

*balade de charme*

# Sur la route de Compostelle

Dans le Quercy, en Anjou, en **Lozère** trois  
étapes parcourues par l'esprit de saint Jacques

par Marie-Dominique Perrin photos Christophe Valentin

## LES 4 VOIES

Quatre grands chemins  
convergeaient au Moyen Age  
vers Saint-Jacques-de-  
Compostelle...

- Le plus sauvage et paradoxalement le plus emprunté était celui du Puy-en-Velay, prolongement de la voie d'Europe centrale, où les pèlerins venus de l'Est se retrouvaient au sanctuaire marial du Puy avant de progresser vers les Pyrénées et de poursuivre leur cheminement en Galice.
- D'autres voies existaient comme celle de Vézelay ou d'Arles.
- Celle de Tours accueillait les pèlerins venus du nord de l'Europe. Ce parcours peu accidenté traverse le val de Loire, puis le Poitou, avant de rejoindre les autres voies au sud des Landes.



## The Four, en Quercy, sur le chemin du Puy-en-Velay

A Montcuq, village emblématique des Causses du Quercy blanc, Philippe, le Français, et Brian, le Britannique, ont cédé à deux coups de cœur lorsqu'ils décidèrent d'acquiescer cet hôtel particulier des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : son escalier à vis et sa cheminée monumentale auréolée d'un blason comtal. Précédée par une galerie d'art contemporain où ils exposent des œuvres remarquables, leur demeure est une invitation à la sérénité. Un patio planté de cyprès et d'oliviers dessert les chambres aux murs de pierre décroûtée et aux volumes épurés. Un prie-Dieu





## Au The Four Le carré d'agneau du Quercy et sa tatin d'échalotes

Pour 4 personnes : 2 carrés d'agneau de 6 côtes, 2 cuil. à s. d'huile d'olive, 12 petites échalotes, 1 l de lait, 1 l d'eau, 3 branches de thym, 2 gousses d'ail, 50 g de beurre, 1 cuil. à s. de sucre, 200 g de pâte feuilletée pur beurre

■ Faites blanchir les échalotes pelées, entières, dans le lait et l'eau, avec l'ail et le thym, pendant 20 min à feu doux. Egouttez. Faites-les ensuite revenir à la poêle avec le beurre et le sucre, puis disposez-les dans un moule en Inox beurré, en les tassant légèrement. Mettez au four (180 °C, th. 5) pendant 10 min.

■ Étalez la pâte et découpez-la à la taille de 4 ramequins. Versez-y les échalotes. Recouvrez-les de pâte. Mettez au four à 180 °C (th. 5) pendant 12 à 15 min. Puis démoulez.

■ Saisissez les carrés d'agneau à la poêle chaude avec l'huile d'olive pendant 5 min environ de chaque côté, puis enfournez-les à 180 °C (th. 5) pendant 10-12 min. Pour servir, découpez chaque carré en deux.

■ On peut servir cette recette à l'anglaise : avec une sauce à la menthe fraîche, des pointes d'asperges vertes croquantes et des carottes.

TOUTES LES RECETTES SONT CÉLÉBRÉES PAR R.



## A ne pas manquer à Montcuq

● **Le marché** du dimanche matin.

● **Le donjon** : à partir de juin/juillet, les visiteurs auront accès à cet impressionnant témoin de l'architecture médiévale nouvellement rénové.

● **Festival de la Chanson à texte** : les 23, 24 et 25 juillet.

[www.festichanson-montcuq.com](http://www.festichanson-montcuq.com)

● **Expo permanente** : « Sur les pas de Nino Ferrer ». Montcuq rend hommage à l'artiste qui vécut ici jusqu'à sa disparition en 1998.

déniché à la brocante de Montcuq, une échelle de paysan, un établi de jardin pour l'atmosphère... Sous le plafond à la française de la salle à manger, la lumière qui filtre du dehors joue avec les éléments du décor et le parfum des fleurs de lys s'épanche dans toute la maison.

● 3 chambres entre 95 et 155 €, petit déjeuner compris. Repas : 30 €, vin local inclus + carte des vins. 4, rue Montmartre, 46800 Montcuq. Tél. : 05 65 30 99 21. [www.4ruemontmartre.com](http://www.4ruemontmartre.com)





## Au Domaine de Mestré Le carpaccio de pâtissons

Pour 4 personnes : 10 pâtissons  
de taille moyenne, le jus de  
2 citrons, 1 dl d'huile d'olive,  
1 bouquet de basilic, sel et poivre

- Lavez les pâtissons et tranchez-les finement, puis répartissez-les dans 4 assiettes.
- Dans un bol, fouettez le jus de citron et l'huile d'olive avec 1 bonne cuillerée à soupe de basilic ciselé, prélevé dans le bouquet. Salez et poivrez. Recouvrez d'un film alimentaire et mettez au frais 30 min.
- Versez ensuite la vinaigrette sur les assiettes et répartissez le basilic restant après l'avoir ciselé. Servez aussitôt.
- On peut mettre au centre de chaque assiette une fine tranche de jambon italien, parsemée de copeaux de parmesan, ou bien ajouter des dés de poivrons, de tomates, ou des câpres.



### A voir sur place...

- **La Savonnerie Artisanale** Martin de Candre, labellisée Val de Loire inscrit au Patrimoine mondial, créée par Rosine Dauge, installée dans une des dépendances. <http://savonnerie-martin-de-candre.ic-sites.com>
- **La chapelle du XII<sup>e</sup> siècle** du Domaine de Mestré remise en état et consacrée. Elle est installée au-dessus de la crypte des moines.

