



VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

247



Un été haut en couleurs

Fun
Soif de vert !

Vrai
Biodiversité et œnotourisme

Good
Recettes et belles bouteilles

Culture
La sélection de l'été

N°8 | été 2019
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

En Nouvelle-Aquitaine goûtez à la tradition du Périgord

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE



C'est sur une terre de traditions ancestrales et d'une grande richesse culinaire, que naissent les produits du Périgord.

Canard, truffe, noix, volaille, fraise, cabécou, agneau... Grâce à leurs goûts affirmés, ils offrent des moments de partages uniques où l'authenticité et la convivialité s'invitent sur vos tables.

Limousin, Charentes, Lot-et-Garonne... Découvrez la richesse gastronomique des territoires de la Nouvelle-Aquitaine, façonnée par des femmes et des hommes passionnés.

Retrouvez nos produits et recettes sur :
www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

AANA
INO
XIX

RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

Sommaire

6 5 Édito
6 Brèves

247% fun



8 8 Les destinations œnotouristiques à consommer sans modération
10 Le bonheur est dans le pré, cours-y vite !
16 Chauves-souris, anges gardiens des vignobles ?

18 18 Avez-vous la Périgord Attitude ?
20 La playlist de l'été du 247

247% vrai



30 24 Les nouveaux visages du vignoble de Bergerac et Duras
26 Balade sur les sentiers vignerons
30 Périgord Attitude : les cartes postales recettes
32 Tourisme et itinérance : pourvu qu'elle soit douce

36 36 La sélection de bouteilles pour l'été
40 La Recette à 4 Mains : Tandem paysan
44 Un menu tapas aux couleurs de l'été



247% good

247% culture



48 48 People : Marguerite Duras
50 À lire entre les vignes
52 Ambassadeur : Patrick Jeffroy
54 Shopping
56 Agenda



Le mot de la rédac

Vives, elles sont l'expression d'une nature foisonnante qu'ici on laisse volontiers s'exprimer tant on la chérit.

Pastel, elles évoquent une enfance pas si lointaine, pas si enfouie.

Aux beaux jours, la palette des couleurs de notre Périgord est comme celle des émotions, aussi riche qu'inspirante.

Et à dire vrai... à rougir de plaisir !

Bel été haut en couleurs à tous !

Édito

Mon arrière-grand-père, mon grand-père et mon père
étaient négociants en vins à Sainte-Foy-la-Grande.
J'ai failli à la tradition familiale en décidant il y a 35 ans
de « monter à Paris » pour « faire » l'acteur.

J'ai toujours pensé que la vocation du vigneron et celle du
comédien étaient cousines : s'inscrire dans la longueur, se
remettre en question souvent et ne jamais perdre la petite
étincelle, celle qui préside à tout : la passion.

Offrir un moment où l'art et le vin se conjuguent,
transmettre la passion d'un territoire, où l'humanisme est ancré
dans le cœur des hommes depuis Montaigne, des valeurs
de partage sincère et généreux, voici le programme
que l'on vous propose dans ce territoire merveilleux.

En témoignent ceux venus de loin pour exercer, par exemple,
leur talent à la vigne et reprendre le flambeau dans de superbes
terroirs sans renoncer pour autant à une vie culturelle intense
dont votre magazine nous donne juste un échantillonnage !

La vie en ce sud Périgord se teinte de douceur et d'un art
de vivre, tout particulier à la belle saison, où les fêtes se
multiplient, à Montravel pour l'Été des Montravel
ou sur les quais de Bergerac au bord de la Dordogne.
Du côté de Duras, le majestueux château sur son éperon
rocheux se pare en technicolor le soir venu.

À Monbazillac, récoltez les grains de fantaisie qui animent
les vigneronnes pour la première édition de Monbazillac en Folie.

De la quiétude des paysages de pleine nature aux décors
naturels magiques qu'offre le patrimoine des bastides
et villages lors des festivités nocturnes, vous allez
tomber naturellement amoureux de ce Périgord
d'une beauté incandescente.



Pierre Cassignard
Acteur

*My great grandfather, my grandfather and my father were vintners
in Sainte-Foy-la-Grande.*

*I failed to keep the family tradition 35 years ago when I decided
to move to Paris to be an actor.*

*I have always thought that the careers of winemaker and actor were
related: they both require patience, second-guessing oneself often
and never losing that little spark that governs everything... passion.*

*In this beautiful country, we offer you moments where art and wine
commingle; we want to convey our passion for our land and the value
of sincere and generous sharing.*

*Some have travelled far to put their talents in the vineyards into use
and to take up the torch... without renouncing to a lively cultural life
which your magazine gives you just a sampling of!*

*Life in this southern Perigord is tinged with sweetness and the art
of living, especially in the summer when festivals are increasing – in
Montravel for the 'Summer of Montravel' or on the quays of Bergerac
by the river Dordogne. In the region of Duras, the majestic castle on
its rocky outcrop gets covered in fiery colours in the evening.*

*Come to Monbazillac to harvest the grains of fanciness that animate
the winemakers for the first edition of Monbazillac en Folie. From the
tranquility of natural landscapes to the magical scenery offered
by the bastides and villages during night festivities, you will naturally
fall in love with this Perigord of incandescent beauty.*

Monbazillac en Folie les 8 et 9 juin !

Ne cherchez plus votre activité pour le week-end du 8 et 9 juin, la première édition de Monbazillac en Folie et son programme dingue va vous faire vibrer !

Barbecue party, dégustations originales de Monbazillac, course à obstacles complètement déjantée, marché gourmand, feux d'artifices...

Il y en aura pour tous les goûts ! Entre amis ou en famille, il y aura forcément une activité pour vous.

Bonne nouvelle : si vous n'êtes pas disponible cette année, Monbazillac en Folie devrait revenir chaque année à la même période ! À vos agendas !

Plus d'infos sur

www.monbazillacenfolie.com



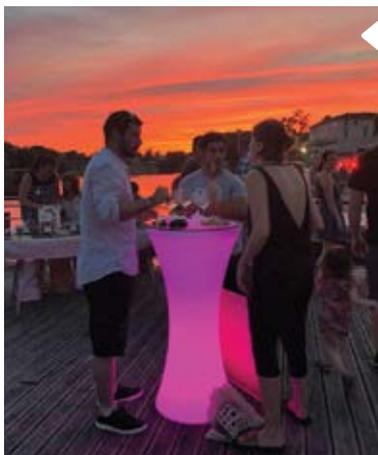
Les 80 ans de la célèbre Cave de Sigoulès

80 ans, ça se fête. La cave de Sigoulès met le paquet, avec un programme qui ravira les petits... et surtout les grands ! Le 15 juin, ils vous attendent nombreux pour célébrer leur 80^e récolte avec au programme un atelier initiation à la dégustation, des démonstrations de fabrication de barriques, un marché gourmand, un spectacle et des animations musicales, le tout clôturé par des feux d'artifices !

80 ans, c'est aussi l'occasion de rendre hommage aux vignerons qui font la qualité des produits de la cave, avec une vingtaine de vignerons sélectionnés pour être sur les étiquettes de la cuvée spéciale 80's. Un bel hommage pour un anniversaire digne de ce nom.

Plus d'infos sur

www.vigneronsdesigoules.com



Les Bars à Vins Ephémères sur le port de Bergerac tout l'été

Vous n'avez pas le temps de parcourir le vignoble pendant votre séjour mais vous avez soif de rencontres avec les hommes et les femmes qui font le vin ? Les bars à vin éphémères sont faits pour vous !

Venez rencontrer les vignerons et déguster, avec modération, leurs vins sur le belvédère du port de Bergerac, dans un cadre privilégié, une ambiance conviviale et un air de vacances qui vous en mettra plein les yeux et les papilles !

Appellations à l'honneur :

Bergerac le 13 juillet ; Monbazillac et Pécharmant le 26 juillet ; Montravel et Saussignac le 2 août ; Côtes de Duras le 9 août et Rosette Night le 17 août.

Retrouvez toutes les informations sur www.vins-bergeracduras.fr

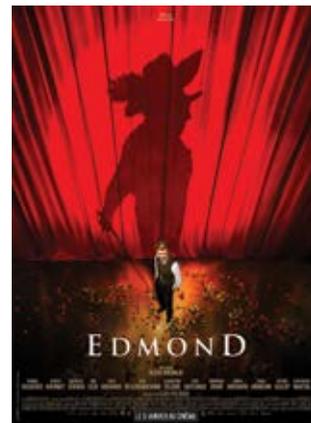
Edmond

Que dis-je c'est un film,
c'est un chef d'œuvre !

Plutôt que « making of » Edmond Rostand parlerait, lui, de belle histoire autour de la création de son chef d'œuvre, *Cyrano de Bergerac*, la pièce la plus jouée au monde depuis plus d'un siècle. Intitulé tout simplement « Edmond », le film d'Alexis Michalik sorti début 2019 est à son tour un véritable avènement.

L'auteur metteur en scène de la pièce *Edmond* qui raconte le triomphe d'Edmond Rostand se voit auréolé de récompenses : une pluie de Molières pour la pièce jouée à guichet fermé depuis deux ans. Drôlissime avec poésie, fantaisiste avec génie, l'adaptation au cinéma, ardente et trépidante, à l'unisson avec l'univers du théâtre, est ovationnée.

En avant-première au Festival du Film de Sarlat, *Edmond* rafle le Grand Prix (la Salamandre d'or), le prix des lycéens et celui du meilleur film jury jeune, (exploit rarissime).



Game of terroirs

En hommage à la plus grande série de tous les temps, l'Interprofession vous fait découvrir sur sa page Facebook et sa chaîne YouTube, non pas les 7 royaumes, mais ses 7 terroirs.

Une façon originale de susciter l'intérêt pour le vignoble, tout en mettant en avant 7 grand terroirs viticoles... et son trône de verres !

L'Été des Montravel au Château de Montaigne les 6 et 7 juillet !

Lancée en 2017 pour les 80 ans de l'appellation, l'Été des Montravel revient pour une 3^e édition et propose de nombreuses animations culturelles et gastronomiques en lien avec le terroir et les vins de Montravel.

Cette année encore, les vigneron·ne·s étoffent leur programme pour proposer 2 jours de festivités les 6 et 7 juillet.

En plus, durant tout le weekend, la Tour de Montaigne sera ouverte aux visites à un tarif préférentiel.

Plus d'infos sur www.etedesmontravel.com

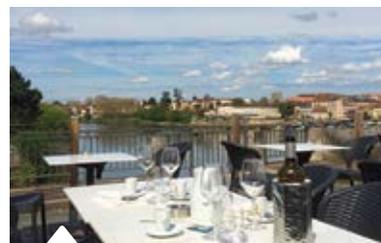


Table en vue et avec vue ! Un bib Michelin pour le Bistro d'En Face...

De l'audace et du talent, deux fois récompensés par un Bib Michelin ! Le premier lorsque Hugo et Aurore Brégeon officiaient au Vin quatre, une adresse confidentielle et prisée des initiés dans le Vieux Bergerac (aujourd'hui reprise par d'autres jeunes talents, Mélanie Legrand et Charlie Ray).

Ils récidivent au *Bistro d'en Face*, rive gauche, où ils ont dorénavant pignon sur rue et... rivière. À l'entrée du pont, la belle maison offre la plus jolie vue du cœur historique de Bergerac qui se reflète dans la Dordogne, avec l'ancien port, la Maison Peyrarède (qui abrite le Musée du Tabac) et le tout nouveau Quai Cyrano (Maison des Vins et du Tourisme).

Le Bistro d'En Face
1 rue Fénelon
24000 Bergerac
05 53 61 34 06



Les destinations œnotouristiques à consommer sans modération

La richesse de l'œnotourisme d'ici, c'est l'imagination que déploient les viticulteurs pour transformer une simple visite en une expérience unique, gastronomique, artistique, ludique ou pédagogique...

Palmarès non exhaustif des adresses au top !

Texte Pierre Bléhaut

Photos Onewineproduction • DR



The richness of Bergerac's œnotourism comes from the winemakers' imagination to transform a simple visit into a unique, gastronomic, artistic, fun and educational experience. Here are the top things to do in the Bergerac winegrowing area!



Arty et culturel

Les amateurs de luxe au naturel ne s'y tromperont pas, la « Cabane à Papi » du Château Haut-Fongrive fait partie des bijoux en matière d'écologie. Doriane et Julien vous y accueillent toute l'année, pour vous faire découvrir leur remarquable gamme de vins Bio. Pour les férus d'art contemporain, un détour par le Château Thénoux s'impose : la dégustation s'accompagne d'un parcours Land Art à travers bois et vignes, « Le Bois de l'étrange », réalisé par le sculpteur Christian Cadot.

Gourmets et mélomanes, rendez-vous au Domaine de Perreau pour une nouvelle édition de « Croque ton 24 », un marché gourmand éphémère qui réunit producteurs locaux et visiteurs, sur fond de musique live.

La Cabane à Papi

Le Seignal
24240 Thénac
06 81 65 85 37
lacabaneapapi@gmail.com
www.lacabaneapapi.fr

Le Bois de l'étrange

Château Thénoux
24560 Colombier
05 53 61 26 42
vignoblesjoellecarrere@orange.fr
www.chateauthenoux.com

Croque ton 24

Domaine de Perreau
Perreau
24230 Saint-Michel-de-Montaigne
05 47 56 01 61
gaelle@vignobles-reynou.fr
www.domainedeperreau.fr

Nature et haut de gamme

Au **Domaine du Grand Mayne**, on voit les choses en grand ! Une somptueuse villa, pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes, offre un merveilleux décor pour la découverte des vins de Duras. Ceux qui préfèrent la simplicité réserveront un panier pique-nique garni de bons produits locaux au **Domaine du Haut-Pécharmant**.

