



L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE



L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE

Sommaire

4 La Périgord Attitude

6 Labels AOP • IGP • Label Rouge

L'Agneau du Périgord	8
Foie gras, Canard et Oie du Périgord	10
La Fraise du Périgord	12
Le Marron du Périgord	14
La Noix du Périgord	16
Poulet, Chapon, Poularde du Périgord	18

20 Les vins de Bergerac et Duras

26 Recettes

Parfait aux Fraises du Périgord	26
Tapas de Magret de Canard du Périgord	28
Croque de Volaille du Périgord	30
Velouté de Marrons du Périgord	32
Galette d'Agneau du Périgord	34
Crémeux aux Noix du Périgord	36

38 Cocktails Par Vincent Delpierre

Happy Bergerac	38
Bergerac Wine's Pool	40
Bergerac Wine's Mojito	42

La Périgord Attitude

La PÉRIGORD ATTITUDE, c'est quoi ?
Comment la définir ? Pas banal
ce Périgord, si actuel parce que
justement si authentique
et pas ringard pour deux sous.
Parce que si, en vivant ici, on la respire,
on la transpire, et on la pratique
sans même sans rendre compte,
mettre des mots dessus
est plus compliqué. En fait, le langage
du Périgord, c'est l'art de vivre.

La PÉRIGORD ATTITUDE, elle ne se
décrète pas comme une bonne résolution
elle ne se travaille pas comme un look,
elle ne se recherche pas comme un graal.
Bien au contraire, c'est elle qui nous
prend, nous convertit et finalement
nous connecte. La PÉRIGORD ATTITUDE,
c'est du virtuel bien réel, de l'impalpable
bien concret. Plus qu'un concept :
un art de vivre !

Et même, osons l'affirmer,
la PÉRIGORD ATTITUDE,
c'est l'art de vivre par excellence !
La PÉRIGORD ATTITUDE, c'est tout cela
et c'est surtout ce que vous en capturez.
Alors, venez, goûtez, vivez !





C'est **le bien manger et bien boire** : du local, une qualité garantie avec des produits issus d'animaux élevés en plein air ou des productions végétales de qualité certifiées AOP, IGP ou encore Label rouge.

C'est **le savoir-faire gastronomique** avec des produits simples à cuisiner : la cuisine périgourdine regorge de recettes traditionnelles et, pourtant, les produits de son agriculture vont tellement bien, quasi bruts, avec la vie actuelle plus speed ! Un foie gras sur du pain, un magret sur la braise, un poulet au four, une salade de fraises, des marrons à la poêle, un gigot d'agneau rôti, des Noix à croquer, un bon vin avec tout cela et le tour est joué.

C'est **le goût de l'autre** : en le conviant à sa table naît la convivialité. En lui ouvrant sa porte naît l'hospitalité. Le Périgord compte moult campings à la ferme, gîtes ou chambres d'hôtes : recevoir et accueillir est naturel, le goût pour les relations humaines franches, courtoises et directes est là.

C'est être **moderne et dynamique** : il y a tant à faire dehors entre sports et visites culturelles que cela induit un rapport à l'extérieur différent. Être dehors, c'est être connecté avec la réalité. Quasi préhistorique comme attitude à l'heure du virtuel... à moins que ce ne soit plutôt l'aspiration ultime de beaucoup !

C'est au final **un certain hédonisme** rendu possible par une distance aux choses plus facile sous l'emprise d'une telle histoire et d'une telle nature qui aident à mettre en perspective quotidiennement le monde...



« La PÉRIGORD ATTITUDE, c'est tout cela et c'est surtout ce que vous en capterez. Alors, venez, goûtez, vivez-la ! »

Labels

Un trésor gastronomique

Fleuron de la gastronomie française, le Périgord Agenais regorge de victuailles et de petits producteurs regroupés en filières d'excellence. On pense évidemment aux succulents vins de Bergerac et Duras, au foie gras fondant, aux Noix goûteuses, à la fraise délicieusement sucrée...

Des signes officiels de qualité

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), et le Périgord regorge de trésors gastronomiques ayant obtenu cette reconnaissance.

Un produit sous signe de qualité
c'est la garantie :

- D'une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs
- De conditions de production strictes validées par l'État
- De contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.





L'AOP : Appellation d'origine protégée

Désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau communautaire de l'AOC.



L'IGP : Indication géographique protégée

Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



Le Label Rouge

atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire.

À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des critères minimaux et à des exigences minimales de contrôle.

Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label.

L'agneau du Périgord

Qu'il est rassurant de savoir d'où vient ce que l'on mange ! L'agneau du Périgord peut être fier : il peut se targuer d'une IGP rien que pour lui.

Un titre de gloire qui atteste d'un mode d'élevage local, respectueux et qualitatif (c'est déjà bien) et garanti au consommateur (c'est encore mieux) une viande subtilement goûteuse et peu grasse, promesse de régals futurs, d'assiettes vides et de convives repus !



« La Périgord Attitude,
c'est aussi le respect
de la nature ! »

La douceur née de races locales et d'un terroir

Historiquement, l'agneau est une production traditionnelle des exploitations périgourdines souvent tournées vers la polyculture : il permettait de valoriser des surfaces à faible potentiel, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées « picadies ». Seules les races rustiques s'y adaptaient. Aujourd'hui encore, le cahier des charges de l'IGP, qui a fixé les pratiques traditionnelles pour en garantir la continuité, recommande encore l'usage de ces races pour leurs qualités maternelles et leur rusticité. Leurs doux noms ? Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise.

Un mode d'élevage traditionnel qui entretient le paysage

L'agneau du Périgord n'est élevé que dans une zone géographique bien déterminée : le département de la Dordogne plus quelques cantons limitrophes de la Corrèze, du Lot et du Lot-et-Garonne, loin de l'agriculture intensive si néfaste. C'est en toute quiétude les brebis passent 7 mois de l'année au pré, dans la « vraie vie » ! Quand elles mettent bas, les agneaux sont alors élevés traditionnellement avec une période assez longue d'allaitement maternel (60 jours minimum) au cours duquel ils peuvent suivre leurs mères au pâturage. Ce mode d'élevage traditionnel contribue aussi à l'entretien des beaux paysages du Périgord. La Périgord Attitude, c'est aussi le respect de la nature !

Atout santé

Viandes rouges riches en protéines, l'agneau constitue une excellente source de plusieurs vitamines et minéraux. En effet, l'agneau contient une quantité appréciable de zinc, de fer, de phosphore, de vitamine B2 et de vitamine B12, ce qui leur confère une bonne valeur nutritive.

