



VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

247



Le
bonheur
est dans les
vignes

- Fun
Expériences incontournables
- Good
Recettes et cuvées de vacances
- Vrai
Authenticité et biodiversité
- Culture
Rendez-vous estivaux

N°6 | été 2018
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

En Nouvelle-Aquitaine nous défendons la qualité

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE



Le Veau du Limousin



La Noix du Périgord



L'Ossau-Iraty



Le Pruneau d'Agen



Du Haut-Poitou au Pays Basque, du Bassin d'Arcachon au plateau des Millevaches, les produits de la Nouvelle-Aquitaine sont les témoins des savoir-faire traditionnels de femmes et d'hommes passionnés. Leurs saveurs sont uniques et leurs goûts authentiques.

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



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Sommaire

6 5 Édito
6 Brèves



8 8 La jeunesse vigneronne, en route pour demain !
12 12 Œnotourisme : devenez vigneron d'un jour !
14 14 Les 10 spots préférés des Instagramers !
16 16 Shopping

18 18 Route des vins de Bergerac et Duras :
les 7 expériences incontournables



26 22 Vins et fromages font très bon ménage
26 26 La recette à 4 mains, docteurs en légumes
30 30 Cinq Tendances vin pour l'été !
34 34 Barbecue et Plancha, conseils de vignerons

38 36 André Compeyre,
Ambassadeur 247
38 38 Biodiversité et polyculture,
du cœur à l'ouvrage



44 44 People, Catherine Pozzi
46 46 Le théâtre se met au vert
47 47 Documentaire, « Souviens-toi de ton futur »



48 48 Agenda de l'été



Le mot de la rédac

Dans ces pages, vignerons, artisans et autres producteurs fermiers sont à l'honneur. Cet été, à l'instar d'Enora, prenez le temps d'aller à leur rencontre, de partager le quotidien et le rêve d'un avenir meilleur de ces passeurs d'espoir qui font la beauté et le sel de notre Périgord Agenais.

Toute la rédaction vous souhaite un été 247 à souhait !

Édito



Enora Boutin, 22 ans

Auteure pour les
Éditions Périgord Patrimoine
Réalisatrice du film documentaire
« Souviens-toi de ton futur ».

En arrivant de la ville, le Périgord m'a d'abord éblouie par ses paysages et la douceur de sa lumière. Aujourd'hui, derrière cette beauté de carte postale se révèle surtout un territoire jamais immobile, où la manière d'habiter la terre et de produire est en pleine réinvention.

Pour mon documentaire, je suis partie à la rencontre de quelques acteurs de l'agro-écologie qui, chacun à leur manière, bâtissent ici un avenir désirable. Brigitte et Serge, Patrick et Adrien, Jean-François, et Fanny : tous travaillent avec la nature et non contre elle, redonnant à l'agriculture son sens profond, nourricier.

Bien manger et bien boire réjouissent aussi l'esprit. Partageons ici la gourmandise modérée d'un Montaigne : « On ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse ».

Wonderful landscapes and soft light are great words to describe the beauty of our Périgord region looking like a postal card. Agro-ecology actors and winemakers are working with nature in order to give a deep meaning to Mother Nature and the terroir. Food and wine please the spirit, just like Montaigne's quote "We do not drink, we give a kiss and wine gives it back to you".

In these pages, winemakers, artisans, and other farm producers are on the forefront. This summer, just like Enora, take some time to go and meet them, to share the life and dreams of a better future with these hopeful people who make the beauty of our Périgord Agenais region.

Véloroute : la voie est verte !

Le chantier de la Véloroute Voie Verte est lancé ! Si à terme en 2020 il permettra de relier Mouleydier à Gardonne (35km) en passant par Bergerac, on peut déjà profiter d'une jolie balade sécurisée le long de la Dordogne à Mouleydier, Creysse, Bergerac et Prigonrieux. Autre bonne nouvelle : la Véloroute passera par le port de Bergerac, juste au pied de la future Maison du Vin et du Tourisme !



Dans les vignes à gyropode

En partenariat avec Gyr-ô-rando, le Domaine du Siorac propose dès cet été une nouvelle manière ultra-ludique de découvrir le vignoble. Faufilez-vous d'engin, sorte de trottinette tout-terrain électrique et silencieuse.

Les lundis après-midi en juillet et août
À 14h et 15h30 • 20€ de l'heure.
Domaine du Siorac
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech
05 53 74 52 90
www.domainedusiorac.fr



Les 24^e Controverses européennes à Bergerac

Organisées par la Mission Agrobiosciences-Inra, les Controverses européennes ont pour objectif la mise en débat de l'avenir de l'agriculture, l'alimentation et les territoires ruraux. Un événement majeur véritable incubateur d'intelligence collective qui réunit experts de renom, agriculteurs, élus, enseignants et représentants de la société civile. Cette année - c'est inédit - elles auront lieu à Bergerac à la Maison des Vins les 10, 11 & 12 juillet prochains. Les Controverses européennes sont ouvertes à tous, sur inscription.

Du 10 au 12 juillet
Maison des Vins 24100 Bergerac
www.controverses-europeennes.eu

Le Mapping 4D à Duras saison 2

Fort du succès de la saison précédente, le mapping 4D du Château de Duras est de retour pour l'été 2018. Cet impressionnant spectacle numérique, spécialement créé en 2017 pour fêter les 80 ans de l'appellation Côtes de Duras, animera de nouveau la façade du château les mardis, jeudis et dimanches soirs à partir de 22h.

Spectacle gratuit
Les mardis, jeudis et dimanches
À partir de 22h.
05 53 28 37 73
Château de Duras
47120 Duras



Vinata 2^e édition : c'est parti pour la saison cenotouristique !

Pour la 2^e année consécutive, les vigneronns de la Route des Vins de Bergerac et Duras ont fêté avec succès les 11 & 12 mai derniers le lancement de la saison cenotouristique à l'occasion de La Vinata.

400 000
Visiteurs reçus
chaque année
par nos vigneronns.

130
Domaines et châteaux prêts
à vous accueillir sur la Route
des Vins de Bergerac et Duras.

Adoptez la Périgord Attitude !

Les filières de qualité du Périgord se sont unis sous une même bannière, celle de l'art de vivre !

