LA PASSION DU FAIT-MAISON

LACELLE. L'auberge de la Naïade. Catherine Lebrun a fait carrière dans l'édition. Elle a repris l'an passé l'ancien relais de poste de Lacelle avec Alexandre Mariaud, qui est, lui, du métier. L'auberge de la Naïade a un credo : tout est fait maison, même les salaisons, ou pris chez des producteurs locaux. De la cuisine comme dans le temps, réalisée avec sincérité et talent. ■

CHAUMEIL. La maison du général. Au château de Chastagnol, le chemin débouche sur un très bel ensemble d'architecture limousine. À l'origine, le joli manoir de Chastagnol était une commanderie templière. « C'est aussi la maison natale du général Billot, ministre de la Guerre sous l'affaire Dreyfus », explique son actuel copropriétaire, Jean-Louis Roger. Billot fut de l'expédition du Mexique en 1861. ■

Estivités

EN CHEMIN VERS ROCAMADOUR (3/7) ■ En Corrèze, de Lacelle à Meyrignac-L'Eglise en passant par Treignac

Parcourir le sauvage pays des myrtilles

Lors de la traversée des Monédières, rencontre à Veix avec une confiturière bio, belge et débordée.

Julien Rapegno
julien.rapegno@centrefrance.com

LACELLE. Lumière du matin sur les fougères avant la descente sur Treignac.

VEIX. Karine Van Nedervelde dans son verger de petits fruits.

Mon erreur de pilotage a laminé mon moral. Piteusement, je finis l'étape sur le bitume de la RD940. Lacelle, enfin. Dans ce bourg d'une centaine d'âmes, un camping bien tenu m'attend. Mieux, malgré l'heure tardive, l'aubergiste se remet aux fourneaux pour moi. Je viens d'entrer en Corrèze, elle sait recevoir.

Le lendemain, je pédale encore et toujours entre des fûts de conifères, mais sur les plateaux cultivés, je sens progressivement le jaune des chaumes éclaircir la palette infinie des verts. Longue descente vers la Vézère.

Réussite belge en altitude

La parfaite harmonie qui se dégage de la petite ville au fond de la vallée me donne la (Trei) gnaque avant d'affronter les sommets des Monédières.

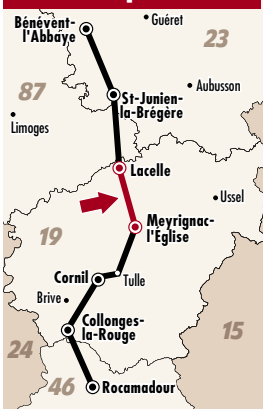
Il est toujours étonnant de constater l'acclimatation des gens du plat pays en altitude. « Nous avons longtemps cherché des terres, en Belgique et partout en France », se souvient Karine Van Nederveldee. « En février 2003, nous avons découvert cette ferme. Il faisait moche. Mais pour nous, c'était là ». La confiture bio et les sirops des Vergers de Veix sont devenus, neuf ans plus tard, des valeurs sûres du terroir limousin (*). Mais en cette fin juin, Karine n'a pas trop le moral. La fructification est très en retard. D'habitude, le verger mobilise dix cueilleurs saisonniers pendant plusieurs semaines.

Karine a travaillé à la Commission européenne à Bruxelles, Tony Oppenheim, son compagnon, était éclairagiste de cinéma. Ce sont aujourd'hui des agriculteurs bio corréziens qui ploient sous la charge de travail. « On n'a pas tout voulu miser sur les petits fruits, alors on a pris des vaches », explique Karine. Parti avec 17 hectares il y a neuf ans, le couple nourrit un troupeau de galloway, des vaches écossaises rustiques, sur une cinquantaine d'hectares. Il cultive aussi des fraises mara, des groseilles, des cassis, des myrtilles et une foule de fruits plus rares sur deux hectares. « Nos myrtilles cultivées approvisionnent les Biocoop de France et nous avons en outre une concession de myrtilles sauvages », précise la confiturière. Ces Belges énergiques créent de l'emploi et de la valeur ajoutée dans un village de moins de cent habitants.

Ils n'ont pas encore eu le temps de finir leur maison. Ils ne voient leurs amis qu'en hiver. C'est le paradoxe du choix de vie au vert. Être agriculteur bio en Limousin peut mener au surmenage.

Il fait très chaud, les sentiers sont raides, les taons font un festin de mes mollets écorchés. Mais la flatteuse toponymie m'encourage : j'atteins, à mon rythme, le col des Géants, 847 mètres d'altitude. La colline d'en face s'appelle le Suc au May, la vue porte très loin.

À l'auberge de Chaumeil, je siffle des litres de sirop de pêche. Meyrignac-l'Église m'attend au tournant. Je fais étape dans une vieille maison bourgeoise, habitée par une famille chaleureuse et originale. Je dîne en compagnie de deux petits chanteurs à la Croix-de-Bois, on me raconte l'histoire du grand-père, un médecin qui galopait la nuit à travers les collines pour accoucher les fermières. Je suis exposé au regard malicieux de jeunesses des années folles encadrées sur un sage papier peint, lui aussi d'époque. ■

(*) lesvergersdeveix@wanadoo.fr

Étape 3