Bonnes Adresses

L'Agneau du Périgord est une viande de qualité à retrouver chez les bons artisans bouchers. N'hésitez pas à en demander à votre boucher habituel et si vous êtes dans le coin, voici quelques bonnes adresses...

Boucherie Pierre Chavier

14 Rue Limogeanne
24000 Périgueux

Boucherie Valade Frédéric

Halles du coderc
24000 Périgueux

Boucherie Rondinaud Cédric

4 Place Eugène Leroy
24190 Neuvic-sur-l'Isle

Charcuterie Vaux

Avenue de Madrazes
24200 Sarlat-la-Canéda

Boucherie Francis Deschamps

21 Route de Toulouse
33800 Bordeaux

Boucherie Philippe Boulet

513 Avenue de la Libération
33400 Talence

LES BREBIS SONT DANS LE PRÉ...

...ET LE BONHEUR AUSSI !

Baskets, sac à dos pour libérer les mains, habits de circonstance et vous êtes fin prêt pour une belle randonnée, solo, en famille ou en groupes. Les paysages périgourdins sauront vous faire débrancher « le petit vélo dans la tête » et lâcher le portable !

Le temps d'une balade, accordez-vous donc du temps et voyez comme ce temps est synonyme de qualité. Qualité de vie pour vous, qualité de produit quand il s'agit d'élevage... Donner le temps à un agneau de téter naturellement sa mère, et de se dégourdir les jambes est primordial pour une viande de qualité. Et pour l'idée que l'on se fait du bien-être animal. **Partez-donc voir cela « en live » !**

Foie Gras Canard & Oie du Périgord

Vous connaissez l'expression
« dans le cochon, tout est bon » ?
Remplacez « cochon » par « oie »
ou par « canard » et vous aurez
tout juste... la rime en moins, certes,
mais le chic en plus !

Bien sûr, pas un Réveillon ou un repas
festif sans faire l'offrande d'un beau
foie gras à ses hôtes ! Le foie gras est
l'un des produits emblématiques
du Périgord dans toute la générosité
et la puissance de ses saveurs.

S'il porte en lui un savoir-faire
traditionnel, il se prête à toutes
les audaces et les interprétations
actuelles le réinventent sans cesse.



« Se faire plaisir tout en
préservant sa santé, c'est ça
la Périgord Attitude ! »

Au jeu de l'oie, le canard a des atouts

Poêlé à la minute, mi-cuit, cuit, juste parsemé de fleur de sel et d'un tour de moulin de poivre ou marié avec moult saveurs originales (parme, abricot, figue...), le goût du foie gras reste inimitable et joue les nuances avec subtilités : le Foie gras du Périgord issu du canard est très expressif tandis que le Foie gras du Périgord issu de l'Oie, dont l'IGP est en cours d'instruction à l'INAO, plus doux, subliment les ingrédients qui l'accompagnent

Autre morceau de choix, le magret !

Désigné « Plat préféré des Français » en 2015. C'est une viande savoureuse et très expressive. En version séchée, il s'accoquine avec mâche et roquette pour rester encore sur le devant de la scène. Les cuisses et ailes de canard ou d'oie du Périgord, ou encore les aiguillettes et gésiers répondent aussi à l'appel pour régaler les gourmands et démontrer qu'en effet, dans le canard et dans l'oie, tout est vraiment bon !

Atout santé

D'une composition proche de l'huile d'olive, riche en acides gras polyinsaturés (que l'on appelle communément le bon gras parce que correspondant à des lipides bénéfiques à la santé), la graisse de canard sert à cuisiner toutes les viandes du canard mais aussi tous les aliments (légumes, féculents...) dont on souhaite relever les saveurs.

**Se faire plaisir tout en préservant sa santé,
c'est ça la Périgord Attitude !**



Application mobile et ipad
Foie Gras du Périgord

Bonnes Adresses

Sur la route du Foie gras du Périgord, il y a aussi une application pour ça !

Le foie gras est la star des fêtes de fin d'année. Et pourtant, toute l'année, il y a mille occasions de croiser sa route... So easy ! Grâce à l'application « Foie gras du Périgord » ! L'application officielle de l'association Foie gras du Périgord qui regroupe l'ensemble des entreprises depuis les couvoirs jusqu'aux transformateurs qui travaillent en IGP (Indication géographique protégée) Périgord.

- Suivez les actualités et événements du Foie Gras du Périgord grâce aux rubriques « Actualités » et « Agenda »
- Localisez les points de vente, les restaurants et les événements Foie Gras du Périgord, les plus proches de votre position
- Accédez à l'ensemble des recettes Foie Gras du Périgord et triezy les selon différents critères
- Découvrez les sujets Magazine, portraits de chefs, de producteurs, ambassadeurs du Foie gras du Périgord

**Prêts ?
Téléchargez et savourez !**



La Fraise du Périgord

Il était une fois, dans ce Périgord si authentique, une princesse à la robe rouge et au parfum subtil. Originnaire d'Asie et d'Amérique, la petite baie, d'abord sauvage, fut certainement amenée à l'état de graines par les oiseaux.

Si les Romains s'intéressèrent à la culture de la fraise des bois, les siècles passant ont vu de multiples croisements entre diverses variétés, américaines, anglaises et hollandaises. Vous en avez l'eau à la bouche ? **Attention, la Périgord Attitude vous guette !**



« Vous en avez l'eau à la bouche ? Attention, **la Périgord Attitude** vous guette ! »

Produit de saison, six mois d'exception !

Saviez-vous que la fraise du Périgord est première fraise européenne à décrocher l'IGP en 2004 ?

Grâce aux exigences de l'IGP, la fraise du Périgord offre l'assurance de fruits parfaitement sucrés, équilibrés et parfumés. Saviez-vous que c'est son rapport acidité / sucre qui fait qu'une fraise est agréable au goût ?

Cultivée par plus de 200 producteurs et commercialisée par seulement 3 établissements, la Fraise du Périgord se récolte du printemps au début de l'automne en fonction des variétés. Six mois de plaisir sont ainsi assurés. Aucune raison de s'en priver !

Huit variétés et autant de saveurs !

Garriguette : fraise précoce de forme allongée. Goût acidulé.

Cigaline : même famille que la Garriguette.

Cirafine : fraise tardive, tendre et assez grosse.

Darselect : fraise à chair ferme, ronde et régulière.

Elsanta : même famille que Darselect.

Mara des bois : fraise très parfumée, plutôt petite.

Seascape : fraise rustique assez grosse.