La Fraise, la Noix, le Marron l'Agneau, le Canard et l'Oie à Foie Gras, les Volailles (Poulet, Poularde, Chapon) du Périgord ainsi que les vins de Bergerac et Duras vous offrent ce que le terroir a de meilleur.

What Else ?
Régalez-vous avec des recettes des chefs, partez à la rencontre de producteurs passionnés, découvrez la qualité de leurs produits sur le site perigordattitude.com.
Si vous avez manqué la soirée Périgord Attitude le 24 mai à Paris, prenez la route du Périgord, mettez-vous au vert et sans plus attendre prenez une bonne dose de bien vivre !

Partagez vos moments
Périgord Attitude
sur Instagram
[#perigordattitude](https://www.instagram.com/perigordattitude)



La Douleur de Marguerite Duras : à lire et à voir

En 1985, Marguerite Duras publie son roman en grande partie autobiographique *La Douleur*. À partir des souvenirs consignés dans ses cahiers de guerre, elle y décrit la douleur de la séparation et de l'attente alors que son mari le résistant Robert Antelme est prisonnier d'un camp de concentration. En 2018, Emmanuel Finkiel fait de cette histoire un film magnifique porté par la bouleversante Mélanie Thierry. À (re)découvrir pendant les vacances !



**En route
pour
demain !**

1968 - 2018

Mai 68 a déjà 50 ans.

Quelques jours de révolte qui font, cinquante ans plus tard, encore l'actualité ! Faculté de Nanterre, de la Sorbonne, étudiants, Cohn-Bendit, cocktails Molotov, CRS, matraques, syndicats ouvriers, slogans, De Gaulle, accord de Grenelle... Quelques mots qui évoquent en accéléré ce mois de mai particulier entré depuis dans la grande histoire. « En mai fais ce qu'il te plait » dit le dicton. Message reçu : quelques étudiants parisiens ont donné l'impulsion, la France entière a suivi par une mobilisation populaire sans précédent et des grèves générales et sauvages.

À l'origine de tout ce « chambardement », un décalage devenu insupportable entre le pouvoir, autoritaire et paternaliste, et la société. Avec quelques jeunes vigneronnes qui ne connaissent de mai 68 que ce qu'en racontent les livres d'histoire et les médias, nouveau sang et nouvelle vague du vignoble, nous avons voulu faire un clin d'œil à cet événement. Avec humour, ils se sont prêtés à une mise en scène d'esprit barricades pour évoquer ensemble leurs revendications et leurs visions de la viticulture de demain.

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



Doriane et Julien Boucher Château Haut-Fongrive

Installée en 2006 et rejointe par son mari en 2010, Doriane, on le sent, a de l'énergie à revendre ! Sur la propriété, c'est elle qui se charge du commercial et trouve en plus, dans un engagement collectif - elle est présidente du Syndicat des Vignerons Indépendants de Dordogne et Vice-présidente à l'échelle de la Nouvelle Aquitaine - de quoi faire passer ses convictions. Château Haut-Fongrive, c'est un vignoble de 10 hectares répartis pour moitié en vigne rouge et moitié en vigne blanche. On y fait du rosé, du blanc sec, du blanc moelleux et du rouge, le tout en agriculture biologique depuis 2009. Julien et Doriane proposent aussi, chose rare donc à noter, du vin vegan. Et oui, le vin vegan existe : sans fumure animale, sans colle de poisson ou albumine, ce produit issu du végétal reste végétal... La nouveauté du Château Haut-Fongrive, c'est « La Cabane à Papi », un lodge d'hôtes avec spa pour profiter en toute zénitude du lieu et de son environnement très nature.

Ses envies, ses revendications ?

« Nous ne sommes pas des pollueurs, nous sommes des gens responsables. J'ai envie de dire : lâchez-nous la grappe avec vos normes, qu'on nous laisse faire notre métier et moins de paperasses ! Être vigneron, c'est un métier de passion, nous faisons un produit noble. C'est un produit de luxe aussi car on n'est pas obligé de boire du vin. »

Château Haut-Fongrive
Le Signal
24240 Thénac
www.haut-fongrive.com
www.lacabaneapapi.fr

Samuel Cuisset Château Les Miaudoux

Samuel Cuisset et son épouse Lisa ont repris depuis 2014 les rênes de l'exploitation familiale. Cela fait cependant 12 ans que celui-ci œuvre sur le domaine, depuis l'obtention de son BTS Viti/Éno. Il le connaît bien : ses 25 hectares mi-rouge mi-blanc, ses terroirs, ses croupes et ses vins, en A.O.C. Bergerac (sec, rosé, rouge), Côtes de Bergerac moelleux ou Saussignac (liquoreux). Converti depuis 2003 en agriculture biologique, le Château Les Miaudoux applique les principes de la biodynamie depuis 2012. Lisa a développé sur le site une activité complémentaire de maraîchage : une gamme de légumes pour la saison hivernale, aussi cultivés en biodynamie. Un gîte pour 12 personnes et un verger de prunes d'Ente de 8 hectares complètent le paysage et les revenus.

Ses envies, ses revendications ?

« Nous construisons actuellement un espace d'accueil pour améliorer notre accueil client. Mon objectif est de prouver que l'on peut faire du très bon vin en bio en s'appuyant sur les techniques de la biodynamie. Mon rêve est de faire une ferme où toutes les cultures et les éléments du paysage fonctionnent en synergie. Cela rend les choses plus faciles. Nous commençons à implanter des haies... Et puis mon coup de gueule est le fait d'avoir l'impression d'être dans un système fait pour que l'on ne s'en sorte pas, qui dévalorise la paysannerie. Pas de volonté de nous nuire mais pas de volonté non plus de nous aider. »

Château Les Miaudoux
Lieu-dit Miaudoux
20240 Saussignac
www.chatealesmiaudoux.com

Kevin Jarzaguet Château de Malfourat

À 26 ans et une allure de jeune premier, Kevin Jarzaguet ne fait pas de la figuration dans les vignes du bergeracois. BTS Viti/Éno et licence Innovation et Mondialisation en poche, il a choisi très tôt, après un court passage en salariat, de prendre fait et cause, vignoble et racine dans le bergeracois, son terroir. Le voici associé à Patrick Chabrol, bientôt à la retraite, au Château de Malfourat pour une passation en douceur : dans 4 ans, il reprendra seul les 33 hectares du domaine et poursuivra la production en A.O.C. Bergerac, Pécharmant et Monbazillac.