### Et puis...

- Incontournable, la visite à **l'abbaye de Fontevraud**. Fondée par Robert d'Abriessel au XI<sup>e</sup> siècle, puis dirigée par des abbesses recrutées dans l'aristocratie, elle sera transformée en prison par Napoléon. Sa nécropole abrite les gisants des Plantagenêts.
- Sur le chemin jacquaire qui relie Tours à Poitiers, **la collégiale du Puy-Notre-Dame**, charmant village vigneron, abrite une relique : **la ceinture de la Vierge** rapportée des Croisades.

## Le Domaine de Mestré, en Anjou, sur le chemin de Tours

La ferme qui dépendait de l'abbaye de Fontevraud appartient à la famille Dauge depuis la Révolution. Les pèlerins de Compostelle qui cheminaient sur la route reliant Saumur à Chinon empruntaient l'ancienne voie romaine qui traverse la propriété. Ils faisaient halte dans la grange dimière. Depuis plusieurs décennies, la famille Dauge pratique l'activité de chambres d'hôtes. Aujourd'hui, cette « demeure de caractère » propose une douzaine de chambres rénovées dans des tons actuels de toile de Jouy, de tissus Pierre Frey, de papiers peints issus de la collection Dufour dont Rosine est une descendante. Les hôtes, accueillis dans l'enfilade des salons inondés de lumière, se régaleront à la table d'hôtes des produits de la basse-cour, du verger et du potager.

● 12 chbres : 75 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit sup. : 10 €. Suite pour 4 personnes : 115 €. Dîner : 25 € sauf jeudi et dimanche. Domaine de Mestré, Rosine et Dominique Dauge, Marie-Amélie de Courcy, 49590 Fontevraud-l'Abbaye. Tél. : 02 41 51 75 87.





## Au Lô d'Ici La coupetade de Laurence

Une excellente façon d'utiliser les croissants du jour ou même du lendemain qui n'ont pas été consommés au petit déjeuner...

Pour 8 personnes : 4 croissants coupés en morceaux, 6 œufs, 1 dl de lait, 1 dl d'eau, 150 g de sucre, 3 cuil. à s. de gelée de fruits (ou de confiture), 150 g de pruneaux, 150 g de raisins secs, 2 pommes, 2 cuil. à s. de rhum, beurre, sucre glace

■ Faites tremper les raisins secs dans un bol avec le rhum et l'eau pendant 1 h. Epluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers.

■ Beurrez un plat allant au four et disposez-y au fond les morceaux de croissants sur lesquels on aura étalé régulièrement la gelée de fruits (ou la confiture). Disposez dessus les pruneaux dénoyautés et les raisins secs égouttés, ainsi que les quartiers de pommes.

■ Dans un bol, fouettez les œufs, le sucre, le lait, puis versez la préparation dans le plat. Parsemez quelques fines épluchures de beurre au-dessus et enfournez pendant 45 min à 170 °C (th. 5).

■ Servez tiède ou froid, en saupoudrant de sucre glace. Variante : on peut remplacer les pruneaux par des fruits de saison (framboises, myrtilles, fraises, abricots, brugnons, etc.).



## Lô d'Ici, en Lozère, sur le chemin du Puy-en-Velay

C'est dans une ancienne grange abandonnée et dans un vaste jardin clos du cœur du bourg que Laurence, enfant du pays, conjugue l'art de recevoir... « Lô » comme Lozère, comme « Lôrence »... C'est ainsi, aussi, qu'elle a baptisé ses chambres comme autant de clins d'œil à son pays de lumières. Si « L'Obrac » est d'humeur forestière entre ses planches brutes, ses murs de basalte et son bestiaire de cervidés, « L'Ovive » évoque « le ruisseau chantant et le bonheur turbulent » des mots bleus de l'écrivain journaliste Monique Roque inscrits sur le pastel de ses murs. « L'Orizon » est rose incandescent. « L'Odyssée » est une invitation au voyage sur les chemins de Compostelle, dans les lueurs orangées de la spiritualité et les poèmes de Patrick Mialon, qui appellent à « se désertier pour l'approcher ce pays si dégrossi, réduit à l'essentiel ». Une maxime à laquelle adhèrent les pèlerins de Compostelle de tous les temps !

### A ne pas manquer...

● **L'église de Nasbinals** au clocher octogonal, véritable bijou de poésie rural.  
● **Randonnées** : à Nasbinals, le chemin de Saint-Jacques se confond avec le GR65. Et le GR65 rejoint un autre GR : celui du tour de l'Aubrac.

● 4 chbres, toutes avec 2 ou 3 lits supplémentaires pour les convertir en chambres familiales : 60 € par chbre et 90 € la suite par nuit pour 2 pers. 15 € par lit sup. Petit déjeuner : 6 €. Cuisine à disposition. Salon de thé. Boutique des meilleurs producteurs de la région. Expos d'artistes. Lô d'Ici, 48260 Nasbinals. Tél. : 04 66 32 92 69 et 06 80 28 51 12. [contact@lodici-aubrac.com](mailto:contact@lodici-aubrac.com)



### A lire

*Maisons d'hôtes coup de cœur sur le chemin du Puy-en-Velay vers Saint-Jacques-de-Compostelle*, de Catherine Grive, éd. Déclics, 17,90 €.

### Plus d'infos

● CDT du Lot. Tél. : 05 65 35 07 09. [www.tourisme-lot.com](http://www.tourisme-lot.com)  
● CDT de l'Anjou. Tél. : 02 41 23 51 51. [www.anjou-tourisme.com](http://www.anjou-tourisme.com)  
● CDT de la Lozère. Tél. : 04 66 65 60 00. [www.lozere-tourisme.com](http://www.lozere-tourisme.com)