Atout santé

Les fraises ne comptent que 28 calories pour 100 g (environ 8 fraises) mais contiennent un grand nombre de composants antioxydants, dont la vitamine C et des flavonoïdes qui aident à lutter contre les radicaux libres et ainsi protéger notre organisme. La fraise se classe parmi les 10 aliments les plus riches en antioxydants, comme tous les fruits rouges. Ne dit-on pas, d'ailleurs, qu'il faut manger rouge pour rester au vert ?

Bonnes Adresses

La fraise du Périgord investit les marchés de saison.

Retrouvez-la à Vergt bien sûr, tous les vendredis pour le marché hebdomadaire ou tous les dimanches matin, de fin juin à fin septembre, sous la halle, lors du Marché des Producteurs de Pays.

Plus généralement, mettez-vous en chasse de ces bonnes Garriguettes, de ces excellentes Mara des Bois, de ces savoureuses Cirafine et débutez-les sur les Marchés de Producteurs de Pays qui animent tout l'été l'ensemble de la Dordogne.

Rien de plus simple : cliquez www.marches-producteurs.com et savourez...

RAMÈNE TA FRAISE !

La capitale de la Fraise du Périgord, c'est le village de Vergt, situé idéalement au centre du département de la Dordogne, en Périgord blanc. C'est l'endroit rêvé pour faire étape et découvrir, en rayonnant, les sites remarquables et fabuleux environnants. Vergt donc, porte sur son blason trois fraises, fierté locale à la renommée bien plus étendue. On vient à Vergt pour célébrer la fraise, lors de la Fête de la Fraise du Périgord qui remporte un vif succès, tous les deux ans, le 3^e dimanche du mois de mai.

Le prochain rendez-vous sera en mai 2019 : save the date !

Les Marrons du Périgord

Célèbre pour accompagner la dinde des réveillons, le marron se plie surtout à bien des envies gourmandes pour s'inviter à toutes les tables, en toutes saisons.

Tout juste couronné d'un signe distinctif de qualité et doté de qualités nutritionnelles en phase avec l'époque, le marron du Périgord a tout bon. Avec un Label rouge et une IGP en cours de reconnaissance, le marron du Périgord fait le plein de distinctions qui viennent récompenser ses qualités.



« Bien manger en toute simplicité, c'est tellement Périgord Attitude ! »

Le marron, il a tout bon !

Aujourd'hui, le label Rouge garantit des fruits irréprochables : des fruits frais, brillants, de beaux calibres (+ de 31 mm.), homogènes, et surtout d'une parfaite qualité sanitaire (moins de 6 % de châtaignes véreuses). Seules les variétés Marigoule, Bouche de Bétizac ou Bournette sont autorisées. Ces variétés sont particulièrement sucrées, très faciles à éplucher, et sans cloison.

Bien manger en toute simplicité, c'est tellement Périgord Attitude !

Atout santé

Le marron cache sous sa rude écorce une chair fondante bourrée d'énergie. Riche en minéraux, généreux en potassium, le marron est un champion en nutrition et tout indiqué pour les sportifs. Fort de sa teneur en magnésium, il peut aussi devenir un véritable allié contre le stress et la fatigue. Il apporte également des quantités non négligeables de calcium et de fer, ainsi que de nombreux oligo-éléments.

Et pour barouder sur les routes du Périgord, rien de mieux qu'une bonne dose de vitamines C - il en possède jusqu'à 50 mg pour 100 g - et les fibres qu'il contient pour éviter la fringale et le coup de mou !

Bonnes Adresses

La Maison de la Châtaigne

C'est à Villefranche-du-Périgord, belle bastide du XIII^e, qu'a été inauguré en juillet 2013, tout de pierre et bois de châtaignier vêtu, cet espace ludique et accueillant. Entrée libre et gratuite.

Office du Tourisme

24550 Villefranche-du-Périgord
05 53 29 98 37

La boucle du gros châtaignier

Prêt pour une balade ?
11,4km de marche tranquille au départ de Saint-Cernin-de-l'Herm à la rencontre du « Gros Châtaignier », arbre majestueux et vénérable car... tricentenaire ! On dit que des légendes parlent de lui... Chut ! Aire de pique-nique au départ de la boucle.

Savoir-faire et emplettes

Au Domaine de Rapatel, vous serez accueillis par Serge et Camille Vigouroux, producteurs passionnés de Marrons du Périgord.

Domaine de Rapatel

24550 Villefranche-du-Périgord
05 53 30 44 05

La cabane de Marou

on produit des châtaignes et on transforme sur place.

Marou

24550 Villefranche du Périgord
05 53 29 49 50
Sur rendez-vous
(1€ par personne la visite)
lacabanemarou@orange.fr

CHAUD POUR UNE BALADE ?

La Périgord attitude, c'est aussi l'esprit d'aventure, de découverte en dehors des sentiers battus. Les châtaigniers vont montrer la route et les producteurs vous accueilleront chaleureusement !

La Noix du Périgord

« Ce qu'est l'olivier pour la Provence,
le noyer l'est pour le Périgord : il en borde
la route, il en ombrage les coteaux,
il en remplit le vallon... » Noix et Périgord
sont intimement liés depuis une éternité :
l'histoire en témoigne, les paysages
en assurent, la gastronomie en atteste.
La preuve certainement d'une adéquation
parfaite entre produit et terroir d'une part,
entre produit et Homme d'autre part...



« Le Périgord
est certainement
un des berceaux
de la Noix.
Cro-Magnon
la croquait déjà ! »



La Noix a plus d'un tour dans sa coque !

Le Périgord est certainement un des berceaux de la Noix. Cro-Magnon la croquait déjà !

Sa présence il y a 17 000 ans nous est révélée lors de fouilles archéologiques dans un gisement de Peyrat, en Dordogne. En Périgord, au XIII^e siècle, l'huile de Noix était considérée comme un bien aussi précieux que l'or : il permettait d'éclairer les humbles masures ou les plus majestueuses cathédrales, faisait le bonheur des peintres et celui des belles qui se savonnaient le corps au savon mou. La Noix et son huile contribuèrent à la fortune de la région... la Périgord Attitude de l'époque !

Atout santé

Fruit d'automne par excellence, la Noix se consomme toute l'année. Il suffit de 20 à 25 g par jour pour bénéficier de ses atouts santé. Ce fruit à coque est une pépite énergétique, elle dope la forme et les défenses immunitaires. Sa composition exceptionnelle en acides gras polyinsaturés type oméga 3 et oméga 6 présente de nombreux bénéfices pour la santé cardiovasculaire. Elle contient des antioxydants, des vitamines, des minéraux et des oligo-éléments qui en font un aliment de choix adapté à nombreux types d'alimentation.