Ses envies, ses revendications ?

« J'aimerais que l'on arrête de nous prendre pour des empoisonneurs. Nous travaillons aujourd'hui en agriculture raisonnée. Nous faisons tout pour respecter l'environnement, les salariés et les consommateurs. Je voudrais obtenir le label HVE - Haute Valeur Environnementale - pour attester de nos actions et rassurer le client. »

Château Malfourat
Lieu-dit Malfourat
24240 Monbazillac
05 53 58 30 63
www.chateau-malfourat.fr

Flavie Cuisset Château des Eyssards

Flavie Cuisset, c'est la benjamine du groupe. 25 ans tout juste et depuis 2015 déjà, à la tête de l'exploitation familiale de 55 hectares. Depuis toujours attirée par la viticulture car élevée sur le domaine à voir son père, son oncle et ses grands parents s'activer et confirmée par ses études de BTS Viti/Éno. Depuis son arrivée, elle a choisi de planter 5 hectares de plus et continue de développer des cuvées coups de cœur. La cuvée 100% Sauvignon « Mano à mano » en A.O.C. Bergerac et la cuvée « Les Francs » 100% Cabernet franc viennent compléter la cuvée « Adagio » 100% Merlot créée depuis des années.

Ses envies, ses revendications ?

« J'aimerais ouvrir à d'autres cépages, Gamay, Pinot gris, Petit et Gros Manseng pour m'éclater autrement. Montrer que l'on sait faire des bons vins en travaillant au vignoble, les rendements, les vendanges à la main sur des cuvées et aussi que l'on sait faire du bon vin générique, de qualité constante. Et puis j'aimerais que Bergerac soit reconnu pour les bons vins qu'on y produit. Par bêtise et à priori, certains n'y pensent pas. »

Château des Eyssards
24240 Monestier
www.chateaudeseysards.com

François Laborie Domaine des 3 Saules

Voir du pays, rouler sa bosse et revenir au bercail s'implanter et faire son vin, c'est en résumé le parcours de François Laborie. Natif du bergeracois, il étudia l'agroalimentaire à Dijon mais bifurqua très vite vers le vin. Il n'y a pas de fumée sans feu, quand on aime... En 2008, diplôme de la faculté d'œnologie validé et d'autres missions peuvent s'enchaîner en salariat ou conseil, sur le terrain ou en laboratoire. Une sacrément large vision des choses de la vigne et du vin et l'envie de faire le sien : c'est donc en 2015 qu'il franchit le pas en reprenant un vignoble en fermage et quelques vignes en propriété. Un vignoble de 5,5 hectares au total et trois saules : ceux-ci donneront le nom à celui-là. Ses vins en A.O.C. Bergerac rouge auront le goût de la passion enfin assouvie.

Ses envies, ses revendications ?

« Dès que j'ai repris, j'ai choisi d'être en conversion bio. 2018 sera mon premier millésime en agriculture biologique. Je suis convaincu par cette voie. À terme, je veux diversifier mes activités avec le vin comme pôle central. Développer un pôle fermier, du maraîchage pour un cadre de vie diversifié. Ceci pour contribuer à changer le paysage, créer de l'harmonie, de l'équilibre. »

Domaine des Trois Saules
La Floque
24610 Villefranche-de-Lonchat
facebook @domainedes3saules



œnotourisme Devenez vigneron d'un jour !

Si l'univers du vin vous intéresse, vous pouvez dorénavant vous glisser quelques heures ou quelques jours dans la peau des vigneron·nes de la Route des Vins de Bergerac et Duras. À leurs côtés, vous allez vivre de l'intérieur le métier de vigneron. Petite sélection d'expériences 100% immersives au cœur du vignoble !

Texte
Alexandrine Bourgoïn
Photo
Loïc mazalrey

On crée sa propre cuvée

Cet atelier ludique orchestré par Olivier et Véronique commence par une initiation à la dégustation. Vous goûtez ensuite séparément les différents cépages élevés en barriques ou en cuves. Enfin, vous composez votre propre cuvée en testant différents assemblages à l'aide d'une éprouvette graduée comme un vrai pro. Grain de raisin sur le gâteau : vous repartez avec une bouteille de votre assemblage !

Atelier de 2h30 sur réservation
20€ par personne
Domaine du Bout du Monde
Les Costes 24240 Ribagnac
06 73 76 80 08
melimerlot@gmail.com
www.domaineduboutdumonde.com

On dessine ses étiquettes en famille

L'étiquette d'un vin est très importante : elle signe en premier lieu le style du vigneron et traduit tout le cœur qu'il a mis à l'ouvrage. À votre tour, laissez s'exprimer votre créativité en famille et créez l'étiquette de votre cuvée préférée ! Nul doute que les vins et la beauté des paysages du Domaine du Grand Mayne sauront vous inspirer.

Domaine du Grand Mayne
Le Grand Mayne 47120 Villeneuve-de-Duras
05 53 94 74 17
domaine@grandmayne.net
www.domaine-du-grand-mayne.com

On parraine un pied de vigne

Grâce à la startup Covigneron et au Domaine de Grange Neuve, suivez pendant un an l'élaboration du nouveau millésime au côté de la famille Castaing ! La première étape se passe en ligne puis vous êtes invité à participer à des ateliers découverte au domaine situé au cœur du vignoble de Monbazillac : travail de la vigne, vendanges, millésime. À la clé, vous disposerez de vos propres bouteilles personnalisées et d'un diplôme **Covigneron !**

À partir de 149 € sur
www.covigneron.com

On fait les vendanges

Cette étape intense pour les équipes des domaines est aussi très souvent l'occasion de moments aussi conviviaux que riches en émotions. Certains vigneron·nes n'hésitent pas à vous les faire partager lors d'une journée d'initiation en septembre ou octobre. Couper le raisin, assister au pressurage, goûter les premiers jus, et partager le casse-croûte des vendangeurs : une expérience inoubliable !

