



Calvignac, perché sur son éperon

des Versanes dans l'ancienne salle de restaurant. Sans oublier une cabane à œufs en vente libre au bord de la route.

Le visiteur assoiffé ou en quête de pizza maison pourra quant à lui pousser jusqu'au village de Cénevières, où le café Le Paradou vibre d'une nouvelle vie. L'ancienne école, déjà reconvertie en café il y a trente ans, a été reprise par Marie-Lou et Jonathan. « Je venais faire la fête ici, raconte ce dernier, et j'ai ensuite travaillé avec l'ancien propriétaire. Quand il a vendu, il ne voulait transmettre qu'à un local. C'est un lieu un peu mythique sur le secteur. »

Ouvert tous les soirs du mardi au samedi (le lundi en été), Le Paradou offre le choix entre sa salle de bar pourvue d'un billard et sa paisible terrasse à l'ombre d'un tilleul centenaire, un peu à l'écart des grands flux. « Ce n'est pas un piège à touristes ici, assure le jeune patron. En été, les saisonniers de Saint-Cirq se retrouvent ici, et on voit les visiteurs qui veulent sortir des sentiers battus, ceux qui ont apprécié le village pour le patrimoine mais pas pour la foule. » Le Paradou n'est pas pour autant dépourvu d'animation, il arrive que des musiciens locaux viennent y faire un bœuf. Et le bar doit aussi sa renommée à son concours de pétanque, tous les mercredis soirs en été : « c'est une institution, bien connue des locaux et des touristes réguliers ! »

CALVIGNAC, L'AUTRE VILLAGE PERCHÉ

Autre halte à boire et à manger dans cette portion de vallée dépourvue de cafés, le Bistrot Bellesvues mérite

le détour au cœur du village perché de Calvignac. Ici aussi, ce bâtiment communal fut une ancienne école. « La mairie nous prête ce local où nous avons créé ce bistrot associatif en 2016, explique Denis, le président de l'association Bellesvues. Une quarantaine de bénévoles s'en occupent, que des personnes de Calvignac ; c'est un lieu pour que les gens du village se rencontrent, se connaissent. » Mais pas seulement : s'il n'est ouvert que le dernier samedi de chaque mois, en été c'est tous les jours : « nous proposons des assiettes froides le midi, composées exclusivement de produits locaux, nous avons un choix de bières pression et la licence IV communale... »

Victime de son succès, le Bistrot Bellesvues ne peut prendre que sur réservation, limité à trente repas par jour - « il faut que ça reste un plaisir pour les bénévoles, nous avons facilement beaucoup de touristes l'été, des cyclistes, des randonneurs, pour lesquels nous sommes source d'infos. » Les bénéfices non négligeables du bistrot servent aussi à des investissements pour la commune. La salle digne d'un café professionnel s'ouvre sur une vaste terrasse à la vue imprenable sur le Lot, idéale en soirée, et qui offre un aperçu du patrimoine de ce village bâti sur un éperon rocheux.

Mais il faut aller jusqu'en haut du bourg pour découvrir la boutique et l'atelier de vannerie d'Isabelle. L'oseraie du Quercy a investi le corps d'une ancienne ferme bâtie contre le rocher, depuis 2019 : « c'est une reconversion,



**PÊCHE À LA TRUITE,
BOUTIQUE ET RESTAURANT**
46200 LACHAPELLE AUZAC
05 65 37 83 93

www.gouffredublagour.com  



Isabelle, osiéricultrice et vannière



La coupe d'osier en hiver au bord du Lot

pour laquelle je suis revenue dans le Lot. J'y suis née et y ai passé toute ma jeunesse, c'était plus facile de m'installer dans un territoire que je connaissais déjà ».

Isabelle a deux métiers. Elle est d'abord agricultrice, ou plutôt osiéricultrice (productrice d'osier). « *L'osier est le rejet de l'année du saule, rappelle-t-elle. Pour le travailler, on cultive des variétés spécifiques, il en existe une trentaine. Il est vendu sur pied, c'est un vrai métier d'avenir, on est en pénurie d'osier partout.* » C'est une activité d'hiver : à partir de décembre, les rejets sont coupés au ras du sol sur une petite parcelle au bord du Lot. « *Il ne faut pas beaucoup de surface, mais des terrains frais avec de l'humidité.* » Isabelle en vend une partie, coupé ou en bouture, et utilise le reste pour son

autre activité d'artisane vannière.

Trié en bottes de différentes longueurs et qualités, l'osier est mis à sécher pendant six mois, dans l'obscurité pour conserver sa couleur.

« L'OSIÉRICULTURE, UN VRAI MÉTIER D'AVENIR »

« *La production d'osier était partout autrefois, on en cultivait soixante-quatre hectares en 1938 dans le Lot. On l'utilisait pour la tonnellerie, la vigne, la fabrication d'emballages...* » Avec la moitié de sa production et des osiers achetés d'ailleurs pour la variété, Isabelle, formée à l'école nationale de vannerie, poursuit cette activité traditionnelle : « *je fais des paniers, des corbeilles, des plateaux, des caisses adaptées aux usages d'aujourd'hui, du rhabillage de bonbonnes, des bannetons pour des paysans boulangers... Les gens reviennent vers les matières naturelles.* » Elle se plaît aussi à produire des objets plus créatifs, notamment avec des bois flottés, et crée aussi des architectures végétales en osiers vivants.

Depuis son atelier d'où apparaît en point de mire le château de Cenevières, Isabelle propose également des stages de deux jours pour apprendre l'art de la vannerie ou la réalisation d'architectures végétales. Elle peut aussi intervenir en milieu scolaire. Quant à sa boutique, elle reste ouverte et des visites pour des groupes sont possibles, de l'atelier au champ. Une autre façon de découvrir ce bout de vallée du Lot. ■

Contacts :

www.bellaterra.fr

www.loseraieduquercy.fr

www.lapaysanneriedesversanes.fr