

Bonjour,

"La rentrée est à peine passée que nous vous proposons de terminer l'été autour de divers événements éclectiques au Grand Couvent de Gramat.

Comme chaque année, les sœurs de la Congrégation Notre Dame du Calvaire, les membres de la Famille Calvarienne ou de l'Association du Grand Couvent ainsi que les salariés de la SAS Le Grand Couvent vous proposent des visites libres avec points d'accueil à l'occasion des **Journées Européennes du Patrimoine, les samedi 19 et dimanche 20 septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h.**

A cette occasion, les dépendances de la Ferme seront visibles, avec de nombreuses explications sur le lavoir et le four à pain.

Découvrez la chambre du Père Bonhomme, figure emblématique de l'histoire du Grand Couvent de Gramat et fondateur des Sœurs de Notre-Dame du Calvaire.

Conservée dans son état d'origine, cette chambre témoigne de la vie simple et de l'engagement du Père Bonhomme auprès des plus fragiles. Elle rassemble également plusieurs **objets et souvenirs liés à sa béatification**, célébrée à Rome en 2003, qui marqua un moment important dans l'histoire du Couvent et dans la mémoire des habitants.

Découvrez l'ancienne lingerie des Sœurs au 1^{er} étage, conservée dans son état originel.

À travers cet espace, c'est le quotidien des religieuses qui se dévoile : le soin apporté au linge, l'organisation du travail et les gestes qui rythmaient autrefois la vie du Couvent.

Un lieu simple et authentique, qui permet de découvrir un aspect méconnu de la vie quotidienne des Sœurs et de mieux comprendre la vie communautaire qui a animé le Grand Couvent pendant des décennies.

Poussez les portes de la Ferme du Couvent, un lieu emblématique du patrimoine du Grand Couvent.

Autrefois au cœur de la vie quotidienne et de l'organisation du Couvent, la ferme témoigne de l'importance de l'agriculture, de l'élevage et de l'autonomie dans la vie de la communauté.

Devenu une salle pour les événements (repas de famille, team building, Lieu de réception et de séminaire) aujourd'hui encore, ses bâtiments, ses espaces et leur architecture racontent une part de l'histoire du site et permettent de mesurer l'évolution du Couvent au fil du temps.

Pour finir, vous pourrez découvrir le cloître et la chapelle sous un autre jour et jouir de différentes explications historiques.

À l'occasion de ces Journées européennes du patrimoine 2026, et en écho au thème national, le Grand Couvent vous invite à découvrir **une exposition photographique consacrée à son histoire et à son patrimoine.**

À travers **une soixantaine de photographies**, cette exposition propose un regard sur les lieux, les bâtiments, les paysages et la vie qui ont façonné l'identité du Couvent au fil du temps.

Une invitation à parcourir autrement ce patrimoine vivant, témoin de l'histoire de Gramat et de celles et ceux qui l'ont fait vivre.

Le Four à pain sera allumé le samedi de 10h à 17h et dimanche de 10h à 15h

Samedi

11h-12h : **Atelier découverte et fabrication du pain gratuit (10 personnes maximum)**

Théorie et pratique et dégustation de petit pain au feu de bois : 10 personnes : Atelier faire son pain, gratuit sur réservation 05 65 38 73 29.

14h -17h fabrication et vente de pains

Dimanche

10h-12h Cuisson des pains et animation autour du pain

14h-15h Vente des apions par Blandine Petitpoisson

Le Four est géré et les pains du restaurant réalisés par Blandine Petitpoisson, boulangère Paysanne de la ferme « l'Arche de Marcilhac » à Lamothe Fénelon.

Pour ceux qui souhaite visiter le Grand Couvent de Gramat de manière connectée, l'application gratuite Wivisites permet en toute liberté de passer par l'audio guide durant 1 heure et de découvrir son histoire.

Ce parcours propose 10 points de découverte enrichis par des QR codes. Une expérience gratuite, immersive et ouverte à tous, qui valorise l'histoire, l'engagement écologique et le rayonnement local de ce site unique.

Samedi 19 Dimanche 20 Septembre les restaurant sera ouvert à partir de 12h,

Le samedi un menu spécial « Menu du terroir », foie gras et sa brioche au poivre de timut, salade de légumes secs bio du Tarn , ½ magret de canard ou Truite lardée au Rocamadour et ses légumes rôtis, Fromage en sélection ou Rocamadour, Financier à la vanille bourbon, pistaches torréfiées et glace à la fève tonka, Bavarois aux abricots rôtis au miel et coulis de fruits.

Réservation obligatoire au 05 65 38 73 29 - 27€ / pers hors boisson."

Le Dimanche Happy Sundays (menu monastique médiéval à 27€) :

Fricassée de fèves et crevettes, Truite au vieux vin et ses légumes rôtis du moment, tome de chez nous, lorgnon à l'anis de Flavigny et crème fouettée. Pain réalisés et cuits sur place au four à pain du Grand Couvent par Blandine Petitpoisson-Hellot, animatrice nature et boulangère paysanne de la ferme « l'Arche de Marcilhac » à Lamothe Fénelon*

Réservation obligatoire au 05 65 38 73 29 - 27€ / pers hors boisson."