Dans le même esprit, **le Domaine de Siorac** propose en plus une balade dans les vignes en... trottinette électrique ! Une façon ludique et écologique de visiter la propriété. L'initiation au Monbazillac passe inévitablement par « **Les Apéros du Clos** », au **Clos l'Envègue de Julien de Savignac**. Une excellente opportunité de saisir toutes les subtilités de ce vin blanc liquoreux aux reflets dorés !



La Brouette Pique-nique

Domaine du Siorac
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech
05 53 74 52 90
www.domainedusiorac.fr

Domaine du Grand Mayne

47120 Villeneuve-de-Duras
05 53 94 74 17
www.domaine-du-grand-mayne.com

Les Apéros du Clos

Clos l'Envègue
Julien de Savignac
24240 Monbazillac
05 53 24 50 40
contact@julien-de-savignac.com
www.julien-de-savignac.com

La Dégustation Gourmande

Domaine du Haut-Pécharmant
24100 Bergerac
05 53 57 29 50
contact@haut-pecharmant.fr
www.haut-pecharmant.fr



Dynamique et gourmand

En mode week-end festif et familial, **les portes-ouvertes du Vignoble des Verdots** sont une étape indispensable. Au programme : visites guidées, dégustations, chasse au trésor, agrémentées de pauses gourmandes grâce aux incontournables food-trucks. Clou du spectacle : un concert le samedi soir !

Passionnés de biodynamie, **Caroline et Sean vous attendent au Château Feely** pour vous enseigner l'art de cultiver la vigne en fonction des astres et de potions végétales aux vertus mystérieuses...

Enfin, l'événement à ne pas manquer est organisé par **les Vignerons de Sigoulès** pour lancer la saison œnotouristique, dans une ambiance festive. Un marché gourmand, de nombreuses animations et un grand bal lors de la journée « Portes ouvertes » sur tous les domaines de la Route des Vins de Bergerac et Duras. De bons moments en perspective !

Les Verdots en Fête

Vignoble des Verdots
24560 Conne-de-Labarde
05 53 58 34 31
verdots@wanadoo.fr
www.vin-verdots-bergerac.com

Château Feely

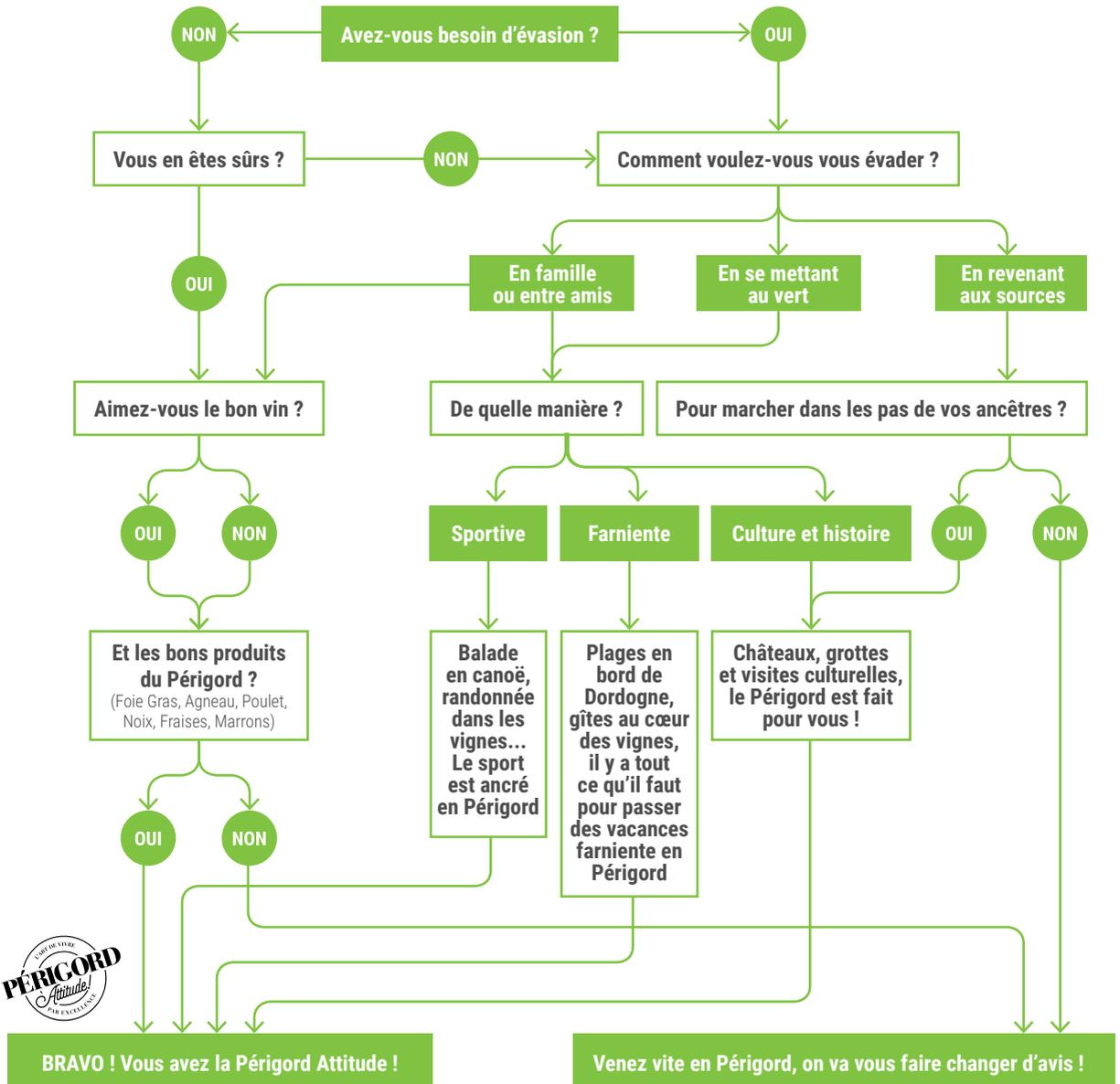
La Garrigue
24240 Saussignac
05 53 22 72 71
caro@chateaufeely.com
www.chateaufeely.com

Les Vignerons de Sigoulès

Foncaussade
24240 Sigoulès
05 53 61 55 00
contact@vigneronsdesigoules.fr
www.vigneronsdesigoules.com



Avez-vous la Périgord attitude ?



La Playlist de l'été



Minuit
Paris Tropical
Pop Rock français
Vertigo
Because Music • 2018

Simone Ringer et Raoul Chichin, le tandem de Minuit ne sont autres que les enfants du duo Rita Mitsouko. Passage de relais brillamment assuré ! A déguster avec la cuvée La Gloire de mon Père du Château Tour des Gendres où là aussi le talent se transmet en héritage.

Côtes de Bergerac Rouge • Château Tour des Gendres
Cuvée La Gloire de mon Père



L'Impératrice
Vacances (Yüksək remix)
Pop électro français
Matahari (Édition impériale)
Microqlima • 2018

Rio, Mexico... c'est surfait. Pour vos *Vacances*, jetez plutôt votre dévolu sur le Périgord, madame L'Impératrice et transmettez nos amitiés à cette Comtesse de Ségur du Château Laulerie. À Montravel, entre dames de haute naissance, vous devriez vous entendre.

Montravel Blanc sec • Château Laulerie • Cuvée Comtesse de Ségur



Bon entendeur vs Isabelle Pierre
Le Temps est bon
Pop électro français
Columbia • 2018

Le collectif Bon entendeur pimpe la chanson d'Isabelle Pierre et en fait un tube frais et efficace directement propulsé hymne des beaux jours. À déguster avec un autre hit de l'été : le Bergerac rosé du Château La Forêt !

Bergerac Rosé • Château La Forêt



Feu ! Chatterton
Zone Libre
Pop Rock français
L'Oïseleur
Barclay • 2018

Médecin auxiliaire sur la ligne de front, le poète Louis Aragon est démobilisé le 31 juillet 1940 à Ribérac en Dordogne. Alors que s'instaure le régime de Vichy, il rejoint son Elsa Triolet dans un château rose en Corrèze. Son poème *Zone Libre*, mis en musique par Feu ! Chatterton, évoque ces moments où, buvant le vin doux de l'été, il n'oublie pas la douleur de la guerre. À déguster avec un Côtes de Bergerac moelleux bio du Château Les Miaudoux.

Côtes de Bergerac moelleux • Château Les Miaudoux



Thérapie Taxi
Cadence
Pop Rock français
Hit Sale
Panenka Music • 2018

« *Je te veux gourmand au milieu des champs* ».

Nos campagnes invitent à la sensualité et c'est le groupe Therapie Taxi qui le dit... en Cadence. À déguster avec la gourmande et séduisante cuvée *La Miss* du Château Haut Lavigne en Côtes de Duras blanc sec bio.

Côtes de Duras Blanc sec • Château Haut-Lavigne • Cuvée La Miss



Cannibale
Not easy to cook
Rock tropical
Not easy to cook
Born Bad Records • 2018

Avec leur 2^e opus, *Not easy to cook*, les 5 « daddy cool » normands de Cannibale livrent une envoûtante cuisine exotique entre rock tropical et psychédélique.

Pour accompagner ces rythmes épicés efficaces de l'amuse-bouche au dessert, un Rosette du Château Montplaisir s'impose !

Rosette • Château Montplaisir



Grand Corps Malade
Ensemble
Slam
Plan B
Universal Music • 2018

« *Tout seul je vais vite, ensemble on va loin* ».

Grand Corps Malade, nous rappelle, si besoin est, la nécessité de vivre ensemble. Une ode à cet esprit d'équipe cher aux vigneron de Bergerac et Duras. À déguster avec un vin de copains : la cuvée Les Cénopotes du Château Haut Bernasse !

Bergerac Rouge • Château Haut Bernasse • Cuvée Les Cénopotes

A photograph of an outdoor wedding reception in a lush, green setting. Several round tables are set up on a grassy area, with white tablecloths and chairs. People are seated at the tables, engaged in conversation and dining. The scene is illuminated by warm, golden light, suggesting late afternoon or early evening. A large, bright sun is visible in the upper right corner, partially obscured by the branches of a tree. The overall atmosphere is festive and elegant.

**Mariages et
tablées champêtres
en Périgord**



Le bonheur est dans le pré, cours-y vite !

Une rime du poème de Paul Fort et le tour est joué, le décor est planté. Cette affirmation, qu'Étienne Chatiliez a repris en titre de son film, tutoie l'évidence : bien sûr que le bonheur est dans le pré car où donc ailleurs pourrait-il pousser ?

S'il est dans les champs précisément, à la campagne assurément, alors il se cultive en Périgord incontestablement ! Prenons la clé des champs, allons chercher le bonheur où il se cache et plantons-y le décor d'une fête rêvée, imaginée rien que pour vous, à l'image de ces beaux mariages et de ces grandes fêtes de famille où la joie de se retrouver est magnifiée par la douceur des paysages alentours. **Faisons ensemble ce bout de chemin, vers une contrée très 247, en version Kinfolk pour l'occasion...**

Texte Marie-Laurence Prince

Photos Le Scénographe • Paul&Zo, Carla Segues
Céline Zed Photographies • Yoris Photographer
Mya Photography

*The Perigord countryside brings happiness to everyone:
head to the fields and join the celebration! Let's walk together
on the footpaths of Dordogne!*

Avez-vous remarqué comme le cadre champêtre et bucolique, par sa simplicité, son authenticité, son intemporalité a toujours conféré aux événements de la vie un supplément d'âme ?

Aujourd'hui, le bling bling a fait son heure, les valeurs qui nous cajolent et nous rassurent reprennent la main : le fait main justement, le durable, le solide, la joie des plaisirs simples, la famille, les amis. Dans une époque qui malmène son Demain, l'Hier conjugue son esthétique aux temps modernes et réinvente le rustique.

Kinfolk, le nouveau rustique

Mélange de tendances d'antan et d'aujourd'hui, le style Kinfolk s'impose tranquillement, s'illustrant par sa volonté de revenir à un style de vie traditionnel, orienté vers la nature et le partage. Ambiance brute et nature, produits simples et cuisine évocatrice de grandes tablées familiales, le kinfolk, c'est le vivre ensemble en paix, doucement, respectueusement, convivialement. Le Kinfolk s'illustre également dans les arts de la table et de recevoir.

Les grandes tablées sont décorées de manière légère et naturelle, de vaisselles vintages où le dépareillé joue de son charme, de guirlandes et de lampions, de couronnes de fleurs sèches et de bougies simples.

Les saveurs sont authentiques, gourmandes à la Française : le poulet rôti a retrouvé ses galons, l'ail en chemise son honneur, le pain sa croûte et le vin sa gouaille. Le Kinfolk remet de l'authentique dans la maison, dans les assiettes et dans les liens parce que l'époque en a viscéralement besoin.

Famille en fête en Périgord

Pour cerner l'ambiance plus précisément, quelques minutes à voyager sur Pinterest et Instagram donneront l'inspiration initiale dans cet air du temps paradoxalement intemporel : fêtes familiales aux tablées champêtres joyeuses, terrasses à la décoration irrésistible, cérémonies laïques en plein champ, mariée aux épis de blés et cheveux lâches... Sont convoqués ici tapis vintage et canapé au velours usé, là serviettes anciennes et tables de bois, vieux cadres et dentelle, le tout saupoudré de tout autre trésor chiné évocateur de nostalgie et de temps plus doux.

