



L'ART DE VIVRE

# PÉRIGORD

*Attitude!*

PAR EXCELLENCE



# Sommaire

---

**4** La Périgord Attitude

**Labels**  
AOP • IGP • Label Rouge **6**

**8** Noix du Périgord

**Agneau du Périgord** **12**

**16** Foie Gras, Canard  
et Oie du Périgord

**Poulet, Chapon,  
Poularde du Périgord** **22**

**26** Marron du Périgord

**Fraise du Périgord** **30**

**34** Les vins de  
Bergerac et Duras

**Sublimez vos  
tables de fêtes** **42**

# La Périgord Attitude

La table est dressée : une nappe de lin, quelques branchages pour la touche nature, des bougies et des verres qui scintillent et font écho aux décorations habillant la cheminée. Un feu y danse et fait transpirer un sapin bientôt assailli de présents minutieusement choisis.

Des instants simples et authentiques se préparent, et vous en serez. Peut-être même les aurez-vous provoqués, invoqués, conviant à votre table ceux qui vous sont chers pour un grand moment de partage. Si à nous lire, vous ressentez déjà le bonheur à venir : bravo. **Vous avez la Périgord Attitude !**

La Périgord Attitude, c'est un art de vivre. Pardon. C'EST l'art de vivre. Ici, chez nous en Périgord, on le pratique depuis 18 000 ans. C'est pour dire... Notre source d'inspiration ? La nature, un environnement riche et préservé qui nous façonne le corps et l'esprit, nous invite à revenir à l'essentiel : vivre ensemble.





## À l'approche des fêtes, c'est quoi la Périgord Attitude ?

La Périgord Attitude, **c'est préparer** plusieurs semaines à l'avance une terrine de Foie Gras de Canard IGP du Périgord. C'est cuisiner un délicieux chutney pour l'accompagner et en prévoir un peu plus pour que ses invités en emportent chez eux.

La Périgord Attitude, **c'est choisir** minutieusement les vins de Bergerac et Duras qui accompagneront des mets préparés avec amour. Directement chez son vigneron préféré ou chez son caviste de quartier, parce que c'est ici que commence l'expérience Périgord Attitude.

La Périgord Attitude, **c'est faire le choix de la simplicité**. C'est laisser s'exprimer des produits de qualité, sans artifice. C'est acheter localement chez des artisans les présents qui raviront petits et grands.

La Périgord Attitude, **c'est la joie d'être ensemble**, de partager des instants vrais qui resteront dans les mémoires. C'est délaissier pour un temps le virtuel et s'inventer un autre réseau social, bien réel où l'essentiel est de ressentir les choses et s'ouvrir aux autres.

La Périgord Attitude, **c'est un mélange** de générosité, d'authenticité, de simplicité et de partage. C'est un amour immodéré pour un terroir béni et ceux qui le font vivre.

**Joyeuses fêtes de fin d'année !**

« La Périgord Attitude, c'est la joie d'être ensemble, de partager des instants vrais qui resteront dans les mémoires. »

# 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.
- D'une origine définie et d'une qualité supérieure





### **L'AOP : Appellation d'origine protégée**

Désigne 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 européen 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 de qualité et à des exigences de contrôle. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit en Label Rouge.

# 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...





## Mets de l'huile ...

### Oui, mais de l'huile de Noix du Périgord AOC !

Car c'est officiel : l'huile de Noix du Périgord vient juste d'obtenir son appellation d'origine contrôlée. C'est un savoir-faire ancestral et avec lui tout un territoire qui est ainsi mis en lumière.

### Comment obtient-on cette huile de qualité ?

Les cerneaux d'abord réduits en pâte, sont ensuite pressés à froid ou à chaud pour obtenir une huile à la saveur douce, au goût fruité de noix, légèrement toasté lorsque le moulinier extrait à chaud. Nous sommes en pleine période de pressage. C'est le moment idéal pour aller directement au moulin faire ses réserves alors rendez-vous sur la Route de la Noix du Périgord !

