



MARTEL. Les prés sont plus secs. On dirait le sud.



MARTEL. De la bonne herbe pour les oies du Quercy.



Estivités



EN CHEMIN VERS ROCAMADOUR (6/7) ■ De Collonges-la-Rouge à Rocamadour en passant par Martel

Et soudain, plus une vache à l'horizon

Rencontre à Martel (Lot) avec l'un des derniers huiliers du Quercy, avant la dernière ligne droite à travers le causse.

Julien Rapegno
julien.rapegno@centrefrance.com

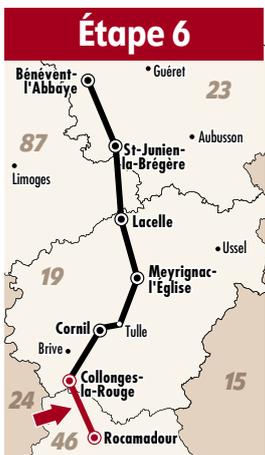
Pierre blanche sur ciel laiteux, la vue sur Turenne manque de contraste. La côte est forte mais j'ai un vieux faible pour les cités perchées. Ce n'est pas l'heure de me mettre Martel en tête. Optimiste, je me mets au défi de pédaler jusqu'à la citadelle sans mettre pied à terre. Depuis ce piédestal taillé à la dimension de mon héroïsme, je dégringole vers le Lot. Depuis la Creuse, j'ai



L'HÔPITAL-SAINT-JEAN. Autour de Paul Coustal, les bénévoles mettent de l'huile dans les rouages du moulin d'Antoine, vedette des fêtes au village.



MOULIN À HUILE. André Castagné, 82 ans, a développé l'exploitation familiale grâce aux noix et au tourisme



vu des murs de pierre sèche de toutes les couleurs. Ici, les petites pierres plates de calcaire blanc posent l'ambiance caussenarde. Les dénivelés sont moins virulents mais quelques tronçons scabreux subsistent dans les descentes pierreuses. Il y a des oies, des moutons, des noyers et plus une vache dans ce pays !

L'huile de noix monte en gamme

L'exploitation des Castagné, à Martel, est un condensé de l'économie agricole du Quercy. On y engraisse des canards, on y élève des agneaux et on y récolte des tonnes de noix. Une partie de ces productions passe dans les fourneaux de Marie-Claude Castagné qui a créé une ferme-auberge réputée. André

Castagné, 82 ans a eu le flair de miser sur l'agrotourisme il y a trente-trois ans. « J'ai récupéré un moulin à huile, et c'est aujourd'hui l'un des quatre derniers du département en activité », explique le patriarche, qui presse toute l'année. Le père d'André avait un hectare de noyers, son fils Jean-Luc en exploite 40 hectares. « Le marché, c'est surtout la noix fraîche, avec la variété franquette, qui est un peu l'équivalent de la golden. La noix locale, la marbot, c'est plus une affaire de connaisseurs ». André Castagné presse à façon et il a développé la vente directe d'une huile de noix, multimédaille au Salon de l'Agriculture. Si la noix ne se presse pas à froid comme l'olive, « le goût de grillé dans la

poêle, ça fait tout », la tendance est à la sélection de la matière première. Cerneaux blancs, noix fraîches du pays de Brive : les « crus » montent en gamme. « Mes petits-fils étudient le vin et la commercialisation », explique André, qui verrait bien l'huilerie évoluer comme un domaine viticole. « Ça dépendra des femmes qu'ils prendront », conclut ce très carré paysan du Quercy.

Passé Martel, j'appréhende le franchissement de la vallée de la Dordogne. Ce qui s'avère être une formalité en comparaison des abrupts vallons limousins. Dernière ligne droite, au sens propre, vers Rocamadour, qui m'accueille dans la douceur vespérale. Je me pose au camping, sur le plateau, avant de descendre, frais et relaxé, par un sen-

tier, vers le terme de ce voyage. La cité de Rocamadour est éternellement belle, mais six jours de randonnée procurent de la valeur ajoutée au point de vue. J'ai fait un beau voyage alors que Guéret est à moins de trois heures de voiture. Le paradoxe me ravit.

Depuis les sanctuaires montent des cris. Des dizaines de jeunes catholiques sont rassemblés et scandent leur foi de manière assez rock'n'roll. La nuit tombe, plus aucun bruit du monde n'atteint Rocamadour. André Castagné a tenté de m'expliquer les symboles gravés ici sur chaque pierre. Mais il est si tard, peut-être trop tard pour une révélation dans mon cas. Et demain le train-train m'attend de bon matin. En gare de Souillac. ■



TURENNE. Passé la colline de Turenne, le chemin dégringole vers le Lot.



ROCAMADOUR. Une vue sur la vallée de Rocamadour, un site sauvage, hors du monde et pourtant très visité.