

Sortie Organisée par Michèle et Jacques LAGOUANERE



Jeudi 28 juin : nous arrivons dans le Lot et Garonne sur les lieux du rendez-vous sous un soleil écrasant. Michèle et Jacques nous accueillent sur le parking de la cave de **Buzet sur Baïze**, lieu très affectionné par les buveurs de grand cru dont nous faisons partie, Bourgogne oblige. 20 camping-cars, 36 participants s'installent sous les ordres du chef ; après salutations et plaisir des retrouvailles il est déjà l'heure du pot de bienvenue, présentation des nouveaux, distribution de nombreux cadeaux, et programme du lendemain, le tout dans la bonne humeur et la convivialité.



Vendredi 29 juin : A partir de 8 h 30 les boulistes s'activent déjà en attendant 10 h visite de la cave. Nous profitons de l'occasion des grandes millesimades pour acheter quelques précieux breuvages à déguster sans modération.

A midi un repas est prévu dans la salle attenante. Ambiance assurée avec le groupe d'animation musicale « Vents d'Olt » dont Jacques fait partie. Quelques pas de danse « collé-serré » pour certains, rires, plaisanteries, chansons : images enregistrées dans la boîte de notre photographe. Rassasiés, nous rejoignons nos C.C. pour **Vianne**, petite commune située au sud-est du département. Chaque vendredi un marché nocturne s'installe sur la place du village et ce soir au programme



danses folkloriques. Au son de cette musique entraînante, quelques pas de danse s'imposent pendant que certaines essaient des bijoux en espérant que leur moitié arrive avec leur carte bleue mais que nenni.



Samedi 30 juin : visite guidée de **Vianne**. Il fait chaud, nous cherchons l'ombre. Notre guide nous a rejoints et nous commente l'histoire de ce village tout en visitant les lieux : Bastide du XIIIe avec tours et tours-portes, bretèches, remparts, église Saint-Christophe (XII^e-XIV^e) base romane augmentée d'un porche et d'une travée gothiques, tombes carolingiennes, pont suspendu et octrois, pont canal, lavoirs, écluse, payssière, moulin et port de plaisance sur la rivière Baïse. Retour sur l'aire pour un repas à l'ombre avant visite l'après-midi chez Dino Glass, souffleur de verre et sculpteur. Il nous accueille dans sa verrerie d'art, l'atelier étant situé dans la boutique, de sorte que chacun puisse voir le four et le maître verrier à l'oeuvre : soufflage artistique du verre et travail manuel comme autrefois. Après présentation de ses différents instruments, Dino nous fait plusieurs démonstrations de son savoir-faire avec dextérité et nous fabrique sous nos yeux ébahis un escargot, un cheval et autres objets en quelques minutes. Bravo l'artiste ! Vers 15 heures départ pour St Pardoux du Breuil. Apéritif en commun pour terminer cette belle journée.



Dimanche 1^{er} juillet : Après une bonne nuit, nous partons pour **Couthures sur Garonne**. Attention à ne pas dépasser la nouvelle vitesse autorisée à 80 kms à l'heure. A 10 h musée gens de Garonne : ciné-spectacle de 45 mns pour nous faire connaître l'aventure des hommes qui vivent avec le fleuve et sa crue, ciné 3D pour nous faire voyager au cœur de ce qui fait la beauté et la fragilité de ce fleuve magnifique et en dernier maquette géante animée du village en alerte crue avec mouvements de l'eau. Découvertes et spectacles passionnants. L'après-midi balade en bateau avec guide sur la Garonne. Retour sur la berge en attendant l'apéritif offert par 3 couples qui arrosent leur camping-car neuf. L'orage arrive, il fait lourd. Vers 22 heures, le tonnerre gronde et les éclairs illuminent le ciel,



une pluie battante se déverse sur nos engins accompagnée d'un vent violent qui s'acharne sur les arbres avoisinants. Malheureusement une énorme branche ne peut résister et s'abat sur le toit de notre voisin. Ouf pas de blessés mais des dégâts sur le véhicule. Quelle nuit !

