

LE MANOIR D'HAUTEGENTE

LE JOURNAL DU FLÂNEUR

S'ENTENDRE REVER...

Ca y est! Je suis installé au Manoir et le charme opère. Déjà, en descendant la longue allée de charmes, j'ai senti... J'ai su que j'étais chez moi... sans être chez moi. Etrangement, depuis mon arrivée, je retrouve liberté et intimité dans ce grand espace. La sérénité m'envahit au travers des sons et des odeurs, inchangés depuis mon dernier séjour. Je me pose, je prends le temps, j'observe. Je reprends contact avec la nature. Que c'est bon de s'entendre rêver!

MA TABLE INSOLITE

Pour rajouter au charme de la maison, je viens d'apprendre qu'il est possible de réserver sa table "insolite". C'est génial!!! Une table est dressée carrément devant la rivière, à l'écart des regards, pour offrir une *expérience* intimiste, et au plus près de la nature. J'ai invité quelques amis de la région à dîner. Je crois que je vais même proposer un thème pour le repas. Dîner en blanc? Ou pourquoi pas le menu "signature" à 7 plats? Une chose est certaine, on sera tous "pieds nus" □dans l'herbe!

UN MASSAGE DANS L'EAU!!

Je me suis d'abord demandé ce que c'était..Mes yeux me jouaient-ils des tours? Une table...dans l'eau...au beau milieu de la rivière!!! Puis j'ai osé...Je me suis offert un pur moment de bien-être unique. J'ai trempé mes pieds dans l'eau froide et me suis couché sur la table. Entre eau et ciel, ombres et lumières, le temps s'est arrêté. A l'ombre des tilleuls, au son de la cascade et des feuilles dansantes, les mains d'une grande professionnelle m'ont transporté. Un vrai moment d'évasion, un retour aux sources au dessus du Coly. A refaire, absolument.



Les pieds dans l'eau.

Ma Table Insolite



L'HOMME, SON CHIEN ET SES MOUTONS...

Après un copieux petit-déjeuner composé de produits frais, de *confitures maison* et de bon pain, j'ai pris l'habitude de m'asseoir dans le jardin pour un dernier expresso. Je retrouve alors Christophe, le jardinier du Manoir. Il est toujours accompagné de Mackaya, son chien Beauceron "Arlequin".

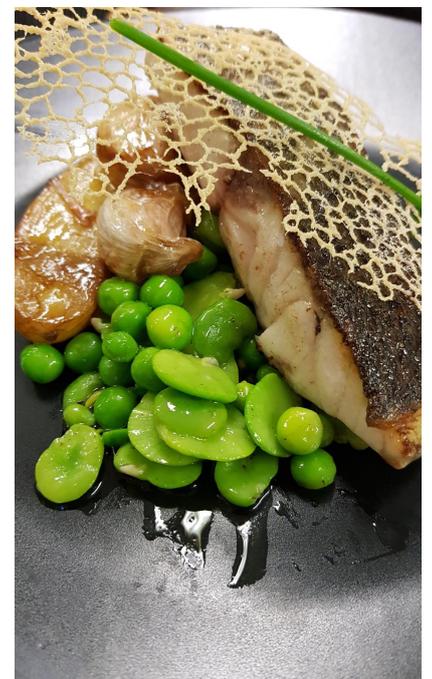
Hier, il m'a expliqué que, lorsqu'il n'est pas à Hautegente, il est *berger*. Avec son troupeau de 150 moutons, entre St Amand de Coly et Condat sur Vézère, Christophe et Anne se déplacent sur les 400 hectares du territoire pastoral. Ainsi, ils aident à la conservation de la biodiversité qui abrite le quart de la flore nationale. En parallèle, ils ont développé un petit centre de tourisme équestre pour partager leur engagement et les richesses naturelles de cette région si généreuse. Christophe m'a même proposé de faire une balade à cheval, d'aider à déplacer des troupeaux ou, encore, de suivre une transhumance. J'ai presque dit oui à cette échappée pastorale, mais j'ai opté pour le massage dans l'eau.

Parlant de **confiture maison**, je suis dans les confidences du Chef...j'ai eu droit à la recette du chutney de courgettes du jardin. J'ai eu l'occasion d'y goûter avec le pavé de maigre...Un vrai délice!

Chutney de Courgettes et Menthe du Jardin

- 1 kg de courgettes du jardin
- 2 citrons verts et leur zeste
- 8 feuilles de menthe fraîche
- 200 g de sucre
- La veille, mettre les courgettes, le jus des citrons pressés, leur zeste, la menthe et le sucre dans un grand faitout. Laisser dormir.
- Le lendemain, les courgettes auront dégorgé. Cuire à feu modéré, remuer régulièrement jusqu'à évaporation des liquides. mixer le mélange à chaud, mettre en pots, comme une confiture. Servir avec des poissons, gambas et foie gras, sans modération!

J'ai retrouvé mon petit paradis et ma Dordogne...ça m'avait manqué!



je reviendrai!!!