Bonnes Adresses

Chapitre de la Confrérie de la Noix du Périgord

C'est tout naturellement à Nailhac, haut lieu de production de Noix, que la Confrérie de la Noix du Périgord accueille chaque année des confréries amies, un moment convivial que les Nailhacois vous invitent à partager.

Nailhac (24)

Dimanche 19 août 2018

Lot of Saveurs

Ce festival de la gastronomie, parrainé cette année par Christophe Adam, met la Noix du Périgord à l'honneur.

Cahors (46)

7 et 8 juillet 2018

Fête de la Noix fraîche

En début de saison de la Noix, découvrez la noix fraîche, son cerneau blanc et croquant.

Saillac (19)

Dimanche 7 octobre 2018

Fête de la Noix

Un 20^e anniversaire à célébrer en pleine saison. Avec la participation inédite d'André et Arnaud Daguin. Une édition spéciale à ne pas manquer !

Thégra (46)

Dimanche 28 octobre 2018

SUR LA ROUTE DE LA NOIX !

Faire découvrir la production et le savoir-faire à travers son territoire et ses acteurs, telle est l'ambition de la Route de la Noix du Périgord.

Avec des étapes aux noms prestigieux comme Collonges-la-Rouge, Martel, Domme ou encore Sarlat, ce parcours touristique conduit le visiteur à travers les noyeraies, à la découverte d'un patrimoine chargé d'histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire qui ont empreint l'activité économique de la région. Les plus curieux - et les plus gourmands ! - pourront visiter des moulins à huile de Noix, le Musée de la Noix ou bien encore les distilleries. **Nul doute que vous serez ainsi convertis à la Périgord Attitude ! À retrouver sur www.noixdupergord.com et dans les Offices de Tourisme.**

Poulet Chapon Poularde du Périgord

Le Périgord par son climat, ses sols, ses cultures de céréales constitue depuis toujours un terroir privilégié pour la production de volailles de qualité. Elevées jusqu'à leur pleine maturité, elles profitent d'un terroir unique et préservé. De la naissance à la commercialisation, le poulet, la poularde et le chapon du Périgord sont identifiés, suivis, contrôlés pour assurer aux consommateurs toutes les garanties de Qualité et d'Origine. Par une qualité gustative jamais démentie, ils invitent à cuisiner pour partager des plaisirs savoureux et des instants gourmands inoubliables.



COCORICO Périgord !

Le Périgord bénéficie de l'une des plus fortes notoriétés gastronomiques et d'une belle tradition de production de volailles de qualité : il n'y a pas de hasard !

La qualité et la spécificité gustative des poulets, poulardes et chapons du Périgord se forment non seulement par le respect des conditions d'élevage que s'imposent les éleveurs, mais aussi par leur savoir-faire traditionnel : des pratiques anciennes, transmises et conservées en raison de leur impact sur le bien-être et la qualité de vie des volailles, dans leur environnement, et donc sur la qualité finale des produits.

Savoir d'où vient ce que l'on mange et comment cela est produit, c'est ça la Périgord Attitude !

Atout santé

Parce qu'il est riche en protéines, le poulet procure un effet rassasiant élevé, ce qui permet de réduire la ration énergétique de chaque repas et de limiter les envies de snacking, ennemi d'une alimentation équilibrée.

Autre atout, la chair de poulet est naturellement maigre. Elle est même moins calorique que bon nombre de poissons et procure jusqu'à trois fois plus de fer que ceux-ci. Sans compter magnésium et calcium, acides aminés en teneur conséquente, lesquels sont indispensables à la croissance, au maintien et à la réparation des tissus, des muscles et des cellules. Sa chair se marie aisément à mille saveurs ce qui en fait un aliment plaisir et santé sans monotonie !

« Savoir d'où vient ce que l'on mange et comment cela est produit, c'est ça **la Périgord Attitude !** »

ROULE MA POULE !

Les poulets, poulardes et chapons du Périgord foulent le pré et vivent les pattes dans l'herbe : peut-être qu'au détour d'une balade vous tomberez sur nos volailles picorant en plein air. Les élevages sont répartis sur toute la campagne périgourdine : à coup sûr, vous en croiserez lors de balades champêtres.

Certains éleveurs ont, en plus de leur exploitation, une seconde activité d'accueil touristique valorisant ainsi le patrimoine authentique de leurs fermes. De beaux gîtes ruraux, bâtisses de pierre et de lauze, dans lesquels passer quelques jours de zénitude, au calme et profiter de tous les sites spectaculaires dont le Périgord regorge : en voilà une bonne idée !

Bonnes Adresses

Pour un séjour authentique à la ferme

Le Domaine de la Valade et son gîte meublé à Saint-Crépin-et-Carlucet vous attend pour une escale... tranquille !

Chez Francis Minard
Domaine de la Valade

24590 Saint-Crépin-et-Carlucet
05 53 28 85 75

Situé dans la campagne environnante de Sarlat, vous séjournerez dans un gîte restauré dans le style périgourdin !

Chez Christine Lascombe
La Coste

24200 Marcillac-Saint-Quentin
05 53 59 19 62

Se mettre au vert, se mettre au calme... Pour un bon poulet du dimanche... et des autres jours Tenté par un bon poulet fermier du Périgord à partager ?

Venez vous régaler des bonnes volailles fermières au détour d'une escapade en Dordogne !

Chez Denis Dezon

Les Ans

24590 Archignac

Les Vins de Bergerac & Duras

Depuis plus de 18 000 ans, la terre offre
au Périgord ce qu'il y a de meilleur.
Berceau de l'Humanité en France,
le Périgord agenais est une mine
de trésors culturels, gastronomiques,
archéologiques et historiques.
Dans ce contexte idyllique,
la vigne a trouvé sa place,
et même... une place de choix !



100% SUD-OUEST FRANCE

« Un cocktail
de sensations
inoubliables,
à vivre le plus
vite possible ! »



Le vignoble de Bergerac et Duras, épanoui dès le Moyen-Âge à quelques encablures de son voisin bordelais, s'en distingue par un caractère authentique. Ici les valeurs gasconnes raisonnent : histoire, accueil, partage, gastronomie, rugby, festivals, fêtes... De l'humanité à haute dose, sans modération !

