



VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

247

Fun

Tout pour vous surprendre

Vrai

Des papillons dans le ventre

Good

Papilles en immersion

Culture

Découvertes et révélations

du
Cœur
à la
Fête!

N°9 | hiver 2020
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

EN NOUVELLE-AQUITAINE c'est de l'origine que vient la qualité.



ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE

Magret de Canard
du Sud-Ouest



Huile de Noix
du Périgord



Cerneau de Noix
du Périgord



Plus d'informations sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Sommaire

5 Édito
6 Brèves



247% fun

8 Exit, existe !
10 Les liquoreux cassent les codes

16 Flacons au pied du sapin
17 La playlist hivernale du 247



247% good

18 Dans les cuisines des périgourdins
22 Fêtes au mieux !

34 Portrait du Vigneron de l'année
Thierry Sergenton
36 Des ESAT 247% Périgord Attitude
40 Ambassadeur 247
Danièle Mazet-Delpeuch
42 Love & zen dans le vignoble
de Bergerac Duras



247% vrai



247% culture

46 SOGRA : les statues de Notre-Dame
entre de bonnes mains
48 People : Hélène Duc
50 Idées cadeaux



Le mot de la rédac

Sous le givre hivernal, les paysages du Périgord se nimbent de mystère et deviennent un décor de rêve pour les fêtes ! Parcourons-le dans ce numéro qui se fait l'écho de belles rencontres avec des artisans, des producteurs et des personnages qui ont forgé notre territoire. La rédaction du Mag 247 vous livre ses découvertes pour une saison de douceur et vous invite au partage : **pour un supplément de bonheur, mettons du cœur à la fête !**

Édito

Winter is a wonderful time to visit the Périgord. I think it must have been the people of the Périgord who invented the "art de vivre", because this area of France is truly heavenly and every experience is meant to be savored.

Come spend days with truffle farmers to first learn about the fascinating cultivation of one of the world's most prized foods, before being seduced by the earthy aromas and flavors in a truffle cooking class with a local chef.

The Quai Cyrano in Bergerac is a must during your discovery of the Périgord. It's here that you'll meet the winemakers of the Bergerac and Duras wine region. They'll enthusiastically introduce you to wines like the little known, elegant Rosette, or maybe a mellow red Côtes de Bergerac or the "gold star" Monbazillac sweet wine you'll surely want to take home and age in your cellar.



During December, the dark nights are illuminated by the many Christmas markets and holiday festivities. You can certainly do your holiday shopping and give the gift of delectable local products. If you're staying through the holidays, you won't want to miss taking part in French Christmas traditions like a sumptuous "Réveillon" made with the must of the Périgord: foie gras, farm poultry, chestnuts and walnuts... among them! You're sure to be a master of the "art de vivre" after a visit to the Périgord.

Jennifer Drombowski

blog *LuxeAdventureTraveler*, parcourt le monde pour des expériences au cœur de la nature ou du patrimoine, où elle découvre toujours des petites pépites. Basée à Bordeaux, elle ne se lasse pas de parcourir le Périgord où elle a fait de multiples excursions cette année.

Découvrez la beauté du Périgord en hiver, le pays de l'art de vivre, un petit paradis de saveurs !

Les trufficulteurs vous accueillent pour vous livrer les secrets du diamant noir, que vous pourrez apprendre à cuisiner auprès de chefs de talent.

À Bergerac, Quai Cyrano est le point de départ incontournable pour partir à la rencontre des vignerons de Bergerac et Duras. Initiez-vous aux arômes subtiles de l'élégant Rosette, dégustez un Côtes de Bergerac rouge à la texture de velours ou l'appellation star des liqueurs, le divin Monbazillac.

Les marchés de Noël, qui s'égrènent tout au long du mois de Décembre dans de pittoresques villages aux alentours, illuminent les soirées, et vous invitent à flâner pour trouver de jolis cadeaux dans une ambiance magique. Le summum de vacances en Périgord ? Un réveillon amoureuxment préparé où se donnent rendez-vous foie gras, chapon, châtaigne, noix, (tous issus du Périgord !) restera une expérience inoubliable ! Vous décrocherez à coup sûr votre passeport pour la Périgord Attitude !

Quai Cyrano

La toute nouvelle Maison des Vins et du Tourisme de Bergerac

Quai Cyrano met en éveil tous les sens pour une expérience touristique dans la région « *qui commence bien* ».

Comment ne pas succomber à s'installer sur la terrasse surplombant la Dordogne ou dans les salons de la Maison des Vins, en dégustant un des 160 vins présents à la boutique, accompagné d'une planche de fromages ou de foie gras IGP du Périgord, en feuilletant les brochures prises plus bas à l'Office du Tourisme.

Vous hésitez encore sur le programme ? Prenez une tartelette vigneronne et visitez le Cloître des Récollets... qui est juste derrière vous !

Au cœur de Bergerac, c'est bien plus que la réunion de la Maison des Vins et de l'Office du Tourisme qui a été inaugurée cet été.



Situated in the heart of the old town, in front of the Dordogne river, the Quay Cyrano is a major place for culture and tourism. There, you will find an extensive range of wines and a tasting space that comprises over 160 different wines!

QUAI CYRANO

1 rue des Récollets • Bergerac
Ouvert 7/7 toute l'année.
Plus d'infos sur www.quai-cyrano.fr

Et l'heureux élu est...

...Château le Fagé, cuvée Pierre-Louis !

C'est avec honneur et émotion que Benoît Gérardin a reçu le graal du meilleur Monbazillac 2018 le 23 septembre dans la Maison des Vins flambant neuve (Quai Cyrano).

« Cette victoire, elle est pour tous les viticulteurs car ils s'impliquent comme des malades ! », déclare le lauréat. Une belle illustration de l'esprit collectif des vigneronnes de l'appellation qui s'engagent à produire des vins de qualité avec cœur et talent. Bravo !

Château Le Fagé

24240
Pomport
05 53 58 32 55
www.chateau-le-fage.com



viti REV

Non, ce n'est pas un rêve !

Tout juste élu territoire d'innovation avec son projet VitiRev (Viticulture respectueuse de l'environnement), la Région Nouvelle-Aquitaine a fédéré l'ensemble des acteurs de la filière viticole pour construire la viticulture de demain.

Des ambitions fortes pour expérimenter et faciliter la transition écologique de la viticulture. À Bergerac, l'engagement est réel et les acteurs de la viticulture et du territoire ont décidé de se réunir pour construire ensemble le territoire de demain, écologiquement responsable, économiquement viable et socialement vivable.

Plus d'infos sur
www.nouvelle-aquitaine.fr
Contact IVBD
ecile.lelabousse@vins-bergeracdurac.fr



La givrée du Zillac

Nostalgique des événements vigneronnes qui animent le territoire tout l'été ? Malheureux d'avoir manqué l'événement Monbazillac en Folie ? Envie d'assister à un événement surprenant en plein cœur de l'hiver ? La givrée du Zillac a été pensée pour vous et pour tous les passionnés de l'art de vivre en Périgord. Fabrice Camus, viticulteur au domaine de la Lande, compte bien vous en faire voir de toutes les couleurs et réchauffer les esprits avec de grands moments plutôt...inattendus !



Le 1^{er} février 2020
À partir de 17h
Esplanade de la Halle de Monbazillac
Domaine de la Lande
Entrée 5€
Plus d'infos au 06.08.56.92.36

La Périgord Attitude investit Lille !

800 km séparent le Périgord de Lille, et pourtant c'est un amour qui brave et résiste à la distance. Les habitants du nord de la France ainsi que de la Belgique sont des touristes fidèles, des amoureux de l'art de vivre et des produits de qualité qu'ils viennent trouver depuis de nombreuses années en terres périgourdines.

C'est donc avec gratitude, entrain et fierté qu'une trentaine de producteurs et viticulteurs iront faire déguster leurs produits sous signe de qualité le 28 novembre, au Grand Playground de Lille pour une soirée pleine de saveurs et de convivialité !

Plus d'infos sur www.perigordattitude.com



Le sol en chanson

Exit, existe !

Du micro au macro, les organismes vivant dans le sol favorisent son activité. **Plus un sol sera riche et vivant, plus il sera résistant à l'érosion, la sécheresse ou encore les inondations.** Puis, il apportera aux cultures la nourriture nécessaire à leur croissance.

C'est la raison pour laquelle préserver et favoriser la vie du sol est une priorité pour les viticulteurs du vignoble de Bergerac et Duras, soucieux de préserver leur environnement. **Oui, mais comment évaluer la vie du sol ? Et surtout, comment la préserver ?**

Texte Cécile Lelabousse

Photos Chambre d'Agriculture de Dordogne • Loïc Mazalrey • Lycée des Métiers • Hélène Duc

Qui mange un slip laisse l'élastique !

Les habitants du sol se nourrissent de la matière végétale qu'ils ont à disposition, comme le coton d'un slip (Bio de préférence) que l'on aurait enfoui dans le sol à quelques centimètres de profondeur ! Afin de tester si le sol est habité (et donc sain) le slip sera déterré 3 mois plus tard. Si l'on ne trouve que l'élastique du slip, c'est gagné, le sol est bel et bien habité.

Exit slip ! Existe sol vivant !

Si le slip reste intact, c'est que le sol est inhabité d'organismes vivants. Pour favoriser la présence d'organismes, le viticulteur sème des couverts végétaux riches de céréales, légumineuses, pour aérer, structurer et nourrir la vie du sol. Nourri par les plantes, le sol alimente les organismes à son tour qui vont pouvoir dégrader le slip.

BREAKSLIP ! Exit les engrais chimiques ! Existe agroécologie !

The organisms living in the ground increase its fertility. The richer and the healthier the soil, the more it will be resistant to erosion, drought and flooding...and the more it will bring food to crops to help them grow. This is the reason why the winemakers of Bergerac and Duras have made soil preservation their priority.



Plus d'infos sur
www.dordogne.chambre.agriculture.fr/breakslip



Pour l'hiver nous préférons la laine

La bonne idée agricole ? Laisser les moutons le soin de tondre le gazon et ainsi de nourrir le sol par leurs déjections.

Exit le désherbant ! Existe alternative !

Banquet nocturne

Le repas préféré des chauves-souris ? C'est Eudémis, un petit papillon friand de raisin. C'est pourquoi une quarantaine de vigneron de Monbazillac et Duras favorisent leur présence autour des vignes en posant des nichoirs dans le cadre du projet BatViti.

Exit l'insecticide ! Existe biodiversité !