## Bonnes Adresses

**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. 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.

À retrouver sur  
[www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)  
et dans les Offices de  
Tourisme.

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

# Salade d'hiver à la Noix du Périgord

Et huile de Noix du Périgord



## Ingrédients

Pour 4 personnes

250 g de mâche  
6 raisins blancs  
6 raisins rouges  
125 g de foies de volailles du Périgord  
50 g d'abricots secs  
Une douzaine de cerneaux de Noix du Périgord  
4 brins de cerfeuil  
1 cuillère à soupe de moutarde  
2 cuillères à soupe de vinaigre de miel  
1 cuillère à soupe d'huile de noix du Périgord  
2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin  
25 g de beurre.  
Sel et poivre du moulin

## Préparation

20 mn.

Lavez la salade et le raisin.  
Dénervéz les foies de volaille.  
Coupez les raisins en 2.  
Coupez les abricots en gros cubes.  
Préparez une vinaigrette en fouettant la moutarde avec le vinaigre et les huiles.  
Salez, poivrez.  
Faites sauter les foies dans le beurre pendant 3 mn.  
Mettez la salade dans un grand plat creux.  
Ajoutez les raisins, les abricots et les noix.  
Versez la vinaigrette et décorez avec le cerfeuil.

## Cuisson

5 mn.

## Accords Vins

### Montravel blanc

Vif mais pas trop, légèrement tendu et gras en bouche, le blanc sait unir la volaille et la noix.

**Autre choix : Bergerac sec**



# 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 garantit au  
consommateur (c'est encore mieux)  
une viande subtilement goûteuse  
et peu grasse, promesse de régals  
futurs, d'assiettes vides  
et de convives repus !



## De l'agneau du Périgord pour Noël : c'est possible ?

### Oui et même deux fois oui !

On a longtemps eu l'habitude de consommer de l'agneau au printemps, au moment des fêtes de Pâques notamment.

L'explication : les naissances ou agnelages ont généralement lieu de janvier à juillet du fait de chaleurs chez les femelles concentrées de la fin de l'été au début de l'hiver, suivies d'une période de gestation de 152 jours.

Mais aujourd'hui, il est possible de déguster de l'agneau du Périgord toute l'année, y compris à Noël car les éleveurs ont diversifié leurs troupeaux avec des races de brebis, toujours locales, mais dont les chaleurs sont plus étalées sur l'année. L'agneau de Noël, c'est donc tout à fait naturel... et tellement délicieux !

## 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

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

# Selle d'Agneau du Périgord laqué au miel d'épices



par **Nicolas Beaumann**

## **Ingrédients**

Pour 4 personnes

4 selles d'Agneau du Périgord  
1 kg de pommes de terre grenaille  
80 g de beurre  
3 cuil à soupe d'huile neutre  
1 branche de thym  
1 gousse d'ail  
10 cl de jus de volaille  
Sel et poivre du moulin

### **Pour le miel d'épices**

10 cl de miel  
1 branche de thym  
8 graines de cardamome  
1 gousse de vanille  
1 pincée de cannelle en poudre  
1 étoile de badiane

## **Préparation**

20 mn.

## **Cuisson**

15 mn.

Faites cuire les pommes de terre entières dans 50 g de beurre et l'huile d'abord à couvert puis ôtez le couvercle au bout de 10 min pour continuer la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et faites-les cuire à l'anglaise pendant 10 min.

Faites chauffer le miel et laissez-le brunir un peu dans une casserole et ajoutez-lui tous les ingrédients.

Laissez infuser, ajoutez le jus d'un demi citron et filtrez.

Laissez de côté.

Faites colorer les selles sur toutes leurs faces pendant 2 min.

Placez-les dans un grand plat avec le beurre restant, l'ail et le thym et poursuivez la cuisson dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 min. Débarrassez et tenez au chaud.

Déglacez la cocotte avec la sauce au miel et le jus de volaille, laissez réduire de moitié à feu doux. Réchauffez les navets dans cette sauce.

Servez les selles avec les pommes de terre et la sauce sirupeuse. Rectifiez l'assaisonnement.