À partir de 25€ par personne
Château du Haut-Pezaud
Les Pezauds 24240 Monbazillac
06 70 75 56 72
cborgers@wanadoo.fr
www.chateau-du-haut-pezaud.com

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

Château de Panisseau
Panisseau 24240 Thénac
Tél : 05 53 58 40 03
contact@panisseau.com
www.chateaudepanisseau.com

If you are interested in the wine world, you can become a winemaker for a day thanks to the Wine Route of Bergerac and Duras. At the heart of the vineyard, you will know how to create your own vintage, to draw labels, to harvest and to sponsor a vine plant.



Les 10 spots incontournables des Instagramers !



Vous êtes en vacances en Périgord Agenais et vous avez envie d'épater la galerie ? Découvrez les 10 spots incontournables de vos vacances, pour en prendre plein les yeux... et en mettre plein la vue !

À tout point de vue, un château résolument photogénique !
Château de Monbazillac



@coincoin24

@natrphoto

@olivier_vallejo-24

@utas-glueck

@mademoiselle.who

@marjoliemaman

@benco777

Une vue complètement cinglée !
Gingle de Trémolat

Géométrie variable et mille possibilités pour en jouer.
Abbaye de Cadouin

Ayez du flair et parcourez les rues de Bergerac à la recherche des statues de Cyrano.
Bergerac



@veronique_audit24

@blondecommelamode

@omesar

Ça vaut le coup de prendre un peu de hauteur...
Château de Duras

Attendez le coucher du soleil pour un décor de carte postale !
La Roque-Gageac



@novomonde



@veronique_audit24

Mettez-vous au vert, respirez, contemplez... instagramez !
Jardins d'Eyrignac



@fleur_du_monde24

Apportez votre touche de modernité pour sublimer les rues de ce village authentique.
Montignac



@the_crowed_planet



@olivier_vallejo-24

Entrez chez les vignerons et laissez-vous surprendre par la beauté des paysages.
Vignoble de Bergerac et Duras



@coincoin24

Il se déguste tout autour mais s'admire depuis l'intérieur...
Marché de Bergerac, Église Notre-Dame
Tous les mercredis et samedis matin.

Shopping

En voici, en voilà, des idées shopping à saisir, à pêcher, à choper, clin d'œil au 247 « style », très Périgord Agenais, très local... très chouette en somme !

Texte Marie-Laurence Prince Photo Loïc Mazalrey

1 Huile vierge de Noix du Moulin de la Veyssière

Cette huile vierge de Noix est produite artisanalement, à partir de noix d'origine 100% périgourdine, par le Moulin de la Veyssière au savoir-faire ancestral depuis 1857 ! Véritable patrimoine gastronomique du Périgord, l'huile de noix est particulièrement appréciée pour ses qualités nutritionnelles et gustatives. Sans additifs ni conservateurs.

15 € la bouteille de 20 cl
www.moulindeveyssiere.fr

2 Couteau de Nontron de poche et son étui

Pratique, élégant et même culte, ce couteau de poche pliant à virole a tout pour plaire : une lame en acier inoxydable, un manche sabot en buis pyrogravé de 12 cm pour une agréable tenue en main et un bel étui en cuir souple avec bouton pression et passant ceinture pour port horizontal.

Le couteau de Nontron de poche n°25 • 57 €
L'étui en cuir souple • 31 €
www.couteau-nontron.fr

3 Foie gras d'oie entier du Domaine de Gammareix

Pour changer du canard, goûtez le foie gras d'oie à la saveur si délicate et fine. Proposé ici cuit et entier, il révélera toute sa saveur s'il est maintenu à température ambiante un quart d'heure avant de le déguster. Juste posé sur une tranche de pain frais ou grillé, un régal !

Le foie gras d'oie entier de la Conserverie de l'ESAT de Gammareix • 29,90 €
www.papillons-blancs24.com

4 Saucisson au chocolat de la Maison Guinguet

C'est à s'y méprendre à l'heure du pique-nique, ce saucisson au chocolat au lait 36% pur beurre de cacao, à trancher, surprendra vos amis et ravira les papilles de son praliné fondant aux amandes et noisettes, avec des éclats de nougat, de pistaches et d'amandes, le tout enrobé de chocolat au lait.

Maison Guinguet
47120 Duras
4 € la pièce de 100 g
www.maisonginguet.com

5 Totebag « Issigeac » du Studio Pike

Il a plutôt fière allure ce totebag « Issigeac » avec son graphisme chaleureux conçu par Fiona Pike du studio graphique éponyme. Nappe à carreaux et boutanche de bon vin sur celui-ci, huîtres ou macarons sur d'autres, finalement toute une collection « made in Périgord » pour remplacer les sacs plastiques avec style et bonne humeur en faisant son marché.

Totebag « Issigeac »
100% coton • 15 €
facebook @studiopike

6 « Ninette » du Clos Le Joncal

Quoi de mieux qu'un bon rosé bio pour ambiancer le repas ? Celui-ci répond au doux nom de « Ninette » et s'affiche en AOP Bergerac rosé. Robe tuilée aux reflets orangés, notes acidulées pour les arômes et joli mix de fruits frais en bouche. À servir frais, à déguster tout l'été !

« Ninette » du Clos Le Joncal 2016
70% Cabernet Franc et 30% Merlot
7 € TTC
en vente au château et par correspondance
www.closlejoncal.com

7 Domaine de Laulan

Ce domaine en Côtes de Duras sec, 2017, auréolé d'or au Concours Général Agricole a de quoi ravir le palais. Issu de sauvignon il offre une explosion d'arômes : des notes de buis, de chlorophylle, d'œillet, de citron, de pamplemousse... Sa vivacité et sa fraîcheur joueront le rôle de révélateurs de saveurs sur les poissons grillés ou à la plancha, les fruits de mer... Et avec les tapas de l'été à l'apéro !

5,50 €
en vente au domaine et à la
Maison des Vins de Duras.
www.domainelaulan.com



œnotourisme

Route des Vins de Bergerac et Duras : les 7 expériences incontournables

Nature, gourmande, artistique, festive ou secrète, la Route des Vins de Bergerac et Duras vous réserve bien des surprises.

Voici notre sélection des 7 expériences absolument incontournables à vivre sur la Route des Vins !

Texte Alexandrine Bourgoïn



Dîner dans un marché gourmand au domaine

Des merveilles de produits fermiers, les vins de la propriété, une ambiance festive et musicale : voilà les ingrédients d'un parfait marché gourmand au domaine !