“ Les paysages du Périgord et du Duraquois : cadres parfait pour accueillir et enchanter toute fête. ”

Une fois l'inspiration du décor saisie, dans quel lieu imaginer cette mise en scène ? Tout simplement dans les paysages du Périgord et du Duraquois, cadres parfaits pour accueillir et enchanter toute fête : des vallons verdoyants, des forêts mousseuses, des rivières serpentine, des points de vue relaxants, des bâtisses aux pierres rassurantes. Moutl lieux qui invitent à la cousinade, à l'anniversaire, au grand jour pour se dire OUI, heureux moments familiaux à inventer en contrées très 247 car, outre le plaisir de construire des souvenirs communs, la promesse

d'évasion, de beau vivre et de bonne chère de ces terroirs motivera tout invité à faire le déplacement !

Ici, au plus près des producteurs d'agneau, de fraises, de vins, de foie gras, de magrets, de noix et autres saveurs artisanales, les occasions festives sont toujours gourmandes !





Céder à l'envie de festoyer à la campagne.

Quelques adresses surprenantes dans le vignoble pour réussir à coup sur votre mariage ou votre banquet entre amis.

Château des Vigiers

Le Vigier
24240 Monestier
05 53 61 50 00
www.vigiers.com

Château la Grave Béchade

47120 Baleyssagues
05 53 83 70 06
www.lagravebechade.fr

Château de Monbazillac

Le Bourg
24240 Monbazillac
05 53 63 65 00
monbazillac@chateau-monbazillac.com
www.chateau-monbazillac.com

Château de Panisseau

24240 Thénac
05 53 58 40 03
contact@panisseau.com
www.chateaudepanisseau.com

Domaine Dame Bertrande

Aux Guignards
47120 Saint-Astier-de-Duras
05 53 94 74 03 / damebertrande@gmail.com
www.dame-bertrande.com

Château La Tilleriaie

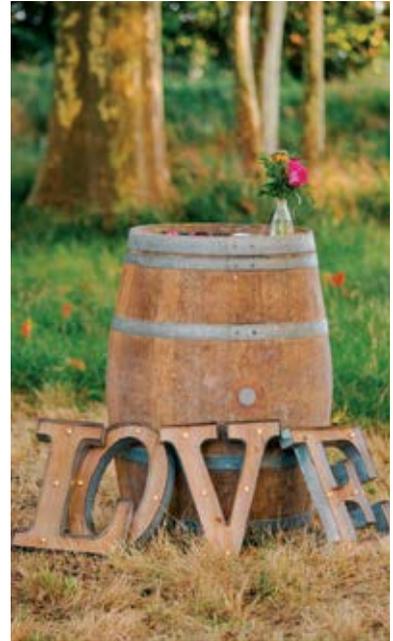
Les Farcies, Pécharmant
24100 Bergerac
05 53 57 86 42
www.chateaulatilleriaie.com

Domaine de la Fauconnie

24140 Campsegret
06 40 73 12 31
information@lafauconnie.com
www.lafauconnie.com

Le Bistrot de Malfourat

Malfourat
24240 Monbazillac
05 53 58 04 11
www.tourdesvents.com



Le Scénographe

Et pour la mise en décor, heureusement, il existe Le Scénographe pour créer une atmosphère hors du temps, intimiste et délicieusement rétro avec leurs objets et mobiliers d'époques diverses, empreints d'histoire et de souvenirs, fonctionnels et confortables proposés à la location.

Le Scénographe

Sarah et Arnaud Dabjat
05 53 74 82 60
Instagram : [@le_scenographe](https://www.instagram.com/le_scenographe)
lescenographe.fr



Chauves-souris, anges gardiens des vignobles ?

Entre Batman et Halloween, peu d'occasions de voir des chauves-souris sinon quelques soirs d'été quand elles tournoient dans la pénombre. L'imaginaire donne à ces petites bêtes des renommées de vampires et leur faciès, disons-le assez laid, ne fait qu'empirer la peur qu'elles suscitent. Pourtant, ce sont des animaux forts utiles et les viticulteurs de Monbazillac et Duras ont choisi de miser sur leur appétit pour sauver leurs récoltes. **Surprenant ? Audacieux ? Toujours quand il s'agit d'être précurseur ! Voyons cela de plus près...**

Texte Marie-Laurence Prince **Photos** Loïc Mazalrey

Between Batman and Halloween, there are very few occasions to see bats, apart from summer nights when they spin around in the darkness. Folklore gave these little beasts a reputation of vampires and their face – let's admit it – only accentuate our fear of them. Yet, they are very useful as they help the winemakers get rid of the parasites that could affect the grapes! The winegrowers of Monbazillac and Duras have decided to use them in order to save their harvests.

Vilain papillon et vignerons responsables

Dans cette histoire, le vilain n'est pas celui que l'on croit ! Ici, c'est l'Eudémis, nommé également tordeuse de la grappe, un papillon faisant partie des ravageurs de la vigne. Petit mais responsable de grands dégâts préjudiciables, essentiellement dus à l'altération de la qualité des vendanges par sa larve. Pour lutter contre ce nuisible, la solution du passé était l'insecticide. Décidément has been ! Heureusement, les pratiques agricoles évoluent et prennent le chemin de solutions innovantes et alternatives.

Les pièges à confusion sexuelle à base de phéromones de synthèse existent mais leur coût limite leur recours. Alors, une troisième voie est en train de naître, étudiée et testée par les vignerons de Monbazillac et Duras dans le cadre du projet BATVITI : l'utilisation des chauves-souris comme auxiliaires de culture.

Ensemble, vignerons, enfants, chiroptères

Partant du constat que les chauves-souris consomment de grandes quantités d'insectes, environ 2500 par mammifère et par nuit, le projet BATVITI mise sur le fait d'encourager la présence de chiroptères à proximité des vignobles pour limiter naturellement la nuisance de l'Eudémis. Cette étude vise aussi à identifier les facteurs (composition et qualité du paysage, ressources en proies...) jouant sur la fréquentation des vignes par les chauves-souris et les promouvoir dans les deux aires de production test puis dans tout le vignoble.

Pour ce faire, une quarantaine de viticulteurs, majoritairement adhérents aux caves coopératives de Monbazillac et Duras, les Chambres d'Agriculture de Dordogne et du Lot-et-Garonne, le Conservatoire d'espaces naturels de Nouvelle-Aquitaine ainsi que les élèves des collèges Henri IV à Bergerac et Lucien Sigala de Duras ont collaboré pour mener à bien la première phase du projet : le recensement des espèces présentes sur les zones, la fabrication des nichoirs par les élèves, la pose, à raison de trois par exploitation, débutée au printemps 2016 et comptabilisant aujourd'hui 74 nichoirs.

Première étape, premier espoir

Cette première phase donne déjà des résultats encourageants et des éléments de connaissance :

- 16 espèces de chauves-souris ont été inventoriées sur la zone, sur les 34 espèces présentes en France et les 24 espèces connues en Dordogne.
- 18 colonies de reproduction ont été trouvées sur les territoires de Monbazillac et de Duras.
- 8 classes paysagères ont été dégagées de l'analyse paysagère.
- Une quarantaine d'analyses ADN de guanos ont été effectuées démontrant la présence d'ADN d'Eudémis dans les déjections de chauves-souris de type Pipistrelle commune et Petit Rhinolophe.

On peut donc affirmer dès lors que les chauves-souris exercent donc bien une prédation sur les vers de grappes.

Chauve-souris mon amie

Plus largement, c'est à un éveil des consciences et à un réel intérêt du grand public que l'on assiste. Exit les références sanguinolentes importées d'Hollywood, la chauve-souris, dont toutes les espèces sont protégées en France, reprend ses droits d'animal à part entière et captive.



40
viticulteurs
engagés

16
espèces de
chauves-souris
recensées

18
colonies de
reproduction

Le saviez-vous ?

Malgré de nombreuses croyances, les chauves-souris sont inoffensives. En effet, elles n'attaquent pas, ne s'accrochent pas aux cheveux et ne sucent pas le sang,

A scenic landscape featuring a vineyard in the foreground with two riders on horses. The rider on the left is on a white horse, and the rider on the right is on a brown horse. The background shows rolling green hills, a few buildings, and a clear sky. The scene is framed by tree branches at the top.

**Les nouveaux visages
du vignoble**

de Bergerac et Duras



**La transmission de
ce patrimoine précieux,
la vigne et son terroir
donne lieu à de bien
belles histoires.**

Héritiers reprenant le flambeau
ou néovignerons venus d'autres
horizons, pour eux, l'idée du
bonheur est au cœur des vignes
du Périgord...

Texte et photos Jean Joseph

*Taking over a wine estate is never an easy thing.
A few solutions exist, which are also occasions
to tell personal stories. Here are examples of stories
of the Bergerac vineyard... stories which show
how attractive the region is today.*

Adrien Mayet Domaine du Bois de Pourquoié

Le domaine du Bois de Pourquoié, à Conne-de-Labarde, va rester dans la famille Mayet une génération de plus. Adrien, fils de Marlène et Alain, figures du vignoble bergeracois représentera la sixième génération sur le domaine acquis en 1852 par ses aïeux. L'amour de la vigne et la passion du vin seraient ainsi héréditaires...

Pourtant, rien n'était évident au début. Plutôt doué au rugby, Adrien hésite mais doit lever un peu le pied en raison de blessures aux cervicales. C'est finalement entre les ceps qu'il transformera l'essai. Lui qui foule ces terres depuis son enfance. « *Pendant les vacances, j'attachais les vignes avec Maman. Les vendanges, je les faisais déjà tout petit* », explique le jeune homme, tout juste 29 ans. Titulaire d'un BTS technico-commercial en vins et spiritueux, il ne se voyait pas travailler autre part qu'à la maison. « *J'ai appris ici, j'apprends encore ici. C'est ici que je veux donner le maximum, et pas ailleurs. J'ai la volonté de poursuivre l'histoire familiale. De A à Z, tout m'intéresse* », dit encore Adrien, qui confesse toutefois ne pas vouer une passion débordante pour la mécanique. Si Marlène et Alain ne l'ont jamais poussé à prendre leur suite, ils ont su lui transmettre les valeurs fondamentales du métier.



« *La rigueur et la passion. Et à garder les pieds sur terre* », ajoute-t-il en souriant.

Les dégustations se font en famille, mais chacun affirme ses goûts, Adrien aussi. « *Souvent, on se retrouve dans nos choix* », explique son papa. Lequel lui a aussi permis de prendre de l'assurance dans la gestion du domaine. « *Il a pris de plus en plus de responsabilités,*

“ *C'est ici que je veux donner le maximum et pas ailleurs.* ”

il a maintenant l'habitude de gérer des personnes. Ça se passe bien », souligne Alain Mayet. Alors bien évidemment, il sait que tout ne sera pas toujours facile. « Il y a des moments où c'est très dur, reconnaît Adrien. Mais le bonheur que ça me procure est tellement supérieur aux moments difficiles ».

Domaine du Bois de Pourquoié

Fonnadalés
24560 Conne-de-Labarde
05 53 58 25 58
06 82 22 02 76
www.vins-bdp.com

Stéphane et Lucille Dumoulin Château Cluzeau

Singulier parcours que celui de Lucille et Stéphane Dumoulin, les nouveaux exploitants du Château Cluzeau, à Flaugeac. Arrivés en janvier du Vaucluse où ils travaillaient sur un domaine en Châteauneuf-du-Pape, ils sont passés par Londres, la Bourgogne et le Canada. Singulière également la raison de leur venue en Bergeracois. Un mystérieux investisseur, rencontré en 2016 alors qu'il était chef de culture, lui demande de trouver un vignoble dont il aura la charge. Le couple visite plusieurs propriétés et jette son dévolu sur le château Cluzeau, voisin du lycée éponyme, et géré par Benoît et Anita Gérard.

« *Le domaine ici était déjà en bio, c'était plus facile pour nous de passer en biodynamie* », explique Lucille. C'est au Canada qu'ils ont découvert la biodynamie. Une révélation pour eux, que Stéphane résume très simplement : « *on travaille de la même façon qu'avant l'arrivée de la chimie* ». La région, ils connaissaient déjà. Ils y passent des vacances depuis 15 ans. « *Et ma famille vit ici* », ajoute la jeune femme. « *La vigne est très bien entretenue ici, le chai est facile à travailler. Il y a un très bel outil de production également* », justifie Stéphane. Tout ceci ne servirait à rien sans une présence de tous les instants dans les vignes.



« Nous travaillons sur l'immunité des plantes, à mettre en place un système sain ». Prévenir avant de guérir. « Cela demande une présence et une attention permanente », précise Lucille.

Une attention au marché également, qui selon eux est demandeur du vin qu'ils comptent produire. « De plus en plus de consommateurs veulent des vins nature, moins lourds. Et nous, on a envie du canon de soif ! De faire du vin facile à boire ».

Le couple nourrit également des projets annexes à la vigne, comme la culture de plantes aromatiques et des rendez-vous culturels. Ah oui, il ne faudra pas non plus s'étonner de voir des mules du Canada tracter la charrue...

Château Cluzeau

Le Petit Cluzeau
24240 Flaugeac
05 53 24 33 71
06 84 81 04 59
www.chateaucluzeau.com



David Notteghem et Matthieu Simon Domaine de Combet Monbazillac

Depuis le mois de janvier, Daniel Duperret n'est plus seul au domaine de Combet, à Monbazillac. Il a en effet deux nouveaux associés : David Notteghem et Matthieu Simon. Ces deux derniers détiennent chacun 10% des parts, à la fin de la campagne 2021, ils seront actionnaires majoritaires. « Il s'agit d'une cession progressive », explique David Notteghem. « Nous allons travailler pendant trois ans avec Daniel, main dans la main ». Une transition en douceur, donc.