Un ami nommé Ted

Depuis toujours les vigneron doivent maîtriser la prolifération des mauvaises herbes sous les rangs de vignes, sans quoi elles pourraient nuire au développement des racines de la vigne. Un travail minutieux et fastidieux. Aujourd'hui, c'est Ted le Robot qui fait le travail en venant griffer la surface du sol dans les vignes, au Château de Monbazillac par exemple. Il est léger, silencieux, autonome et sans danger pour la vigne. Une vraie innovation ! Ted est le nouveau compagnon du vigneron.

Exit glyphosate ! Existe innovation !



Un territoire viticole au paysage diversifié et à la biodiversité préservée.

Plus de 25 % des exploitations sont certifiées AB et HVE soit plus de 30 % des surfaces.

Plus de 60 % des exploitations sont engagées dans une démarche environnementale qu'elle soit individuelle ou collective.

Un paysage modulé par une agriculture diversifiée.

Un territoire touristique avec 132 adhérents à la Route des Vins, dont 42 % sont certifiés Bio ou HVE.

Une rivière classée réserve de biosphère par l'UNESCO.

100 % d'exploitations engagées dans une démarche environnementale d'ici 4 ans.



Le vignoble de Bergerac Duras a la particularité de compter dans ses rangs quelques jolis spécimens de vigneron allant du doux dingue au franchement rock'n'roll.

Ils ont toujours une idée d'avance pour organiser happenings sur le pouce et événements œnotouristiques tenant quasiment de la performance.

Leur point commun : les liqueureux. Coïncidence ? On serait tenté de dire non, tant une dose de folie est forcément nécessaire pour produire ces vins d'exception.

Petit tour des initiatives les plus osées au cœur d'un vignoble de liqueureux toujours là où on ne les attend pas.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Photos Loïc Mazalrey • IVBD

Akim Benbrahim

Association Poulet du Périgord

**Les liqueureux
cassent
les codes**

Liquoreux : une folie douce

Savez-vous comment sont faits les vins liquoreux ?

Les vigneronnes qui les créent ont un petit grain et vous allez vite comprendre pourquoi. Pour commencer, à Bergerac, il y a 3 appellations d'origine protégée de liquoreux : l'AOP Monbazillac (la plus grande appellation de liquoreux au monde), l'AOP Saussignac et l'AOP Haut-Montravel. Le secret des liquoreux, c'est *Botrytis cinerea*, un champignon microscopique qui, à la faveur de l'automne et des brouillards matinaux montant de la Dordogne, vient s'installer sur les raisins. On l'appelle aussi pourriture noble. En rendant la peau des raisins poreuse, le botrytis va vider les baies de leur jus, concentrer ainsi leurs arômes, et les faire évoluer vers des notes de fruits confits, miel, fruits à coque...



Conséquence de ce phénomène de concentration : les rendements sont très faibles. De plus, comme la pourriture noble ne se développe pas de manière homogène, les vigneronnes doivent vendanger à la main et faire plusieurs passages sur une même parcelle : au moins 3 ! C'est ce qu'on appelle les tris successifs. Chaque année, les vigneronnes doivent attendre que le botrytis veuille bien se développer. Et parfois, c'est long. En attendant, le raisin reste dehors, potentiellement soumis aux intempéries : super stressant. Une fois vinifié, le vin est ensuite élevé en barriques et c'est aussi beaucoup de travail. Bref, produire des liquoreux, c'est très risqué, c'est un boulot monstre... Autant dire une folie réservée aux passionnés !

Bergerac counts 3 sweet wine regions: Monbazillac, Saussignac and Haut-Montravel. It is the Botrytis cinerea - a microscopic fungus - that makes these wines so sweet, by emptying the berries of their juice and developing aromas of candied fruit. The winemakers have to wait for it to do its job to harvest by hand... at least three times!

Monbazillac

La Botrytisée, une course déjantée au cœur des vignes

Créée en 1936, l'AOP Monbazillac a fêté ses 80 ans en 2016. Pour l'âge de raison, vous repasserez, car ses vigneronnes ont des idées sans cesse plus dingues les unes que les autres. Dernière en date : la création en juin dernier dans le cadre des journées Monbazillac en Folie d'une course à obstacles 100% vigneronne appelée *La Botrytisée*.

Plus de 450 participants se sont élancés sur la ligne de départ. Sous un soleil radieux, ils ont pu prendre une douche au Monbazillac, traverser les marcs mouvants, escalader la montagne de ceps de vigne, rouler des barriques, etc. En tout, 20 obstacles délirants à franchir en équipe - et costumé - le long d'un parcours de 5 km à travers les vignes. Plus de 3 000 personnes sont venues applaudir les participants et bénéficier des dégustations thématiques, concerts et autres animations proposées dans le beau village de Monbazillac.

En amont de l'événement, les vigneronnes de l'appellation ont travaillé des mois d'arrache-pied pour relever ce défi un peu fou. Et le jour J, ce ne sont pas moins de 120 bénévoles qui ont contribué au succès de l'événement. Rendez-vous en mai 2020 pour Monbazillac en Folie 2 !

Monbazillac en Folie
Les 30 et 31 mai 2020
Actualité à suivre sur
www.monbazillacenfolie.com



Last June, the winemakers of Monbazillac launched an obstacle course in their vineyards, called La Botrytisée. Over 450 runners took part in the race and more than 3 000 people came to cheer them up!



Zoom sur...

La Givrée

Il n'en n'est pas à son coup d'essai, « *L'Aventurier* » Fabrice Camus. Depuis quelques années maintenant, il organisait déjà entre amis au Domaine de la Lande à Monbazillac de très rock'n'roll vendanges de la Saint-Sylvestre. « *L'été il se passe beaucoup de choses dans le vignoble entre les marchés gourmands et toutes les animations dans les domaines. Mais l'hiver, c'est plus calme. J'ai pensé qu'on pourrait inviter les gens à se réunir dans le même état d'esprit convivial et festif... mais bottes fourrées et bonnet en plus !* ». Rendez-vous est donc pris le 1^{er} février 2020 pour la 1^{re} édition de *La Givrée du Zillac*. Au programme : concert, dégustation, marché gourmand sur l'esplanade de la halle de Monbazillac. « *Avec de vrais artisans producteurs pour la partie gourmande et sans doute quelques surprises que je garde encore un peu secrètes* ». Misons qu'on ne devrait pas s'ennuyer !

La Givrée du Zillac
Samedi 1^{er} février
À partir de 17h
Esplanade de la Halle
de Monbazillac
24240 Monbazillac
Entrée : 5€
Organisation
Les Aventuriers
Domaine de la Lande
Infos au 06 08 56 92 36

Fabrice Camus, winemaker, decided to launch a festival next February in the village of Monbazillac in order to make up for the lack of festivities in the winter months. The first edition will be on the 1st of February 2020!

Zoom sur...

Au Timbré

Le café associatif de Saussignac vient de souffler sa 1^{re} bougie ! Son nom ? *Au Timbré*, parce qu'il est installé dans l'ancien bureau de poste. Et peut-être aussi parce qu'il représentait un pari un peu fou. Réunions et événements associatifs, expositions, concerts, dégustations de la très confidentielle AOP Saussignac en compagnie des vigneronnes chaque lundi soir en été : le *Timbré* est un lieu de vie, un lieu de rencontre, et le creuset des idées un peu folles de tout un territoire qui vibre à l'unisson.

Café associatif Au Timbré
Le Bourg 24240 Saussignac



Saussignac

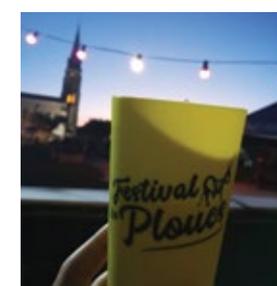
Ploucs de génération en génération

L'individualisme ? Le satané fossé des générations ? S'il y a un bien un endroit où l'on fait fi de tout cela, c'est à Saussignac. Car dans ce petit coin de paradis bucolique entre coteaux viticoles et bosquets, on cultive un sens aigu du « *vivre ensemble* » et ce, de génération en génération. *Le Festival des Ploucs* dont la 24^e édition a eu lieu en juillet dernier, en est le parfait exemple. Une centaine de bénévoles participe à l'organisation de l'événement qui réunit chaque année plus de 2 500 personnes autour des musiques actuelles. Des pitchouns qui vous servent votre cornet de frites, aux papis qui gèrent le parking, toutes les générations sont mobilisées pour faire vivre ce festival à la campagne, chez les Ploucs. « *C'est sûr qu'ici, il y a un gros potentiel pour le collectif !* » explique Bernard Barse du Domaine Les Graves à Gageac-et-Rouillac. « *Et cela a toujours été. Ce qui est original, c'est aussi la façon dont l'association organisatrice travaille avec les vigneronnes de l'appellation. Nous tenons un bar à vin au cœur de l'événement. Et tous les ans, le festival investit à tour de rôle l'une des 4 communes de l'AOP Saussignac : Gageac-et-Rouillac, Razac-de-Saussignac, Monestier ou Saussignac* ».



Chaque année en mai, le collectif des Ploucs organise également l'événement Jazz à Saussignac. Vigneronnes et musiciens se réunissent au pied du Château de Saussignac pour une grande soirée de concerts et dégustation. Ce dynamisme et cette capacité à faire ensemble contribuent pleinement à la douceur de vivre du vignoble de Saussignac. Qui a dit qu'on s'ennuyait à la campagne ?

Ne manquez pas l'édition 2020,
début juillet 2020.
Date à confirmer
Infos à venir sur
www.247lemag.fr



The Festival des Ploucs (literally the Yokels Festival) takes place in July in four different villages depending on the year and gathers people from every single background and generation!

Osez les accords décalés !

Qui dit liquoreux dit foie gras ou dessert ? Oui, ces accords de textures onctueuses sont un sommet de volupté bienvenu à l'heure des premiers frimas. Mais les liquoreux ont bien d'autres cordes à leur arc ! Leur secret ? Leur incroyable complexité aromatique qui leur permet de réussir des accords absolument dingues là où bien des vins échouent. C'est là toute leur magie. Faites le test !

Maître iodé

Poissons ou fruits de mer vous amèneraient spontanément vers un Bergerac sec ? Sortez un peu des sentiers battus, et faites le choix d'un Monbazillac, de préférence ayant déjà de la bouteille et passé en fût de chêne. Les arômes botrytisés répondent en effet très bien aux notes iodées. Essayez aussi avec des huîtres, des oursins, des œufs de poisson, ou même des sushis. Ces derniers, à plus forte raison lorsqu'ils sont accompagnés de leurs condiments (gingembre, wasabi) ont besoin d'un vin avec un peu de répondant.