## *Accords Vins*

### **Bergerac rouge**

Du fruit et de la fraîcheur, un vin qui fait le gourmand sur la recette puissante, les merlot et cabernet sauvignon savent y faire.

**Autre choix : Côtes de Duras rouge**



# 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

Le Canard à Foie Gras du Périgord  
bénéficie d'une IGP depuis 2000  
et l'Oie du Périgord est en cours  
de reconnaissance.

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





## Réveillon à deux ?

Foies gras, gésiers et magrets sont vos meilleurs alliés ! Pour les fêtes, rejouez la carte du fondant avec une simple tranche de foie gras de canard cuit au sel à partager avec votre moitié.

Et pour les petits comités, le magret de canard est une alternative toute aussi délicieuse aux volailles de fête au format plus familial.

## 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 dont on souhaite relever les saveurs.

Retrouvez toutes les infos sur [www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com)



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 triez les selon différents critères Magazine, portraits de chefs, de producteurs, ambassadeurs du Foie gras du Périgord

**Prêts ?**

**Téléchargez et savourez !**

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

# Toast de Foie Gras du Périgord à la betterave

par Julien Duboué



## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 Foie Gras de Canard fermier du Périgord de 500 g
- 500 g de betteraves crues
- 30 g de sel
- 15 g de poivre
- 1 gousse de vanille
- 1 gousse d'ail

## Finition

- 40 g de grenade
- 100 g de vinaigre blanc
- 50 g de sucre semoule
- 10 g de pignons de pin
- 1 demi botte de ciboulette
- 4 tranches de pain

## Accords Vins

**Cocktail Monbazillac** (cf. recette p. 40)

### Autre choix : Rosette

La nouvelle appellation à la mode du Sud-Ouest, moins sucrée que les autres moelleux, plus fine et délicate... c'est à l'apéritif qu'on la préfère.

## Préparation

3 mn.

## Cuisson

12 mn.

2 jours avant, mixez les betteraves avec le sel, le poivre, l'ail et les graines de la vanille. Versez dans le fond d'un plat et laissez le foie gras mariner à température ambiante pendant 24 h. Retirez les lobes de foie gras de la marinade.

Faites-les cuire au four à micro-ondes, pendant 2 mn à pleine puissance.

Laissez les reposer sur une grille à température ambiante, pendant 10 mn pour que le surplus de graisse puisse s'écouler.

Badigeonnez le foie gras de canard avec un peu de la marinade, puis enroulez-le avec du film alimentaire, en lui donnant légèrement une forme de boudin.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 24 h. Le jour même, découpez de fines tranches de foie gras, puis déposez-les dans des assiettes.

Saupoudrez le foie gras de graines de grenade (préalablement marinées dans un mélange de vinaigre blanc et de sucre, pendant 24 h), de ciboulette finement hachée et de pignons de pin grillés à sec, pendant 30 secondes, dans une poêle, à feu moyen.

Servez avec du pain grillé bien chaud.



# Magret de canard du Périgord rôti

## Palets de navet fondant au jus de pain d'épice



par **Renaud Marcille**

### ■ Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 magrets de Canard du Périgord  
12 navets  
150 g de raisins secs  
2 zestes de citron confit  
25 g de câpres fines  
10 cl d'huile d'olive  
100 g de pignons de pin  
2 tranches de pain d'épice  
25 g de beurre

### Pour le jus

- 1 carcasse de Canard  
2 l. de fond blanc de volaille  
1 échalote  
1 cuillère à café de miel  
3 tranches de pain d'épice  
2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins  
½ botte de cresson

### Préparation

30 mn.

Pelez l'échalote, émincez-la et faites-la blondir avec l'huile.

Concassez la carcasse et ajoutez-la.

Laissez colorer le tout puis mouillez avec le fond blanc. Laissez réduire de moitié à petit feu, passez et ajoutez le miel.

Entaillez légèrement les filets de Canard et saisissez sans matière grasse pendant 4 mn. de chaque côté.

Faites cuire les navets à l'anglaise pendant 10 mn.