Pour Daniel Duperret comme pour ses successeurs. Pour David et Matthieu, 35 et 33 ans, il s'agit d'une reconversion. Le premier travaillait dans la finance à Paris, le second dans l'informatique et le marketing. « Nous n'étions pas heureux professionnellement, nous avons décidé de nous reconverter. Et nous nous sommes rencontrés à Blanquefort, où nous avons suivi un BTS œnologie », raconte David. « J'étais plutôt attiré par le secteur du vin, plus que par la vigne. J'ai alors découvert l'aspect viticulture. La vigne, le chai, la vente, tout ça raconte une histoire », dit-il encore. À l'heure du choix de l'installation, les envies se tournent vers la Gironde. C'est lors d'une visite qu'ils tombent amoureux de la Dordogne.

« C'est un projet que nous avons mûri à quatre, avec nos compagnes. Quand tout le monde a été d'accord, nous avons cherché une entreprise à reprendre ». La rencontre avec Daniel Duperret va sceller leur destin. « Il ne voulait pas céder sur le court terme, mais plutôt préparer son départ à la retraite, quitte à faciliter l'installation comme ça a pu être le cas pour lui », explique encore David.

“ C'est lors d'une visite qu'ils tombent amoureux de la Dordogne. ”

Financièrement, cette cession progressive est intéressante. Professionnellement aussi, car les deux neo-vignerons peuvent s'appuyer sur une équipe forte d'un important savoir-faire, et d'une solide connaissance des parcelles du domaine de Combet. David et Matthieu, qui ont redécouvert le monbazillac, arrivent avec leurs idées. Une des premières sera de développer la vente en bouteilles. D'autres suivront très certainement. « On a envie que ça aille vite », reconnaît, en souriant, David Notteghem. Il y a fort à parier qu'on entende parler d'eux dans peu de temps...

Domaine de Combet

Combet
24240 Monbazillac
05 53 58 33 47
06 85 33 50 57
www.domainedecombet.com



**Balades
sur les sentiers
vignerons**



**Ils sillonnent les vignes
et les chais. Tantôt ponctués
de panneaux instructifs,
tantôt dotés de leur
indispensable guide.**

Créés par les vignerons pour vous faire découvrir leur univers, les sentiers pédagogiques sont aussi et surtout une plongée au cœur de la nature qui devrait mettre tous vos sens en éveil !

Texte Alexandrine Bourgoin

Photos DR

They run through the vineyards and the wineries and are sometimes peppered with informative signs and sometimes come with their own guidebook. Created by winemakers to guide you through their universe, the educational footpaths allow you to dive into the surrounding nature and to awaken your senses!



Domaine du Siorac Le plus fun

Jamais en retard d'une idée, le Domaine du Siorac vous propose de découvrir son vignoble en trottinette électrique ! Un moyen de transport silencieux et agile qui vous permettra de vous faufiler partout pour découvrir les magnifiques paysages du domaine. La trottinette se prend très facilement en main. Après quelques minutes d'initiation vous serez tout à fait opérationnel.

Notre conseil ? Combinez cette balade originale d'une heure au géocaching Terra Aventura disponible au domaine ! Une chasse au trésor connectée qui vous permettra d'en savoir plus sur la vigne et le vin.



Durée : 1 heure

Trottinettes électriques disponibles le mercredi après-midi en juillet et août, sur réservation, 15€ par personne. Geocaching disponible toute l'année gratuitement.

Domaine du Siorac

Siorac
24500 Saint-Aubin-De-Cadelech
05 53 74 52 90
info@domainedusiorac.fr
www.domainedusiorac.fr

Berticot Le plus bio

Les vigneronns de la cave coopérative de Duras œuvrent pour la plupart en bio. Avec ce parcours au cœur des vignes, ils ont décidé de vous faire découvrir l'envers du décor. Et quel décor ! Chaque mercredi de l'été, un vigneron vous attend pour Les Mercredis du bio. En sa compagnie, on découvre le sentier et ses panneaux explicatifs sur la faune et la flore du vignoble et on profite des superbes paysages de Duras. La visite se termine par une visite des chais - impressionnants - et par une dégustation des vins bios de la cave. On peut compléter cette visite par un déjeuner champêtre dans les jardins de Berticot.

Durée : environ 1h30

6€ par adulte, 6€ par enfant
16€ par adulte, 8€ par enfant
avec le déjeuner champêtre
Sur réservation
Juillet et août
Chaque mercredi
De 10h30 à 12h

Berticot

Route De Sainte-Foy-La-Grande
47120 Duras
05 53 83 75 47
contact@berticot.com
www.berticot.com



Château Ladesvignes

Le plus... « on the radioooo »

Au Château Ladesvignes, la visite se fait... radio à la main : les fans de podcasts apprécieront ! A travers vignes et chais, on découvre grâce à cet Audio Tour la manière dont sont produits les vins de Bergerac et Monbazillac du Château.

À ne surtout pas manquer : au pied du vieux cèdre, la vue imprenable sur la vallée de la Dordogne, sans doute l'un des plus beaux panoramas du vignoble.

Durée : 45 minutes

Gratuit.

Disponible en français et en anglais.

Château Ladesvignes

Ladesvignes

24240 Pomport

05 53 58 30 67

contact@ladesvignes.com

www.ladesvignes.com



Château du Haut-Pezaud

Le plus ludique

À Monbazillac, aidez Loulou le petit grain de raisin à retrouver Lolotte sa petite sœur, perdue dans les vignes. En complément d'un parcours fléché à travers vignes et chais très instructif, la vigneronne belge Christine Borgers propose une chasse au trésor à réaliser en famille. Très bien construite, elle mobilise les enfants à la perfection : quête d'objets, jeux des senteurs, quizz... Vous avez retrouvé Lolotte ? Une récompense attend les enfants au chai !

Le petit plus : la table de pique-nique installée au milieu du parcours. N'hésitez pas à commander votre pique-nique au château et dégustez-le au milieu des vignes !

Durée : de 30 minutes à 1h30

selon le parcours retenu et si on choisit de faire la chasse au trésor en même temps.

Parcours 2€ par famille

D'avril à octobre

Jeux : 3€ pour le 1^{er} enfant

2€ par enfants suivant.

Château du Haut-Pezaud

Les Pezauds

24240 Monbazillac

05 53 73 01 02

cborgers@wanadoo.fr

www.chateau-du-haut-pezaud.com



Château Bélingard

Le plus interactif

Le nom de Bélingard viendrait du celte belen garten, jardin de soleil. Inutile de préciser que la balade sur cette propriété en Monbazillac et Bergerac est agréable ! Munis de tablettes ou de votre smartphone, vous êtes invités à suivre un parcours interactif à travers vignes et chais. Dyonisos, votre guide virtuel vous dévoilera secrets de fabrication... et d'Histoire ! Et qui sait ? Peut-être qu'à l'instar de Jean-Pierre Alaux et Noël Balen, les auteurs de la série de romans *Le Sang de la vigne*, vous serez vous aussi très inspirés par l'étonnante pierre sacrificielle druidique du domaine... Bouh !

Durée : 45 minutes

Gratuit

Tous les mardis et vendredis

De mai à septembre

(ou sur rendez-vous hors saison)

On peut faire la même visite

mais guidée, en français

ou en anglais (5€).

Se renseigner auprès du château.

Château Bélingard

D17 Bélingard Lieu-dit Bélingard

24240 Pomport

05 53 58 28 03

contact@belingard.com

www.belingard.com

Château Thenoux

Le plus arty

Bienvenue dans le Bois de l'étrange... (NDLR : à dire sur un ton mystérieux, voire très mystérieux). Dans un petit bosquet jouxtant les vignes du Château Thenoux, le sculpteur Christian Cadot a créé un surprenant parcours land art fait de sculptures de bois tantôt drôles, tantôt inquiétantes. Les mardi et jeudi, on peut faire la visite avec l'artiste, qui prend plaisir à conter la petite histoire se cachant derrière chaque personnage. Avant bien sûr de faire la connaissance des vigneronnes autour d'une dégustation des vins de Monbazillac et Bergerac du Château.

Durée : de 30 minutes à 1h.

Gratuit. Du 15 juin au 15 septembre.

Château Thenoux

Thenoux

24560 Colombier

05 53 61 26 42

vignoblesjoellecarrere@orange.fr

www.chateauthenoux.com

Domaine de Perreau

Le plus familial

La vigneronne Gaëlle Reynou-Gravier a décidé de partager avec les visiteurs son engagement en matière de protection de l'environnement grâce à son sentier pédagogique entièrement consacré au terroir et à la biodiversité. Au cœur de l'appellation Montravel, on la suit à travers vignes et chemins sur un parcours accessible ponctué de modules découverte dédiés à la faune, la flore, le terroir. Kits explorateurs et quizz sont distribués aux enfants : ils adorent. Il faut dire que la vigneronne est expérimentée : elle accueille des écoles toute l'année au domaine pour leur faire découvrir la vigne et son environnement. La visite se termine bien sûr par une dégustation et selon l'heure des gourmandises sucrées ou salées.



Durée : environ 2h

Du 1^{er} juin au 15 août.

Le mercredi de 10h à 12h

balade suivie d'un apéritif

Le vendredi de 14h à 16h

balade suivie d'un goûter

5€ par personne

Gratuit moins de 4 ans

Sur réservation

Domaine de Perreau

Lieu-dit Perreau

24230 Saint-Michel-De-Montaigne

05 47 56 01 61

gaelle@vignobles-reynou.fr

www.domainedeperreau.fr





À table !

Le sol est gourmand, généreux et frileux, il aime être couvert.

Plutôt végétarien, il apprécie avant tout les fèves, riches en azote.

Les céréales, elles, offrent une belle tenue, et la moutarde lui donne du tonus.

Nos vignerons le couvrent tous les hivers avec un mélange de plantes minutieusement choisies en fonction de ses préférences.

Ces plantes poussant lentement entre les rangs de vignes viennent fleurir les parcelles au printemps.

Arrivé à maturité, le couvert végétal est alors broyé pour nourrir le sol.

Repu et tonifié le sol fourni alors à la vigne un repas riche et équilibré.

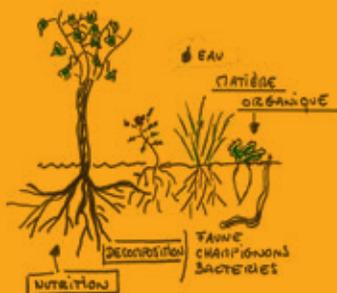
Sa tenue structurée permet aux racines de la vigne de s'y faufiler.

La vigne s'alimente ainsi tout l'été pour offrir ses meilleurs raisins à l'automne.

Après récolte le vigneron apporte au sol son repas préféré.

Et le cycle reprend.

.....
Texte et dessin Cécile Lelabousse
Photo Château Le Payral



Adoptez la Périgord Attitude, L'excellence comme art de vivre.





L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE



Tourisme & itinérance : Pourvu qu'elle soit douce

À pied, à vélo, en bateau... Faites le voyage à votre rythme, donnez-vous l'opportunité d'aller à la rencontre des habitants et faites rimer vacances avec conscience ! Au cœur des vignes de Bergerac et Duras, de nouvelles possibilités s'offrent à vous pour faire la route autrement et durablement.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Photos Loïc Mazalrey

Sur le chemin du tourisme durable

Entre les deux, le cœur a longtemps balancé. Le développement touristique d'un territoire est-il un graal... ou une peste ? Joie d'accueillir, peur d'être envahi. Bonheur d'un paysage partagé, effroi d'une nature dégradée. Préhistoire, châteaux, gastronomie, vignobles et panoramas à couper le souffle ont fait de notre Périgord-Agenais une destination incontournable.

Vous êtes ainsi chaque année plus de 2 millions à nous rendre visite. Loin d'envisager un seul instant renier notre statut historique de terre d'accueil, la sagesse fut alors de s'engager sur un autre chemin, vertueux et conciliant celui du tourisme durable. L'itinérance douce - cheminer à pied, à vélo, en bateau, de manière multimodale - est sans doute la forme de tourisme la plus durable qui soit puisqu'elle permet d'aller à la rencontre de la population locale, au plus près de la nature, tout en maîtrisant son empreinte écologique.

On foot, by bike, by boat... explore at your own pace, give yourself the opportunity to go meet the people and be more environmentally aware these holidays! New possibilities are brought to you to visit the Bergerac and Duras wine region differently and durably.

La Dordogne, c'est...

9000km
d'itinéraires
de promenade
et de randonnée

200km
de Véloroute

650km
de voies
navigables

La Vallée de la Dordogne en douceur

Partir du Haut Pays, dans le Lot, et suivre la voie des gabarriers au fil de la Dordogne. S'imaginer prendre place entre deux barriques de Monbazillac chargées sur le port de Bergerac. Les abandonner à Libourne pour que par la mer, enfin, elles gagnent d'autres contrées.

Cet itinéraire mythique, il sera bientôt possible de le faire en combinant à sa guise vélo, marche ou bateau. Depuis 2017, des travaux importants d'aménagement d'une Véloroute Voie Verte, la V91, ont en effet été engagés pour permettre de relier Souillac à Libourne via la vallée de la Dordogne.

