



Découverte de la Vallée du Lot
Du 6 au 9 mai
La Cronica

Périodista : Augusto Gonzalez Pradillo - director@lacronica.net

Contacts :

Occitanie Tourisme : emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr

Lot Tourisme : cathy.seguy@tourisme-lot.com

[#TourismeOccitanie](#) [#VisitOccitanie](#)

<https://www.facebook.com/TourismeOccitanie>

<https://twitter.com/CrtOccitanie>

https://www.instagram.com/tourisme_occitanie

Lot Tourisme :

@lottourisme et #TourismeLot

<https://www.instagram.com/lottourisme/>

<https://www.facebook.com/lottourisme>

Lundi 6 mai

8h40 : Arrivée Toulouse Blagnac

9h : récupération de la voiture de location : EUROPCAR-Aeroporuerto

Départ pour **Floressas** et rendez-vous vers 11h30 au **Château de Chambert** pour une visite du domaine suivie d'une dégustation.

C'est à Floressas, non loin de Puy l'Évêque que le château se dresse fièrement depuis 1690. Ici, il y a eu du vin depuis plus de 1 000 ans. En 2007, Philippe Lejeune reprend le domaine et fait de celui-ci un incontournable du Vin de Cahors. Il insuffle très vite dans son travail de la vigne et du vin, les préceptes du bio et de la biodynamie.

Contact : A Floressas - 05 65 31 95 75 – 06 41 99 00 19 - www.chambert.com - info@chambert.com - alysea@chambert.com

13h **Déjeuner à Puy l'Évêque au restaurant Côté Lot** avec Léa Tournier de l'Office de Tourisme de Cahors-Vallée du Lot.

Côté Lot écrit son histoire au cœur de Puy-l'Évêque et jouit d'un emplacement exceptionnel offrant une vue panoramique sans égal.

L'établissement a fait l'objet d'une rénovation à la fois simple et raffinée. Les matières et matériaux naturels utilisés sont déclinés dans un esprit et une esthétique résolument moderne.

Contact : A Puy l'Évêque - 07 49 96 75 78 - <https://cotelot.fr/> - cotelot@outlook.fr

~~14h30~~-16h00 : Découverte accompagnée de **Puy l'Evêque** avec Léa

La cité médiévale de la vallée du Lot est bâtie sur un promontoire rocheux qui domine la rivière. Perché au-dessus du Lot, Puy-l'Evêque est formé d'un dédale de ruelles et d'escaliers bordés de belles maisons de pierre dorées qui descendent jusqu'à la cale où s'amarrèrent autrefois les gabarres en partance pour Bordeaux. L'ocre des façades médiévales se reflète dans les eaux du Lot.

Contact : Office de Tourisme de Cahors / Vallée du Lot – Léa 06 30 22 33 51 – contact@cahorsvalleedulot.com – www.cahorsvalleedulot.com

16h15-17h30 : Visite de la **fabrique de porcelaine Virebent** à Puy l'Evêque avec Léa.

L'histoire de la porcelaine Virebent est belle puisqu'elle fête ses 100 ans cette année ! Cette célèbre manufacture labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" est l'un des derniers ateliers de porcelaine fabriquée entièrement en France. Sa particularité est de travailler les 3 principales familles de terre : la porcelaine, la faïence et le grès en utilisant essentiellement 3 techniques : le coulage, le calibrage et le pressage.

Contact : A Puy l'Evêque – Rue de l'Usine – 05 65 36 46 31 – www.virebent.com - porcelaine.virebent.france@wanadoo.fr

Continuation jusqu'à **Castelfranc** et installation dans les chambres d'hôtes **Le 7 des Tonneliers**.

Le 7 des tonneliers est une maison qui a appartenu à un peintre du début du XXe siècle. Cette bâtisse ancienne a un charme fou, de belles hauteurs sous plafond, des parquets magnifiques, une cour intérieure intimiste et originale.

Contact : A Castelfranc - 06 68 86 08 13 - <https://le7destonneliers.com> - lazuelos@gmail.com

Dîner à 20h au restaurant **Vigne Haute** avec Léa situé juste à côté de la chambre d'hôtes.

Un lieu qui garde son charme et une ambiance unique. bercé par une musique classique, les plats sont toujours raffinés et copieux.

Contact : A Castelfranc – 05 65 53 08 45 – olgagrao@hotmail.com - <https://www.lavignehaute.net/>

Mardi 7 mai

Après le petit déjeuner, découverte libre des villages typiques du vignoble :

Belaye : Ce qui surprend à Belaye, petit village d'un peu plus de 200 âmes, c'est la vue époustouflante qu'il offre sur cette basse Vallée du Lot.

Depuis la table d'orientation on découvre ce panorama avec d'un côté les belles rangées de vignes du vignoble de Cahors, et de l'autre les courbes sinueses de la rivière.

