

Du 25 au 29 juillet 2013

À Cajarc, une première soirée sous le sceau de l'humour, une grande nuit du Mali rassemblant notamment Fatoumata Diawara et Ballaké Sissoko, l'accueil de Manu Dibango et de ses invités, le bal africain du dimanche, seront les temps forts de cette 15^e édition du festival des cultures africaines. Le cinéma, les espaces d'expositions et le Grin littéraire mettront à leur tour le Mali à l'honneur, notamment autour des manuscrits de Tombouctou.

www.africajarc.com
Tél. 05 65 40 29 86

Ecaussystème

Les 2 et 3 août 2013

Un plateau artistique de très bonne qualité pour cette grande fête populaire, sous les étoiles aux confins du Quercy, du Périgord et du Limousin. Cette année, en tête d'affiche : Ky-Mani Marley, digne fils de son père Bob, l'icône reggae, Keny Arkana, et son rap « enflammé », Wax Tailor, la star du trip-hop...

Mais Ecaussystème, c'est aussi la volonté d'« éco » sensibiliser le citoyen : conférences, marché bio et commerce équitable, toilettes sèches...

www.ecaussysteme.com
Tél. 05 65 32 69 05

Les Rencontres de violoncelle de Belaye

Du 2 au 9 août 2013

Voici vingt-cinq ans déjà que Roland Pidoux anime concerts et séminaires publics des Rencontres de violoncelle de Belaye. Un anniversaire marqué par un programme d'exception avec des instrumentistes de très haut niveau.

2 août : Gourdon, église des Cordeliers à 18 h 30, **5 août** : Luzech, église Notre-Dame de l'Île à 18 h 30, église de Belaye : **6 août** à 18 h 30, **7 août**, à 20 h et **9 août** à 20 h 30. Séminaires : 3, 4, 5, 6, 7, 8 août. Atelier enfants (6 à 12 ans) : 6 août à 14 h 30 (salle de la mairie de Belaye).

<http://violoncelle-belaye.voila.net>
Tél. 05 65 22 40 57

Rencontres cinéma de Gindou

Du 17 au 24 août 2013

C'est Claire Denis, la réalisatrice de plusieurs longs métrages, dont « US Go Home », qui sera à l'honneur des 29^{es} Rencontres cinéma de Gindou. Au générique également, des courts et longs métrages récents, des discussions quotidiennes avec les invités, des apéros concert... Les projections du soir, gratuites et en plein air, se déroulent dans le Cinéma de Verduze, un lieu unique en Europe.

www.gindoucinema.org
Tél. 05 65 22 89 99

Les 10 ans du festival Country-Rock de Gramat

Du 9 au 11 août 2013

Cette année, le festival fête ses dix ans. Pendant trois jours, Gramat devient une cité américaine avec des voitures et des motos de rêve, un show équestre, un village de tipis, un campement de trappeurs, avec sur la scène de la country, des concerts d'exception dans un site en plein air, apaisant et festif : vendredi au pas de la country, un dimanche plutôt rock, et samedi, Sanseverino en personne, qui présentera son dernier album « Honky Tonk ».

www.gramatcountryfestival.com - Tél. 05 65 33 22 00



Entre Foujita et Zadkine, l'amitié de deux exilés

Jusqu'au 15 septembre 2013, le musée Zadkine aux Arques expose les œuvres de Foujita. Il célèbre ainsi le centenaire de l'arrivée à Paris du plus français des peintres japonais, grand complice de Zadkine.

Le 6 août 1913, Tsuguharu Foujita, fils d'un général japonais, débute son voyage en France par Paris. Dès le lendemain de son arrivée à Montparnasse, ce jeune artiste de 22 ans rencontre – rien de

moins – Picasso et découvre les œuvres du Douanier Rousseau. C'est un déclic artistique. Le jeune homme s'établira bientôt en Europe et deviendra Leonard Foujita. Peintre, dessinateur, graveur, illus-