Coup de cœur

Les marchés gourmands nocturnes

du Château de Panisseau
18 et 25 juillet, 1^{er} et 8 août 2018
Panisseau
24240 Thénac
05 53 58 40 03
contact@panisseau.com
www.chateaudepanisseau.com

Refaire le monde avec nos vigneron·nes

Dans le vignoble de Bergerac et Duras vous trouverez des domaines à taille humaine et des artisans vigneron·nes accessibles, prompts à livrer leurs secrets : profitez-en pour échanger avec eux !

Coup de cœur

La visite du Château Molhière

Patrick et Élisabeth Blancheton
Le Boucaud
47120 Duras
06 86 57 49 51
molhiere@gmail.com
www.molhiere.com

Nature, greedy, artistic, festive or secret, the Wine Route of Bergerac and Duras is full of surprises. We have selected 6 unmissable experiences: dinner in a gourmet market, activities with our winemakers, observation of the nature at the heart of the vines, the pairing of wine and art, History lessons, entertainment during an aperitive concert and the discovery of the vine with your family.



Observer la nature au cœur des vignes

La Route des Vins de Bergerac et Duras sillonne une nature préservée. Nos vigneron·nes sont de fins observateurs : accompagnez-les lors de promenades botaniques, (re)découvrez la biodiversité et admirez la beauté des paysages sculptés par ces architectes de la nature.

Coup de cœur

Les mercredis du bio de Berticot

Tous les mercredis
Balade dans les vignes bio en compagnie d'un vigneron de 10h30 à 12h00 suivie d'une dégustation.
Déjeuner champêtre en option.
À partir de 8€
Sur réservation.
Du 11 juillet au 29 août
Route de Sainte-Foy-la-Grande
47120 Duras
05 53 83 75 47
contact@berticot.com
www.berticot.com

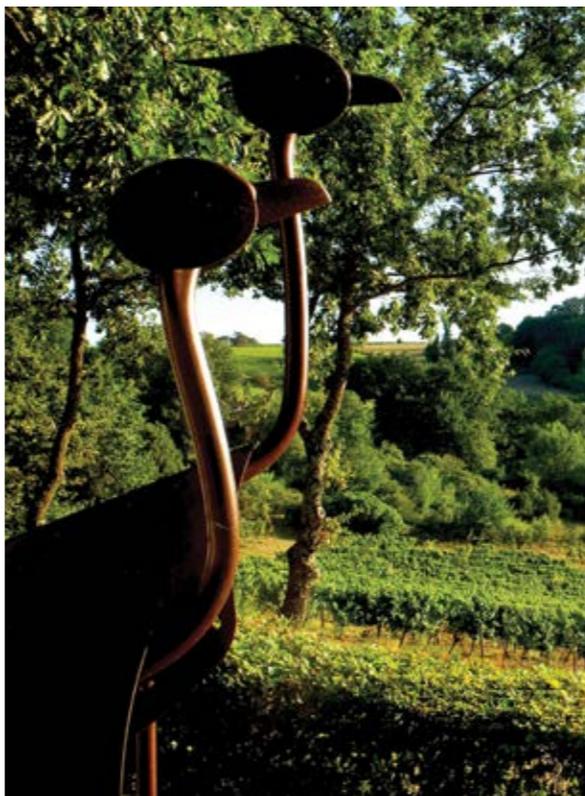
Tester la sensualité du mélange art et vin

Comme l'art, la dégustation du vin est une expérience sensorielle, émotionnelle, et intellectuelle à partager. Et c'est sûrement l'explication du mariage si réussi entre les deux ! Au cœur des vignes, ou dans l'intimité des chais, découvrez expositions et performances artistiques.

Coup de cœur

Les expositions au Château de la Jaubertie

Cette année, le château (en bio) accueillera les œuvres du sculpteur Jean-Pierre Rives !
Du 15 juin au 15 octobre
La Jaubertie 24560 Colombier
05 53 58 32 11
jaubertie@wanadoo.fr
www.chateau-jaubertie.com



Se passionner pour la petite et la grande Histoire

Silex taillés, vestiges de villa gallo-romaine, théâtre de la Guerre de 100 ans...

Au cœur de nos vignes, un patrimoine immense témoigne de notre passé et notre Histoire pour mieux éclairer notre futur.

Coup de cœur

La collection de silex taillés du Château Terre-Vieille

Grateloup
24100 Saint-Sauveur-de-Bergerac
05 53 57 35 07
contact@terrevieille.com
www.terrevieille.com



Guincher dans un apéro-concert au domaine

Musique live, théâtre, cabaret : au cœur des chais, dans les cours des châteaux, l'été sera show !

Coup de cœur

Les soirées tapas, vin et musique du Domaine de Ferrant

À partir de 10€ par personne (assiette de tapas, verre de vin)
20 juillet • Rock
3 août • Jazz
24 août • Rock
21 septembre • Rock
47120 Esclottes
06 37 45 69 23
contact@domainedeferrant.com
www.domainedeferrant.com



Découvrir la vigne en famille

Il est tout à fait possible d'explorer la Route des Vins de Bergerac et Duras en famille et c'est même tout à fait conseillé car la vigne est un monde passionnant à faire découvrir aux plus jeunes. Le Domaine du Siorac et le Domaine de Perreau ont cette année reçu la bourse de l'innovation œnotouristique de la Route des Vins pour leurs activités consacrées aux familles. Une super chasse au trésor connectée pour le Domaine du Siorac. Et un sentier dédié à la biodiversité à découvrir accompagné de la vigneronne pour le Domaine de Perreau. Un chouette moment de partage en famille en perspective !

Coup de cœur

Le sentier biodiversité du Domaine de Perreau

Du 1^{er} juin au 15 août
Tous les mercredis de 10h à 12h (balade suivie d'un apéritif)
Tous les vendredis de 14h à 16h (balade suivie d'un goûter)
5€ par personne (gratuit moins de 4 ans)
Sur réservation,
Perreau
24230 Saint-Michel-de-Montaigne
06 81 08 98 36
gaelle@vignobles-reynou.fr
www.domainedeperreau.fr

Coup de cœur

La chasse au trésor connectée du Domaine du Siorac

À partir du 10 juin
Siorac
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech
05 53 74 52 90
info@domainedusiorac.fr
www.domainedusiorac.fr
Téléchargez gratuitement l'application Terra Aventura Nouvelle-Aquitaine sur votre smartphone et rendez-vous au Domaine du Siorac !