Hachez grossièrement les raisins avec les pignons, les câpres et le citron confit. Conservez quelques pignons et câpres pour la décoration.

Coupez en cubes le pain d'épices et faites-le dorer dans le beurre 2 min.

Réchauffez les navets dans le jus de Canard. Servez les filets accompagnés des navets et des croûtons de pain d'épices et nappez-les de la sauce.

### Cuisson

1 h.

## ■ Accords Vins

### Pécharmant

L'Excellence de Pécharmant aura bien des égards pour le palmipède qu'il séduit de son charme naturel quand l'amertume du navet souligne le soyeux du vin.

**Autre choix : Côtes de Duras rouge**



# 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. Élevées 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.



## Volailles chics : truffez-les !

Les dodues Poulardes et Chapons du Périgord, avec leur viande persillée, offrent une chair délicieusement fondante. Des volailles très chics qui sont les reines incontestables de nos menus de fin d'année.

Et si vous ajoutiez un peu de chic au chic avec de la truffe noire du Périgord ? Dans une farce et/ou en fines lamelles glissées sous la peau de votre volaille : la truffe parfamera à merveille la chair blanche et moelleuse.



## 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 escapade 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

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

# Suprême de Chapon du Périgord

à l'orange et aux marrons



## Ingrédients

Pour 4 personnes

4 suprêmes de Chapon du Périgord  
2 oranges  
250 g de Marrons du Périgord au naturel  
4 tranches de pain d'épices rassis  
125 g de beurre  
125 cl de vin blanc de Bergerac  
1 échalote  
1 cuillère à café de cannelle  
4 brins de cerfeuil  
Sel et poivre du moulin

## Préparation

30 mn.

Faites cuire les filets de chapon à la vapeur environ 15 mn. de façon à ce qu'ils restent bien moelleux.

Gardez au chaud.

Pendant ce temps préparez la sauce.

Prélevez les zestes des oranges et pressez leur jus.

Émincez l'échalote et faites la blondir 3 mn. dans 20 g de beurre, versez le vin et laissez-le réduire de moitié.

Ajoutez le jus des oranges, la cannelle. Attendez 5 m. pour ajouter les zestes.

Salez et poivrez. Tenez au chaud.

Faites sauter les marrons dans 25 g de beurre pendant 5 mn. puis versez le quart de la sauce dessus pour les enrober.

Hachez grossièrement le pain d'épices et faites blondir dans une poêle pendant 2 mn. dans 25 g de beurre.

Ajoutez le beurre restant dans la sauce en fouettant.

Servez les suprêmes avec les marrons et la sauce.

Saupoudrez de chapelure de pain d'épices.

Rectifiez l'assaisonnement, décorez avec le cerfeuil.

## Cuisson

15 mn.

## Accords Vins

### Bergerac rouge

Il faut du tempérament pour discuter avec l'orange, heureusement le marron est un tiers velouté qui fait le lien avec le rouge franc et net.

**Autre choix : Saussignac**





# Le Marron 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.



## Chauds, chauds les marrons chauds... du Périgord !

Si le Marron du Périgord se prête à de nombreuses recettes - accompagnement de belles viandes, desserts tout en douceur - il est une madeleine de Proust qu'on vous conseille vivement de partager entre amis : les marrons grillés.

Cuits à la cheminée, dans une poêle à trous, les marrons embaument la maison de leur odeur fabuleuse tandis qu'on se laisse gentiment hypnotiser par le feu dans lâtre. Quelques amis, la famille, et voilà convoqué le temps d'une soirée l'esprit des veillées d'antan : tellement Périgord Attitude...

Pas de cheminée ? On peut faire griller ses marrons du Périgord à la cuisinière, au four, ou à l'appareil à raclette !

## Bonnes Adresses

### La Maison de la Châtaigne

C'est à Villefranche-du-Périgord, belle bastide du XIII<sup>e</sup>, 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

### 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  
06 15 75 55 15

### 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

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

# Bûche express au chocolat, Noix et Marrons du Périgord



## Ingrédients

Pour 6/8 personnes

250 g de chocolat  
250 g de beurre  
250 g de cassonade  
500 g de Marrons du Périgord sous-vide  
125 g de cerneaux de Noix du Périgord

## Préparation

20 mn.