Hot and spicy

Pas faciles les accords mets vins avec les plats très épicés ? Dégainez votre botte secrète : le Haut-Montravel. Ce liquoreux va faire des miracles sur tous les plats exotiques riches en épices : la cuisine du Sichuan (en Chine, vous savez, le fameux poivre), la cuisine mexicaine ou indienne. En gros, toutes les cuisines qui vous laissent potentiellement la bouche en feu et la larme à l'œil !



L'aile ou la cuisse ?

Vous le savez sûrement, les plus grands vins s'accordent toujours à merveille aux mets les plus simples. Ainsi, le poulet rôti du dimanche et ses notes grillées n'attendent que cette belle cuvée de Saussignac qui patiente gentiment dans votre cave depuis une décennie. Foncez, c'est divin !

Le Roquefort qui dit au Camembert « tu pues »

Aidé de votre fromager préféré (la Crèmerie Cyrano au marché couvert à Bergerac, par exemple), rassemblez une armée de fromages interdits de séjour aux États-Unis : Roquefort, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Camembert coulant et autres chèvres super affinés. Un seul type de vin sera capable de tenir la route face à ce plateau de l'enfer : un liquoreux. Vous pouvez même partir sur un Monbazillac sélection de grains nobles (à plus de 85 g/L de sucres résiduels). Les liquoreux s'allient vraiment très très bien avec les pâtes persillées, et de manière générale avec tous les fromages forts.

Bon plan

Au moment des fêtes, les domaines bergeracois proposent souvent à la vente quelques bouteilles de vieux millésimes.

La perspective d'acquérir quelques-unes de ces pépites vaut à elle seule un week-end en Périgord.

Le caviste bergeracois Le Temps du Vin situé rue des Fontaines, s'est aussi fait une spécialité de la vente de vieux millésimes. Ses plus anciennes cuvées datent de 1937.

Une belle occasion d'offrir à un proche une bouteille du millésime de sa naissance !

Sweet wines aren't only served with foie gras or dessert. You can drink an old Monbazillac with seafood such as oysters, sea urchins, fish eggs or even sushi. A Haut-Montravel is good for spicy food, a Saussignac will be perfect for roast chicken and a young Monbazillac is always nice with strong cheese.

Des flacons sous le sapin

Traditionnel et intemporel, offrir une (bonne) bouteille de vin est un classique pour qui veut se faire bien voir. Car c'est toujours avec bon cœur qu'on la place sous le sapin, avec honneur qu'elle se découvre et avec bonheur qu'elle se déguste. **Avec modération certes, mais avec émotion, sûr !**

- | | |
|---|---|
| <p>1 Berticot
Pur Grain
2018 • AOP Côtes de Duras rouge
5,50€</p> | <p>7 Domaine de Coutancie
Jules
2014 • AOP Bergerac rouge
13€</p> |
| <p>2 Domaine Les Bertins
Le Trésor de Célia
2016 AOP Côtes de Duras moelleux
7,50€</p> | <p>8 Domaine de Grimardy
Révélation de Grimardy
2015 • AOP Montravel rouge
17,70€</p> |
| <p>3 Château Kalian
2014 • Sélection de Grains Nobles
AOP Monbazillac
20€</p> | <p>9 Domaine de Montlong
Domaine de Pécan
2015 • AOP Monbazillac
9,50€</p> |
| <p>4 Château La Maurigne
Mon P'tit Arthur
2014 • AOP Saussignac
9,70€</p> | <p>10 Domaine du Boyer
Rouge Gorge
2018 • AOP Bergerac rouge
8,50€</p> |
| <p>5 Château Les Farcies du Pech
2016 • AOP Pécharmant
10,80€</p> | <p>11 Domaine du Grand Boisse
2016 • AOP Rosette
7€</p> |
| <p>6 Clos le Joncal
Les Hauts de Fontette
2018 • AOP Bergerac rouge
10€</p> | <p>12 Domaine du Haut Montlong
Les P'tits Sémillons
2018 • AOP Côtes de Bergerac moelleux
7€</p> |

Offering a good bottle of wine for a special occasion is traditional and timeless. At Christmas time, we place it under the tree with good intentions, hoping it will bring joy to the person who receives it. They will then taste it in moderation, but especially with emotion!



Tous les prix cités par le mag247 sont des prix de vente TTC conseillés, relevés directement chez les producteurs.

La Playlist hivernale

Pour accorder sa cave avec sa discothèque... ou l'inverse !

Texte Alexandrine Bourgoïn



Genial au Japon
Be no one
Imanust
Genial au Japon · 2019

Premier album pour les deux bordelaises de Genial au Japon ! Be No One parle d'une rupture amoureuse difficile et de l'envie de s'isoler sur une île lointaine. À déguster avec la cuvée Semental du Château des Eyssards que tout le monde trouve géniale au Japon.
**AOP Bergerac rouge · Château des Eyssards
Cuvée Semental**



Voyou
Il neige
Les bruits de la ville
Entreprise · 2019

Sur Il neige, Voyou, de son vrai nom Thibaud Vanhooland, livre une pop délicate qui traduit à merveille l'ambiance feutrée et blanche des jours de neige. À déguster au coin du feu avec un AOP Monbazillac bio du Château Terme Blanc.
AOP Monbazillac · Château Terme Blanc



Jacques Dutronc
La fille du Père Noël
Et moi, et moi, et moi
Vogue · 1966

Elle s'appelait Marie-Noëlle et lui Jean-Balthazar. Vous l'avez ? Et si on ressortait les vinyles pour faire découvrir aux plus jeunes l'éternel dandy Dutronc ! À déguster par exemple avec un Côtes de Bergerac rouge du Château Caillavel.
AOP Côtes de Bergerac rouge · Château Caillavel



Foals
Exits
Everything not saved will be lost Part 1
Warner Records · 2019

Les britanniques de Foals sont de retour et c'est toujours aussi bon. Vous voulez voir la comédienne Christa Thérêt courir dans la neige en tenue d'escrime avec Brandon Stark de Game of Thrones ? Jetez donc un œil au clip un chouilla ésotérique d'Exits. À déguster avec la cuvée bio Rock'n'Saule du Domaine des 3 Saules.
**AOP Bergerac rouge · Domaine des 3 Saules
Cuvée Rock'N'Saule**



Ella Fitzgerald
What are you doing New Year's Eve ?
Ella wishes you a swinging Christmas
Verve Records · 1960

Que faites-vous le soir du 31 ? Question cruciale en effet. Merci Ella de l'avoir posée (et de légèrement nous mettre la pression au passage). Que diriez-vous d'une ambiance chic et jazz avec bougies et un verre de Pécharmant du Château de Tiregand ?
AOP Pécharmant · Château de Tiregand



M
Logique est ton écho
Lettre infinie
Wagram Music · 3^e Bureau · 2019

Coiffe de plumes jaune, costume zébré. Sur Lettre infinie, M déclare sa flamme à sa fille, à ses fans, et sur Logique est ton écho, à la planète. À déguster avec une autre déclaration en bouteille : la cuvée bio Prim'origine de Fabien Castaing.
**AOP Bergerac blanc sec · Vignobles Fabien Castaing
Cuvée Prim'origine**



Lisa Ekdhal
Let's Go to Sleep
More of the good
Okeh · 2018

Même les meilleurs réveillons ont une fin. Quoique... Vous pouvez toujours tenter d'arrêter le temps avec ce doublé magique Lisa (Ekdhal) + Lisa (de Bergerac) ! Finesse et élégance au rendez-vous d'un côté comme de l'autre.
**AOP Bergerac blanc sec · Julien de Savignac
Cuvée Lisa**

Retrouvez cette super playlist sur notre chaîne YouTube @247lemag !



Dans les cuisines des périgourdins

Que reste-t-il de la Mazille, première périgourdine à publier en 1929 un livre de cuisine de sa région ?

À peu près tout ! C'est en effet au quotidien, dans l'intimité des cuisines des périgourdins, que perdure le patrimoine culinaire du Périgord, dans une version à peine revisitée.

La preuve en images et en direct des cuisines de Pierre, Jean-Baptiste et Agnès.

Surprenant ? Audacieux ? Toujours quand il s'agit d'être précurseur ! Voyons cela de plus près...

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Loïc Mazalrey

Pierre, Jean-Baptiste and Agnès invited us into their kitchens to show us the traditional recipes of Perigord. Pierre made us his grandmother's Tourin recipe (a type of French garlic soup). In the region, this soup used to be brought to newlyweds the day after their wedding night. Jean-Baptiste showed us his family's duck pie and Agnès cooked us a delicious pumpkin 'Milla' (a corn flour cake from south-west France).

Faire chabrol (ou chabrot)

Lorsque l'assiette de soupe est presque vide, on verse un peu de vin rouge et on boit le breuvage à même l'assiette. Il paraît que ça requinque et que ça ouvre l'appétit pour la suite ! Une chose est sûre, c'est la tradition en Périgord.



 **Ingrédients**  **4 à 6 personnes**

1 cuillère à soupe de graisse de canard
1 tête d'ail
2 cuillères à soupe de farine
2 cubes de bouillon
2 œufs
1,5 L d'eau
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
3 poignées de vermicelles
Tranches de pain de campagne grillées
Sel, poivre

Le tourin blanchi de Pierre

Pierre tient cette recette de sa grand-mère bergeracoise. « Elle faisait des soupes formidables. Ce tourin blanchi notamment, et une autre soupe de rave au goût incomparable dont la recette a malheureusement été perdue. Avant, on mangeait de la soupe toute l'année, été comme hiver. Cela s'est un peu perdu mais chez nous, dès l'automne quand les températures baissent un peu, on a toujours une soupe en route ! Le tourin, c'est aussi la soupe traditionnelle qu'on apporte aux jeunes mariés le matin de la nuit de noce. »

 À déguster avec un AOP Bergerac rouge simplement sur le fruit, par exemple Le Vin NU sans sulfites ajoutés par Les Vignerons de Sigoulès.



 **Préparation**
15 minutes

 **Cuisson**
25 minutes

- 1 Dans une cocotte, faire fondre la graisse de canard et y faire revenir l'ail coupé en petits morceaux jusqu'à légère coloration.
- 2 Verser la farine puis mouiller à l'eau, ajouter les 2 cubes de bouillon et assaisonner. Laisser mijoter à feu doux 15 minutes puis ajouter le vermicelle et laisser 10 minutes de plus.
- 3 Séparer les blancs des jaunes. Verser délicatement les blancs dans la cocotte en remuant la surface pour obtenir de petits morceaux (ou au contraire sans trop remuer si vous préférez des gros morceaux).
- 4 Sortir la cocotte du feu. Dans un récipient à part, mélanger les 2 jaunes avec le vinaigre de vin. Verser le mélange dans la soupe.
- 5 Servir dans une assiette à soupe avec des tranches de pain de campagne grillées que vous pouvez aussi frotter à l'ail.