Quasi toute l'Asie

Le musée Rignault à Saint-Cirq-Lapopie poursuit la découverte des collections éclectiques léguées par Émile Joseph-Rignault (1874-1962) au Département en exposant peintures, sculptures, soieries, stucs, mobiliers insolites, vases et statuettes venus de Chine, d'Inde et du Japon. Tous les jours sauf le mardi, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Tél. 05 65 31 23 22

Wogensky, le retour

D'origine polonaise, Robert Wogensky a été l'assistant de Lurçat : il a résidé chez le maître de la tapisserie contemporaine après la Libération, travaillant avec lui sur plusieurs projets pour parfaire son art. Les œuvres de Wogensky sont exposées jusqu'au 30 septembre 2013 à l'atelier-musée Jean-Lurçat (Saint-Laurent-les-Tours). À découvrir également, l'atelier de Rossane Thimoteeff Lurçat rouvert cette année. Tous les jours sauf le lundi, de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30. Tél. 05 65 38 28 21

trateur, céramiste, photographe, cinéaste, créateur de mode, il est l'une des têtes créatrices des Années Folles, se liant d'une amitié indéfectible avec un autre artiste exilé : Zadkine. En 1920, Foujita et sa femme sont d'ailleurs témoins au mariage d'Ossip Zadkine et de Valentine Prax à Bruniquel.

Entre Orient et Occident

Cent ans après l'arrivée de Foujita en France, le musée départemental Zadkine (Les Arques) lui rend hommage à travers une exposition exceptionnelle d'une cinquantaine d'œuvres. Sylvie Buisson, historienne d'art et l'une des commissaires de l'exposition, explique la synthèse réalisée par Foujita entre les traditions orientales et occidentales : « *Foujita s'invente un espace intermédiaire qui échappe au temps et oublie les références pour n'être que modernité. Il commence par oublier ce qu'il a appris et, sans renier les fondements de sa culture japonaise, va mettre au point son propre style* ». ■



« Foujita - Zadkine, un centenaire, une amitié » au musée Zadkine (Les Arques). Ouvert tous les jours sauf le lundi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h. Tél. 05 65 22 83 37



Deux jours bons comme du **bon pain**

À Calès et Floirac, participez aux rencontres autour des fours à pain qui seront exceptionnellement mis en chauffe : l'occasion de (re)découvrir ce patrimoine rural.

Amenez vos pizzas, tartes et gâteaux, les fours à pain seront chauds ! Deux rendez-vous croustillants vous sont proposés cet été par le Conseil général, dans le cadre des animations programmées au sein des Espaces naturels sensibles (ENS) du Lot. Et ce sera pour une bouchée de pain, puisque c'est gratuit. Le four à pain de Saint-Sauveur à Calès (vallées de l'Ouyse et de l'Alzou) sera mis en service le

11 juillet au matin par Christian Delpech, ancien boulanger de Rocamadour. Vous pourrez assister à l'enfournage et à la cuisson du pain qui sera offert à midi pour le pique-nique tiré du sac. Le **31 juillet**, une journée similaire aura lieu au four à pain des Nouals, à Floirac. Florent Ricou, boulanger à Montvalent, sera au fournil avec son père. Une visite commentée du pressoir à huile situé à côté viendra compléter le programme.

Préservation

Ces deux journées sont l'occasion de (re)découvrir ce petit patrimoine rural. Le Conseil général, dans le cadre des Espaces naturels sensibles, a réhabilité ces deux édifices. À Floirac, le toit s'effondrait, il a fallu engager des travaux de préservation. Le four à pain de Saint-Sauveur, lui, n'était plus qu'un tas de pierres. L'équipe des ENS du Conseil général l'a restauré en retrouvant les techniques anciennes. Ces deux fours sont aujourd'hui remis en fonction. Une façon de rendre le patrimoine vivant. ■



Ateliers pain à l'ancienne à Cuzals

L'écomusée de Cuzals, à Sauliac-sur-Célé, propose des stages pour apprendre la fabrication du pain à l'ancienne. Prochaines dates les 7 et 21 septembre. Le tarif de la journée (35€) comprend le stage au sein de la boulangerie du musée, le repas du midi et une découverte guidée du musée. Réservation obligatoire, au moins trois jours avant, auprès du Conseil général : 05 65 53 40 00.