Faites fondre au bain marie le chocolat avec le beurre et le sucre.

Faites pocher les marrons dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 10 mn.

Égouttez les et passez-les à travers un moulin à légumes ou écrasez grossièrement à la fourchette.

Concassez les noix.

Mélangez marrons, noix et chocolat et moulez la préparation dans une demi-bouteille en plastique.

Une fois refroidie, démoulez la bûche.

Faites des stries à l'aide d'un couteau.

Vous pouvez décorer la bûche avec un peu de cacao en poudre et de la chantilly.

## Cuisson

10 mn.

## Accords Vins

### Bergerac rouge

On comprend ceux qui rechignent à ouvrir une troisième bouteille sur le dessert. Ceux-là choisiront un Bergerac un peu évolué de 4 à 10 ans pour une viande et ils le garderont sur cette marquise.

**Autre choix : Côtes de Duras moelleux**



# La Fraise du Périgord

Il était une fois, dans ce Périgord si authentique, une princesse à la robe rouge et au parfum subtil. Originaire 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 !**



**La Périgord Attitude, c'est vivre  
au plus près de la nature  
et respecter le rythme  
des saisons.**

Pour la fraise du Périgord, la période de production s'étend de mars à octobre. Alors non, pas de fraises fraîches à Noël ! Mais coulis, fruits surgelés et confitures convoqueront à merveille le souvenir d'un printemps ou d'un été radieux.

Le petit plus Périgord Attitude : la confiture de fraises IGP du Périgord, on l'aime artisanale et cuite au chaudron pour bien préserver le goût du fruit !

## Bonnes Adresses

**Pendant la période de production, rendez-vous sur les marchés du Périgord !**

À Vergt bien sûr, tous les vendredis pour le marché hebdomadaire ou tous les dimanches matin pendant la période estivale lors du Marché des Producteurs de Pays.

Pour les autres marchés de producteurs, on clique sur [marches-producteurs.com](http://marches-producteurs.com) !

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

# Pavlova coulis de Fraise du Périgord aux fruits exotiques



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 6 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 mangue
- 1 demi ananas
- 25 cl de coulis de fraises du Périgord
- 1 cuil à soupe d'huile neutre
- 25 cl de crème liquide
- 1 fruit de la passion
- 2 sachets de sucre vanillé

## Préparation

20 mn.

Battez les blancs en neige très fermes en ajoutant le sucre et la maïzena. À l'aide d'une poche à douille formez un cercle sur une plaque recouverte de papier cuisson légèrement huilée. Faites cuire au four préchauffé à 140°C pendant 1h15. Pendant ce temps montez la crème liquide en chantilly en lui ajoutant le sucre vanillé. Coupez les fruits après les avoir pelés en cubes. Récupérez la pulpe du fruit de la passion et mélangez la avec les cubes. Étalez la crème chantilly sur la Pavlova, répartissez les cubes de fruits et arrosez avec le coulis de fraises.

## Cuisson

10 mn.

## Accords Vins

### Bergerac rosé

Sur les desserts, si l'on peut jouer l'accord de couleur c'est mieux... La belle aubaine, bergerac produit aussi des rosés de merlot et cabernet, structurés aux parfums de fruits rouges.