Albas : Situé rive gauche du Lot, Albas veille depuis son éperon rocheux, à la fois sur la rivière Lot et le célèbre vignoble de Cahors qui se trouve juste de l'autre côté du pont suspendu. Albas était autrefois un port et nous savons combien l'histoire du vin et de la batellerie sont étroitement liés. Sous la domination anglaise, les grands vins de Cahors partaient du port d'Albas pour rejoindre par bateau la ville de Bordeaux.

Continuation vers Luzech pour la visite du domaine viticole de la Pistoule suivie d'une dégustation de 11h à 12h15

Enclavés dans le méandre du Lot encerclant Luzech, les 30 hectares de vigne du Domaine bénéficient

d'un environnement de choix pour exprimer au mieux leur potentiel. Issus de 5 générations de vignerons, le savoir-faire paysan est préservé transmis par les aïeux.

Contact : A Luzech – Lieu dit La Pistoule - 05 65 20 12 62 – 06 85 62 30 42 -

<https://www.domainedelapistoule.com/> - domainedelapistoule@gmail.com

Poursuite jusqu'à **Cahors** pour un déjeuner à 12h45 au **restaurant Le Fil des Douceurs, situé en face du Pont Valentré. Une auberge qui fait bien son travail, avec ses bons espaces et ses assiettes du marché qui rendent hommage aux classiques.**

Contact : A Cahors – 32 av André Breton -- 05 65 22 13 04 - <https://www.aufildesdouceurs.fr/> - larguille@orange.fr

Après le déjeuner, première découverte de la ville à l'occasion d'une **croisière-promenade** autour de la boucle de Cahors.

RDV pour le départ du bateau à 15h à l'embarcadère du Pont Valentré. Sur ce bateau de 120 places avec vision panoramique sur la rivière, vous découvrirez les monuments emblématiques de la ville et vivrez l'expérience du passage de l'écluse de Coty.

Contact : A Cahors – Les croisières Fenelon - 05 65 30 16 55 - <https://www.bateau-cahors.com/> - bateaufenelon@wanadoo.fr

Installation dans les **chambres d'hôtes La Bellours**, situées en plein centre-ville.

Maison datant de 1886, cette chambre d'hôtes a été entièrement rénovée en 2023. Située en plein cœur de Cahors et proche de toutes les curiosités touristiques de la ville, elle dispose d'une piscine extérieure et d'un parking, ainsi que de chambres climatisées. Une terrasse balcon propose un espace privilégié pour prendre le petit-déjeuner aux beaux jours. Grégory et Eve sont aux manettes pour vous accueillir.

Eve s'emploie également à chouchouter ses hôtes dans son institut qui propose soins du visage ou du corps, beauté des mains, pieds ou visage.6

Contact : 63 Rue Hautesserre - 06 27 80 96 72 - <https://labellours.fr/> - labellours@gmail.com

Dîner tout près à 20h30 au **restaurant l'O à la Bouche**

Le chef Jean François Dive vous invite à découvrir une cuisine inventive, concoctée exclusivement avec des produits frais, soigneusement sélectionnés et remarquablement mis en valeur par des compositions originales et traditionnelles.

Contact : A Cahors – 56 allées Fénelon 46000 Cahors - 05 65 35 65 69 – www.loalabouche-restaurant.com - loalabouche46@orange.fr

Mercredi 8 mai

Rendez-vous à 10h avec Léa à l'Office de Tourisme pour une **visite de Cahors et du marché** de 10h à 12h Dans le décor majestueux de la vallée du Lot, à l'endroit où la rivière trace une de ses plus belles boucles, Cahors, est véritablement une Ville d'Art et d'Histoire ! Du pont Valentré à la cathédrale Saint-Étienne, en passant par la place du marché et les terrasses du boulevard Gambetta, la première ville du Lot conjugue ambiance méridionale, richesses historiques et plaisirs gourmands.



Comité Régional du Tourisme

INFO PRATIQUE : Parking souterrain de l'Amphithéâtre - Allées Fénelon

— Contact : Office de Tourisme de Cahors / Vallée du Lot – 05 65 53 20 65 – contact@cahorsvalleedulot.com
– www.cahorsvalleedulot.com

En plein centre-ville, le mercredi et le samedi matin la place de la cathédrale St-Etienne se pare toute l'année de nombreux étals multi- colores et abrite un des plus beaux marchés du Sud-Ouest. Commerçants traditionnels, bouchers, primeurs... côtoient producteurs locaux de foie gras, de "Rocamadour", d'agneau fermier du Quercy ou encore de "Pastis" (célèbre gâteau aux pommes).

Déjeuner libre à 12h30 à Cahors au **restaurant Bonnie**, situé place de la cathédrale. Charlotte et Rodolphe vous proposent un lieu chaleureux, de bons vins et une cuisine d'instinct. Tous les plats sont 100% faits maison. Ça mijote, ça gratine, ça crépite, savourez l'instant !