N'EN PERDEZ PAS UNE MIETTE.

Jeudi 11 juillet : fléchage à partir du relais ENS de Bonnecoste (à Calès).

Mercredi 31 juillet : fléchage à partir du centre du village de Floirac.

Journées de 9 heures à 15 heures.

Renseignements : 05 65 53 40 00





Pour les Espaces naturels sensibles (ENS)

Réservation obligatoire au 05 65 53 40 00 de 8 h à 18 h du lundi au vendredi



Label "Le Lot, un festival de festivals"

JUILLET

5 au 7 juillet

9° festival mexicain et latino de Martel

Rens. 05 65 32 48 04

6 au 13 juillet

« Coups de calcaire ! »

Manifestation collective des Paléonautes

Rens. 05 65 31 27 05

7 juillet

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : pays, paysans, paysages »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

9 juillet

Le cirque d'Autoire : voyage au cœur d'un site grandiose

ENS Cirque d'Autoire* (secteur d'Autoire)

9 au 11 juillet

Les Noctambules - rencontres cinématographiques

Figeac

Rens. 05 65 34 24 78

10 juillet

Le tour du marais en 80 plantes

ENS Marais de Saint-Cirq-Madelon* (Saint-Cirq-Madelon)

11 juillet

Rencontre autour du four à pain de Saint-Sauveur

ENS Vallées de l'Ouyse et de l'Alzou*

(secteur de Rocamadour)

11 au 13 juillet

Salon Vins et terroirs

Gourdon

Rens. 05 65 41 18 97

13 et 14 juillet

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : festival le Lot et la Laine »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

13 et 14 juillet

13° festival de bandas

Martel

14 au 20 juillet

Cahors Blues Festival

Cahors

Rens. 05 65 53 20 65

15 au 21 juillet

Festival « Sim Copans » Souillac en Jazz

Souillac

Rens. 05 65 37 81 56

16 juillet

À l'écoute des oiseaux

ENS Couasne de Floirac* (Floirac)

18 juillet

À la rencontre de dame Ouyse et de ses mystères

ENS Vallées de l'Ouyse et de l'Alzou *

(secteur de Rocamadour)

19 juillet

À la rencontre des chauves-souris

ENS Le Piage* (Fajoles)

19 au 21 juillet

5° festival Léo Ferré

Gourdon

Rens. 05 65 41 31 23

20 juillet

Fête médiévale

Luzech

20 juillet au 3 août

Festival de théâtre de Figeac

Rens. 05 65 34 06 25

Festival de Tango argentin

Prayssac

Rens. 01 69 38 93 30

20 et 21 juillet

Marché des potiers

Cajarc

21 juillet

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : cuisines paysannes, jour de moissons »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

22 juillet

Autour du hameau de Dégagnazès

ENS Landes du Frau Dégagnazès* (communes de Peyrilles et Lavercantière)

23 juillet

Libellules et papillons... une histoire d'ailes

ENS Le Piage* (Fajoles)

Fête des Tondailles

Martel

Quatuor Daniel et Anaïs Constans

Auditorium du Grand Cahors

Rens. 06 47 07 01 82

24 au 27 juillet

Les Heures musicales d'Aujols

(classique – opéra)

Rens. 05 65 24 70 96

25 juillet

Marché de potiers

Gourdon

25 juillet (suite)

Les habitants des mares

ENS Marais de Saint-Cirq-Madelon* (Saint-Cirq-Madelon)

25 au 27 juillet

Festival de la Chanson française à texte

Montcuq

Rens. 05 65 22 94 04

Festival de danse Traces Contemporaines

Cahors

Rens. 05 65 53 20 65

25 au 28 juillet

Africajarc festival de musique africaine

Cajarc

Rens. 05 65 40 72 89

28 juillet

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : cuisines gastronomiques »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

30 juillet

La vallée de l'Alzou dans toute sa splendeur

ENS Vallées de l'Ouyse et de l'Alzou*

(secteur de Rocamadour)

31 juillet

Rencontres autour du four à pain des Nouals à Floirac

ENS Couasne de Floirac* (Floirac)