Lundi 2 juillet : Au petit matin, opération réparation crevaisson pour un autre C.C.. Nous sommes tous pressés de repartir pour d'autres lieux plus accueillants. Tous en route pour **Mongailard** à la ferme auberge de Lafitte pour nous remettre de nos émotions. Jean-Pierre Caillau nous reçoit à la ferme avec des produits du terroir. Dégustation et apéritif avant de passer à table. Un succulent repas nous attend. Une petite sieste s'impose. Après avoir remercié notre hôte, nous repartons sur l'aire de service du port de **Buzet sur Baïze**. Repas léger à l'ombre. Nuit tranquille au bord de l'eau. Enfin un peu d'air frais !



Mardi 3 juillet : départ pour **Lacépède** pour la maison de la noisette :

Au cœur du verger de noisetiers, Claude, Régine et Augustin nous accueillent et nous plongent dans un monde de noisettes. Ils produisent et transforment eux-mêmes les noisettes cueillies dans leurs coteaux. Dans l'ancienne grange en pierre, un splendide espace découverte pédagogique et ludique nous dévoile les secrets de ce petit fruit déclinée sous différents aspects: huile, farine, moutarde, crème à tartiner, douceurs pralinées et autres spécialités ! Dégustation de noisettes produites et transformées sur la ferme pour terminer cette visite enrichissante. Repas pris en commun à l'ombre des noisetiers.



Après-midi départ pour **Granges sur Lot** pour le musée du pruneau :

Production en agriculture raisonnée et transformation de pruneaux : en sachet, enrobés de chocolat, à l'alcool, des pains d'épices aux eaux de vie, le pruneau fait sa star. Notre guide nous apprend comment il est cultivé, et ce des croisades à aujourd'hui, par le biais d'authentiques fours à bois, des scènes de travail, des vidéos et de nombreuses collections et archives. Le meilleur nous attend avec la dégustation du pruneau sous tous ses appareils. Un pur moment de gourmandise. Nous restons sur le parc de la ferme qui fait partie de France passion pour dormir mais avant un petit apéritif « eh oui encore » offert par l'équipe n° 1. Nous avons eu droit à la visite de Miss Casse-noisette et ses 2 dauphines.



Mercredi 4 juillet : départ pour **Brugnac** au chaudron magique. Immersion complète dans cette ferme à la découverte du métier de paysan : un parcours pour observer, donner du grain aux animaux. Il est l'heure de faire du pain. Dylan nous explique les rudiments. Quelques membres du groupe sont dissipés et ne pensent qu'à jouer avec la farine. Chacun imagine la forme de son pain avant cuisson. Passage par la boutique pour dégustation et achat de fromage. Ensuite nous nous installons sous les arbres pour le repas. Reprise des activités l'après-midi avec traite des chèvres, fabrication du fromage, donner le biberon aux chevreaux, et passage à la bergerie pour caresser les chèvres angora et les nouveaux nés de 3 semaines. Moment attendrissant. Nous récupérons nos pains aux formes bizarres



ainsi que nos fromages de chèvre que nous dégusterons plus tard.

Départ pour le camping du **Bosc Le Temple sur Lot** pour la nuit. Douches, piscine, et apéritif en commun au sec sous l'appentis du camping car il pleut. Nous faisons connaissance des propriétaires très accueillants.





Jeudi 5 juillet : Réveil en douceur avec viennoiseries offertes par les organisateurs. Gymnastique et étirements pour 2 courageuses du groupe sous l'appentis en compagnie de quelques campeurs. Repas grillades sur le barbecue. L'après-midi visite du jardin des nénuphars. Labellisé «Jardin remarquable», Latour-Marliac s'étend sur 3 hectares de bassins et jardins, serre avec nénuphars géants nocturnes et le Victoria, nénuphar géant d'Amazonie, bamboueraie, étang et pont japonais...300 variétés environ. Sous le charme, le père de l'impressionnisme, Claude Monet se fera construire un étang à Giverny, qu'il habillera d'une grande quantité de nénuphars commandés à Latour-Marliac. Les mêmes nénuphars, qui donneront naissance à une œuvre majeure de l'artiste : les Nymphéas. Nous repartons tous enchantés par tant de beauté en faisant un petit détour par le village avec son château et son plan d'eau avant de rejoindre le camping. Repas et départ pour **Frespech**. Apéritif en commun et repas.