En bergeracois, pas moins de 35km de Véloroute sont ainsi en cours de finalisation, de Mouleydier à Gardonne, en passant par Bergerac. Cette Véloroute V91 permettra également de relier d'autres aménagements cyclables : la Véloroute de la Corrèze (V87), et l'Eurovélo 3 (EV3), reliant Trondheim en Norvège à Saint-Jacques-de-Compostelle en Espagne. Si tous les chemins mènent à Rome, toutes les pistes cyclables mèneront donc bientôt à Bergerac !



Besoin d'un vélo ?

Contactez ces spécialistes de la location situés (comme c'est pratique) sur la nouvelle Véloroute !

Apolo Cycles

24100 Bergerac
+33 5 53 57 72 08
www.apolo-cycles.com

Cycl'Hope Dordogne

6, boulevard Stalingrad
24150 Lalinde
+33 6 25 34 49 05
www.cyclhope-dordogne.fr



Faites escale au Quai Cyrano

La Véloroute V91 passera dès cet été par le port de Bergerac, juste au pied du Quai Cyrano, la nouvelle maison des vins et du tourisme de Bergerac. Situé dans l'ancien Cloître des Récollets, superbe édifice datant du XVII^e siècle, le nouveau vaisseau amiral du vignoble de Bergerac et Duras ouvrira le 1^{er} juillet 2019. Qu'y trouvera-t-on ? Un espace d'accueil touristique comme un lieu de vie ouvert sur le port. Une boutique bar à vin et ses ateliers expérientiels donnant sur une terrasse à la vue imprenable sur la Dordogne. Et dès 2020, un espace original et ludique entièrement dédié à Cyrano de Bergerac, conçu par les scénographes de la Cité du Vin. Le Quai Cyrano, sera donc dès cet été une étape incontournable avant d'embarquer pour de folles aventures sur la Route des Vins de Bergerac et Duras.

Quai Cyrano

Quai Salvette
24100 Bergerac
05 53 63 57 57



L'Alter Tour 2019 passe par Bergerac !

L'Alter Tour est un tour itinérant à vélo, participatif, à la rencontre des alternatives. La 12^e édition aura lieu du 13 juillet au 25 août 2019, partira d'Angers et se terminera à Pau. L'équipage fera étape le 8 août à Bergerac au Théâtre de la Gargouille.

La compagnie professionnelle itinérante bergeracoise, avec son chapiteau-théâtre et sa volonté de diffuser le spectacle vivant en allant au-devant des publics empêchés par l'économie, la géographie ou le handicap, a en effet attiré l'attention des organisateurs.

Jeudi 8 août 2019
Programme à venir
sur www.altercampagne.net

Théâtre de la Gargouille
salle du P'tit Chat Noir
rue Jean Nicot
24100 Bergerac



Vins de
Bergerac
Duras

100% SUD-OUEST FRANCE

Les quilles de l'été, à vous de jouer !

L'été montre le bout de son nez, la saison des apéros est ouverte ! Bon, soyons honnêtes, l'hiver n'est pas en reste côté convivialité mais l'été c'est autre chose : les jours plus longs, l'air plus doux, les vacances en ligne de mire, tout est là pour prendre le temps et partager de bons moments en famille, entre copains, avec des amis. Sortez rillettes d'oie et cerneaux de noix, planches de magrets séchés et verres à pieds, dégainez le tire-bouchon et savourez l'instant ! **Côté vin, notre sélection de l'été est taillée pour le challenge. Ces quilles de l'été, vous nous en direz des nouvelles !...**

Texte Marie-Laurence Prince

Photos IVBD

Summer is just around the corner which means appetizers season is open! Sure, winter may have its moments of conviviality but summer is a totally different thing: the days are longer, the air nicer, the holidays are close. Everything is here for us to take our time and to share with family and friends. Take out the rillettes and walnuts, the dried duck breasts and the wine glasses, take out the corkscrew and enjoy the moment!



Pas un été sans rosé

Le rosé, c'est la couleur de l'été. Les rosés des vignobles de Bergerac et Duras rencontrent un franc succès car chacun peut trouver celui qui lui convient. Deux styles en effet les

Château Haut Lamouthe
2017 • AOC Bergerac rosé
5,50€

C'est un rosé de pressée vinifié à froid très aromatique, tendre au beau fruité.

Domaine du Grand Mayne
2017 • AOC Côtes de Duras rosé
6,50€

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole, il est élaboré par saignée. Robe pâle et arômes de fraises, belle fraîcheur.

Château Marie-Plaisance
Le Brin de Plaisance
2018 • AOC Bergerac rosé
8€

Rosé de saignée à la jolie robe brillante. Nez très aromatique, bouche équilibrée entre rondeur et vivacité.

résument selon qu'ils sont issus de pressurage direct ou de saignée. Ils offriront donc soit une robe soutenue et des arômes de fruits rouges marqués, soit une robe plus pâle avec des références olfactives florales. Toujours, une jolie complexité pour permettre une belle dégustation entre 8 et 10°C à l'apéritif, sur des crustacés ou des grillades de viandes ou poissons, de la charcuterie, des salades.

Voyage aromatique au pays des blancs secs

Attachez vos ceintures, le sauvignon vous embarque dans toute sa vivacité, sémillon et muscadelle en renfort font le job pour équilibrer le tout et proposer un voyage aromatique dans la force du fruit.

Merveilles de l'apéritif, cadeaux à faire aux huitres, compagnons parfaits des fromages de chèvre, ces blancs secs ont du panache... surtout servis entre 10 et 12°C !

Mosaïque
2017 • AOC Bergerac sec
5,50€

Médaille d'Argent au concours de Mâcon, ce vin très aromatique est typique du cépage sauvignon.

Château Le Raz
2017 • AOC Montravel sec
5€

Un vin gras en bouche qui finit sur un côté très fruité (fruits jaunes comme la pêche, la mangue). Finesse et intensité aromatique.

Château Haut Lavigne
Nadia • 2016 • AOC Côtes de Duras sec
9€

Issu de l'agriculture biologique, beau vin au nez fin, complexe, à la bouche toute en rondeur et fruitée.





Château du Bloy Sirius
2015 • AOC Côtes de Bergerac Rouge
11€

De la densité et de la typicité,
quel programme !

Château Bouffivent
cuvée Mathilde
2016 • AOC Bergerac Rouge
7,50€

Coup de cœur 2 étoiles
au Guide Hachette des Vins 2019,
ce vin à la robe pourpre intense
présente un nez boisé de petits fruits
rouges et une bouche ronde, fruitée,
équilibrée aux tanins soyeux.

Domaine du Haut-Pècharmant
cuvée Veuve Roches
2016 • AOC Pècharmant
9,60€

Issu des vieilles vignes du domaine,
un vin complexe, de caractère
et de grande finesse tout à la fois.

Château Bèlingard
cuvée « 0 » sulfites
2018 • AOC Bergerac rouge
13€

Zéro sulfites et d'autres qualités
encore : un nez intense de fruit
rouges, une attaque vive, légère
et fruitée, une bouche qui étonne par
son volume et sa douceur malgré des
tanins présents, une finale comme
l'expression sans fard du raisin.

Des rouges bavards, à refaire le monde

L'art et la manière de
conjuguer une personnalité
affirmée et un savoir-vivre
digne de salons, tout le
charme des rouges
du bergeracois est là.
Savoir parler aux papilles
et à l'esprit, se marier à des
saveurs parfois affirmées
sans dominer ni faire faux
bond, tout est question
d'équilibre. Et passer le grand
oral en étant dégusté seul...
toujours entre 16 et 18°C.
La compagnie de tapas,
de grillades, de charcuterie
et de bons fromages
de caractère fera aussi
merveille.

Quand la douceur entre en scène...

Au pays de la douceur, il faut
citer celui sans qui rien
ne serait : le Botrytis Cinerea.

La fameuse pourriture
noble et l'application des
viticulteurs font naître toute
une palette de suavités
à explorer, entre moelleux
et liquoreux : du charme
indéniable aux arômes de
fruits et de fleurs à chair
blanche plein de fraîcheur.

Les cuisines du monde
en raffolent, les accords
sucrés/salés s'y révèlent
et les apéritifs plébiscitent
cette douceur mise en valeur
par une dégustation entre
8 et 12°C.

Château Vieux Touron
2011 • AOC Monbazillac
15€

Texture caressante, arômes de fruits
confits, notes de gingembre confit
en bouche et finale poivrée.

Château Montplaisir
2018 • AOC Rosette
8€

À l'image de cette appellation élitiste
car produite seulement par
12 propriétés, vin blanc moelleux
frais, floral et fruité tout en légèreté.

Château Le Fagé
2016 • AOC Monbazillac
9€

Robe jaune dorée et nez complexe,
fraîcheur et notes de confits,
tout y est.





La Recette à 4 mains

**Tandem paysan
Château Combrillac
& Born to be wild**

V TO
g culture

Uyen est la paysanne-cueilleuse derrière le très frais projet Born to be wild. Florent est l'artisan-vigneron à l'origine des vins de Bergerac et Rosette du Château Combrillac à Prignonieux. Époux à la ville, le tandem revendique au champ une même volonté de mettre en valeur le terroir sur lequel ils ont choisi de s'ancrer et faire pousser enfants et idées neuves.

Texte Alexandrine Bourgoïn
Photos Loïc Mazalrey

Uyen, vous exercez le beau métier de paysanne-cueilleuse. En quoi cela consiste ?

Je cultive ou procède à la cueillette sauvage de plantes aromatiques et comestibles. Je les valorise ensuite en tisanes que je commercialise via ma boutique en ligne. Et je fabrique également des bâtonnets glacés à base de fruits entiers et infusion de plantes et de fleurs que je vends l'été sur les marchés gourmands et festivals avec mon triporteur. Tout est bio, et tous les conditionnements sont pensés dans une optique zéro déchet. Avec *Born to be wild*, je souhaite reconnecter les citadins à la nature grâce à des produits gourmands, ludiques, beaux, bons et réconfortants.

Votre projet vient de fêter son 1^{er} anniversaire. Comment est née l'idée de Born to be wild ?

Pendant 10 ans, j'ai été juriste spécialisée dans la protection de la nature et la biodiversité à

Bruxelles. J'agissais en faveur de l'environnement, mais tout était tellement long... et assez coercitif. J'ai eu envie de m'inscrire dans une action plus concrète, immédiatement tangible. Florent de son côté souhaitait se recentrer sur la redynamisation du Château Combrillac. Nous avons commencé à réfléchir ensemble à un projet commun où s'imbriqueraient parfaitement activités professionnelles et vie de famille, et qui nous permettrait de vivre selon nos convictions en matière d'écologie. Pendant ma première grossesse, je m'étais beaucoup intéressée aux plantes et à leurs pouvoirs miraculeux. Combrillac avec ses bois et ses prés m'a petit à petit amenée à mon nouveau métier de paysanne-cueilleuse. Je suis très attachée à ce terme car dedans il y a le mot pays qui traduit bien mon envie d'agir localement, de faire rayonner ma démarche à partir de mon territoire.

Florent, vous êtes vigneron au Château Combrillac. Quels sont vos projets pour cette belle propriété familiale sur laquelle vous travaillez depuis 2008 ?

Mon premier objectif a été de m'y poser. Pendant plusieurs années, j'ai mené en parallèle différents projets et missions en tant qu'œnologue-conseil. J'ai eu envie de me consacrer davantage au Château Combrillac et c'est ce qui a permis d'amorcer la conversion en bio* que j'envisageais depuis longtemps. C'était important de pouvoir appliquer dans ce cadre aussi les principes qui m'étaient chers par ailleurs. Aujourd'hui, ce que j'aimerais pour le domaine, c'est créer un goût Combrillac, plutôt qu'une patte Florent Girou. J'ai beaucoup de respect pour la culture vigneronne et je lis beaucoup pour revenir à l'origine des bons savoir-faire vigneron. Échanger avec d'autres est aussi très important pour moi. C'est d'ailleurs ce qui a motivé le projet *Les équilibristes*, mené avec mon collègue François de Monval.

Nous collaborons avec des viticulteurs créatifs et façonnons avec eux des cuvées inédites sur le principe du mentoring. J'ai moi-même créé la cuvée Hirsute en IGP Périgord coaché par un autre vigneron. Le résultat est très étonnant. Cela permet de s'interroger sur ses pratiques, de sortir des sentiers battus... et de l'isolement du métier.

Pensez-vous à un projet qui réunirait Born to be wild et Château Combrillac ?

Nous nous entraînons au quotidien. Florent m'aide pour tout ce qui est travail mécanique. De mon côté, je l'aide pour la vente à la boutique du domaine.

“Reconnecter les citadins à la nature”

Et surtout cette année, je vais produire tisanes et purins (consoude, ortie, prêle) et nous allons développer la biodynamie

sur le domaine. Nous avons aussi un projet de boisson fermentée à base de plantes... De manière générale, nous nous influençons beaucoup mutuellement. Chacun vient nourrir la réflexion de l'autre et s'attache à envisager la propriété comme un écosystème où nos différentes activités interagissent et s'équilibrent. Quelques animaux devraient notamment bientôt faire leur apparition...

*Le Château Combrillac en 3^e année de conversion

Château Combrillac

Florent Girou

Impasse Coucombres

24130 Prignonieux

05 53 23 32 49

www.combrillac.fr

Les Équilibristes

Facebook@lesequilibristes.fr

Born to be wild

Thien Uyen Do

www.born-to-be-wild.fr



L'accord parfait de Florent

.....
Ces bouchées de fromage
de chèvre frais aux fleurs
s'accordent parfaitement avec le
Rosette du Château Combrillac (vin
moelleux). Mais L'Inédit en Bergerac
blanc sec du Château Combrillac
fonctionne aussi très bien !



