

Le Grand Couvent de Gramat

Vaste ensemble immobilier et agricole implanté sur une hauteur en bordure de la ville de Gramat. Le domaine religieux s'étend sur 9 hectares entièrement clôturé sur le principe de l'enclos monastique, comprenant notamment une grande prairie, un arborétum, un verger d'arbres fruitiers ainsi qu'un jardin de plantes aromatique.

Un pigeonnier en pierre coiffé en lanternon surplombe une doline (effondrement naturel en forme de combe). Un chemin de ceinture en fait le tour : ancien (et actuel) chemin de croix du couvent qui aboutit à un impressionnant Calvaire.

Le père Pierre Bonhomme posa lui-même la première pierre de l'hospice de Gramat qui deviendra plus tard la maison mère de la congrégation. L'extension de la Ferme, de la Chapelle et du Couvent actuel a été engagé entre 1864 et 1880, selon les plans établis par l'abbé Jean Baptiste Pierre Chevalt, qui assurait en même temps la restauration du site de Rocamadour.

Le Couvent est construit sur un plan en U : une large bâtisse, longue de 75 mètres forme le corps de l'immeuble que continuent deux ailes parallèles, au levant et au couchant, de quarante mètres chacune. L'une de ces deux ailes abrite la Chapelle qui servit d'hôpital pendant la guerre de 1870 et fut consacrée en 1873.

Aujourd'hui les Sœurs de Notre Dame du Calvaire retrouvent leurs racines dans cette Maison Mère de Gramat, siège mondial et « berceau » de la Congrégation qui ne cesse de se développer en France, puis en Amérique latine ; au Brésil, en Argentine ; en Afrique, en Asie (1999 aux Philippines et 2009 au Vietnam)

Depuis de longues années, la Congrégation propose un accueil aux personnes, familles, amis, groupes divers de jeunes ou d'adultes qui cherchent un lieu de repos et/ ou un lieu de ressourcement humain et spirituel. Les séjours, de plus ou moins longue durée, s'effectuent tout au long de l'année.

Après plusieurs années de réflexion, fin 2015, la Congrégation des Sœurs de Notre Dame du Calvaire a décidé de confier à une association « LE GRAND COUVENT » la mission de gérer, développer et organiser cette activité d'accueil, de séjour. En 2025, ces mêmes activités étaient transférées sur une SAS.

Cette Société par Actions Simplifiées constituée de Religieuses et de Laïcs continue à exprimer et à vivre le charisme de la Congrégation partagés avec des laïcs animés du même esprit

Informations sur le Week-end – 20 & 21 septembre 2025 de 10h à 12h et de 14h à 17h

Vous vous trouvez actuellement au **Point d'Information**. Au cours de votre visite n'hésitez pas à vous rapprocher d'une personne portant un badge qui saura vous apporter les réponses à vos questions. Au besoin vous pouvez vous rendre à la réception de l'hôtel.

Les visites sont libres et ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'écologie : les ateliers "Cultivons notre avenir" sont présents : Un quiz interactif de 45 minutes réalisés en groupe en partenariat avec l'association « 2tonnes ».

Vous trouverez à chaque point, une sœur ou une personne qui vous expliquera l'histoire de cet endroit. Tout au long de la journée, les sœurs vous proposent une **collation à la Ferme**. Idéal pour discuter un peu avec elles et en apprendre plus sur leur engagement.

Le Four à pain sera allumé le dimanche 21 pour la cuisson des pains du restaurant ainsi que des desserts réalisés par Blandine Petitpoisson, boulangère Paysanne de la ferme « l'Arche de Marcihac » à Lamothe Fénelon

Vous pouvez aussi visiter en toute autonomie avec le parcours « Wivisit » en scannant le QR code ci-dessous. Durant 1 heure, vous bénéficierez d'un audio guide qui vous expliquera l'histoire du Grand Couvent.



Guide visite avec parcours dans le Grand Couvent



Scannez-moi !

Le restaurant du Grand Couvent ce Week-end

Samedi 2 Septembre à partir de 12h

Restaurant- Menu Terroir – (menu en dernière page)
Uniquement sur réservation 26€ / pers hors boissons

Dimanche 21 Septembre à partir de 12h :

Happy Sundays – Menu monastique médiéval – (menu en dernière page)
uniquement sur réservation 26€ / pers hors boissons)



Dimanche 21, Cuisson du pain à la Ferme et cuisson des desserts du Happy Sunday



LE MENU TERROIR

hors boissons

Menu complet 26€

Samedi 20 sur réservation

ENTRÉES:

- Foie gras de canard de la Quercynoise de Gramat, lit de pain d'épice et chutney maison
- Salade estivale craquante, oeuf parfait, huile de noix du Lot

PLATS:

- 1/2 magret de canard de la Quercynoise de Gramat et son jus, légumes de saison et pommes de terre rôties
- Poisson frais (selon arrivage) et sa sauce du jour, légumes de saison et pommes de terre rôties
- Ravioles au Rocamadour sur lit de salade verte

FROMAGES:

- Le petit vache: "Gaec de la Garouste"
- Rocamadour Fermier; AOP Ferme de Cazals

DESSERTS:

- Parfait glacé maison à la noix, liqueur de noix distillerie Louis Roque Souillac
- Pomme épiciée au miel du grand Couvent

Tarifs TTC - Service compris - hors boissons

Sur réservation



HAPPY

SUNDAYS



Dimanche 21 septembre à 12h

Journée du patrimoine

et fête du pain

Fricassée de fèves primeurs

aux crevettes

Truite au vieux vin, légumes

rôtis du moment

Tomme de vache de la ferme

en paille

Riz au lait de blandine avec

sa compotée de figues

Réervation :

05 65 38 73 29 ou 06 76 03 47 17

reception@grandcouventgramat.fr

Dans la limite des places disponibles

L'histoire :

Un repas issu des moines aux **savours médiévaux**, les Happy Sundays vous font voyager dans le temps **un dimanche par mois** !

Produits de saison, circuit court, mélange gustatif et historique, découvrez la cuisine d'époque au **Grand Couvent de Gramat**.



26€

*Hors boisson