

Visite d'un génial restaurant à Cahors et évocation des liens avec la Russie

écrit par Jules Ferry | 8 août 2023





« ***C'est meilleur quand c'est bon*** » : Emmanuelle Jary nous emmène dans un **génial restaurant de producteurs à Cahors**.

Le Lot est un département magnifique ...

Rien de tel que les petits producteurs car ils ont l'amour de leurs produits! Ils sont la fierté de la France : luttons contre la standardisation de notre gastronomie !

Régalez-vous avec cette vidéo :

A 5'35 : évocation du « sirop » de Cahors, le Rogomme

Le Rogomme :



Captures d'écran de la vidéo ci-dessus :





**Donc c'était le vin
des tsars de Russie.**

pour dire "passe-moi
le vin de messe".



on disait "passe-moi le Cahors"
justement dans l'église de Russie,

Le Cahors, vin de messe chez les orthodoxes russes...



Les orthodoxes utilisent traditionnellement comme vin de messe, un vin rouge, le Cahors.

Depuis le moyen âge, il existait un accord commercial qui prévoyait l'approvisionnement de l'ensemble des églises orthodoxes de Russie en vin de Cahors (encore en usage aujourd'hui avec 1 million de bouteilles pour 18 000 églises russes, importées directement du Lot). En 1917, la révolution bolchevique avait mis un terme à toutes les importations. Les papes durent alors trouver un autre vin de messe. Ils suscitèrent la culture du kagor * dans la région de Messara, près de Yalta. Vin qu'on trouve aujourd'hui non seulement en Crimée mais aussi en Géorgie et en Moldavie.

* Le Kagor n'est autre qu'une réplique du vin de Cahors. Des légendes concordantes assurent que les moines avaient exporté au pays des tsars, le vin tiré de l'auxerrois et qu'il aurait fait souche en Crimée. Une certitude : à partir du XVIIIe siècle, le Kagor est devenu le vin de messe de l'église orthodoxe.

Au XVIIIe siècle, les moines convoiaient le cahors en gabarre jusqu'à Bordeaux, ils le transportaient en voilier

jusqu'à Novogorod, puis voyageaient sur des chariots avec leurs barriques pour atteindre Moscou. On rapporte que pour s'assurer de la bonne conservation du cahors, les moines y rajoutaient du sucre. Deux siècles plus tard, sur les rives de la mer Noire, les producteurs font du kagor en chauffant le moût de raisin, puis en ajoutant de l'alcool pour empêcher le sucre de fermenter.

[Le vin noir du tsar Pierre le Grand](#)

[Du Cahors au Kagor](#)

[Deux cousins : les vins de Cahors français et russes](#)

C'est la saison des terrasses, des guiguettes et de la danse.



Terminons en écoutant une nouvelle fois [Vasily Yurchenko](#).

Ce sincère amoureux de la France nous fait le plaisir et l'honneur de jouer [Nuit blanche de Jo Privat](#).

<https://resistancerepublicaine.com/wp-content/uploads/2023/08/video.mp4>