La tourte au canard de Jean-Baptiste

Confit de canard maison, cèpes et girolles en direct de la forêt périgourdine : la tourte au canard de Jean-Baptiste est 100% locale et circuits courts ! « *Tous les hivers en famille, nous achetons des canards pour confectionner nos propres conserves. Terrines de foie gras, pâtés, rillettes, magrets, confits : tout y passe ! La recette de la tourte au canard est simple, mais elle fait toujours son petit effet...* ».



À déguster avec un AOP Pécharmant à la bouche ample et veloutée, un Château La Renaudie par exemple.



Ingrédients 6 personnes

600 g de confit de canard
2 pâtes brisées
1 jaune d'œuf
200 g de champignons (Jean-Baptiste a utilisé des cèpes et des girolles qu'il avait conservés au congélateur lors de précédentes cueillettes)
50 g de beurre
50 g de farine
20 cl de crème fraîche
20 cl de fond de volaille lié
1 échalote
5 cl de Porto
Sel, poivre

Préparation 30 minutes Cuisson 30 minutes

Pour la sauce

1 Faire revenir les champignons dans le beurre, les faire suer et colorer légèrement. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter l'échalote hachée, le Porto, la crème fraîche et le fond de volaille lié. Assaisonner et cuire à feu doux environ 10 minutes jusqu'à obtenir une sauce nappante

Pour la tourte

2 Faire préchauffer le four à 190°C
3 Faire revenir le confit de canard 10 minutes. Enlever la graisse puis effiloche la viande. Ajouter les 2/3 de la sauce.
4 Étaler une 1^{re} pâte brisée sur le fond d'un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette. Verser la préparation. Déposer dessus la 2^e pâte brisée et bien fermer les bords. Fabriquer une petite cheminée pour que la vapeur puisse s'échapper. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf pour obtenir une jolie coloration.
5 Laisser cuire 30 minutes puis servir chaud accompagné du reste de sauce.

Le millas à la citrouille d'Agnès

En cuisine, Agnès et Guillaume forment un tandem de choc ultra complémentaire. « *Guillaume assure la partie salée, et moi tous les desserts et pâtisseries parce que j'adore ça ! Ma spécialité c'est le Paris-Brest mais j'avoue, ce n'est pas très local.* » Alors pour l'occasion, Agnès a confectionné un millas (qui signifie mais en occitan) dans une variante à la citrouille. Une douceur 100% Périgord parfaite pour le goûter des enfants.



À déguster avec un AOP Côtes de Bergerac moelleux, par exemple la cuvée Tourbillon du Château Colin-Madrigal.



Ingrédients 6 personnes

1 gros quartier de citrouille
5 cuillères à soupe de farine de blé
15 cuillères à soupe de farine de maïs
10 cuillères à soupe de sucre
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger
1 sachet de levure de boulanger
6 œufs
50 cl de lait

Préparation 30 minutes Cuisson 30 minutes

1 Éplucher et couper en gros dés la citrouille. Mettre les dés dans une casserole et couvrir d'eau. Laisser cuire 15 minutes, puis égoutter dans une passoire. Écraser à la fourchette. Réserver.
2 Délayer la levure de boulanger dans un peu d'eau. Faire chauffer le lait avec la vanille préalablement fendue. Préchauffer le four à 180°C.
3 Dans une jatte, mélanger les 2 farines, la levure de boulanger, les œufs, le sucre, la fleur d'oranger et la moitié du lait (sans la vanille) jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Puis ajouter la citrouille écrasée et le reste du lait.
4 Beurrer un moule à manquer. Y verser la préparation. Faire cuire 30 minutes. Démouler.

Fêtes au mieux !

La fin de l'année approche et le choix du vin pour le réveillon s'annonce cornélien ?

Que nenni ! Prouvez à vos hôtes que vous avez de la bouteille et du panache en la matière ! Comme le résumerait le truculent Cyrano de Bergerac :

« ... Sus, compagnon, prenons du vin, que nul plaisir ne nous échappe !... »

Car la botte secrète qui vous permet d'aborder les fêtes en toute sérénité, c'est bien ce fabuleux vignoble de Bergerac et Duras, déployant ses coteaux autour de la Dordogne et jusqu'à la vallée du Dropt ! Blancs secs, moelleux, liquoreux ou rouges, découvrez ce petit florilège qui rassemble valeurs sûres et saveurs mûres...

Texte Pierre Bléhaut

Photos Loïc Mazlarey

The end of year is getting close and the choice of the wine seems like a dilemma? You can be sure you will impress your hosts with the wines of Bergerac and Duras! Their reds and their dry and sweet whites make up very safe bets for an awesome night.



Clos d'Orsignac
Sieur d'Orsignac sec
2018 • AOP Bergerac sec
14€ TTC

Château Thénac
2016 • AOP Bergerac sec
15,80€ TTC

Château Monestier La Tour
Cadran
2018 • AOP Bergerac sec
10€ TTC

Château de Peyrel
Excellence
2014 • Rosette
16€ TTC

Ne pas faire sans blanc

Avec ses arômes d'agrumes, de fleurs séchées, de bois et d'épices, le Bergerac blanc est un invité de choix. Le poisson et les fruits de mer ont succombé à ses charmes, tout comme le fromage de chèvre qui en raffole... Quant au Rosette, ses notes florales élégantes ont fait craquer la poularde et le foie gras du Périgord !

Voir rouge

Difficile de passer à côté des tanins veloutés d'un Montravel, d'ignorer les notes de mûre et de cassis d'un Pécharmant ou celles de pruneau, de tabac et de cuir d'un Côtes de Duras, de négliger les arômes d'humus et de sous-bois d'un Côtes de Bergerac... Cela relèverait d'un crime de lèse-majesté ! Pour des fêtes sans fausse note, déroulez le tapis rouge !

Domaine de Ferrant
C de Ferrant
2015 • AOP Côtes de Duras rouge
15€ TTC

Château Court les Mûts
Des Pieds et des Mains
2015 • AOP Côtes de Bergerac rouge
28€ TTC

Domaine du Grand Mayne
Réserve
2016 • AOP Côtes de Duras rouge
12€ TTC

Château Puy Servain
Songe
2011 • AOP Montravel rouge
23,50€ TTC

Château La Tillaie
Altais
2010 • AOP Pécharmant
21€ TTC



Château Larchère,
Château Les Coteaux de Larchère
2005 • AOP Monbazillac
39,50€ TTC

Grande Maison
Cuvée du Château
2013 • AOP Monbazillac
23€ TTC

Château La Maurigne
Florilège
2015 • AOP Saussignac
50cl • 25€ TTC

Domaine de l'Ancienne Cure
l'Extase
2005 • AOP Monbazillac
50cl • 42€ TTC

Château Vari
Gold
2010 • AOP Monbazillac
50cl • 49€ TTC

Noblesse oblige

Place à l'explosion des arômes, au feu d'artifice des saveurs ! Le Monbazillac et le Saussignac, nectars aux reflets d'or, nous révèlent leurs secrets : les fruits confits sont à l'honneur, le miel, les fleurs, la cannelle, l'abricot, la pêche, l'amande et la noisette s'offrent à votre palais... Décidément, les liquoreux ont le sens de la fête !



Rendez-vous à Quai Cyrano !

Situé en plein centre historique de Bergerac, au bord de la Dordogne, ce haut lieu de la Culture et du Tourisme vous fait vivre une expérience unique. Dans son Espace Vin, vous trouverez toutes ces belles bouteilles et bien d'autres. La Maison des Vins, avec sa terrasse panoramique donnant sur le port, présente plus de 160 références de vins de Bergerac et Duras, au prix propriété ! Découvrez, goûtez, testez, savourez, appréciez, achetez... des experts vous guident dans vos choix pour préparer des fêtes de fin d'année mémorables. Alors faites-vous plaisir, régalez vos convives, et bon réveillon !

Quai Cyrano
1 rue des Récollets Bergerac
Ouvert 7j/7j, de 10h à 19h

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



www.perigordattitude.com



La Recette à 4 mains

Charles et Julia Les équilibristes

Charles Blanc est vigneron au Château Montplaisir à Prigonrieux. Julia Aubertie est la traiteuse 100% truffe et canard de *L'Atelier Gastronomique de Julia* à Bergerac et Maurens. Ils ont en commun un coteau sur la rive droite de la Dordogne, et la quête d'un certain équilibre. Ensemble ils ont cuisiné une fabuleuse recette de rôti de magret au foie gras mi-cuit qui devrait rester dans les annales du Mag 247.

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Loïc Mazalrey

Charles Blanc is winemaker at Château Montplaisir in Prigonrieux. Julia Aubertie is the truffle and duck expert caterer of *L'Atelier Gastronomique de Julia* in Bergerac and Maurens. Together, they cooked an amazing roasted duck magret with foie gras.

Julia, tu as récemment créé *L'Atelier Gastronomique de Julia*. As-tu toujours su que « tu reviendrais » un jour ?

Julia Aubertie - Pas du tout ! J'avais fait un autre choix : j'ai été commerciale dans le bâtiment. Pendant 10 ans, j'ai sillonné les routes de France. Passionnée mais usée, j'en ai eu marre et j'ai eu besoin de poser mes valises, de retrouver mon enfance, la passion de la terre et de la gastronomie. J'ai commencé à travailler avec mon père à la Ferme du Breuilh, notamment pour la partie commerciale car en plus de la vente directe à la ferme de nos produits 100% canard, nous avons une boutique au marché couvert de Bergerac et l'hiver nous faisons aussi beaucoup de salons dans toute la France. Par goût du challenge et pour apporter ma touche personnelle, j'ai créé l'an dernier *L'Atelier Gastronomique de Julia*, une activité de traiteur spécialisé dans les produits fins. Je propose toute l'année des cours de cuisine et des stages autour du canard et de la truffe, et j'ai aussi ouvert une terrasse dégustation cet été au marché couvert.

“ C'est le choix de la terre, la volonté de continuer l'histoire et de la partager avec le plus grand nombre qui m'a guidée. ”

Je suis toujours un peu speed - ça doit être dans mon caractère - mais j'ai tout de même une vie plus harmonieuse et plus proche de mes valeurs qu'avant ! Je suis la neuvième génération à faire vivre la Ferme du Breuilh. C'est le choix de la terre, la volonté de continuer l'histoire et de la partager avec le plus grand nombre qui m'a guidée.