Accords vins
et fromages

Vins et fromages font très bon ménage...

Côté alliance mets-vins, il n'y a pas de quoi en faire tout un fromage, mais il faut peut-être mettre de côté les idées reçues. En effet, toute la palette des vins a son rôle sur le plateau...

Texte Marie Daramont

1 Les blancs secs

Les blancs secs vont avoir la part belle, avec leurs saveurs fruitées et toniques. Les Bergerac, Montravel, Côtes de Duras sec, de cuvée classique, sur le fruit (non élevés en barrique) vont jouer les stars sur toute la gamme des fromages de chèvre et de brebis.

Version locale

- Cabécou du Périgord
- Fromages de chèvre frais de producteurs (artisansaux, fermiers et souvent bio présents sur les marchés du Périgord-Agenais)

Les « classiques »

- Bûche de chèvre cendrée (ex : chevrin de Touraine)
- Chabichou du Poitou (ou Tonnelet)
- Crottin de chèvre frais (Gâtinais)
- Fromages de brebis

2 Les cuvées de blancs sec élevés en barrique

Bergerac, Montravel, Côtes de Duras sec vont exprimer en beauté toute leur complexité et leur richesse sur les fromages à pâte dure.

Version locale

- Tomme d'Eyssal Ferme Biologique 24520 Lamonzie-Montastruc
- Tomme d'Echourgnac aux noix

Les « classiques »

- Comté
- Salers
- Beaufort



3 Les rouges

Pour les amateurs inconditionnels de vins rouges sur les fromages : Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras, Pécharmant, Montravel pourront se déguster avec les pâtes molles et les tommes. Choisir des millésimes jeunes pour avoir tout le croquant du fruit. Les tanins, quant à eux, se laisseront attendrir par l'onctuosité du fromage.

Version locale

- Tarin Fromage de vache à pâte molle de la Ferme bio de la Coutaude à Sadillac. En vente sur les marchés de Bergerac et Issigeac.
- Tomme d'Echourgnac nature
- Tomme de Crozefond au fenugrec Ferme Biologique de Crozefond 47150 Saint-Aubin

Les « classiques »

- Camembert
- Tomme de Savoie (tomes à pâte tendre en général)

4 Les liquoreux

Le grand jeu : Sortez les liquoreux, sur les bleus ! Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel font les yeux doux aux fromages à pâte persillée pour des accords mets-vins divinissimes...

Les « classiques »

- Roquefort Papillon, Carles (le must !)
- Munster
- Maroilles

5 Les rosés

Les rosés de Bergerac ou Côtes de Duras sortent leurs plus beaux atours à l'heure de l'apéro où ils s'encanaillent avec les fromages à tartiner parfumés aux herbes (l'ailloux d'Audrix). Ils offriront une bonne alternative sur les fromages de chèvre. Par exemple les brochettes de cabécou et tomates cerise à picorer sous la tonnelle.

Version locale

- L'ailloux Fromage blanc frais, aux herbes et à l'ail. Fromagerie d'Audrix 24260 Audrix

Les « classiques »

- Fromages frais aux fines herbes
- Les fromages de chèvre frais

6 Les moelleux

Côtes de Bergerac blanc, Côtes de Duras moelleux, Côtes de Montravel et Rosette font les beaux yeux aux fromages bleus plus gras.

Version locale

- Marbré d'Eyssal Sorte de gorgonzola local à tomber !
- Cabécou rôti sur tartine (avec miel et noix du Périgord, pardi !)

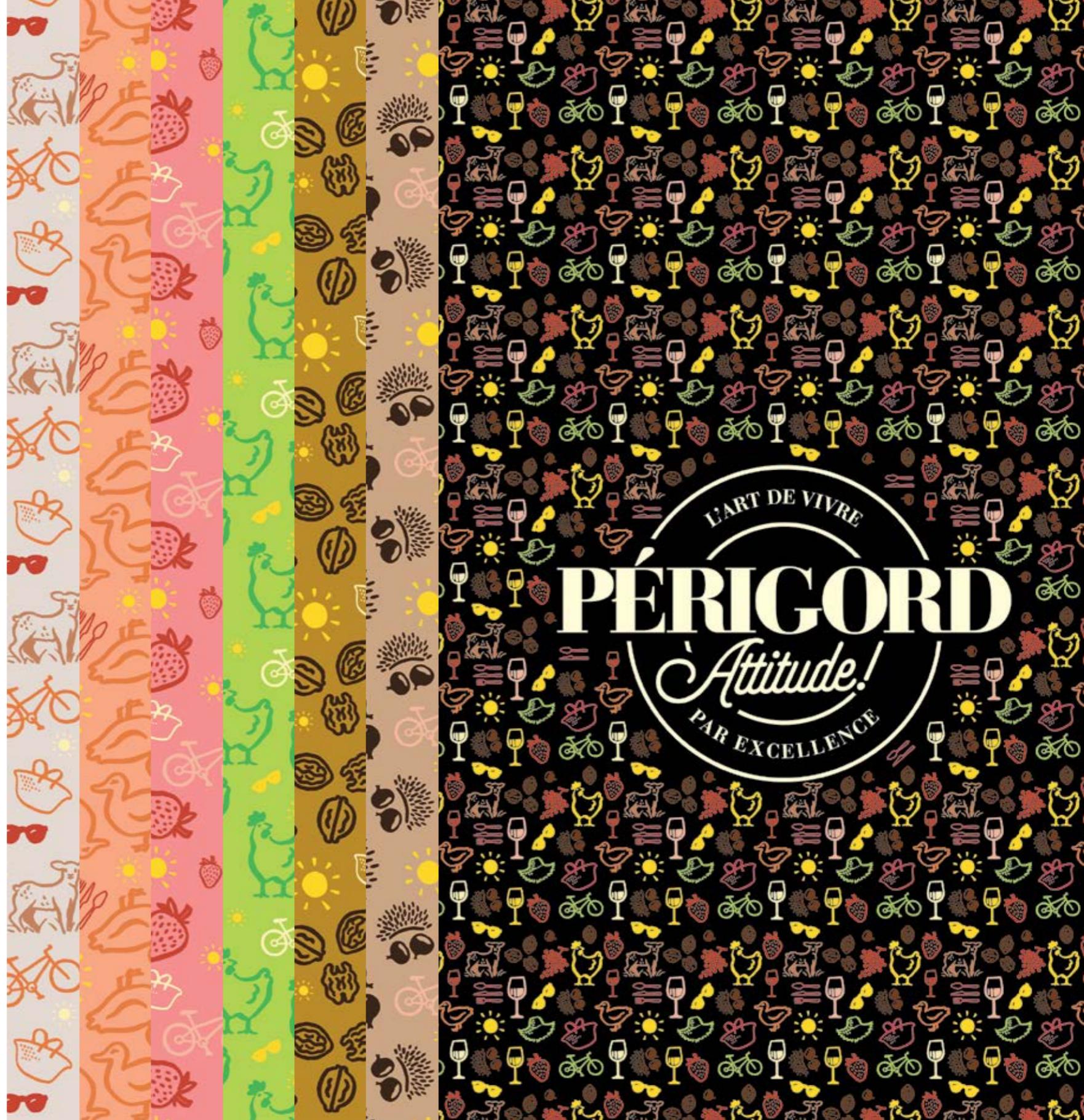
Les « classiques »

