



Lous Grits, un hôtel de poche rustique et contemporain.

Le Château de Camille : pour les gourmets.



Cuisine savoureuse au Grand Bleu.



Chez eux, le foie gras mi-cuit se déguste sur une jolie terrasse, avec un chutney de tomates vertes, l'agneau du Quercy, rôti dans une fine croûte aux noix et truffes de la Saint-Jean, avec un jus court relevé d'une pointe

d'arabica. De quoi étonner les locaux et ravir les estivants.

14, rue Cènevières, Limogne-en-Quercy, 05-65-23-87-20. Menu : 22 € ; carte : 30 €.

■ **Le Vinois**

On connaissait l'établissement de ce croquignolet village pour sa table exigeante et inventive. Il faudra désormais compter avec son sublime hôtel, ouvert en juin dernier. Dans les dix chambres ultracontemporaines, aucun détail n'est laissé au hasard : mobilier design, papiers peints néobaroques noirs, or ou argent, jets de lits précieux... Le plus : une étonnante piscine à liner gris. Bref, une étape à la fois élégante et douillette.

Le Bourg, Calliac, 05-65-30-53-60. Chambres : de 82 à 125 €.

■ **À la table du 14**

Drôle d'endroit que cet établissement où l'on déjeune sur une terrasse aux allures de riyad marocain ou en salle, au milieu d'une boutique de... décoration. Point de cuisine gastronomique ici, mais une table rigolote et rafraîchissante, où l'on opte pour une salade gourmande qui n'en

La Chartreuse du Bignac, un havre de paix.



Le Vinois, hôtel avec piscine et table inventive.

a pas que le nom, une soupe froide raffinée, une succulente pastilla au confit de canard ou un foie gras maison aux figues, accompagné de cahors triés sur le volet. Ouvert le soir l'été. **14, place d'Istrie, Prayssac, 05-65-36-04-86. Formules : à partir de 15 €.**

■ **La Treyne**

Dans sa demeure à l'entrée du village médiéval perché de Saint-Cirq-Lapopie, Agnès Dadoun vient d'aménager trois chambres d'hôte confortables dans un esprit contemporain. Deux d'entre elles s'ouvrent sur un balcon dominant la vallée du Lot, en face de l'ancienne maison d'André Breton. Vue imprenable.

Le Bourg, Saint-Cirq-Lapopie, 05-65-31-49-10. Chambres : de 70 à 80 €.

Gers

■ **Le Château de Camille**

La cuisine se veut fine, traditionnelle avec son pavé de veau de lait fermier, jus de persil, caviar d'aubergine accompagné d'un côtes-de-

gascogne Domaine du Mirail. Dans la grange reconverte, une cheminée de tôle «électro-zinguée» voisine avec un escalier ferrailé, style pont suspendu, et un mur violet pour casser les volumes, immenses. Après le couvert et la table, orchestrés par Stéphane Clemente, ex-chef du Café de France, à Auch, Carole et Antoine Soenen pensent déjà au gîte et à l'hébergement. **Saint-Jean-le-Comtal, 05-62-05-34-58. Menus : 15 et 24 € ; carte : environ 40 €.**

■ **Lous Grits**

Marsolan constitue une halte rafraîchissante pour le pèlerin de Saint-Jacques. Pour les grilons - *lous grits* en occitan - également, qui ont donné leur nom à cet hôtel de poche créé par Martine Pitron et sa fille. Une retraite raffinée qui tient de l'ermitage chic. Dépouillées, alliant rustique et contemporain, les cinq chambres portent les noms de vents du Sud. **Marsolan, www.hotel-lousgrits.com, 05-62-28-37-10. Chambres : de 200 à 250 €.**