Contact : 27 Place Chapou – 06 24 47 74 20 – <https://www.bonniestaurant.fr/> - bonnie.restaurantcahors@gmail.com

A 14h, départ pour **Cabrerets** pour la visite de la célèbre **grotte de Pech Merle** prévue de 15h30 à 16h30

Le Lot a son Lascaux : la grotte du Pech-Merle. Peintures et gravures préhistoriques de plus de 29 000 ans se succèdent au fil d'un parcours riche et varié à la découverte du monde souterrain. Mammouths, chevaux, bisons, signes, traces de pas mains et silhouettes humaines reprennent vie dans ce lieu époustouflant !

Mitoyen à la grotte, possibilité également de visiter le musée de la préhistoire.

Important : Photo interdite dans la grotte.

Contact : A Cabrerets – lieu-dit « Pech Merle » - 05 65 31 27 05 - www.pechmerle.com - bertrand.defois@pechmerle.com - res@pechmerle.com

Continuation jusqu'à **Tour de Faure** et installation à l'**hôtel Spa le St Cirq**

Ce qui frappe en arrivant, c'est le calme et la vue unique sur le sublime village de Saint-Cirq Lapopie. Au Saint-Cirq, Eric joue la carte du confort et du bien vivre avec de superbes matériaux naturels de pierre, terre cuite, bois et acier. Côté jardin : la piscine, l'espace bien-être, le coin de vignes et les arbres fruitiers vous garantissent des lieux idéaux pour des moments de farniente mémorables.

Contact : A Tour de Faure – 05 65 30 30 30 - www.hotel-lesaintcirq.com - contact@hotel-lesaintcirq.com

Dîner avec Léa à 20h à Tour de Faure au **restaurant l'Oïlo**

L'Oïlo jouit d'une vue remarquable sur Saint-Cirq-Lapopie. En contrebas de la cité médiévale, transats et tables de jardin sont mis à disposition. La cuisine du marché est élaborée avec des produits frais et varie donc régulièrement. L'Oïlo est une adresse atypique qui sent bon la douceur estivale et un excellent accueil dans un cadre simple et sans chichis.

Contact : à Tour de Faure - 07 86 32 71 60 - loilocontact@gmail.com

Jeudi 9 mai



Site de Montpellier (siège)
64, rue Alcyone - CS 79507 - F - 34960 Montpellier Cedex 2
Tél : +33 (0)4 30 63 84 20 • contact@crtoccitanie.fr
N° SIRET 83203965000013 - APE 7990Z

Site de Toulouse
15 rue Rivals - CS 78543 - F - 31685 Toulouse Cedex 6
Tél : +33 (0)4 30 63 84 20 • contact@crtoccitanie.fr

— Après le petit déjeuner, départ pour **Bouziès** pour la visite du chemin de **halage de Ganil**.

Imaginez un chemin taillé à même la falaise sur environ 1 km de long. Creusé entre 1843 et 1847 pour faciliter le trafic des gabares sur le Lot, le chemin de halage de Ganil est aujourd'hui accessible à tous. Ne manquez pas le coup d'oeil sur le bas-relief qui s'étend sur 40m2, œuvre du sculpteur Daniel Monnier. Un chemin à voir absolument. Laissez la voiture au parking situé à côté de l'hôtel les Falaises pour prendre le chemin qui mène au chemin de halage.

Après cette visite, continuation jusqu'à **St Cirq Lapopie**, un village incontournable du Lot, classé Plus beau Village de France. Rendez-vous avec Léa à 10h30 sur la place du Sombrol pour une découverte du village. Perché sur une falaise surplombant un méandre du Lot, Saint-Cirq Lapopie est un chef d'œuvre de l'époque médiévale. Dominées par l'église fortifiée, les maisons aux toits pentus recouverts de tuiles brunes, découvrent leurs volumes harmonieux au fil des ruelles pittoresques. Un lieu qui charma artistes et écrivains tel André Breton qui fit du village sa résidence d'été. Ce village de 220 habitants – 35 l'hiver ! attire 400 000 visiteurs par an et a été élu "Village préféré des Français" en 2012.

12h : déjeuner à St Cirq Lapopie au restaurant Le Cantou avec Léa.

Situé entre l'église et le musée Rignault, dans la partie basse du village de Saint Cirq Lapopie, le restaurant vous accueille dans sa maison quercynoise et sur ses terrasses couvertes pour vous faire partager sa cuisine à la fois traditionnelle et créative, riche en arômes et en saveurs pour le plaisir de vos papilles.

Contact : A St Cirq Lapopie - 05 65 35 59 03 ou 06 61 16 04 75- basilic-et-chocolat@live.fr

13h30 : Départ pour l'aéroport Toulouse Blagnac

15h30 : Restitution de la voiture de location à l'aéroport

17h40 : Départ du vol retour