Terroir unique, le Périgord agénais est une région bénie pour les vigneron tant le climat est bon pour les vignes et le sol accueillant pour les ceps. L'environnement magnifiquement préservé aspire à l'œnotourisme, un nouveau mode de loisir en pleine nature au milieu des propriétés viticoles. Enfin, les Hommes qui font le vin sont animés par un esprit de solidarité et une quête permanente de l'excellence. Elle les conduit à préserver la biodiversité qui les entoure.



Cette vraie nature est généreuse : sur 7 terroirs, elle donne naissance à 17 appellations et 5 couleurs de vins, un véritable feu d'artifices de saveurs et d'arômes pour tous les palais. Des vins blancs secs aromatiques à la fraîcheur des rosés, de la finesse de certains rouges à la puissance de certains autres, de la caresse des vins moelleux à l'onctueuse complexité des grands liquoreux, tout un voyage de goûts s'offre aux curieux comme aux amateurs.

Découvrir la richesse des vins de Bergerac et Duras est une véritable expérience, qui mêle avec bonheur une nature originelle, un patrimoine historique unique et des rencontres merveilleuses.

Les Vins de Bergerac & Duras

La qualité en toute convivialité !

Une nature préservée

Des paysages à couper le souffle

Une richesse patrimoniale sans égal

18000 ans d'art de vivre

Des vins comme des pépites à (re)découvrir

**Des artisans vignerons
accessibles et accueillants**



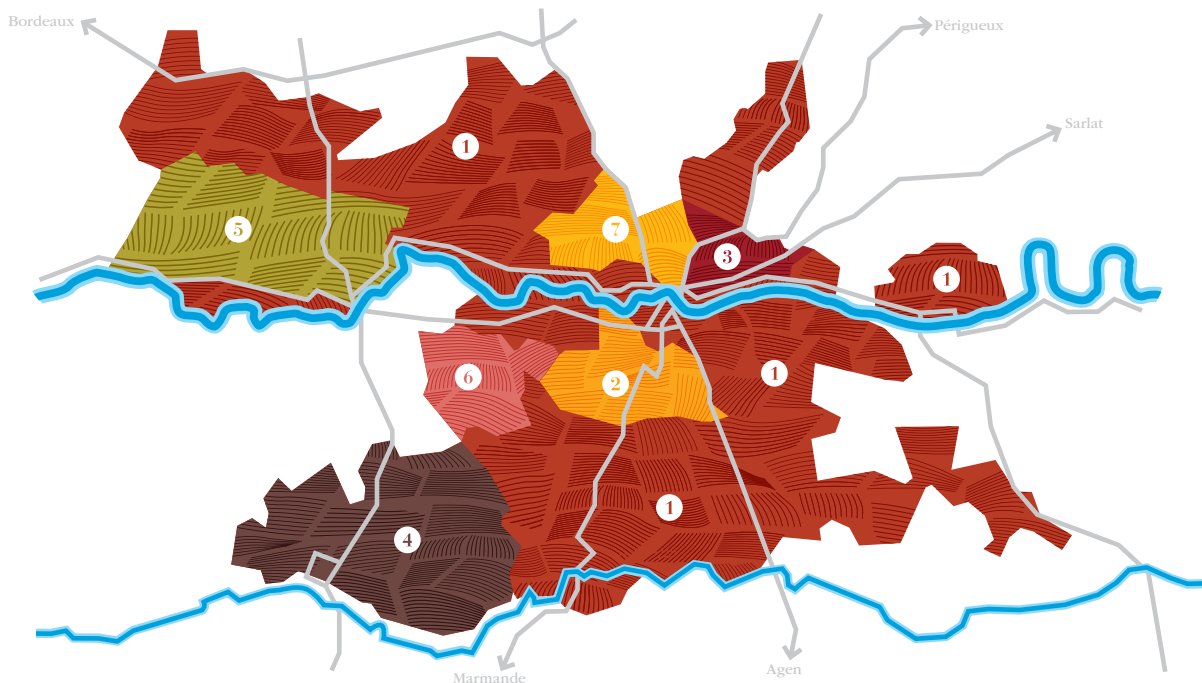
Le vignoble de Bergerac et Duras, ce sont 7 terroirs d'exception révélés par le savoir-faire d'artisans vignerons exigeants. Avec plus de 2000 ans d'histoire et des AOP qui ont fêté leurs 80 ans d'excellence, le vignoble de Bergerac et Duras se distingue par sa diversité et ses vins de qualité pour tous les moments de la vie.

Au gré de vos pérégrinations sur la Route des Vins, faites l'expérience de nos 7 grands terroirs et de la multitude de plaisirs et activités offerts par le vignoble.

Chaque année, vous êtes plus de 400 000 à nous faire l'honneur de franchir les portes du vignoble pour découvrir les vins de Bergerac et Duras et les personnalités hautes en couleurs de ceux qui les font.

À chaque saveur du Périgord et d'ailleurs, un vin de Bergerac et Duras s'accorde.

« La **Périgord Attitude**
se boit sur place...
et à emporter ! »



7 grands terroirs

- ① Bergerac
- ② Monbazillac
- ③ Pécharmant
- ④ Duras
- ⑤ Montravel
- ⑥ Saussignac
- ⑦ Rosette

5 couleurs

Blanc sec
Moelleux
Liquoreux
Rosé
Rouge

10 appellations d'origine protégée

- Bergerac**
sec • rosé • rouge
- Côtes de Bergerac**
moelleux • rouge
- Côtes de Duras**
sec • moelleux • rosé • rouge
- Monbazillac**
liquoreux
- Saussignac**
liquoreux
- Rosette**
moelleux
- Pécharmant**
rouge
- Montravel**
sec • rouge
- Haut-Montravel**
liquoreux
- Côtes de Montravel**
moelleux



Chiffres-clés

7 350 hectares
380 000 hectolitres
produits par an (en moyenne)
800 producteurs
5 caves coopératives

Cépages

Rouges
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Malbec.

Blancs
Sauvignon blanc et gris,
Sémillon, Muscadelle,
Mauzac, Ondenc,
Chenin Blanc, Ugni blanc.

Typicité

Rouges
fruités, intenses

Rosés
fleuris

Blancs secs, moelleux, liquoreux
suaves, expressifs



Bergerac

Les champions des tables conviviales

Une grillade entre amis, et un Bergerac rouge audacieux fait déjà de l'œil à votre côte de bœuf. Des huîtres dégustées sur un coin de comptoir ? Avec un Bergerac blanc sec naturellement ! Et pour faire écho à la douce lueur d'un feu de cheminée une nuit de réveillon, un Côtes de Bergerac moelleux sera simplement parfait. Les vins de Bergerac excellent dans tous les moments de partage, qu'ils soient prémédités... ou parce que l'occasion a fait le larron !

