

E.N.S.A ALGER

A ROCAMADOUR

JUIN 2017





*Réunion des dernières promotions de MAISON-CARRÉE
A ROCAMADOUR 13 au 16 juin 2017*



66 furent invités

25 répondirent oui

16 répondirent non, essentiellement pour des raisons de santé

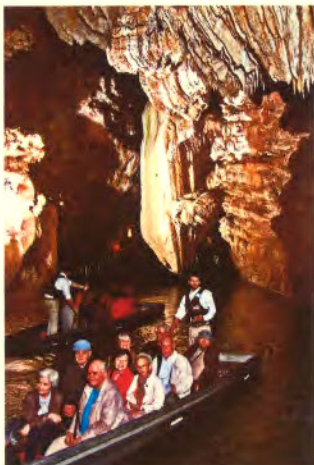
25 ne répondirent pas.

Parmi les « oui » certains ne purent venir là encore pour raisons de santé, se retrouvèrent donc dans l'après-midi du mardi :

François et Dame BELPOIS, Jean-Pierre et Christiane CANOI, Georges DELBOSC, Bernard DENIS, Jean-Michel GUILLEMAIN, Bernard et Françoise LEPPERT, Dominique LEUTENNEGER et sa belle-sœur, Odile LINYER et Jean-Pierre HOUNOT, Jacques et Dame MAILLARD, Nils MERMIER, Michel et Dame MINGEAU, Michèle MORFAUX et sa sœur DE MICHEAUX (qui fut marraine de la promotion 56) accompagnée de Henri d'AIGLEPIERRE, Marguerite REEDER, Jean-Marie RICHARD, Alain et Annie(CAILLAUD) ROQUES, François et Dame SENLIS, Anne-Marie SIMON, Bernard et Dame WATTEL.

Guy GUITTONEAU invité à se joindre au groupe.

Mercredi 14, 9 heures, départ pour Padirac.



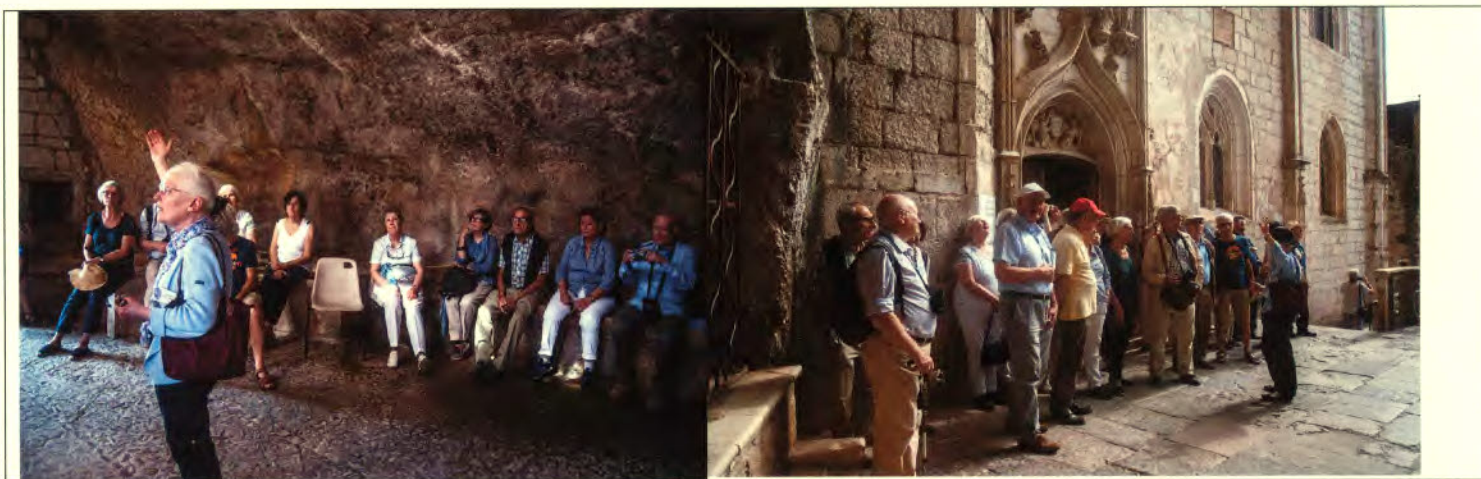
Visite du gouffre, certains ont eu le courage de descendre et remonter à pied, d'autres un peu fatigués ont pris l'ascenseur et n'ont pas franchi les quelques 200 marches pour atteindre la dernière salle



Jeudi 15 juin

Visite du sanctuaire de Rocamadour. Notre visite guidée s'est limitée au sanctuaire, qui représente d'ailleurs l'essentiel du site, puisque l'office du tourisme a, dans ce domaine comme dans bien d'autres été incapable de nous organiser une visite.

Nous sommes accueillis à 9h15 à la Porte Saint-Martin, par Laurence Du Peloux, guide remarquable qui va nous faire visiter le site dans tous ses recoins.



Puis déjeuner à l'hôtel du château.





*Repas au restaurant du gouffre
Foie gras de canard,
Cuisse de canard confit,
Tarte fine aux pommes
Un peu de repos*



Puis départ vers Collonges-la Rouge



Ils sont tous admiratifs :



Et éblouis :



Et retour à Rocamadour.

Diner au restaurant de l'Hôtel du Château



Au menu : Salade au Rocamadour fermier, Dos de cabillaud au jus de langoustines et risotto, Crème caramel.

Puis surprise :





16h30

Visite de La ferme découverte de LA BORIE D'IMBERT chèvres et fromagerie.

Sur la commune de Rocamadour on y découvre la fabrication du fromage des Causses du Quercy : LE ROCAMADOUR



Diner à l'Hôtel du Château

ADIEU

ROCAMADOUR