Charles, de ton côté, cela fait presque 20 ans que tu as pris la suite de ton père. As-tu trouvé une sorte de rythme de croisière ?

Charles Blanc - Je ne suis plus très loin de l'objectif que je m'étais fixé côté structure, avec un vignoble d'environ 7 hectares qui me permet de tout gérer seul. Je suis maintenant certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et j'ai démarré une conversion en bio depuis 2 ans. Je m'attache à développer une vision plus globale de mon vignoble, à l'envisager comme un écosystème en équilibre à part entière. J'aimerais aussi explorer de nouvelles pistes comme l'agroforesterie (association d'arbres et de cultures ou animaux sur une même parcelle). Tout cela est possible parce que j'ai progressivement réduit mon parcellaire, ce qui me donne plus de souplesse. Cela me permet aussi d'avoir une vie à côté, de ne pas rester trop enfermé sur mon exploitation.

“ ...une vision plus globale de mon vignoble, à l'envisager comme un écosystème en équilibre à part entière. ”

Vous êtes tous les deux impliqués dans l'association culturelle bergeracoise *La Claque*. Qu'y avez-vous trouvé ?

Charles Blanc - *La Claque*, c'est un festival, mais c'est aussi un collectif de spectateurs qui se voient toute l'année pour se rendre aux spectacles ensemble. J'y ai fait de très belles rencontres. Des personnes impliquées dans la vie culturelle de leur territoire avec qui je partage certains goûts artistiques. J'ai une vraie sensibilité pour l'art qui vient nourrir mon travail de vigneron. Ces rencontres contribuent à mon équilibre personnel et professionnel. Et depuis 2 ans, j'accueille le *Festival La Claque* au domaine en juin. Le lieu s'y prête bien et je ne boude pas mon plaisir de spectateur.

Julia Aubertie - De mon côté, je suis malheureusement souvent en déplacement pendant le festival. Mais je participe au collectif et j'aimerais cette année m'impliquer davantage dans l'organisation. Il est vrai qu'on peut vite s'enfermer sur son exploitation. C'est important d'avoir une activité en dehors, de garder un peu d'ouverture. Et même dans le travail, ne pas s'isoler mais collaborer avec d'autres structures. Je démarre par exemple un partenariat avec Raphaël Kafka du restaurant *La Kour* à Bergerac. Tout l'hiver, on pourra retrouver chez lui ma carte dégustation 100% truffe et canard, ainsi que mes ateliers cuisine le mercredi de 18h30 à 19h30.

Pensez à réserver !

Château Montplaisir

Charles Blanc
137 route de Peymilou
D13 Monplaisir
24130 Prigonrieux
06 81 05 69 64
info@chateau-montplaisir.com
Facebook @chateaumontplaisir

L'Atelier Gastronomique de Julia • La Ferme du Breuilh

Boutique du Marché couvert à Bergerac
Place Louis de la Bardonnie
24100 BERGERAC
De 9h à 13h du mardi au samedi
06 25 36 02 88
aubertiejulia@gmail.com
Facebook
@LAtelier-Gastronomique-de-Julia

Ferme du Breuilh

Le Breuilh
24140 MAURENS
06 83 85 93 10
aubertie.foiegras@yahoo.fr
www.foiegrasaubertie.com

La recette à 4 mains

Rôti de magret fourré au foie gras mi-cuit

À l'approche des fêtes, Julia nous propose une recette inédite pour laquelle nous avons eu un véritable coup de cœur. Relativement simple à réaliser, à déguster en entrée, elle sublime à merveille le canard IGP du Périgord. Avec la cuvée ZK121 du Château Montplaisir élaborée par Charles : c'est l'accord parfait !

With the holidays approaching, Julia showed us an original recipe which we personally loved. It is relatively easy to make and sublimates a good duck from Périgord. Pair it with a ZK121 wine of Château Montplaisir (elaborated by Charles): it's the perfect match!

L'accord parfait de Charles

« La cuvée ZK121 en Bergerac rouge, avec ses notes d'épice et de fruits rouges, est parfaite pour accompagner la recette de Julia. Issue d'une sélection parcellaire, c'est un assemblage merlot 90% et cabernet sauvignon 10%, macéré en petit contenant et élevé 16 mois en fûts. Nous ne produisons cette cuvée que les très bonnes années, à raison de 1 000 bouteilles seulement ».

Astuce : pensez à l'ouvrir quelques heures avant la dégustation afin qu'il s'aère et exprime ses arômes !

 Ingrédients  4 à 5 personnes

1 magret de canard IGP du Périgord frais
1 foie gras de canard IGP du Périgord extra (cru) de 450 g
Sel, poivre
Prévoir une aiguille et du fil à coudre

Pour réaliser cette recette, on peut se procurer magret et foie gras cru à la boutique de Julia sous le marché couvert à Bergerac, ou bien directement à la Ferme du Breuilh à Maurens.
Autre option : acheter un rôti tout prêt, fait par Julia !

 Préparation 30 minutes  Cuisson 20 minutes

- Sortir le foie gras du réfrigérateur 1 heure avant pour l'assouplir. Séparer les 2 lobes. Déveiner le foie. Saler (à 15 g/kg) et poivrer (à 5 g/kg).
- Sortir le magret du réfrigérateur. Saler (à 15g/kg) et poivrer (à 5 g/kg). À l'aide d'un couteau bien aiguisé, décoller le gras du magret de la viande dans le sens de la longueur et à 2/3 de la largeur.
- Peser 150 g de foie gras. Le glisser dans le magret entre le gras et la viande. Refermer à l'aide d'une couture entre le gras et la viande en faisant des points suffisamment serrés pour que le foie ne parte pas à la cuisson.
Conseil bonus : réaliser les étapes 1 à 3 assez rapidement avant que le foie gras ne réchauffe trop et ne devienne difficile à travailler.
- Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole puis réduire jusqu'à frémissement. Mettre le rôti sous vide ou confectionner une ballotine bien serrée à l'aide de plusieurs feuilles de film étirable. Plonger le rôti dans l'eau 20 minutes.
- Au bout de 20 minutes, sortir le rôti de la poche ou du film (si vous le laissez refroidir dedans, le gras risque de figer tout autour en laissant une pellicule jaune, pas très jolie) et le laisser refroidir au réfrigérateur.
- Découper des tranches de 3 cm d'épaisseur et servir accompagné de quelques feuilles de jeunes pousses et pourquoi pas une confiture d'oignons.

Variante à la truffe noire du Périgord

On peut aussi glisser entre le foie gras et le magret quelques lamelles de truffe noire du Périgord. C'est absolument délicieux !

Conseils pour optimiser les matières premières

Un foie gras de canard frais pèse entre 400 et 450 g. Vous pouvez donc largement réaliser 2 rôtis avec un foie, et même confectionner un petit mi-cuit ou un tournedos Rossini avec le restant. Sachez que vous pouvez conserver sans problème le 2^e rôti jusqu'à 45 jours en le congelant juste après cuisson.



La Tour du Château
de Sainte-Aulaye
où sont entreposées
les barriques pour le
« Monbazillac cask finish »

Cognac, que j'aime ta couleur

Un flacon de Cognac « made in Périgord », lancé au printemps par la Maison Camus, vient parfaire la belle palette des produits du Périgord.

Un « finish » Monbazillac : un élevage dans des fûts de l'AOP Monbazillac, inédit et original en clin d'œil au vignoble bergeracois, vient parfaire cette cuvée mono-cru (issu d'un même millésime), issue des terroirs sauvegardés de Sainte-Aulaye !

Texte Marie-Pierre Tamagnon
Photos DR • Maison Camus

A bottle of Cognac «made in Périgord» - launched in the spring by the Maison Camus – comes to complete the wide range of Périgord-made products. What makes it so authentic to our region is that it aged in Monbazillac barrels, a nod in the direction of the wines of our region.

Self-sufficiency can easily be achieved in Perigord: our specialties stretch from duck and foie gras, walnuts and chestnuts to lamb, farm poultry, strawberries, and a wide range of wines as well as truffles and caviar! Now add Cognac to all of this, and you will always feel satiated!



Abondance de biens ne nuit pas en Périgord !

Si nous devons vivre en autarcie, même le périgourdin le plus gastronome y trouverait son compte ! Ce pays de Cocagne compte déjà le canard et le foie gras, la noix, le marron, l'agneau, les volailles fermières, la fraise, une fabuleuse palette de vins au travers des appellations bergeracoises*.

À ces produits sous signe de qualité (IGP, AOP, label rouge) viennent se rajouter la mythique truffe du Périgord, issue de la Terre, et le luxueux caviar qui nous vient, lui, des eaux de Dordogne (avec les élevages d'esturgeon de Neuvic et de Montpon). Désormais, à l'inventaire impressionnant de toutes les merveilles gastronomiques du Périgord figure le célèbre spiritueux qui a donné son nom à une couleur (d'une connotation plutôt classe en plus), le comble du chic !

À Sainte-Aulaye, la renaissance d'un vignoble

La Mairie de Sainte Aulaye avait déjà, dans un premier temps, veillé à préserver les quelques parcelles bénéficiant de l'appellation Cognac, mais dont la production ne faisait pas l'objet d'un cru spécifiquement identifié Périgord. Dans un deuxième temps, cette initiative née d'un partenariat avec les amoureux de ce terroir aux confins de la Double et la Maison Camus a permis l'élaboration d'un mono-cru revendiquant fièrement son terroir. La prestigieuse marque premium de Cognac a vraiment mis la barre très haut en offrant pour la renaissance de cette eau-de-vie un deuxième vieillissement, dans des barriques ayant contenu du vin de Monbazillac. Les précieux fûts proviennent du Château Tirecul la Gravière, dont le propriétaire est le vigneron Bruno Bilancini. Un soin tout spécifique a été consacré à l'habillage du flacon, avec une étiquette dont la couleur jaune doré rappelle celle de « l'or du Périgord », et met en avant la mention « Monbazillac cask finish ». Ce positionnement haut de gamme reflète les valeurs artisanales du produit et rend hommage au patrimoine viticole sauvegardé par la Mairie de Sainte Aulaye. 3000 bouteilles numérotées sont mises en vente, le raffinement suprême pour clore en beauté le réveillon !

***Retrouvez tous ces produits et de supers recettes de fêtes sur le site perigordattitude.com**



Le vigneron de l'année

Texte Marie-Laurence Prince • Photos Loïc Mazalrey

Thierry Sergenton, homme sensible

La quarantaine juste passée, Thierry est ému en ce mois de juin 2019. Soixante-douze jurés ont choisi son vin parmi 234 autres cuvées du bergeracois dégustées à l'aveugle. La distinction suprême pour un vigneron du cru, être sacré « *Vigneron de l'année* » ! Du cru, il l'est assurément bien que sa carte d'identité affiche un « 33 » comme lieu de naissance (Port Sainte-Foy). Il en rigole, lui qui vit et respire 24 depuis minot.