Duras

Les rebelles à l'accent gascon

Être rebelle, c'est résister. Ne faut-il pas au moins cela pour exercer ce métier de vigneron ? Toute l'histoire des vins de Duras est peuplée de fortes têtes, à l'instar du Vicomte de Bezaume à l'origine de la construction du fier Château de Duras. Mais ne vous y trompez pas, l'attitude frondeuse de ces vignerons n'a d'égale que leur générosité, à l'image de leurs vins plein de personnalité déclinés en 4 couleurs.



Monbazillac

Les liquoreux gastronomes !

Dignes héritiers d'un savoir-faire ancestral, les vignerons de Monbazillac ont relevé avec brio le défi de la modernité avec des liquoreux au goût du jour, travaillés avec finesse et complexité aromatique, sa fraîcheur réchauffe les cœurs en toutes saisons ! Classique efficace à l'apéritif avec quelques toasts de foie gras. Sublime en plat de résistance et tutoyant une volaille de fêtes cuisinée au Monbazillac. Surprenant avec un fromage à pâte persillée comme le Roquefort. Enfin, juste parfait en dessert sur une bûche de Noël aux accents exotiques. CQFD !



Montravel

Les vigneron humanistes

Si le vin n'est pas indispensable à l'alimentation de l'Homme, il semble essentiel comme nourriture de son esprit et contribue à la noblesse de son âme. Ce n'est pas le philosophe pionnier du mouvement humaniste Michel Eyquem de Montaigne, né en 1533 aux confins de l'appellation Montravel, qui dirait le contraire. Déclinés en 4 couleurs - blanc sec, moelleux, liquoreux et rouge - les vins de Montravel ont la finesse et la fraîcheur de leur terroir.



Rosette

Les doux aventuriers

Rosette, c'est l'histoire d'une renaissance. À l'orée des années 2000, ils n'étaient plus que 4 irréductibles à produire du Rosette. L'appellation a bien failli disparaître ! C'était sans compter cette poignée de doux aventuriers, de jeunes vigneron nouvellement installés qui ont fait le pari un peu fou de relancer l'appellation. C'est à eux que l'on doit le renouveau de ce moelleux frais, délicat... et terriblement tendance ! Un vin rare à offrir à une personne d'exception ?



Saussignac

Les gardiens de la nature

Pour vivre heureux, préservons notre havre de paix et de nature ! Telle pourrait être la devise des vigneron de Saussignac, qui pour la plupart œuvrent en bio. Ils élaborent de cévres et aériens liquoreux, parfaits compagnons de nos repas de fêtes. Idéalement champêtre avec ses coteaux somptueux, leur vignoble est l'endroit parfait pour reconnecter avec soi-même et avec la nature entre hébergements éco-friendly au cœur des vignes, restaurants pour fines gueules, et vigneron bons comme le pain.



Pécharmant

Un vignoble de gentlemen farmers

Aux portes de Bergerac, au cœur de l'ancienne Vinée Nord, châteaux et belles demeures parsèment ce vignoble qui jouit d'une biodiversité naturelle et maîtrisée remarquable avec ses bois, ses vergers et ses prés où pâturent d'élégantes montures. Charmants et délicieusement épicuriens, ses vigneron, en véritables gentlemen farmers, contribuent à rendre ce coin de campagne inoubliable à l'instar des vins qu'ils y produisent : les rouges intenses et ciselés de Pécharmant.

Parfait aux Fraises du Périgord



par **François Kartheiser** 

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 kg de fraises gariguettes du Périgord
100 g de sucre semoule
2 blancs d'œuf
1 pincée de sel
160 g de crème liquide bien froide
Le jus d'1 citron jaune
1 citron vert non traité
Quelques amandes effilées pour la décoration

Accords Vins

Bergerac rosé

Il procure sa fraîcheur, sa souplesse et sa vivacité à ce dessert glacé et crémeux.

Saussignac

Un liqueux d'exception dont l'amplitude aromatique se déploie en bouche au contact des fraises glacées.

Préparation

30 mn.

Cuisson

1 h.

Repos

6 h.

Équeutez les fraises. Coupez 250 g en tranches, réservez-les.

Portez à ébullition 50 g d'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez le sirop petit à petit sur les blancs en continuant à fouetter.

Fouettez la crème en chantilly.

Mixez 250 g de fraises avec le jus de citron jaune puis incorporez le tout à la préparation précédente, délicatement, en soulevant avec une spatule.

Garnissez 6 emporte-pièces de 6 à 8 cm de cette préparation.

Réservez au congélateur pendant au moins 6 h. Préparez un coulis en mixant le restant de fraises avec éventuellement un peu d'eau et de sucre.

Démoulez les parfaits, nappez-les de coulis, décorez de tranches de fraises et de zestes de citron vert râpé.

Servez avec la chantilly et quelques amandes effilées.



Tapas de Magret de Canard du Périgord avec petits légumes



par **François Kartheiser**

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 filet de magret de canard du Périgord d'environ 450 g
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 petite aubergine
1 belle tomate à chair ferme
1 cuil. à café d'ail haché
Quelques brins de thym frais émiettés
1 filet de jus de citron
1 cuil. à soupe de persil plat haché
Sel, poivre du moulin

Accords Vins

Pécharmant

Ce vin puissant, tannique et structuré se prête à la dégustation lorsqu'elle s'accompagne de fines tranches de magret de canard.

Bergerac rouge

Une alliance conviviale se produit entre ce vin rouge, fruité, aromatique et souple, et le canard.

Préparation

25 mn.

Cuisson

30 mn.

Repos

1 h.

Quadrillez le gras du magret avec la pointe d'un couteau. Salez et poivrez. Faites-le cuire dans une poêle chaude avec un filet d'huile, 10 à 15 min. côté peau puis 2 à 3 min. côté chair. Laissez reposer pendant 1 h.

Détaillez les légumes en bâtonnets (5 cm × 1 cm). Faites-les colorer à la poêle avec un filet d'huile.

Détaillez le magret en tranches fines, dans la longueur.

Faites chevaucher 2 tranches de magret, posez un bâtonnet de chaque légume sur une extrémité puis roulez l'ensemble pour obtenir de petits fagots.

Parsemez l'ensemble d'ail et de thym, enfournez à 180°C pendant 5 à 6 min.

Avant de servir, assaisonnez d'un filet d'huile d'olive, de quelques gouttes de jus de citron et parsemez de persil haché.