La recette à 4 mains

Bouchées de fromage de chèvre frais aux fleurs de Combrillac

Pour Uyen, le visuel est aussi important que le goût. La recette qu'elle nous propose de réaliser avec Florent coche toutes les cases tant ces bouchées parsemées de fleurs sont aussi belles que gourmandes. Accompagnées d'un Rosette du Château Combrillac, c'est succès assuré à l'heure des apéros de l'été !

Uyen is the farmer behind the very new project Born To Be Wild. Florent is the artisan winegrower at the origin of the Château Combrillac Bergerac and Rosette wines. The couple advocates for the development of the land they live on. Here is their recipe.



Ingrédients

1 bûchette de fromage de chèvre frais bio
Florent et Uyen apprécient particulièrement celui de Françoise Bonnier à Bosset, qu'on peut retrouver sur le marché de Bergerac.

Quelques noix du Périgord

Sel, poivre

Les fleurs et feuilles

Pour réaliser cette recette, Uyen et Florent ont utilisé des fleurs de moutarde, du lierre terrestre (attention, rien à voir avec le lierre grimpant qui lui est toxique), et des pétales de monarde séchée (la récolte ayant lieu en juillet). On pourrait également utiliser : des pétales de bleuet, de soucis, de pissenlit, de fleurs de ciboulette, de trèfle ou de pâquerette par exemple.



Préparation 15 minutes

- 1 Concasser quelques Noix du Périgord. Au couteau, hacher grossièrement fleurs et feuilles.
- 2 Dans un bol, saler légèrement et poivrer la bûchette de chèvre frais, ajouter les noix du Périgord concassées et mélanger à la fourchette.
- 3 À la main ou à l'aide de 2 cuillères, former des petites boulettes de fromage de chèvre frais.
- 4 Rouler ensuite ces boulettes dans les fleurs et feuilles hachées et disposer sur une assiette.

Un menu tapas aux couleurs de l'été

Pour prolonger un apéro en terrasse...
ou la version périgourdine de la dolce vita !

Texte Marie-Pierre Tamagnon

Photos Loïc Mazalrey

La bouteille de Bergerac rosé ruisselante dans le seau à glace sur fond de coucher de soleil flamboyant à l'horizon, on jouerait bien les prolongations d'un apéro sur la terrasse ou dans le jardin... Un menu tapas, préparé un peu à l'avance va vous permettre de vous régaler et de profiter de la soirée sous les étoiles. Et puis si chacun mettait un peu la main à la pâte, après la pétanque ou un bain dans la piscine, en s'amusant...

|| *On the menu: tapas in the colors of summer to accompany your drink on the terrace... the Perigord version of the dolce vita!*

Charlie Ray, le chef (so british !) du restaurant le Vin'quatre à Bergerac a imaginé des recettes « so Périgord » ultra savoureuses, faciles et rapides, avec des produits locaux, achetés aux producteurs sur le marché ou à la ferme. Côté vins, à l'apéro, on déguste à sa guise et les accords mets-vins se font par affinité avec les produits mais aussi selon l'envie du moment.



Foie gras poêlé, crumble de pistache et de fraise du Périgord

✂ 20 min. ⌚ 15 min. 👤 10 personnes

Ingrédients

360g foie gras frais du Périgord IGP
110g de farine • 30g de sucre vergeoise
50g de cassonade • 50g de flocons
d'avoine 30g de poudre de pistache
100g de beurre • Sel et poivre • 5 Fraises
du Périgord IGP

Préparation

- 1 Mélanger la farine, le sucre vergeoise, la cassonade, les flocons d'avoine et les pistaches dans un mixeur.
- 2 Ramollir le beurre et le rajouter à la préparation au-dessus dans le mixeur.
- 3 Étaler la préparation (le crumble) sur une plaque avec du papier cuisson.



L'accord parfait

Les gourmands vont aimer le soyeux du vin sur la texture fondante du foie gras et l'accord fruité avec la pistache et les fraises. Les grands gourmets savoureront un Bergerac sec bien élevé en barrique qui va révéler les saveurs et la volupté du plat et apporter de la fraîcheur.

- 4 Enfourner le crumble à 180° 12 à 14 min. et mettre de côté dès que cela est cuit.
- 5 Couper le foie gras en 10 tranches de 30g pour en faire une escalope.
- 6 Assaisonner le foie gras de sel et de poivre et les poêlé 2 min de chaque côté.
- 7 Dans un mini récipient, mettre le foie gras, un peu de crumble.
- 8 Décorer avec deux moitiés de fraise fraîche.





Vol au vent de Magret de Canard du Périgord, marmelade d'oignon rouge, orange sanguine et Noix du Périgord grillées

✂ 20 min. ⌚ 15 min. 👤 10 personnes

Ingrédients

1 magret de canard IGP Périgord
2 oignons rouges • 300ml de porto
100g de sucre • 10 quartiers d'oranges sanguines • 50g de Noix de Périgord
2 pâtes feuilletées • 1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre • 1 œuf

Préparation

- 1 Découper en rondelles les oignons rouges finement et les sauter dans une casserole avec un filet d'huile d'olive jusqu'à qu'ils soient souples.
- 2 Ajouter le sucre, le porto, une pincée de sel et de poivre et faire réduire l'ensemble.
- 3 Réserver le tout de côté.
- 4 Étaler la pâte feuilletée. À l'aide d'un emporte-pièce de 4cm, découper 20 ronds.



- 5 Mettre la moitié des ronds sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 6 Avec l'autre moitié des ronds, évider le centre avec un emporte-pièce plus petit de 3 cm et disposer les rondelles sur les ronds précédemment préparés.
- 7 À l'aide d'un pinceau, passer du jaune d'œuf sur les bords et enfourner les à 190°C 13 à 15 min.
- 8 Poêler le magret 1 min de chaque côté et finir la cuisson au four pendant 6 min à 190°C.
- 9 Faire griller les noix au four en même temps que le magret.
- 10 Couper en tranches finement le magret.
- 11 Garnir les vols au vent de la préparation à base d'oignons, y mettre les noix et les tranches de magrets et décorer avec un quartier d'orange sanguine.



L'accord parfait

Selon son humeur et la température, on dégustera un Bergerac rosé frais et fruité ou un Côtes de Duras rosé. La fraîcheur de la nuit venant, les amateurs se laisseront même tenter par quelques pépites en Côtes de Bergerac rouge ou Pécharmant.

Mini-kefta à l'agneau du Périgord, salade de couscous, coriandre et coulis de raisin sec

✂ 20 min. ⌚ 15 min. 👤 10 personnes

Ingrédients

160g de semoule • 200g d'eau
250g d'agneau haché • 50g chapelure
1 citron jaune • 1 coriandre fraîche
50g de poudre de coriandre • 50g de
poudre de cumin • 10g de poudre
de gingembre • 150g de raisin sec
200ml vin rouge • 1 œuf • 40ml de vin
blanc sec • Sel et poivre

Préparation

- 1 Faire bouillir l'eau et le vin blanc sec avec une cuillère à soupe de poudre de coriandre, une cuillère à soupe de poudre de cumin et une cuillère à café de poudre de gingembre.
- 2 Après ébullition, verser sur la semoule dans un saladier et réserver 5 min.
- 3 Mélanger la semoule avec une fourchette avec la coriandre fraîche et la moitié du jus de citron et mettre de côté.
- 4 Dans une casserole, verser les raisins secs et le vin rouge, chauffer à feu doux jusqu'à que les raisins soient souples. Mixer l'ensemble pour en faire un coulis.
- 5 Mélanger l'agneau, la chapelure, une cuillère à soupe de poudre de cumin, une cuillère à soupe de poudre de coriandre, le jus de l'autre moitié de citron, un jaune d'œuf, la coriandre fraîche ciselée et une pincée de sel et de poivre.
- 6 Faire des boulettes (kefta) avec les mains de 3cm de long et les incérer sur des mini piques à brochettes.
- 7 Faire cuire les kefta 1 min de chaque côté.
- 8 Dans un petit récipient, étaler la semoule préparée, le coulis de raisin sec et par-dessus la brochette de kefta.



L'accord parfait

Un Montravel rouge aux arômes intenses sera idéal pour un duo avec la brochette d'agneau à moins que l'on reste en mode fraîcheur sur un Bergerac rosé.



L'accord parfait

Miam ! On s'en donne à cœur joie avec un Monbazillac, Saussignac ou Haut Montravel bien frais... Une farandole de notes de fruits exotiques et confits, pour donner la réplique à la fraise. Et les inconditionnels du rouge, pourront reprendre du Montravel et ses notes de cassis très agréables avec le chocolat.



Brownie tiède au chocolat, compte de Fraise du Périgord et crème anglaise

✂ 40 min. ⌚ 25 min. 👤 10 personnes

Ingrédients Brownie

170 g de beurre • 75g de cacao en poudre • 3 œufs • 250g de sucres
76g de farine • 5g de levure chimique
100g poudre de pistache

Ingrédients Compote de fraises

100 g de Fraises du Périgord
100 g de sucre

Ingrédients Crème anglaise

90ml lait • 90g crème de liquide 35%
1 gousse de vanille • 35g de jaunes d'œufs • 25g de sucre

Préparation Brownie

- 1 Faire fondre le chocolat et le beurre.
- 2 Fouetter le sucre avec les œufs.
- 3 Ajouter la farine, le cacao et la levure chimique avec le chocolat fondu.
- 4 Incorporer le mélange œuf/sucre au mélange de chocolat et ajouter la pistache.
- 5 Mettre sur une plaque à pâtisserie avec du papier cuisson.
- 6 Cuire au four à 175°C pendant 15 à 20 min.
- 7 Mettre de côté pour refroidir.

Préparation Compote de fraises

- 1 Couper les fraises en quartier
- 2 Macérer les fraises avec le sucre pendant 20 min.

Préparation Crème anglaise

- 1 Faire bouillir le lait, la crème liquide et la gousse de vanille.
- 2 Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
- 3 Verser la crème dans le saladier avec les œufs et le sucre.
- 4 Mettre le tout dans une casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit épaisse.
- 5 Mettre au frais

Dressage

Dans une mini assiette, déposer des carrés de brownie, verser la crème anglaise et verser autour un peu de compoté de fraise.

le Vin'quatre

Jolie table rue Saint-Clar, dans le Vieux Bergerac, à deux pas du Musée du Tabac (Maison Peyrarède). Charlie Ray, le chef, et Mélanie Legrand sa compagne qui sélectionne avec passion et talent les vins, ont remporté la sixième édition du Prix Ragueneau, autour de la Truffe de Saint Alvère et des Vins de Bergerac Duras.

le Vin'quatre

14 Rue Saint-Clar
24100 Bergerac
levinquatre.fr





People

Marguerite Duras

Au temps des Impudents

Texte Alexandrine Bourgoïn Illustration Yann Hamonic

En 1943, Marguerite Donnadiou devient pour la première fois Marguerite Duras. Quel lien invisible relie l'auteure d'*Un barrage contre le Pacifique*, *La Douleur* ou *L'Amant* (Prix Goncourt 1984) et le petit village de Duras fièrement dressé sur sa colline du Lot-et-Garonne ?

“ Tout autour d'elle, elle sentit les terres qui s'étageaient, les champs, les fermes et les villages, le Dior, comme s'ils eussent fait partie d'un ordre harmonieux et permanent, assuré de survivre aux hommes qui ne faisaient qu'aller et venir sur ce petit coin du monde. ”

Marguerite Duras
Les Impudents
1943

Marguerite est née à Saïgon en 1914. Ses parents, professeurs, enseignent en Indochine. Au printemps 1921, son père malade rentre en France pour se soigner, achète pour ses 5 enfants un domaine à Platier près de Pardaillan à quelques kilomètres de Duras, s'y installe et y meurt. Marguerite ne le reverra pas. En juillet 1922, Marie Donnadiou rentre en France avec sa fille Marguerite et ses 2 fils, s'installe à son tour à Pardaillan. Marguerite alors âgée de 8 ans découvre la France pour la première fois. Pour elle, la France, c'est Pardaillan. En 1924, la famille repart en Indochine et ne reviendra à Platier que pour vendre le domaine en 1931.

Cette époque et ces événements familiaux, Marguerite s'en inspire pour écrire en 1941 un roman, *La famille Taneran*. D'abord refusé, le manuscrit sera finalement publié en 1943 sous le titre *Les Impudents*. Quelques artifices camouflent à peine l'histoire familiale. Pardaillan devient Uderan. Le village de Duras, Ostel. Le Dropt, la rivière Dior, colonne vertébrale d'un paysage dont le souvenir demeure étonnamment intact. Marguerite décrit « une contrée foisonnante », faite de prés, de vergers de pruniers d'ente, de bosquets. Elle décrit les odeurs, la fraîcheur du Dropt, les alignements de peupliers, et les vignes d'après l'orage « en proie à une sorte de folie végétale ».

In 1943, Marguerite Donnadiou becomes for the first time Marguerite Duras. What invisible link connects the famous French author to the small village of Duras in the Lot-et-Garonne department?

Les Impudents, c'est déjà l'histoire de la mère, les frères, la sœur, déclinée par la suite dans l'œuvre de Duras. Et l'ombre du père, tellement absent qu'il en devient omniprésent. Le père qui repose à Lévigac à côté de Duras, et dont on décide d'oublier le nom pour épouser celui d'une terre qui englobe toute entière l'histoire familiale. Ainsi, dans *Les Impudents*, à la mère Taneran, Marguerite fera dire : « Heureusement nous avons Uderan ! Heureux ceux qui possèdent de la terre ! (...) Uderan représentait en effet pour les Grant-Taneran une sorte de haut lieu dont le souvenir les hantait ».