31 juillet au 17 août

Festival de Saint-Céré et du Haut Quercy

Rens. 05 65 38 28 08

AOÛT

1^{er} août

À la rencontre des chauves-souris

ENS Massif de la Braunhie* (secteur de Caniac-du-Causse)

2 au 8 août

Festival de musique classique de Montcabrier

Rens. 05 65 24 67 11

2 et 3 août

Festival Ecaussystème

Gignac

Rens. 05 65 32 69 05

2 au 9 août

Rencontres de violoncelle de Bélaye

Rens. 05 65 22 40 57

3 et 4 août

Farga de Lherm

ENS Vallée de la Masse* (secteur Les Arques)

3 et 4 août (suite)

Festival de Bandes Dessinées

Martel

Journées du Tibet

Ussel

Rens. 05 65 36 84 77

3 et 4 août

46° Bourse d'échanges de pièces autos-motos anciennes

Bretenoux

4 août

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : métiers et savoir-faire »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

Aquathlon Caix

Luzech

5 août

Marché de la prune reine claudé dorée

Carennac

Rens. 05 65 10 97 01

4 et 5 août

Les Médiévales de Gourdon

Rens. 05 65 27 52 50

5 au 10 août

Festival Art'Zimut

Bretenoux/Biars

Rens. 05 65 38 07 99

6 août

L'eau, une ressource, une source d'énergie

ENS Le Piage* (Fajoles)

6 au 20 août

15° Festival Autour des Cordes

Figeac

Rens. 05 65 34 06 25

7 août

Balade dans la vallée de la Masse

ENS Vallée de la Masse* (secteur Les Arques)

8 août

Fête du Vin des vignerons indépendants du Lot

Puy-l'Evêque

La nature la nuit

ENS Cirque d'Autoire* (secteur d'Autoire)

9 au 11 août

Festival de Country de Gramat

Rens. 05 65 33 22 00

10 août

Festival des nations

Cajarc

Fête des Vins des Coteaux du Quercy

Castelnau-Montratier

10 et 11 août

Festival des enfants

Gourdon – Plan d'eau *Écoute s'il pleut*

Rens. 06 50 30 11 70



INFOS ADDA DU LOT

Renseignements et réservations : 05 65 20 60 30
www.adda-lot.com

UN ÉTÉ À CULTIVER

Laissez-vous guider par « Un été culturel dans le Lot » et découvrez toutes les manifestations grâce au guide de l'ADDA, outil culturel du Conseil général pour le spectacle vivant. Cette brochure présente l'ensemble des événements durant la période estivale, organisés aux quatre coins du département: festivals, stages, expositions, résidences d'artistes... Plus de 240 dates vous attendent. Ce guide est gratuit, disponible dans les offices de tourisme, les lieux culturels et festivals ainsi qu'à l'ADDA du Lot. **Tous les événements sont en ligne sur www.adda-lot.com**



11 août

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : cuisines paysannes »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

13 août

À la recherche des trésors de la forêt

ENS Landes du Frau Dégagnazès* (communes de Peyrilles et Lavercantière)

13 au 18 août

Les Rencontres estivales de musique de chambre

Gourdon

Rens. 05 65 27 52 50

14 août

A la découverte du site du Piage

ENS Le Piage* (Fajoles)

14 et 15 août

Foire aux Vins et produits régionaux

Duravel

16 août

Lidija et Sanja Bizjak « Un américain à Paris »

Gramat – Salle de l'Horloge

Rens. 05 65 33 22 00

17 et 18 août

Terre en Fête

Fête des Jeunes agriculteurs
Saint-Matré

17 au 24 août

Rencontres cinéma de Gindou

Rens. 05 65 22 89 99

18 août

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : battages et cuisines des jours de fête »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

20 et 21 août

28^e salon Brocante et Antiquités

Puy-l'Évêque

22 août

Du village de Floirac aux bords de Dordogne

ENS Couasne de Floirac* (Floirac)

24 août

« Les oranges » (théâtre)

Gourdon – Salle des Pargueminiers

Rens. 05 65 27 01 10

25 août

Ecomusée de Cuzals

« Les dimanches de Cuzals : produits du terroir et gastronomie »

Sauliac-sur-Célé

Rens. 05 65 31 36 43

À LIRE!