Croque de Volaille aux Noix du Périgord & Curry



par **Vincent Arnould**, chef du **Vieux Logis**

Ingrédients

Pour 4 personnes

150 g de blancs de volaille
du Périgord sans la peau
1 blanc d'œuf
150 g de crème fraîche liquide
6 cerneaux de Noix hachés
1 bonne pincée de curry de Madras
½ cuil. à soupe de coriandre hachée
8 tranches de pain de mie sans croûte
Sel, poivre du moulin

Pour la sauce yaourt

2 yaourts grecs
1 filet d'huile d'olive
2 cuil. à café de coriandre hachée
1 pincée de curry de Madras

Accords Vins

Côtes-de-Duras rouge

La rondeur et le fruité singulier
de ce vin rouge donneront encore plus
de souplesse à la saveur de ces tapas.

Montravel sec

Ce blanc sec, avec ses notes exotiques
et épicées, se mariera avec la
profondeur aromatique du curry.

Préparation

25 mn.

Cuisson

30 mn.

Mixez les blancs de volaille, salez et poivrez
puis ajoutez un blanc d'œuf. Mixez à nouveau
jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajoutez petit à petit la crème liquide
puis incorporez les Noix.

Assaisonnez de curry et de coriandre hachée
selon votre goût.

Dans un moule à rebord, disposez une couche
de pain de mie.

Étalez délicatement la mousseline de volaille.
Posez au-dessus une deuxième couche de pain.

Filmez hermétiquement la préparation.

Faites cuire au bain-marie à 90°C
pendant environ 30 min.

Laissez refroidir puis découpez
en morceaux réguliers.

Fouettez les yaourts avec l'huile d'olive
et la coriandre hachée. Salez et poivrez,
saupoudrez de curry.

Passez les croques au toasteur des deux côtés.
Dégustez avec la sauce yaourt.



Velouté de Marrons du Périgord

crème café grillé, cacao et croûtons



par **Vincent Arnould**, chef du **Vieux Logis**

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour le velouté de marrons

1 oignon haché
1 branche de céleri coupée en morceaux
1 filet d'huile
1 kg de marrons du Périgord
ou de châtaignes surgelées
100 g de crème fraîche
Sel, poivre du moulin

Pour la crème café grillé

20 g de café en grains
200 g de crème fraîche liquide
2 g de gélatine
Sel, poivre du moulin

Pour les croûtons gourmand

3 tranches de pain de mie
coupées en gros bâtonnets
100 g de magret séché
Cacao en poudre

Préparation

40 mn.

Cuisson

45 mn.

Repos

10 mn.

Faites suer l'oignon et le céleri avec l'huile, ajoutez les châtaignes. Versez de l'eau à hauteur, laissez cuire 15 à 20 min. Mixez le tout (réservez quelques châtaignes pour la décoration), ajoutez progressivement la crème. Salez et poivrez.

Torréfiez les grains de café au four, 10 min. à 160°C. Faites bouillir la crème liquide, ajoutez le café et la gélatine. Laissez infuser 10 min.

Mixez le tout, salez, poivrez, passez au chinois. Réservez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide puis montez-la en chantilly.

Faites griller les bâtonnets de pain. Enroulez autour le magret séché. Retaillez en gros cubes.

Servez la soupe de châtaignes avec une quenelle de crème et des morceaux de châtaignes. Saupoudrez de cacao en poudre et accompagnez de croûtons gourmands.

Accords Vins

Côtes-de-Duras rosé

Un rosé, à la robe prononcée et aux notes acidulées, soutiendra avec peps les arômes de ce velouté.

Rosette

Ce moelleux à la robe paillée de l'appellation Rosette peut être servi dès l'apéritif. Léger et doux il accompagne, grâce à ses notes équilibrées, cette entrée aux parfums pluriels.



Galette d'Agneau du Périgord

chèvre frais au citron confit, pistou



par **Vincent Arnould**, chef du **Vieux Logis**

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
La peau d'1 citron confit
100 g de chèvre frais
1 cuil. à soupe d'huile
16 asperges vertes épluchées
1 selle d'Agneau du Périgord
préparée par le boucher
Sel, poivre du moulin

Pour le pistou de roquette

20 g de Noix du Périgord
50 g de roquette + quelques feuilles
50 g d'huile d'olive
½ gousse d'ail
Sel, poivre du moulin

Préparation

40 mn.

Taillez des cercles de 10 cm dans la pâte.
Enfournez entre deux plaques, à 200°C, de 10 à 15 mn.

Hachez très finement la peau du citron confit,
ajoutez le chèvre frais et un filet d'huile d'olive.
Salez et poivrez.

Hachez les noix au couteau. Mixez le reste des
ingrédients du pistou puis incorporez les noix.
Faites cuire les asperges à l'eau bouillante salée
pendant 3 mn.

Enfournez la selle d'agneau arrosée d'un peu d'huile,
à 200°C pour 15 minutes puis à 170°C pour 15 mn.
(la cuisson doit être rosée). Détaillez-la en tranches.

Étalez le chèvre frais sur les disques de feuilletage,
ajoutez les tranches d'agneau puis les asperges.
Réchauffez bien l'ensemble, au four, pendant
quelques minutes.

Dressez sur une assiette, arrosez de pistou
et décorez de feuilles de roquette.

Cuisson

50 mn.

Accords Vins

Montravel rouge

Composé d'au moins 50% de merlot,
ce vin racé apporte rondeur et élégance
aux saveurs de cette galette printanière.

Pécharmant

La puissance de ce vin rouge,
sa structure tannique et charpentée,
rehaussent avec générosité
et intensité la verdeur de ce plat.



Crèmeux Noix du Périgord & Chocolat



par **Vincent Arnould**, chef du **Vieux Logis**

Ingrédients

Pour 4 personnes

Crumble de noix

50 g de beurre
50 g de sucre
50 g de farine
50 g de Noix hachées

Mousse au chocolat noir

1 feuille de gélatine, trempée dans de l'eau froide
75 g de lait à 40 °C
90 g de chocolat noir à 66 %, fondu au bain-marie
150 g de crème fouettée

Noix sablée

180 g de sucre
50 g d'eau
240 g de Noix en poudre

Mousse de Noix

200 g de lait
3 jaunes d'œuf
60 g de sucre
4 feuilles de gélatine, trempées dans de l'eau froide
80 g de liqueur de Noix
250 g de crème fouettée

Biscuit aux Noix

100 g de blancs d'œuf
90 g de sucre
60 g de jaunes d'œuf
90 g de farine tamisée
25 g de poudre de Noix

Tuile de Noix

50 g de sucre
15 g de farine
40 g de blancs d'œuf
50 g de Noix hachées
10 g de beurre fondu

Préparation

1 h 20

Mélangez tous les ingrédients, faites cuire 12 mn. à 160°C.