**Autre choix : Côtes de Duras rosé**





# 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 !



« 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 agenais est une région bénie pour les vignerons 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 vigneron  
accessibles et accueillants**

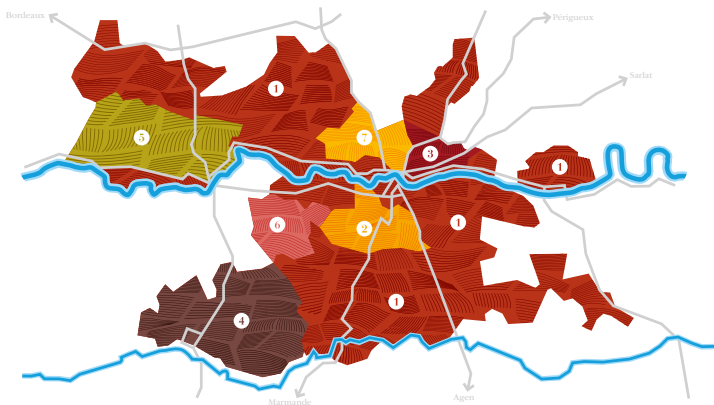


« Pour les fêtes,  
on n'hésite pas  
à sortir le grand jeu  
avec des cuvées chics  
et bien élevées »

Le vignoble de Bergerac et Duras, ce sont 7 terroirs d'exception révélés par le savoir-faire d'artisans vigneron exigeants. Avec plus de 2 000 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.

Pour les fêtes, on n'hésite pas à sortir le grand jeu avec des cuvées chics et bien élevées qui sublimeront les plats confectionnés avec amour pour vos proches. À chaque saveur du Périgord et d'ailleurs, un vin de Bergerac et Duras s'accordera à merveille.

7 terroirs, 7 occasions de créer la surprise grâce aux pépites sorties tout droit de l'imagination et des mains des artisans vigneron de Monbazillac, Pécharmant, Saussignac, Rosette, Montravel, Duras et Bergerac. Pour se les procurer, on fonce dans les domaines ou chez un caviste avisé !



## 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**  
florissants  
**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 courage et de ténacité qu'est celui 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 vigneronns n'a d'égale que leur générosité, à l'image de leurs vins pleins de personnalité déclinés en 4 couleurs.



# Monbazillac

## Les liquoreux gastronomes !

Dignes héritiers d'un savoir-faire ancestral, les vigneronns 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 !

# 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.

## 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 racés 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.

# Cocktail Monbazillac



## Ingrédients

Pour 1 verre

- 10 cl de Monbazillac
- 5 cl de jus de cranberries
- 5 cl de schweppes
- 1 trait de coulis de fraises

**Servir bien frais**

## Préparation

Dans un verre à pied, versez tous les ingrédients en terminant par le Schweppes. Servez bien frais.





# Les Vins de Bergerac & Duras

*subliment vos  
tables de fêtes*

Au pays de l'art de vivre, bien recevoir est une fête. La table est forcément gourmande, les produits du terroir et les vins sont tellement facile à associer. Pas besoin d'être un chef, le foie gras prend place sur un toast de pain d'épices, la truffe s'accoquine avec des ceufs brouillés et le tour est joué ! Cèpes, magrets de canard, cou d'oie farcie, Chapon du Périgord, glace aux noix et aux marrons, **c'est ça la Périgord Attitude !**

**Pour sublimer vos tables de fêtes, optez pour les vins de Bergerac et Duras et laissez la magie opérer.**

## **Bois Noirs**

Une table inspirée des Bois Noirs du Périgord et d'une authentique modernité pour vos repas de fin d'année.





LE ART DE VIVRE  
**PÉRIGORD**  
*Attitude!*  
PAR EXCELLENCE



### **Or et Douceurs**

Pour le Réveillon, une table qui brille et qui scintille sublimée par un vin liquoreux ou moelleux de Monbazillac, Rosette ou Saussignac.



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](http://www.perigordattitude.com)

#### **Siège Social**

Boulevard des saveurs,  
Créa Vallée Nord,  
24060 Périgueux Cedex

#### **Direction artistique**

Marie Lecourt

#### **Maquette**

Got • biensurlecollectif.com

#### **Rédaction**

Alexandrine Bourgoïn

Marie-Laurence Prince

#### **Credits photos**

Loïc Mazalrey, Adobe Stock,  
Onewineproduction

#### **Photos recettes**

Prise de vue Nathalie Carnet  
Stylisme Sophie Dupuis-Gaulier

#### **Illustrations**

Squisse

Édité par l'Interprofession  
des vins de Bergerac et Duras



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