



Partir vers Saint-Jacques de Compostelle est généralement une aventure sur des chemins de vie, de spiritualité et d'histoire, un parcours jalonné d'expériences et d'épreuves. Il s'agit de ne jamais perdre de vue que les chemins menant vers Compostelle sont avant tout des routes de pèlerinage. Mais ces chemins de foi serpentent dans des régions de haute gastronomie. L'occasion pour certains cheminants de concilier itinéraire spirituel et plaisirs culinaires. Un pèlerinage gastronomique en quelques sortes. Suivez le guide sur le chemin du Puy, chemin de Saint Jacques de Compostelle qui s'étend du Puy en Velay jusqu'à Saint-Jean Pied de Port en passant par Montréal du Gers.

Tout au long du chemin du Puy, sur la route de Compostelle, les noms des villes et des villages éveillent les papilles gustatives des plus gourmets.

PELERINAGE GASTRONOMIQUE SUR LES CHEMINS DE COMPOSTELLE

Sur l'alternative par Rocamadour, vous cheminerez par Agen qui propose ses fameux pruneaux, naturels, moelleux et savoureux, dont on fait de merveilleuses tartes, de succulents tajines et de revigorants alcools. Miraculeux.

Sur l'alternative par Villefranche, c'est la ville de Cahors qui s'offre à vous. Ses vins, puissants et généreux, veloutés et parfois rustiques, sont connus et reconnus pour accompagner les spécialités de la région telles que l'agneau fermier du Quercy, les magrets de canard, le cassoulet ou le chou farci. Divin.

Sur la voie du Puy, vous croiserez le charmant petit village de Montréal du Gers, dont le nom évoque immanquablement les mets les plus raffinés de cette région bénie des dieux pour sa gastronomie : foie gras, gésiers de canards confits, armagnac, croustade, truffes, morilles... des ingrédients nobles pour des repas de gascons !

Avant d'arriver à la frontière espagnole et au célèbre Camino Francès, vous passerez par le pays basque et Saint-Jean de Pied de Port dont les axoa, piperades jambon, ris d'agneaux, confits de canards, chipirons, omelettes aux cèpes, truites de la Nive et anguilles persillées sont autant de saveurs typiques et inoubliables. Et avant de reprendre la route, la pause repue de ces mets agrémentés du vin chaud et fruité d'Irouleguy, vous profiterez des douceurs que propose la cuisine basque en dessert : fromage de brebis et sa confiture de cerises noires, mamia (lait caillé de brebis), gâteau basque... A se damner.

Depuis le Puy en Velay jusqu'à Saint-Jacques de Compostelle, 62 jours de marche attendent les pèlerins. 1530 kilomètres d'efforts physiques ! Quelques haltes gourmandes ne seront pas pêcher et permettront sans aucun doute d'atténuer les souffrances et de repartir du bon pied, ragaillardi. Quant à ceux qui ne souhaitent pas rejoindre le tombeau présumé de l'apôtre Jacques le Majeur mais qui ont le bon goût de vouloir découvrir les multiples richesses de la région, ils pourront tester sans modération leur foie plus que leur foi, en dégustant ces plats dont la saveur éternelle mériterait d'être sanctifiée.