« La tuilerie de Puy-Blanc, 1877-1986 »

En dépôt-vente « Aux Saveurs du Causse » à Cambes ou disponible au 06 02 27 11 69 (jacquesdecros@orange.fr). Prix 28 euros.



La tuilerie de Puy-Blanc (près de Reyrevignes) a été un pôle d'activité important durant 90 ans. Dans un ouvrage où il retrace l'histoire de la briqueterie-tuilerie, Jacques Decros, fils et petit-fils d'ouvriers de l'usine, réhabilite le souvenir de cette PME d'avant l'heure qui a employé jusqu'à 150 personnes.

Le livre de 250 pages est un album riche en photos, documents, articles de presse de l'époque. On y voit les trois dirigeants à la tête de cette structure tantôt prospère et tantôt fragilisée. On y voit les vieilles dames déplaçant les galettes de terre, bien trop lourdes pour elles; les chauffeurs aux prises avec les camions; les responsables des fours, les magasiniers, les livreurs...



Rocamadour, carnet n°4

Disponible à l'office de tourisme Vallée de la Dordogne-Rocamadour-Padirac au prix de 25 euros.

L'artiste Louis 2 Verdal vient de publier un carnet de dessins dédié à Rocamadour. Son remarquable trait de crayon mêle précision, originalité et humour. C'est dans le détail, ou pas, que l'on trouve ce grain d'absurde ou faussement absurde, très caractéristique de l'œuvre de Louis 2 Verdal (à lire également en page 24).

À VOIR

Jazz Art & Swinging Souillac 2013

À Souillac, l'exposition « Jazz Art » accompagne les concerts du festival de jazz, du 15 au 21 juillet 2013, dans la salle Saint-Martin, en présentant les œuvres de trois artistes plasticiennes: Reinharda Drijfhamer, néerlandaise, Patricia Prunier, française, et Helga Verdoire, allemande. Elles ont réalisé également des œuvres placées dans les rues de la ville (jusqu'au 15 septembre) en faisant se confronter arts plastiques et musique. Reinharda Drijfhamer fait dialoguer les couleurs instrumentales du jazz avec les couleurs de l'été dans ses photos. Patricia Prunier réalise une performance en public le 15 juillet à 11 h 30. Dans les rues, ses sculptures célèbrent également Sim Copans, le fondateur du festival. Et Helga Verdoire a réalisé des œuvres inspirées par le style des publications de jazz.

Parcours d'art contemporain en vallée du Lot

Le Parcours d'art contemporain en vallée du Lot se tient du 7 juillet au 1^{er} septembre.

Événement incontournable de l'art contemporain dans le Lot, le Parcours invite les artistes à présenter leurs œuvres dans les sites naturels et les villages de la vallée, reliant ainsi les Maisons Daura, laboratoire de création à Saint-Cirq-Lapopie, au Centre d'art contemporain, lieu d'expérimentation artistique à Cajarc.

Tous les jours, sauf le lundi, sur tous les sites de 11 h à 19 heures www.magp.fr

évènement

Cuisines quercynaises

EXPOSITION
JUILLET - AOÛT
SEPTEMBRE

JUILLET - AOÛT

TOUS LES JOURS DE 10H À 19H

SEPTEMBRE

DU MERCREDI AU DIMANCHE
DE 14H À 18H

TARIFS : 5€ ; TARIF SPÉCIAL : 4€

TARIF RÉDUIT : 2,5€

GRATUIT : - 12 ANS

Plus d'informations sur

WWW.LOT.FR

ÉCOMUSÉE
CUZALS

SAULIAC / CÉLÉ

CRÉATION Laure Bex - 46400.

Le Conseil général
agit pour la valorisation
du patrimoine.

LOT
CONSEIL GÉNÉRAL



musée de France



l'Europe
s'engage
en Midi-Pyrénées



GRAND
CAHORS



LA DÉPÊCHE