Mélangez la gélatine essorée avec le lait, ajoutez au chocolat fondu. Incorporez la crème fouettée.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau. Ajoutez les Noix, mélangez jusqu'à une texture sableuse.

Préparez une crème anglaise (lait, jaunes, sucre). Ajoutez la gélatine essorée, la liqueur de Noix. Laissez refroidir, incorporez la crème fouettée.

Montez les blancs avec le sucre. Incorporez les jaunes, la farine, la poudre de noix. Dressez dans 4 cercles de 8 à 10 cm de diamètre, faites cuire 10 mn. à 180°C.

Mélangez le sucre, la farine, ajoutez les blancs, les Noix et le beurre fondu. Faites cuire 8 mn. à 180°C.

Superposez les éléments, en commençant par le biscuit et en terminant par la Noix sablée puis le crumble émietté.

Cuisson

55 mn.

Accords Vins

Côtes-de-Bergerac blanc moelleux

La douceur et la texture soyeuse de ce moelleux s'accordent subtilement avec ce dessert gourmand.

Monbazillac

Ce grand liquoreux aux puissantes nuances d'acacia et d'épices s'accorde avec élégance avec la noix et le chocolat.



Cocktail

Happy Bergerac



La version festive du cocktail

“ Cocktail festif, une nouvelle approche.
Le vin liquoreux vient rafraîchir
une base de fraise du Périgord relevée.
Il apporte de la suavité et une
longueur en bouche très agréable.
Le taux de sucre résiduel indispensable
à la qualité du vin liquoreux
est masqué par la base.
Il en résulte un cocktail
agréable à découvrir... ”

Victor Delpierre
1^{er} prix au concours
« Best Mojito Paris 2011 »

Recette

Pour 4 verres

La veille, ou le matin pour le soir, préparer la base du cocktail

Écraser 12 framboises fraîches
et ajouter 16 cl de purée de fraise du Périgord.

Couper un piment oiseau en petits morceaux
et l'ajouter à la préparation.

Ajouter un tour de moulin à poivre de Séchouan.

Verser 12 cl de Monbazillac et laisser infuser 30 min.

À l'issue des 30 min.

Passer au tamis fin la base du cocktail
pour retirer le piment oiseau et ses grains
(afin d'éviter une infusion trop importante)
Filmer et laisser reposer au frais.

Au moment de servir

Verser la base du cocktail dans les verres à vin
(7 cl) puis ajouter 8 cl de Monbazillac

Décorer avec une ½ fraise, une framboise
et un piment oiseau.





Cocktail

Bergerac

Wine's Pool



Le cocktail version plage

“ Cocktail très simple et très ludique.
La ginger beer apporte une note poivrée
qui équilibre la sucrosité du
Côtes de Bergerac blanc moelleux.
Éviter le ginger ale qui est plus sucré.
Le Côtes de Bergerac moelleux
est un vin rond en bouche et plein
de fraîcheur aromatique
et de spontanéité, à déguster
dans sa jeunesse (millésime récent).
On peut tout simplement le déguster
dans un grand verre rempli de glaçons,
façon « vin rosé à Saint Tropez » ”

Victor Delpierre
1^{er} prix au concours
« Best Mojito Paris 2011 »

Recette

Pour 1 verre

.....

Dans un grand verre à vin rond rempli de glaçons, verser 12 cl de Côtes de Bergerac blanc moelleux (vin qui s'apprécie dans sa jeunesse à l'image du vin rosé devenu une mode à St Tropez) !

Ajouter une fine tranche de gingembre, une pelure de concombre, trois framboises, une fraise coupée en quatre, une ½ rondelle d'orange et compléter avec 4 cl de ginger beer.

Cocktail

Bergerac

Wine's Mojito

Déguster du vin de Bergerac en cocktail à tout moment

« Cocktail très frais et rafraîchissant pour toutes les occasions. Tout le monde connaît le Mojito ! Cocktail emblématique, souvent le premier que l'on découvre, il est Le Cocktail avec un grand C, le plus connu et le plus vendu au monde. Le Bergerac Wine's Mojito se déguste nature ou parfumé comme son grand frère le traditionnel Mojito. »

Victor Delpierre
1^{er} prix au concours
« Best Mojito Paris 2011 »

Recette réalisée au verre

Pour 1 verre

Dans un verre à mojito, écraser 3/8° de citron vert avec 10 feuilles de menthe et 0,5 cl de sucre de canne liquide.

Ajouter 3 cl de purée de Melon de Lectoure et 5 cl de purée de Fraise du Périgord.

Puis 12 cl de vin de Côtes de Bergerac moelleux (ou Côtes de Montravel ou Rosette).

Compléter à la glace pilée.

Mélanger à la cuillère à mélange.

Ajouter une paille et un stick.

Décorer avec une brochette de melon et fraise.



Recette réalisée au shaker

Pour 1 verre

Refroidir un verre à cocktail avec de la glace pilée. Dans la timbale du shaker, écraser 3/8° de citron vert avec 10 feuilles de menthe et 0,5 cl de sucre de canne liquide.

Ajouter 3 cl de purée de Melon de Lectoure et 5 cl de purée de Fraise du Périgord.

Puis 12 cl de vin de Côtes de Bergerac blanc moelleux.

Ajouter des glaçons et shaker très rapidement (juste pour refroidir).

Vider le verre à cocktail de sa glace pilée et verser le contenu du shaker au travers d'un petit tamis fin (double filtration).

Décorer avec une brochette de melon et fraise.





Vins de Bergerac Duras

100% SUD-OUEST FRANCE



Périgord Attitude

est une marque déposée
par la Fédération
Origine & Qualité Périgord.
Plus d'infos sur

www.perigordattitude.com

Siège Social

Boulevard des saveurs,
Créa Vallée Nord,
24060 Périgueux Cedex

Direction artistique

Marie Lecourt

Maquette

GOT

Rédaction

Marie-Laurence Prince

Crédits photos

Loïc Mazalrey, Adobe Stock

Photos recettes

Prise de vue Anne Bergeron

Stylisme Julie Soucaïl

Illustrations

Hélène Bléhaut

Édité par l'Interprofession
des vins de Bergerac



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

