

Avril 2020



## LOT

Calcaire, karstique, rouge et collante : le Lot est une terre rustique et attachante. Elle s'est faite par l'élevage des brebis caussenardes qui ont pâturé dans les prairies et les sous-bois des Causses. Pour retrouver cette identité pastorale, il vous faudra emprunter des chemins de traverses, suivre les murets de pierres sèches au milieu de chênes et de petits bois. Pour rencontrer le Lot, vous devrez l'appivoiser comme le Petit Prince avec le Renard. L'amadouer. Mais surtout le comprendre. Comprendre sa multitude par des expériences plurielles. Le parcourir en tout sens afin d'appréhender toutes ses facettes. Expérimenter tous ses traits, ses ratures et ses ombres. Démêler la légende à l'histoire, souvent enroulées l'une à l'autre comme deux pieds de vigne sauvage.

Parfois, il vous semblera toucher le ciel en arpentant la flamboyante cité de Rocamadour ou les pavés médiévaux de Saint-Cirq-Lapopie. Près du ciel encore, dans la lumière si particulière du Quercy Blanc vous penserez découvrir l'identité de cette terre à Montcuq ou à Castelnau-Montratier. Vous ne l'aurez pas encore saisi, ce petit supplément d'âme qui fait cette terre...

Modelé en surface par ses rivières : Lot, Célé et Dordogne ont creusé les roches, mangé le calcaire, dévalé les vallées. Il vous faudra déguster les nuances du Malbec, cépage de prédilection des vignobles de Cahors dans la Vallée du Lot afin de goûter à cette terre. Modelé en-dessous, le Lot promet un voyage qui vous mènera des entrailles de la Terre jusqu'aux plus lointaines étoiles... À plus de cent mètres de profondeur, une rivière joue à cache-cache dans le Gouffre de Padirac. Le triangle noir du Quercy offre, lui, aux astronomes amateurs ou professionnels, le ciel le plus pur de France. Terre de gastronomie, le Quercy réveille les papilles avec la truffe, le foie gras, l'agneau, le melon, le rocamadour, la noix, le vin cahors-malbec et le safran, l'or rouge du Lot. Autant de trésors que les chefs lotois s'efforcent de conserver dans le secret de leurs fourneaux.

Vous l'aurez saisi, le Lot se découvre à chaque pas, il s'appréhende en tout lieu, et petit à petit, se dévoile à celui qui saura l'écouter, l'attendre, le chercher. A celui qui saura simplement le regarder avec le cœur. Il a été dessiné depuis la pré-histoire au rythme des pas, simplement. Pour le ressentir, un seul conseil, reprenez ce rythme lent de la marche, comme si vous posiez vos pieds dans les traces des anciens.

**Infos pratiques :** LOT 2020-2021 - Le Petit Futé - Version numérique offerte - 264 pages quadri.

Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 4,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

**Service Presse :** ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : [marchal@petitfute.com](mailto:marchal@petitfute.com)