Le Centre Marguerite Duras

Très active, l'association Marguerite Duras, située au cœur de la bastide au 1 place du Couvent, organise expositions et événements consacrés à l'écrivaine. Incontournable pour (re)découvrir cette auteure phare du 20^e siècle.

1 place du Couvent
47120 Duras
Tél : 06 72 76 27 69
www.margueriteduras.org



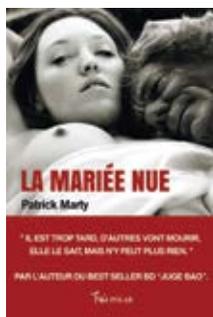
Sélection À lire entre les vignes

Caroline et Baptiste Gros sont les très dynamiques libraires de **La Colline aux livres** à Bergerac. Avec leur équipe, ils prodiguent conseils lecture avisés et organisent à l'année de palpitantes rencontres avec les auteurs, à la librairie ou hors les murs. Nous leur avons demandé quels ouvrages déguster cet été en Périgord-Agenais.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Photos Loïc Mazalrey

Caroline and Baptiste Gros are the very dynamic owners of the Colline Aux Livres bookstore in Bergerac. With their team, they offer wise reading tips and organise meetings with authors every year. We asked them which books to read this summer in Perigord-Agenais.



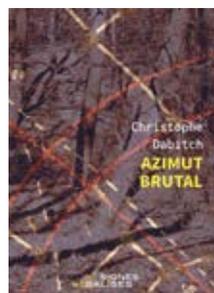
Meurtre à Bergerac **La Mariée Nue** Patrick Marty

Scénariste de BD et sinophile, Patrick Marty est originaire de Bergerac. En 2016, il choisit d'y inscrire l'action de son 1^{er} roman policier, *La Mariée Nue*. Fraîchement muté à Bergerac, le flic des villes Eric Paulin se voit obligé de faire équipe avec le flic des champs Didier Rebeyrol. À peine engloutie sa première « chocolatine »,

que la découverte du cadavre d'une jeune femme à la gare de Bergerac précipite le tandem dans une sombre enquête. *Le Château Pourpre*, la suite des aventures de Paulin et Rebeyrol est annoncée pour l'automne.

Baptiste : « *Face à la déferlante de polars suédois et anglo-saxons, Patrick Marty apporte sa vision du polar à la française. Lors d'un flash-back, on suit la déambulation de Juliette, l'héroïne, à travers Bergerac. On reconnaît la rue des Fontaines et son caviste, Le Temps du Vin, et bien sûr... notre librairie, La Colline aux Livres !* »

Éditions Fei Polar • 2016
528 pages • 21€



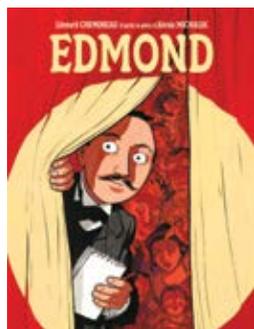
Rencontre du 45^e type **Azimut Brutal** Christophe Dabitch

Se déplacer en azimut brutal en termes militaires, c'est aller toujours tout droit, qu'importe les obstacles. C'est ce qu'ont fait en 2018 Christophe l'homme des mots, Nicolas l'homme de la photographie, Frédéric l'homme des sons, et Patrick l'homme de la marche, en Dordogne, le long du

45^e parallèle Nord. Le récit d'un voyage hors des sentiers battus à la rencontre de l'Homme du 45^e, le témoignage d'une expérience inédite et protéiforme.

Baptiste : « *Azimut Brutal est tout à la fois le récit d'une quête de soi, d'une quête spirituelle, et un challenge artistique entre écriture, photographie et prise de son. C'est l'occasion aussi de saluer le travail de la petite maison d'édition Signes et Balises, spécialisée dans la littérature de témoignage.* »

Éditions Signes et Balises • 2018
136 pages • 14€



Du théâtre à la BD

Edmond

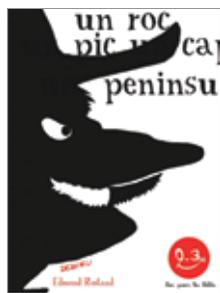
Léonard Chemineau

De la pièce à succès d'Alexis Michalik, Léonard Chemineau tire une BD qu'on dévore de bout en bout. Edmond nous plonge dans le Paris de 1897, alors que le jeune Edmond Rostand, au bord du gouffre financier après l'échec de sa dernière pièce, se lance dans l'aventure de la création de Cyrano de Bergerac...

Caroline : « *Le graphisme, assez classique, est très expressif. On retrouve bien le rythme très enlevé de la pièce que nous avons beaucoup*

aimée. Nous l'avons vue deux fois ! »

Éditions Rue de Sèvres • 2018
120 pages • 18€



Albums jeunesse

3 Cyrano à Bergerac

Caroline : « *Ces 3 très beaux albums permettront aux plus jeunes de découvrir Cyrano de Bergerac. La Tirade du nez avec ses illustrations en noir et blanc bien contrastées et son grand format immersif s'adresse aux 0-3 ans qui, en plus, adorent la sonorité de la tirade. Le Nez de Cyrano interpelle les 4-6 ans sur la différence par l'entremise des personnages phares de la pièce d'Edmond Rostand. Quant à Cyrano, il plaît autant aux adultes qu'aux enfants à partir de 7 ans grâce au superbe travail de l'illustratrice Rébecca Dautremer* ».

La tirade du nez

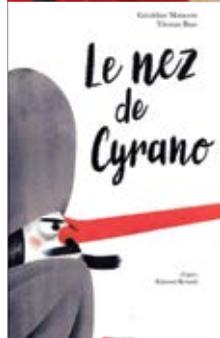
Edmond Rostand, Thierry Dedieu
Éditions Seuil • 2015
12 pages • 14,50€

Cyrano

Tai-Marc Le Thanh • Rébecca Dautremer
d'après Edmond Rostand
Éditions Gautier-Languereau • 2005
40 pages • 14,95€

Le nez de Cyrano

Géraldine Maincent • Thomas Baas
d'après Edmond Rostand
Éditions Flammarion jeunesse Père Castor • 2017
32 pages • 14€



Apocalypse au Pays de l'Homme Malevil

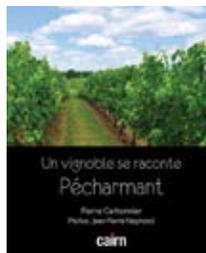
Robert Merle

Dans les années 60, Robert Merle fait l'acquisition d'un manoir près de Sarlat. L'impressionnant Château de Commarque, accroché à son piton rocheux, et sa grotte

décorée de bas-reliefs préhistoriques inspire à l'auteur Malevil. Ce roman d'anticipation conte les aventures d'une poignée d'humains qui, retranchés dans le château de Malevil/Commarque à la suite d'une guerre atomique, se lancent dans une robinsonnade post-apocalyptique.

Baptiste : « *Avoir installé cette histoire en Périgord, berceau de l'humanité, a beaucoup de sens. Les héros vont en effet devoir recréer une société, travailler avec la nature, comme l'ont fait les premiers Hommes.* »

Éditions Gallimard • 1972
Collection Folio • 1983
640 pages • 11,40€



Un vignoble se raconte

Pécharmant

Pierre Carbonnier

En compagnie d'une dizaine de vignerons, le journaliste Pierre Carbonnier retrace l'histoire de l'appellation

Pécharmant, l'un des fleurons de notre vignoble de Bergerac. Des prémices de l'ancienne Vinée Nord à la reconnaissance, un voyage en terre bachique illustré des photos de Jean-Pierre Neymond.

Baptiste : « *L'ouvrage doit sortir fin mai. Nous organisons au printemps une soirée avec l'auteur et les vignerons de Pécharmant pour faire découvrir le livre et ses « héros » au public.* »

Éditions Cairn • 2019
112 pages • 15€



Ambassadeur 247

Un ambassadeur venu de la mer....

Texte Marie-Pierre Tamagnon • Photos Hôtel de Carantec

Parole de Breton :
Patrick Jeffroy, chef de
l'Hôtel de Carantec et
aventurier insatiable
à la recherche du goût
témoigne de ce terroir
aux pures saveurs dans
leur écrin de nature,
le Périgord.
Décidément en vogue...

Un vaisseau **gastronomique....**

Il dirige sa table, doublement étoilée, figure de proue de la Bretagne gastronomique, l'Hôtel de Carantec tel un capitaine son navire qui mettrait le cap sur les produits d'exception. D'ailleurs, les menus de cette table avec vue (panoramique sur la baie de Morlaix !) s'intitulent « frégate », « corsaire »... Une invitation au voyage au pays des sens sachant que dans un tel lieu, le convive a plutôt envie de jeter l'ancre ! Ce chef au caractère bien trempé, a joué les cancre à l'école pour démarrer son apprentissage en cuisine au plus tôt, ses quinze ans révolus. Sur le chemin de l'école, il se révait derrière les fourneaux pour marier d'instinct les saveurs d'une enfance passée dans le potager de sa grand-mère. L'homme, un faux « taiseux » (la pudeur des gens de la mer) devient lyrique et s'emballe quand il parle de la sublime simplicité des produits de la terre et de la mer, avec des accents à la Nougaro (il y a une certaine ressemblance d'ailleurs...).

La passion du goût est née là, de l'observation du végétal et de l'harmonie d'une biodiversité spontanée... La subtilité des saveurs de légumes sortis d'une terre travaillée par des mains caleuses, cette intensité du produit brut qui marque les papilles à jamais. .. Les vrais « fous » du goût, révévés dans le milieu des toques



(Maximin, Senderens..) ont fait le reste en étant les guides de l'enfant prodige sur les sentiers escarpés de la haute gastronomie...

Aujourd'hui, à son tour, la transmission lui tient à cœur et il suit les anciens de sa brigade qu'il continue à conseiller sur leur cheminement culinaire.

La découverte **du Périgord...** **« ce plus proche** **des pays lointains »***

« J'ai toujours adoré la géographie et je l'ai apprise en allant aux racines des produits ». Ainsi, en est-il de la truffe du Périgord. Imbattable sur les arômes et épices de la cuisine asiatique, Patrick Jeffroy n'avait pas eu l'occasion de découvrir « ce plus proche des pays lointains », le Périgord, où il a été séduit par la sincérité des hommes et des femmes du cru, trufficulteurs, vigneron de Bergerac et Duras qui partagent leur art et la richesse de leur terroir avec générosité. Sans parler des paysages d'une campagne « magique et magnifique »... où l'émerveillement vous guette à chaque tournant !

** Sous-Titre du livre « En Périgord » de Bernard Giraudel, figure emblématique et ancien propriétaire du Vieux Logis, l'adresse préférée en Périgord de Patrick Jeffroy, découverte à l'occasion du Prix Ragueneau, prix culinaire autour de la truffe de Sainte-Alvère et des Vins de Bergerac Duras.*

Patrick Jeffroy is a chef at the Hôtel de Carantec and restlessly looking for new tastes. He decided to share with us the story of this unspoiled land full of the purest of tastes, Périgord.

Son plat emblématique

Coquilles Saint-Jacques de la baie,
champignons des forêts, crème de
châtaignes & truffe Melanosporum
 à la carte du restaurant depuis le début.

Son vin de prédilection

La cuvée Contine Périgourdine
 Bergerac sec
 Château Tour des Gendres

Shopping

Envie de prolonger les vacances en ramenant un souvenir de nos contrées 247 ? Prolonger ce temps béni du lâcher-prise par une saveur, une odeur, un bel objet qui, une fois chez vous, vous rappellera l'artisan, le village, le coin de campagne qui l'a vu naître : en v'là une bonne idée.
Revue de shopping en 8 idées bien de chez nous.

Texte Marie-Laurence Prince



Douceur en pot

Au Temps d'Eugénie, les vins de Monbazillac étaient déjà réputés pour leur qualité par-delà les frontières. Eugénie, une arrière-arrière-grand-mère, tenait son carnet de recettes à jour de ses trucs et astuces. Ce cahier du XIX^e retrouvé est à l'origine de la création de la marque d'Au Temps d'Eugénie qui interprète le Monbazillac aujourd'hui en « confit » pour accompagner doucereusement foie gras d'oie ou de canard, fromages variés ou viandes blanches. En pot de 45g ou 120g, c'est la « 247 touch » dans l'assiette !

Au Temps d'Eugénie

55 route de Ribérac
24650 Chancelade
05 53 03 73 86
www.autempsdeugenie.fr

Des fruits en abondance

Quel nom bien trouvé pour ce vin blanc moelleux aux arômes très expressifs de fruits frais et à la bouche tendre et acidulée : Tutti Frutti ! Un Côtes de Bergerac blanc à l'agréable douceur à déguster dans sa jeunesse à l'apéritif accompagné de toast aux rillettes ou au Bleu des Causses par exemple. Ce vin est élaboré par Thierry et Isabelle Daulhiac, septième génération d'une famille de vigneron, « artisans vignerons » œuvrant en agriculture biologique depuis 2005, installés sur le coteau Sud de la rivière Dordogne, à Razac de Saussignac exactement.