- Bleu des Causses
- Fourme d'Ambert
- Gorgonzola

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



www.perigordattitude.com





La Recette à 4 mains

Docteurs en légumes

C'est une recette végétarienne tout en fraîcheur que nous proposons Sandrine Garry, auteure périgourdine du blog végétarien *À la Table de Maman Dine*, et Benoît Gérard, vigneron bio au Château Cluzeau à Flaugeac. Une jolie rencontre (entre les gouttes) pour ces deux docteurs en légumes...

Texte

Alexandrine Bourgoïn

Photos

Anne-Sophie Mauffré-Rochelet

The 4 hands recipe is a vegetarian recipe proposed by Sandrine Garry, blogger, and Benoît Gérard, organic winemaker at Château Cluzeau in Flaugeac. We had the chance to have an interview with them and we chatted about vegan plates, the profession of winemaker, local products and many more.

Sandrine, votre blog *À la table de Maman Dine* est suivi par plus de 1000 abonnés qui attendent avec impatience la publication de vos recettes végétariennes. Depuis quand avez-vous adopté ce mode d'alimentation ?

Depuis plus de 25 ans ! J'ai été sensibilisée par deux de mes tantes qui sont végétariennes. Plus jeune lors des repas de famille en voyant leurs assiettes je me disais : « pourquoi sont-elles plus colorées et appétissantes que les miennes ? ». Les choses se sont faites ensuite progressivement.

Vous êtes aide-soignante de profession. Comment avez-vous eu l'idée de créer votre blog ?

Au début, c'était un blog familial. Nous échangeons nos recettes entre nous et puis de plus en plus d'amis m'ont incitée à partager publiquement mes recettes. En parallèle, mon métier a évolué et j'ai commencé à animer des ateliers cuisine avec des personnes âgées dans le service de gérontologie où je travaille. La cuisine est devenue très importante dans ma vie !

Vous connaissiez l'univers du vin ?

Très peu. J'ai l'image d'un métier très noble. Comme tout travail de la terre... Je suis donc ravie de faire la connaissance de Benoît et de passer la journée dans les vignes !

Benoît, la cuisine végétarienne ça vous parle ?

Je ne suis pas spécialiste de la cuisine végétarienne... mais je suis quand même « docteur en artichaut » ! Avant d'être vigneron, j'étais dans la conserve de légumes et au tout début de ma carrière, en Bretagne, j'ai fait un doctorat sur l'artichaut. La vigne a été un rêve de mi-carrière, dès mon arrivée à Bergerac en 2000. Cela a pris un peu de temps mais j'ai sauté le pas en 2014.

Le domaine était déjà conduit en agrobiologie lorsque vous avez fait son acquisition ?

Oui. La conserverie que je dirigeais produisait 100% de légumes bio et ce dès 1999.

Contrairement à certaines cultures de légumes pour lesquelles cela peut s'avérer plus ardu, la vigne se prête plutôt bien à ce mode de production. Est-ce que le fait de consommer bio est important pour vous ?

Sandrine : Autant que possible pour les fruits et les légumes. Mais je veille surtout à respecter les saisons et consommer local au maximum. Deux choses très importantes que j'essaie d'inculquer à mes enfants. Et je m'attache aussi à mieux connaître les produits, savoir comment ils sont fabriqués. D'autant qu'en Périgord, nous sommes bien lotis !
Benoît : Cette curiosité est essentielle. Et en tant que producteurs, nous nous devons de la satisfaire, d'être les plus transparents possibles. Les portes de notre domaine sont d'ores-et-déjà grandes ouvertes et nous travaillons vraiment dans ce sens.

Découvrir le Blog de Sandrine

alatabledemamdine.over-blog.net

Visiter le Château Cluzeau

Vous pourrez visiter avec Anita et Benoît Gérard les vignes et le chai, et découvrir le mode de production biologique. La visite se termine par une dégustation des vins du domaine. À noter : le Château Cluzeau surprend par sa scénographie ludique et pleine de fantaisie. Embarquez pour un voyage intersidéral dans la galaxie vin !

7/7 jours de 9h à 12h et 14h à 17h de juillet à septembre

(du lundi au vendredi ou sur rendez-vous le week-end hors saison).

Château Cluzeau

Le petit Cluzeau 24240 FLAUGEAC
05 53 24 33 71
hobeangrd@gmail.com
www.chateaucluzeau.com

La recette à 4 mains

Tartines croquantes au fromage frais

Une recette simple mais ultra gourmande qui réjouit autant l'œil que les papilles, sublimée par la cuvée L'Envol en Bergerac blanc sec du Château Cluzeau.

Ingrédients

Pain de campagne ou pain aux graines
Fromage frais
(brebis, chèvre ou « faux-mage » vegan à base de soja fermenté)
Radis
Fraises du Périgord
Roquette
Graines germées
Mélange de graines (tournesol, pignons de pin, graines de lin, etc.)
Vinaigre balsamique blanc
Sel, poivre

Préparation 15 minutes

- 1 Tailler de belles tranches dans un pain de campagne ou un pain aux graines
- 2 Tartiner généreusement de fromage frais
- 3 Couper les fraises en lamelles et les assaisonner d'un filet de vinaigre balsamique blanc
- 4 Couper les radis en lamelles
- 5 Disposer les fraises et les radis en lamelles sur les tranches de pain tartinées de fromage
- 6 Parsemer de graines germées, graines mélangées et feuilles de roquette ciselées
- 7 Déguster vos tartines accompagnées d'un verre de Bergerac blanc sec cuvée L'Envol du Château Cluzeau.