Il l'aime ce coin, cette campagne, ce vignoble. Des racines, il en a. Toute une lignée d'hommes à commencer par papa, Claude, créateur du Domaine de la Combe en 1980 à Razac de Saussignac. Finalement un vignoble jeune, une petite quarantaine comme lui.

L'émotion de juin, elle était aussi pour cela, le chemin parcouru jusqu'au firmament en 37 millésimes pour le domaine, 12 pour Thierry venu après son BTS en 2005, c'est dire s'il avance vite et bien. D'abord salarié de ses parents (maman est aussi investie dans l'entreprise familiale), il salarié désormais son père retraité mais actif encore. « *Il me donne la main* » dit Thierry. Homme sensible à parler ainsi de la famille que l'on sent importante, évoquant l'arrière-grand-père qui aida son père à démarrer.

Il s'appelle Jules

Jules, c'est le second prénom d'un de ses fils et le nom de la cuvée primée : Domaine de la Combe, Cuvée Jules 2017 en A.O.C. Côtes de Bergerac rouge.

Un millésime 2017 épargné miraculeusement chez lui par le gel, des cépages élevés séparément, un travail étroit avec son fournisseur de barriques sur la chauffe, un assemblage Merlot et Malbec en proportion égale avec un brin de Cabernet pour trouver l'équilibre et voilà le profil d'un gagnant. Vigneron de l'année et l'envie d'avancer encore : la qualité est là, il lui reste un graal à décrocher, la certification HVE*. Sensible et responsable, il a décidé tout bon !

Domaine de la Combe
24240 Razac-de-Saussignac
05 53 27 86 51

Last June, Thierry Sergenton was awarded 'Winemaker of the Year' by 72 judges, among 234 other winemakers of the region of Bergerac. Emotional, he tells us about his father, Claude, who created the Domaine de la Combe estate. Claude is now retired but still works alongside his son. The wine that won Thierry the award bears the name of his own son, Jules.

* Haute Valeur Environnementale



Papillons blancs : une association qui sème le soleil en Périgord pourpre !

Une double prouesse ; en œuvrant pour l'épanouissement de la personne handicapée, l'association s'est hissée au premier rang de l'économie locale à travers l'activité de ses ESAT, en cultivant les valeurs de terroir et d'artisanat

Texte Marie-Pierre Tamagnon **Photos** Loïc Mazalrey

Dans les années 1960, des parents, désespérés face à l'inexistence de structures pour accueillir leurs enfants handicapés mentaux, mettent en commun leur détresse et se regroupent en association. C'est l'éclosion des Papillons Blancs de Bergerac. En 1965, le premier IME (Institut médico-éducatif) voit le jour, au pied des coteaux de Rosette, suivi de la création d'Etablissements de Service et d'Aide par le Travail.

L'envol des Papillons Blancs et la création des ESAT

La volonté de familles actives et militantes pour construire un projet de vie digne pour leurs enfants attire l'attention, et notamment celle d'une certaine Louise Augiéras, issue d'une vieille famille périgourdine et sœur du ténébreux auteur François du même nom. Sans descendance, elle se rapproche de l'association dans les années 1975 à laquelle elle transmet ses biens, pour un euro symbolique...

L'inventaire relève du conte de fées : une vaste maison bourgeoise à Bergerac et deux fermes périgourdines de 250 hectares, l'une à Gammareix et l'autre à Saint-Géry, deux villages au nord du Bergeracois, à l'orée de la mystérieuse forêt de la Double. La propriété de Saint Géry sera vendue dans les années 1990 pour financer la construction du foyer d'hébergement de la Brunetière, à une encablure de l'IME de Rosette. Ce joli patrimoine tombé du ciel va être valorisé au-delà, certainement, des espérances de la bienveillante donatrice et permettre l'essor des ESAT.

In the 1960s, parents of disabled children decided to get together and found their own centre in order to face the lack of specialised structures for their children. They created the first medico-educational institute in the region, right next to the vineyards of Rosette, and called it the Papillons Blancs (the White Butterflies).

Cap sur la ferme de Gammareix, une conserverie modèle 247% Périgord, dans un environnement préservé

Au détour de vallons boisés et de prairies, à deux pas du majestueux Château de Montréal, différents bâtiments s'égrènent harmonieusement au sommet d'une colline.

Un des employés de l'ESAT nous accueille avec un grand sourire à l'entrée du site qui arbore le panneau « Route du Foie Gras ». Chaque travailleur nous explique avec fierté son rôle et le fonctionnement des machines.

Un petit groupe s'affaire dans une joyeuse ambiance pour trier des marrons du Périgord (Label Rouge of course !) pelées et les mettre en bocal, avant sertissage sous vide.

À chaque jour une activité différente, selon les arrivages de matières premières et la programmation de fabrication d'une savoureuse gamme de plus de cent produits.

La capacité de la production peut monter jusqu'à 3 000 bocaux par jour selon les commandes. Un outil performant, mais qui reste sur un modèle artisanal. Autre point d'honneur : la gamme ne se compose que de produits nobles, en provenance prioritairement de la région, pour un positionnement résolument haut de gamme.



Le pâté de Gammareix (à 20 ou 50% de foie gras de canard IGP du Périgord) et le confit, confectionnés depuis l'origine figurent au rang de produits stars. De nombreuses spécialités mettant en scène les produits du Périgord complètent l'offre et se déclinent sous forme de coffrets à l'envi, avec un joli flacon de l'AOP Pécharmant ou AOP Bergerac version rouge, AOP Monbazillac ou AOP Saussignac version liquoreux pour une alliance mets-vins livrée clé en main !

Dans un cadre enchanteur, la ferme cossue à l'architecture typiquement périgourdine abrite un Fhar (foyer de vie). Autour de la cheminée ou sous l'ombre des marronniers séculaires de la cour, les usagers du site (travailleurs et résidents) ainsi que les sympathisants de l'association se réunissent pour des festivités, qui viennent souder les liens de solidarité. Les yeux brillent à la simple évocation du « dimanche de la poule au pot », une institution à Gammareix ! Toutes les générations sont conviées, comme les « anciens » du Foyer Jacques Delprat à Monpazier.

La fierté de leur travail, le goût du partage et une empathie innée, les salariés des ESAT donnent décidément un exemple à suivre par tous !

► Des chiffres qui papillonnent !

680
places
d'accueil

435
salariés

7
sites de
production

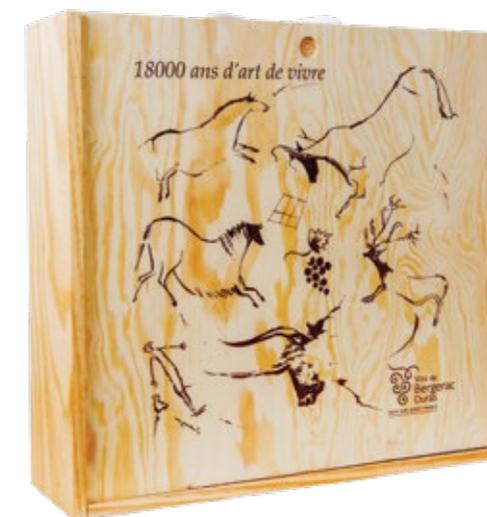
Le Bois, richesse noble et naturelle du territoire au cœur de l'activité des Papillons Blancs

La grande superficie de forêt présente sur le domaine a naturellement généré une activité de scierie, très prospère. 12 000 m³ de bois sont traités par an ce qui a permis la création d'un atelier de fabrication de palettes au débit important (180 000 par an) sur le site même.

Le coffret Lascaux pour promouvoir le vignoble

Autre site phare des Papillons Blancs, les ateliers de Brousse Saint-Christophe fabriquent des caisses bois et comptent nombre de vignerons, négociants et caves coopératives du bergeracois parmi leurs clientèle.

L'ESAT a réalisé un coffret sur mesure en collaboration avec l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras pour son opération de promotion auprès des cavistes de France menée depuis deux ans. La caisse, aux couleurs de Lascaux, permet de mettre en valeur deux vins (un liquoreux et un rouge par exemple), accompagnés de deux verres gravés et du carnet autour du vignoble de Bergerac Duras, on peut même y ajouter une note gourmande avec une verrine de pâté de Gammareix !





Danièle Mazet-Delpeuch sur le marché aux truffes de Saint-Alvère

Ambassadeur 247

Danièle Mazet-Delpeuch

Texte Marie-Pierre Tamagnon Photo Akim Benbrahim

Danièle Mazet-Delpeuch was the personal cook of former French president François Mitterrand. After that remarkable experience, she got to cook in a scientific base in Antarctica for 14 months and gave some advices in New-Zealand for truffle producers.

Partout, elle a emmené dans ses bagages les valeurs de la gastronomie périgourdine : authentique et au goût du jour car issue d'une agriculture paysanne. Au-delà du simple titre de « cuisinière de Mitterrand », comme le dit Cyrano dans la tirade des nez, « on pouvait dire, ô Dieu, bien des choses... » : Pionnière de l'agro-tourisme (avant l'existence de ce terme et la notion de circuits courts) avec la création des « week-ends foie gras à la ferme », cuisinière de l'extrême pendant quatorze mois en Antarctique dans une base scientifique, conseillère en Nouvelle-Zélande pour la plantation de truffières...

En ce mois d'octobre, le téléphone sonne à La Borderie, la ferme familiale en Périgord noir. Une invitation d'un producteur de télévision pour témoigner sur Julia Child, célèbre chroniqueuse qui a promu la cuisine française aux États-Unis, et que notre hôtesse a côtoyé lors de trois années passées outre-Atlantique. Encore une expérience dans cette vie trépidante !

Le port altier, la pommette haute, le regard vert noisette pétillant rendu plus intense par de fines rides d'expression... Elle a une sacrée présence, Madame Mazet-Delpeuch. Et quand elle commence à parler, la voix douce mais ferme vous conforte sur sa capacité à partager et transmettre sa passion.

« Le métier de cuisinière n'est qu'un passeport pour aller à la rencontre des autres. »

Sans dédaigner l'honneur d'avoir été choisie pour les fourneaux élyséens elle en garde surtout le souvenir d'une expérience humaine exceptionnelle. Les arrières-cuisines du pouvoir exécutif s'avèrent une école de la vie très formatrice « Le métier de cuisinière n'est qu'un passeport pour aller à la rencontre des autres ».