Tutti Frutti

Château Le Payral
24240 Razac de Saussignac
05 53 22 38 07
www.le-payral.com



La biscotte à la côte

La dernière biscotterie artisanale de France est en Périgord, à Saint-Germain-du-Salembre exactement. Depuis 1960, la recette est inchangée et ravira les puristes tandis que les nouvelles créations (biscotte chocolat, chocolat noisette ou fruits) feront saliver les plus gourmands. Idéales pour les petits-déjeuners, ces biscottes sont croustillantes et fondantes tout à la fois, c'est ce qui a fait leur réputation. Des biscottes made in 24 à emporter... partout ailleurs !

Biscotterie La Chanteracoise

Le Pont 24190
Saint-Germain-du-Salembre
05 53 80 51 17
www.la-chanteracoise.fr

Le tabouret de grand-mère si tendance

Que d'adjectifs pour décrire ce tabouret : nature, rustique, authentique, robuste, pratique et peu encombrant ! Il saura de plus facilement trouver une place dans la maison ou l'appartement, en bout de canapé pour accueillir quelques lectures ou se retrouver à l'apéritif entre amis. Fabriqué par Olivier Constantin à Paussac & Saint-Vivien près de Brantôme, il est conçu exclusivement à partir d'essences de bois provenant de forêts du Périgord Vert.

O Création Bois

Olivier Constantin
06 87 05 10 58
www.ocreationbois.fr





La lecture de l'été

Édité par la maison périgourdine Fanlac, ce livre est le journal de voyage d'Edward Harrison Barker, voyageur anglais de la fin du 19^e venu durant deux étés parcourir à pieds et au plus près des cours d'eaux les paysages de Dordogne. De ce chemin à hauteur d'homme décrit avec enthousiasme et humour, le lecteur découvre beauté des paysages, curiosités environnementales ou architecturales et s'enrichit des témoignages d'une immense richesse sur la vie de ces campagnes et de celles alentours.

Deux étés en Guyenne

Editions Fanlac
352 pages
fanlac.com

L'originalité du cuir de poisson

Le saumon qui fait depuis plusieurs années un retour dans les rivières de Dordogne fait, grâce au savoir-faire original de Kristof Mascher, une entrée remarquée au bras des belles dames et aux ceintures des beaux gosses. Cet artisan maroquinier installé dans le village de Fanlac travaille en effet le cuir de poisson de tannage végétal reprenant une technique sibérienne redécouverte et modernisée. Ces cuirs de poisson sont incrustés dans du cuir de vachette pleine fleur et jouent de motifs divers pour des pièces uniques et originales.

Kristof Mascher artisan

Le bourg de Fanlac
05 53 51 85 44

www.cuirdepoisson-creations.com



Du mohair pour l'hiver

Au cœur du Périgord, 130 chèvres angora et une ferme, la Ferme des Quatre Vents. Ces chèvres ont un secret : leur poil est doux et chaud, il donne la fameuse laine Mohair. Plusieurs coloris et un éventail de créations proposées qui vont de la pelote aux chaussettes, en passant par des étoles, écharpes, bonnets, chapeaux, mitaines, gants ou encore, pulls ou ponchos, à découvrir sur place ou par le biais de leur boutique en ligne.

Pour toutes les évasions

Et particulièrement le temps d'un week-end, le sac Weekender de Tampico saura être assez grand pour ne rien oublier et assez petit pour ne pas être embarrassant. Le sac parfait pour les escapades de fin de semaine, conçu et fabriqué en Dordogne pour galoper du nord au sud, d'est en ouest avec allure et sérénité : le style est top, la qualité aussi ! Modèle de la collection estivale 2019 à choisir parmi plus de 7 coloris, avec ou sans inscription, pur coton, poignées en cuir véritable, 100 % made in 247.

Tampico

4 rue Saint-Agnan
24400 Mussidan
05 53 81 00 43
tampicobags.com

Mohairs de La Ferme des 4 Vents

Millac 24370
Peyrillac-et-Millac
05 53 29 81 63
boutique.mohair-aux-4-vents.fr



247% fun

Du 1^{er} juillet au 26 août

Les Apéros Saussignac

9 apéros, 9 vigneron·s différents à la découverte des vins de Saussignac.

Tous les lundis à partir de 18h30

06 85 57 57 40

Place du village

24240 Saussignac

Du 2 juillet au 29 août

Mapping 4D au Château de Duras

Un impressionnant spectacle numérique sur la façade du Château des Ducs.

Tous les mardis, jeudis et dimanche soir

À partir de 22h

Entrée : 3€ à partir de 7 ans

05 53 83 77 32

47120 Duras

6 et 7 juillet

L'Été des Montravel

Pendant deux jours, venez découvrir les vigneron·s de l'appellation Montravel. Animations musicales et marché gourmand.

Château Michel de Montaigne

24230 Saint-Michel-de-Montaigne

www.etedesmontravel.com

13 juillet

Les Vins de Bergerac en Fête

À partir de 18h, rendez-vous sur le port de Bergerac pour découvrir la diversité et le savoir-faire des vigneron·s de l'appellation Bergerac. Restauration sur place. Et à partir de 21h, place à la musique avec le concert de Léa Paci.

Quai Salvette

24100 Bergerac



26 juillet

Les Éphémères du Belvédère Monbazillac et Pécharmant

Nouveau rendez-vous incontournable de l'été, les éphémères du belvédère sont là pour vous faire découvrir la diversité des appellations du vignoble. Le 26 juillet, place au Monbazillac et au Pécharmant. Restauration sur place. À partir de 21h, concert de *Louise Weber*.

À partir de 18h

Quai Salvette

24100 Bergerac

27 et 28 juillet

Les Verdots en Fête

Le Vignoble des Verdots vous ouvre ses portes : concert, animation, restauration sur place et bien sûr dégustation des vins du domaine ! Un concert aura lieu le samedi soir.

05 53 58 34 31

Vignoble des Verdots

Les Verdots

24560 Conne-de-Labarde

2 août

Les Éphémères du Belvédère Montravel et Saussignac

Le 2 août, place aux vigneron·s de Montravel et Saussignac dans le cadre des éphémères du belvédère sur le port de Bergerac. Restauration sur place.

À partir de 21h, place au concert de *Crazy Dolls and the Bollock*.

À partir de 18h

Quai Salvette

24100 Bergerac

3 août

Les Vins de Bergerac en Fête

Les vins des Bergerac en Fête reviennent une deuxième fois au cœur de l'été pour faire découvrir la diversité de leurs vins. Restauration sur place. Et retrouvez dès 21h *Talisco* en concert.

À partir de 18h

Quai Salvette

24100 Bergerac

9 août

Les Éphémères du Belvédère Côtes de Duras

Les Côtes de Duras sont dans la place le 9 août sur le port de Bergerac pour vous faire découvrir la richesse de ses vins. Restauration sur place. Dès 21h, concert de *So Lune* sur le port.

À partir de 18h

Quai Salvette

24100 Bergerac

17 août

Rosette Night

Une soirée douce et étincelante en compagnie des vigneron·s de cette toute petite mais dynamique appellation de vin moelleux : Rosette ! Restauration sur place. Retrouvez dès 21h *Suzane* en concert.

À partir de 18h

Quai Salvette

24100 Bergerac

11 août

Duras fête son vin

Salon des vigneron·s, animations pour les enfants, mongolfiade, concert et mapping 4D : les vins de Duras sont en fête !

De 10h à 23h

2€ le pass dégustation

05 53 93 71 18

Château de Duras

47120 Duras

www.durasfetesonvin.com

247% gourmand

Jusqu'au 30 octobre Visite gourmande de la ville de Bergerac

Chaque mercredi rendez-vous à 10h30 pour une visite guidée de la vieille ville suivie d'une dégustation sur le marché de Bergerac.

Tous les mercredis

10h30

6,50 € adulte

4 € enfant.

Réservation 05 53 57 03 11

Office de Tourisme

97, rue Neuve d'Argenson

24100 Bergerac

Du 2 juillet au 29 août Les Apéros des Moulins de Boisse

Balade pédagogique dans les vignes avec ascension du coteau pour profiter du panorama exceptionnel puis retour à l'auberge vigneronne pour une dégustation des vins accompagnée de tapas périgourdines.

Les mardis à 11h

Les mercredis et jeudis à 18h

Sur réservation

8€ par personne

05 53 24 12 01

Le Bourg, Route de Faurilles

24560 Boisse

Du 4 juillet au 29 août Dégustation Vins et Fromage au Château Ladesvignes

Tous les jeudis de juillet et août, rendez-vous au Château Ladesvignes pour une visite commentée des chais suivi d'une dégustation sur le thème des accords vins et fromages artisanaux.

Ladesvignes

24240 Pomport

05 53 58 30 67

11 et 25 juillet 8 et 22 août

Les Apéros de Bélingard

Les vins du domaine et de délicieuses planches de charcuteries et fromages locaux à déguster en toute convivialité depuis la terrasse du Château Bélingard et sa vue exceptionnelle sur le vignoble.

De 18h30 à 21h

Réservation obligatoire

05 53 58 28 03

Château Bélingard • Bélingard

24240 Pomport

Du 15 juillet au 26 août

Les Tablées du Terroir

Le port de Bergerac s'anime en été !

Tous les lundis, on peut y déguster vins et produits du terroir sur fond de musique live.

Tous les lundis

À partir de 19h

05 53 74 66 60

Port de Bergerac

Quai Salvette

24100 Bergerac

17, 24 et 31 juillet 7 août

Marchés Gourmands Nocturnes au Château de Panisseau

Rendez-vous au Château de Panisseau avec un programme riche : musique, stands de producteurs locaux, dégustation gratuite des vins du domaine, vente à la bouteille ou au verre et animations diverses.

À partir de 18h30

3€ (gratuit pour les moins de 12 ans)

05 53 58 40 03

Château de Panisseau

24240 Thénac



21 juillet 18 août 8 septembre

Repas gourmand Aux saveurs du Sud-Ouest

Rendez-vous au Domaine de Laplace pour des repas à base de bœuf Blonde d'Aquitaine élevé à la ferme associé aux vins du domaine, sans oublier canards, foies gras, fromages et miel de producteurs sur le mode marché gourmand.

De 11h à 16h

05 53 83 00 77

Domaine de Laplace

47120 Saint-Jean-de-Duras

26 juillet

Soirée gourmande à la ferme

La soirée gourmande au Domaine du Siorac est toujours un succès entre les divers délices proposés par les producteurs de pays réunis pour l'occasion et les vins du domaine. Le tout sur fond de musique live. Pensez à apporter vos couverts !

05 53 74 52 90

Domaine du Siorac

24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

247% culture

6 et 7 juillet

Festival des Ploucs

Un festival de musiques actuelles intergénérationnel qui a lieu tous les ans.

À partir de 18h

Entrée : 5€

06 28 56 20 74

24240 Saussignac

27 juillet

Tradigordines

Rencontres internationales de musiques et danses traditionnelles

À partir de 21h

06 82 18 74 43

Stade de la Maroutine

24150 Lalinde

www.tradigordines.com

Du 16 au 18 juillet

Les Controverses Européennes

3 jours de rencontre sur les pratiques agricoles européennes sur le thème « Images des mondes agricoles en société : l'état de chocs ? »

05 62 88 14 50

Jardin Perdoux

24100 Bergerac

www.controverses-europeennes.eu



**Controverses
européennes**

6 septembre

Jazz en Chai Château de Tiregand

Au programme de la soirée, un dîner animé par Red Fish suivi du quintet de Jérôme Gatus avec une dégustation de vins.

À partir de 19h

15€ (Membres et jeunes : 10€)

Sur réservation

06 02 64 79 27

resas.jp@gmail.com

Château de Tiregand

118 route de Sainte-Alvère

24100 Creysse



Restez connectés !

www.247lemag.fr

Le webzine 247% Lifestyle

Vous aimez ce que vous avez entre les mains ? Alors n'attendez pas la prochaine édition : rendez-vous sur la toile tous les jours pour des articles, chroniques, vidéos, et infos exclusives !

   @247lemag



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

247

Édité par l'I.V.B.D, Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Marc Lecomte.

247 le mag est avant tout le fruit d'une collaboration entre rédacteurs passionnés et acteurs passionnants qui font de ce terroir un sujet intarissable.

Siège Social

1, rue des Récollets
24100 Bergerac
05 53 63 57 57

Courrier des lecteurs et de la rédaction

247lemag@gmail.com

Directeur de la Publication Responsable de la Rédaction

Vincent Bergeon

Comité de Rédaction

Alexandrine Bourgoin
Virginie Labrunie
Marie Lecourt
Marie-Pierre Tamagnon
Valentin Trijoulet

Rédacteurs

Pierre Bléhaut
Alexandrine Bourgoin
Marie Lecourt
Marie-Laurence Prince
Marie-Pierre Tamagnon
Valentin Trijoulet

Direction artistique

Valentin Trijoulet

Responsable marketing

Marie Lecourt

Maquette

Got • biensurlecollectif.com

Crédit photo

Akim Benbrahim
Loïc Mazalrey
Raphaël Reynier

Illustrations

Yann Hamonic

Traduction

Agathe Avezou

Fabrication

Imprimé en France par Imprimerie Rochelaise. 247 le magazine est édité par l'I.V.B.D.

Paru le 28 mai 2019

Dépôt légal à parution, ISSN en cours.

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

PASS
PRÉHISTOIRE
1 SITE OFFERT*

Lascaux IV + Parc du Thot +
Abris de Laugerie Basse*

LASCAUX

Centre International de l'Art Pariétal



Lascaux IV
Montignac, Dordogne
05 53 50 99 10
contact@lascaux.fr
www.lascaux.fr


BILLETTERIE
EN LIGNE



SnapPress
SCANNEZ MOI !