Vendredi 6 juillet : petit déjeuner en plein air avant d'attaquer la prochaine visite : le musée du foie gras. Situé sur la ferme de Souleilles, ce musée est une réalisation unique en France. Nous découvrons l'histoire du foie gras avec nos guides Yves et Geneviève. Entourés d'une équipe dynamique et dans une ambiance familiale et conviviale, le couple perpétue la tradition : les canards sont élevés en plein air avec une alimentation au maïs grain du pays sans OGM. Ils prônent le « fabriqué chez nous » avec des produits de qualité élaborés sur place selon des recettes alliant tradition et modernité. Du canard sous toutes ses formes : foie gras entier mi-cuit, marbré de foie gras à la crème de pruneau, bloc de foie gras,



gésiers, magrets séchés, magrets fourré au foie gras, cou farci à la royale, pâté aux noisettes, confit de canard, civet de confit flambé à l'armagnac, crème de foie gras, cassoulet au confit et à l'ail de Garonne, grattons, saucisses de canard confites, et autres délicieux plats cuisinés... Pour terminer nous avons droit à une dégustation gargantuesque. Pour digérer avant le déjeuner nous passons par le marché paysan où 20 producteurs sont installés. Des poulets rôtissent à la ficelle, des fromages de chèvre, du miel, des fruits, du pain, etc...titillent nos palais. Nous nous installons sous les pruniers en musique. Le groupe musical de Jacques est là pour nous accompagner pendant notre repas.



Départ pour la ferme de Cantegrel à **Tournon d'Agenais** sur une aire aménagée par les propriétaires. Apéritif offert par les équipes 2 et 3. et encore)



(Encore

Samedi 7 juillet : Nous sommes attendus par la famille Simonet, ferme familiale, producteurs de miel et de truffes. Nous arpentons la colline avec les 2 chiens truffiers et notre guide pour visiter l'arboretum où « l'or noir » est découvert avec explications sur la culture etc... Retour pour une dégustation de différentes sortes de miels et des produits à base de truffes : verrines, sauce truffée au foie gras, beurre truffé... Un régal ! Nous restons sous les arbres de la ferme pour déguster une savoureuse omelette aux truffes en attendant la démonstration de fabrication de tourtières. Notre démonstratrice nous montre comment faire la pâte, ensuite l'étirer en une fine couche sur la table ornée d'un grand drap blanc, la couper, garnir un moule par 9 fines couches de pâte, rajouter des tranches de pommes puis garnir sur le dessus avec le reste de pâte étirée en fines couches avant de la badigeonner de beurre fondu et d'une mixture restée secrète. Ce gâteau est ensuite cuit au four. L'après-midi touche à sa fin et il est déjà temps de quitter cette famille si attachante.





Départ pour **St Georges** à l'auberge de Lagrèze. Dernier repas de fin.



Chacun s'installe sur le parking. Après l'apéritif offert par nos organisateurs, nous nous installons pour un repas insolite : carcasses de canards cuites au feu de bois accompagnées d'un gratin dauphinois. Nul besoin de couteau, ni fourchette, on mange avec les doigts. Quel plaisir de croquer à pleines dents ; ma voisine de table s'en donne à cœur joie, moi aussi d'ailleurs.



Pour terminer cette belle soirée, une petite pétanque est organisée. La fin du voyage est annoncée, nous nous embrassons en nous disant à bientôt sur les belles routes de France.



Merci Michèle et Jacques pour votre organisation. Nous avons rencontré des artisans attachants et fiers de nous montrer leur savoir-faire et leur région, avons parcouru des lieux splendides chargés en histoire, et avons dégusté de bons produits de chez nous. A bientôt dans le Lot et Garonne !

La Jane S photos Patrick D, Irène O, C G.