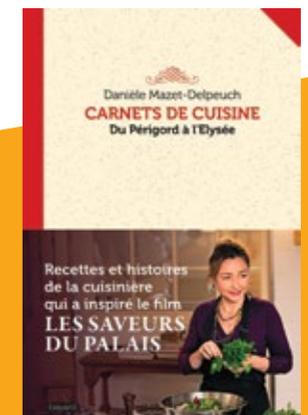
Danièle résume d'un geste de la main : « Vraiment, il n'y a pas de quoi en faire un plat, ce n'était pas si difficile que cela ». D'autres aventures ont très vite happé cette femme éprise de liberté. Amateurs d'anecdotes, passez votre chemin ou allez voir ou revoir « Les saveurs du palais », adapté de son autobiographie, devenu un classique maintes fois rediffusé. Son rôle y est interprété par une Catherine Frot délicieuse, avec Jean d'Ormesson dans celui de François Mitterrand. Excusez du peu !

La base de la gastronomie, pour elle, se situe au carrefour de la cuisine paysanne et bourgeoise. Qu'il s'agisse du produit le plus humble ou du plus mythique, c'est le tour de main qui en magnifie les saveurs. Elle voue passion et respect pour la truffe et le foie gras (d'oie surtout), compagnons de route de toujours. Mais le véritable génie puise son origine à la limite de la pauvreté et appartient aux cuisinières qui ont su bonifier les ingrédients à la « fortune du pot ». Ce côté magique d'un tourin, où de l'ail, du blanc d'oeuf, de l'eau et une « tombée » de graisse d'oie se font divin velouté par la magie d'un savoir-faire qui se transmet comme un héritage.

« Il y a autant de recettes de tourin que de cuisinières en Périgord » dit-elle.

Ses dernières explorations : le vin, avec de multiples incursions dans le vignoble bergeracois où son expertise du goût est sollicitée lors des concours (Prix Ragueneau ou encore Concours des crus de Monbazillac). Elle s'émerveille sur les veines de silex apparentes dans le chai souterrain des Verdots ou l'art d'élever de belles cuvées en amphores au Château Tour des Gendres.

Un nouveau champ infini de saveurs et d'alliances mets-vins s'ouvre pour cette insatiable curieuse des trésors venus de ce fabuleux terroir périgourdin.



Ma cuisine du Périgord à l'Élysée

Éditions Bayard
17€



Weekend en amoureux

Love & zen dans le vignoble de Bergerac - Duras

Se retrouver lors d'un week-end entre parenthèses, quelle belle idée de Saint-Valentin ! Loin de la fête commerciale célébrant « l'avoir », faites la part belle au romantisme en célébrant « l'être » : être ensemble, visiter, se régaler, fabriquer ensemble de bons souvenirs.

En route pour deux jours de connivence sur les routes de Bergerac & Duras en mode « love & zen » !

Texte Marie-Laurence Prince
Photos DR

Here is how to spend a lovely week-end in the region: start your Saturday morning by visiting the Castle of Duras before heading to the farmers market for a snack. The Maison des Vins is a great place to buy wine from Duras. In the afternoon, take a stroll in the countryside on electric scooters with Nico from Les Randos de Nico. On Sunday, visit the Château Bélingard before heading to Bergerac with its half-timbered houses and its Quai Cyrano.

#soromantic**Vendredi soir**

Au cœur de la région de Duras, **les chambres d'hôtes du Vallon de Guerry** vous attendent. Choisissez « *La Garonnaise* », suite romantique avec vue imprenable sur la campagne et n'oubliez pas votre maillot : l'hiver a beau être installé, l'espace détente doté d'un sauna et d'un jacuzzi vous permettra d'entrer de belle manière dans ce week-end d'amour célébré.



Pour dîner, Duras est proche et **l'Hostellerie des Ducs** est réputée : son chef Jean-François Blanchet a le titre de Maître Restaurateur, vous garantissant une cuisine 247% Maison. Le feu de cheminée, les papilles en émoi, les yeux dans les yeux : avouez-que la promesse est belle !

**#loveisintheair****Samedi**

Après un petit-déjeuner copieux, l'heure est venue d'ouvrir les mirettes : direction **le Château de Duras**. Situé dans une zone territoriale stratégique lors de la guerre de Cent-Ans, ce château vous surprendra par son histoire (lien avec la Principauté de Monaco à découvrir), son architecture (salle de la charpente à voir absolument) et ses beautés (salles meublées et vues sur la vallée du Dropt depuis la tour). Jouez au duc et à la duchesse et immortalisez l'instant au sommet de la tour. Duras vous fournit l'air, à vous d'y mettre l'amour !



Après deux heures de visite, l'estomac réclame son dû : un petit tour au marché s'impose pour y trouver de quoi grignoter et faire quelques emplettes. Rapportez donc quelques flacons souvenirs de vins de l'AOC Côtes de Duras en passant par **la Maison des Vins de Duras**, située à quelques dizaines de mètres en contrebas et filez en bergeracois pour prendre l'air encore : **Nicolas vous attend pour une balade à trottés électriques** dans les chemins de vignes, au départ de Ribagnac. L'engin est surprenant, sans selle ni pédale et se manipule aisément. Ainsi équipés, à vous points de vue et fous rires, évasion et partage : les paysages vallonnés, le pont sur la rivière, le château de Monbazillac dominant au loin et les commentaires du sympathique Nicolas vous feront passer un moment original et inoubliable. Les Randos de Nico, c'est top !



En fin d'après-midi, pour se remettre de ces émotions, les maillots reprennent du service : direction **Le Miroir aux Étoiles**. À Pomport, au pied des coteaux de Monbazillac, tout près donc, c'est une heure et demi de détente rien que pour vous. L'espace est privatif

et vous offre piscine, sauna, hammam et jacuzzi, le tout en intérieur. Rien de mieux pour se délasser, se parler, rire et renforcer ce lien que parfois le quotidien écorne. Ce week-end est le vôtre, celui des amoureux qui prennent soin d'eux et de leur amour. 247% Love & zen assurément !



La fin de journée arrivant, c'est à **La Chartreuse du Bignac** que vous vous rendez. Un bel endroit, hôtel de charme en terres de vignes bergeracoises, qui a concocté pour les « *lovers* » de passage une offre adéquate : coupe de Champagne dans la chambre, dîner gastronomique aux chandelles, petits déjeuners en buffet et nuit douillette. Le décor est planté, les acteurs entrent en scène. Action !

#unebellehistoire**Dimanche**

En route pour visiter en voisin **le Château Bélingard**. Le moment est venu d'en apprendre plus sur les vins de la région. Cela tombe bien, Laurent de Bosredon produit ici vins de Bergerac et de Monbazillac, toute une palette de saveurs à découvrir via le parcours interactif proposé par ce viticulteur 2.0, une histoire contée de belle façon !

Puis, place à Bergerac avec ses maisons à colombages et ses baies médiévales aux ouvertures de style Renaissance. La ville alanguie en bord de Dordogne plonge les visiteurs dans l'ambiance et le décor des XIV^e, XV^e et XVI^e siècles. Un dépaysement main dans la main jusqu'à découvrir, au gré des ruelles, Quai Cyrano et le cloître des Récollets. Histoire et histoire d'amour se mêlent, beaux moments que ce week-end love & Zen en Bergerac et Duras...

Pour réserver votre séjour**Le Vallon de Guerry**

Lieu dit Guerry 47120
Sainte-Colombe-de-Duras
05 53 83 07 93
contact@vallondeguerry.com
www.vallondeguerry.com

Hostellerie des Ducs

Boulevard Jean-Brisseau (D708)
47120 Duras
05 53 83 74 58
hostellerie.des.ducs@wanadoo.fr
www.hostellerieducs-duras.com

Château de Duras

Ouvert tous les jours
du 1^{er} février au 31 décembre
Place du Château
47120 DURAS
05 53 83 77 32
contact@chateau-de-duras.com
www.chateau-de-duras.com

Maison des vins de Duras

Ouvert toute l'année,
sauf en janvier
130 route du Stade
47120 Duras
05 53 94 13 48
www.paysdeduras.com

Les Randos de Nico

Le Petit Pey
24240 Ribagnac
07 69 78 28 14
lesrandosdenico24@gmail.com
www.lesrandosdenico.com

Le Miroir aux étoiles

Le Bas Faget
Route de la Ferrière
24240 Pomport
05 53 58 14 81
lemiroirdesetoiles@gmail.com
www.lemiroirdesetoiles.com

La Chartreuse du Bignac

Lieu-dit Le Bignac
24520 Saint-Nexans
05 53 22 12 80
info@abignac.com
www.abignac.com

Château Bélingard

24240 Pomport
05 53 58 28 03
contact@belingard.com
www.belingard.com



De Paris au Périgord La mise au vert salvatrice des statues de Notre-Dame

Texte Alexandrine Bourgoïn

Photos SOGRA

Jusqu'au jeudi 11 avril 2019, douze apôtres et quatre évangélistes en cuivre ornaient encore la flèche de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris.

Ce jour-là, la série de statues a été déposée à l'aide d'une grue, puis transportée dans les ateliers de la SOGRA en Dordogne. À peine étaient-elles arrivées dans les locaux de l'entreprise de Marsac-sur-l'Isle spécialisée dans la conservation et la rénovation d'œuvres d'art que les images de Notre-Dame-de-Paris embrasées envahissaient nos écrans. Installées en 1860 sur le toit de l'édifice, les 16 statues dont on doit la conception à l'architecte Viollet-le-Duc, n'avaient encore jamais été déposées.

Ce lifting programmé les aura donc doublement sauvées du temps et des flammes. Elles ne pourront malheureusement pas réintégrer la flèche à la fin du chantier de rénovation puisque celle-ci a été totalement détruite dans l'incendie. « Les statues une fois restaurées seront exposées à la Cité de l'architecture et du patrimoine de Paris. Avec nos collègues du GMH (Groupement des Entreprises de Restauration des Monuments Historiques), nous militons pour une reconstruction à l'identique de la flèche et de la charpente. Cela permettrait d'une part

de réintégrer les statues dans leur logement « d'origine ». Et surtout, cette reconstruction serait une occasion unique de transmettre notre savoir-faire aux jeunes générations en les faisant participer au chantier. » explique Richard Boyer, directeur de la SOGRA.

La SOGRA, entreprise du patrimoine vivant

La SOGRA a plus de 50 ans d'expérience dans la conservation et la restauration d'œuvres d'art et monuments anciens. Basée à Marsac-sur-l'Isle en Dordogne, elle emploie 35 salariés. On lui doit entre autres chantiers remarquables : la restauration de la galerie des glaces à Versailles ou encore celle de l'archange du Mont-Saint-Michel.

On peut visiter les ateliers de la SOGRA à l'occasion des Journées du Patrimoine ou lors des visites guidées proposées par l'Office de Tourisme de Périgueux.

Renseignements

Office de Tourisme de Périgueux
05 53 53 10 63.

On Monday, April 15, 2019, images of the spectacular and destructive fire of the Notre-Dame-de-Paris cathedral were shared all around the world. By a miraculous coincidence, less than a week before, sixteen of its statues were transferred to the SOGRA workshops in Marsac-sur-l'Isle, Dordogne, for a renovation. Twelve apostles and four wrought-copper-made evangelists were thus saved from the tragedy.



Insolite

Quand Notre-Dame servait d'entrepôt de vin

Après la Révolution française, le catholicisme « n'a plus trop la cote ». La cathédrale est vandalisée : pillage en règle, vitraux et verrières brisés, statues décapitées.

En 1792, le Gouvernement Révolutionnaire de Paris déclare Notre-Dame bien national avant de reconvertir l'édifice en Temple de la Raison (réservé au culte de la Raison et de l'Être Suprême). Durant les 9 années qui suivront, la nef de la cathédrale servira également d'entrepôt aux milliers de tonneaux de vin de l'armée révolutionnaire du Nord.

La cathédrale ne sera rendue au culte catholique qu'en 1801 sous Napoléon 1^{er} à la signature du concordat.

People

Juste Hélène Duc

Texte Alexandrine Bourgoïn Illustration Yann Hamonic

Glaçante en Mahaut d'Artois chez Claude Barma en 1972 dans l'adaptation télévisée des *Rois Maudits*, les plus jeunes se souviendront peut-être d'elle dans le rôle de l'impayable grand-mère de *Tanguy* chez Étienne Chatiliez en 2001. Derrière la grande comédienne décédée à Paris en 2014, se cachait une héroïne. Oh, comme elle détesterait qu'on parle d'elle ainsi. Elle, l'humble et droite, la simplement juste.

Hélène Duc naît à Bergerac en 1917 dans une famille protestante. Son goût des belles lettres la mène très naturellement à une carrière de professeure de français. Ainsi lorsque la guerre éclate en 1939, elle enseigne au collège Jules Ferry de Bergerac, tout en dirigeant une troupe de théâtre. Parmi ses élèves, une certaine Juliette Greco, venue se réfugier avec sa mère et sa sœur en zone libre.

« Ma mère et moi avons été les soldats d'une armée silencieuse. [...] Ma mère pensait qu'on ne pouvait pas abattre ce qui faisait l'essence de ce pays. Et moi, encore à notre époque, aujourd'hui, je crois comme elle. »

Hélène Duc
Mémoires de la Shoah • 2006

En 1940, Hélène Duc quitte le professorat et se consacre au théâtre à Marseille puis Paris. Dans le même temps, la mère de Juliette Greco et sa sœur aînée Charlotte entrent dans la Résistance. En 1942, la mère de Juliette est arrêtée à Périgueux. Les deux sœurs sautent dans un train pour Paris mais sont quasiment aussitôt arrêtées par la Gestapo. Emprisonnée à Fresnes, seule Juliette échappe à la déportation vers Ravensbrück où sa mère et sa sœur sont envoyées. Quand elle sort de prison en 1943, Juliette a 16 ans et elle est seule à Paris.

Elle va alors sonner à la porte de son ancienne professeure de français : Hélène Duc. La comédienne la prend sous son aile et devient pour Juliette une deuxième mère. Elles vivent dans une pension à deux pas de Saint-Germain-des-Prés, d'où décollera la carrière de Greco.

Ce qu'elle a fait pour Juliette, Hélène Duc, mais aussi sa mère, l'ont fait pour de nombreuses familles juives de Paris à Bergerac en passant par Marseille. En 2005, alors qu'elle est reconnue Juste parmi les Nations et que la presse l'interroge sur sa bravoure elle dira : « Je ne me sens pas héroïne. Ce que j'ai fait est normal. C'était la moindre des choses. C'était le fruit de mon éducation. ».

Un Lycée des métiers Hélène Duc

Hélène Duc est décédée à Paris en 2014 à l'âge de 97 ans. En 2015, hommage lui est rendu à Bergerac lors de l'inauguration du nouveau Lycée des métiers Sud Périgord qui porte aujourd'hui son nom.

Hélène Duc was born in Bergerac in 1917. She worked as a French teacher in a middle school of Bergerac. During the Second World War, she left her job, became a drama teacher and decided to protect and help many Jewish families, including one of her past pupils.



Sélection

Culture au pied du sapin

Beaux livres, albums, concerts. Entre talents du cru et invités prestigieux, découvrez notre sélection de jolis cadeaux qui font sens pour faire plaisir à ceux qu'on aime ou se gâter soi-même.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Vignerones

100 femmes qui font la différence dans les vignes de France

Sandrine Goeyvaerts

Caviste, autrice et présidente fondatrice de l'association Women Do Wine, la belge Sandrine Goeyvaerts donne à voir la diversité et la richesse des parcours de celles qui en France font le vin d'aujourd'hui (et le font bien). Parmi ces 100 portraits de vigneronnes plutôt bio et nature, on retrouve notamment la pétillante Véronique Vialard du Domaine du Bout du Monde (Bergerac) et sa comparse Nadia Lusseau du Château Haut Lavigne (Duras). Plus inspirant, tu meurs.

Éditions Nouriturfu · 2019
168 pages · 18€

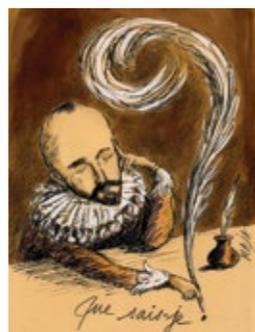
Chassez le Naturel
Carnet N°1

Pauline Dupin-Aymard

Avec sa camionnette aménagée, toujours accompagnée de son chien Yuka, Pauline s'est lancée en 2017 dans le « reportage nomade à la vigne ». De vignoble en vignoble, elle chasse le vin nature en mode gonzo et remplit les pages de ses carnets. Un financement participatif lui a permis d'imprimer le premier en juin et

un 2^e est en préparation. La plume est fraîche, immersive, et le graphisme du carnet superbe. Le rêve de Pauline ? Acheter une yourte et la poser à deux pas des vignes... à Duras.

À commander en ligne sur www.chassezlenaturel.net · 16€

Revue Sédiments N°10
Montaigne et nous

Sous la direction
de Romain Bondonneau

On ne manque jamais dans ces pages de vous recommander la lecture de la revue Sédiments. Le numéro 10 consacré à Michel de Montaigne ne fera pas exception à la règle ! De prestigieux contributeurs (anciens ministres, poète,

philosophe, écrivains...) révéleront la grande modernité de Montaigne et sa capacité à éclairer le monde d'aujourd'hui. Un indispensable pour tout savoir sur cet amoureux des vins de Montravail et grand héritier de la pensée humaniste.

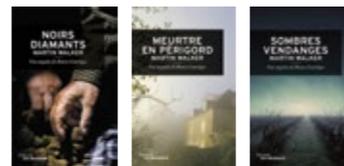
Éditions Périgord Patrimoine · 2019
104 page · 20€ TTC

Elliot sur l'île
secrète à grandir

Virginie Henriët

Elliot, 7 ans, est soudain propulsé sur Noéland, un monde surprenant peuplé d'étranges créatures. Une mission lui est alors confiée : apprendre à grandir. Vaste programme ! Elliot sur l'île secrète à grandir est un roman d'aventure entre rencontres insolites et énigmes. C'est la première œuvre de littérature jeunesse de la périgourdine Virginie Henriët mais pas la dernière car la suite des aventures d'Elliot est déjà en préparation !

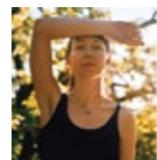
Pour les 7-12 ans.
Éditions Libre Label · 2018
128 pages · 13€ TTC

Meurtre en Périgord
Sombres vendanges
Noirs diamants

Martin Walker

Retrouvez les enquêtes du célèbre chef de police Bruno Courrèges en français ! Martin Walker est sans conteste le plus périgourdin des auteurs britanniques. Chacun de ses romans policiers est une ode à ce territoire qu'il affectionne tant. Produits de la gastronomie périgourdine et vins de Bergerac y sont des personnages à part entière. À (re)découvrir et en français cette fois !

Éditions JC Lattès / Le Masque · À partir de 15€



L'an 40

Jeanne Cherhal

Héritage de sa précédente tournée hommage à Véronique Samson, c'est une Jeanne Cherhal plus rythmique et physique que jamais

qui nous revient au piano à l'occasion de son 6^e album, L'an 40. Côté textes, toujours ce même talent de rendre universelle une expérience personnelle. Ici, le délicat (ou pas) passage à la quarantaine.

À vos agendas : Jeanne Cherhal nous fera l'honneur de faire étape à Bergerac le samedi 4 avril à 20h30 au Centre Culturel Michel Manet !

Universal Music Division Barclay · 2019
CD Album 16,99€
Concert Bergerac tarif location de 19 à 29€

Under Aqua,
Three Echoes Arise
Ua Tea

Premier album pour les périgourdins d'Ua Tea (prononcez « oua téa ») ! Le trio composé de

Dawa Salfati, Galaël Renault et Raphaël Perrein, livre un ethno folk hybride flirtant avec le rock ou le trip hop à ses heures, porté par une voie envoûtante qui n'est pas sans évoquer Portishead ou Alela Diane. Le groupe se produisant très régulièrement en Dordogne, quettez leur passage !

Miau Records · 2019
9€ (sur les plateformes de téléchargement légales)

247

Le Mag 247 est édité par l'I.V.B.D., Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Marc Lecomte.

Le Mag 247 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 Bourgoïn
Virginie Labrunie
Marie Lecourt
Marie-Pierre Tamagnon
Valentin Trijoulet

Rédacteurs

Pierre Bléhaut,
Alexandrine Bourgoïn
Marie Lecourt
Cécile Lelabousse
Marie-Laurence Prince
Marie-Pierre Tamagnon
Maquette
Got · biensurlecollectif.com

Crédit photo

Comimages
Loïc Mazalrey
Chambre d'Agriculture de Dordogne
Akim Benbrahim

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 15 novembre 2019

Dépôt légal à parution,
ISSN en cours.

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



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



SnapPress
SCANNEZ MOI !