Le conseil de Benoît

Les blancs secs de Bergerac et Duras fonctionnent très bien avec ces recettes végétariennes fraîches et croquantes.
L'alternative : jouer l'accord sucré-salé avec un Côtes de Bergerac blanc ou un Rosette.



Cinq Tendances vin pour l'été !

Les A.O.C. du vignoble de Bergerac et de Duras proposent un millefeuille de terroirs viticoles singuliers. De ces vignobles naissent des vins rouges, des blancs secs, des liquoreux ou encore des rosés, quintessence d'un terroir riche en vigneronnages innovants et authentiques. Le 247 vous aide à décrypter les tendances vin de cet été. Pour quel vin allez-vous craquer ?

Texte Henry Clemens **Photos** Loïc Mazalrey

The AOC Bergerac and Côtes de Duras propose different unique terroirs. In these vineyards, the authentic winemakers produce trendy wines: discover 5 of them. Rosé, red in earthenware jar, natural and sweet wines, and do not forget the wine aged in ovoid vat. Let's be trendy!



Qu'importe le flacon

Les rosés, incontournables compagnons des grillades estivales, s'affichent désormais en bio et en outre. La robe tendre et pâle de ces rosés séveux mettront en appétit convives et amis réunis. Au nez on se délectera des arômes salivants de framboises et de fraises fraîches. Une pointe d'acidité en fin de bouche viendra révéler la chair exquise de ces rosés gourmands. Laissez-vous tenter par le rosé bio « Premier Grain » 100% merlot, AOC Côtes de Duras, issu du savoir-faire de l'incontournable maison Berticot.





Revival

Pour le fruit dans son expression la plus pure, l'amphore ancestrale conviendra aux intransigeants vigneron. Un contenant utilisé par les vigneron géorgiens il y a plus de 5 000 ans retrouve le chemin des chais des appellations de Bergerac et des Côtes de Duras. Pour faire parler le terroir, il faut bien des racines longues comme ça ! Un soin tout particulier apporté au sol reste la règle de base pour que la qualité, la singularité d'un terroir s'exprime dans le verre. Ainsi l'**Inattendue du Domaine Le Martinat**, élevé en jarre, mettra tous les dégustateurs estivaux d'accord avec ce Pécharmant tout en tension et en fraîcheur.



Tout beau, tout bio !

Pas peu fiers de leurs paysages, les vigneron de Bergerac et Duras se rapprochent au plus près des pratiques culturales et œnologiques éco-friendly (près de 20% de la superficie du vignoble est certifiée en bio). Vous trouverez toute une collection de cuvées pimpantes pour l'été dans de nombreux domaines, une occasion d'aller se balader. Le Bergerac rouge du Château La Maurigne offre un véritable festival de notes de fruits gourmands. La Vigne d'Albert au Château Tour des Gendres tiendra la vedette des barbecues, pleine de verve, un vin vrai vin de copains. Côté blanc sec, l'**Amourette des Hauts de Riquets** sort le grand jeu : un sauvignon aux arômes complexes et un beau volume. À déguster en contemplant un coucher de soleil sur le vignoble !



Qui de l'œuf...

À la pointe de la recherche mais également curieux avant tout, quelques vigneron ont opté pour la vinification et l'élevage de vins en cuves ovoïdes. Tout au bout de longues vinifications intégrales on veut mettre le cap sur le fruit originel et sans artifice. La **cuvée Odyssee du clos du Breil** en Bergerac rouge 2016 intégralement vinifiée et élevée dans des cuves ovoïdes acquises dès 2015, atteint parfaitement cet objectif. Ce rouge, aux assemblages atypiques de cabernet franc et de cabernet sauvignon, tient toutes ses promesses avec un nez d'une intense complexité aromatique et une bouche de fruits frais juteux.



Les liqueux en tenue d'été

Les cépages rois des grands vins liqueux de Monbazillac, qui naissent au-dessus de la Dordogne, sur de beaux arpents idéalement exposés pour qu'opère la magie du botrytis, restent le sémillon, le sauvignon et la muscadelle. Une nouvelle génération de vigneron s'évertue aujourd'hui à redessiner les contours de ces illustres liqueux pour les rendre plus vifs et aériens. Les goûts changent, et avec eux les vins ! La **cuvée des Anges de Grande Maison** séduit par des arômes de fruits mûrs en bouche. On retrouve un bel équilibre entre sucrosité et acidité pour un vin qu'on pourra boire jeune sous la tonnelle.



Barbecue et plancha

Les conseils des vignerons experts

Incontournables aux beaux jours, un barbecue ou une plancha réussis demandent un petit peu de savoir-faire. N'est pas maître grilladou qui veut ! Voici les conseils de quelques vigneron·nes expert·es en grillade pour allumer le feu*... et les papilles.

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Adobe, Château des Eyssards

Hyper stratégique : la qualité de la viande avec Christelle

« L'origine est importante ! Chez nous, l'élevage est bio et nos bêtes sont nourries à l'herbe 6 mois de l'année. Une belle entrecôte se reconnaît à sa couleur. Plus elle est foncée, plus elle est mature et goûteuse. La présence de persillé, ces fines veines de gras qui parsèment la viande, bien claires et non jaune foncé, va aussi apporter du goût. Surtout, on ne sale pas la viande avant cuisson, mais après. On peut poivrer pendant par contre. Et en accompagnement : des frites maison à la graisse de canard ! »

L'accord parfait avec l'entrecôte

Un Bergerac Rouge puissant, L'Audace de Sigoulès par exemple !

Christelle Combaud
Viticultrice Les Vignerons de Sigoulès et éleveuse de bœuf au GAEC de la Gillette à Eymet. À retrouver à la propriété ou sur les marchés gourmands d'Eymet, Issigeac ou Soumensac.
GAEC de la Gillette
24500 Eymet
05 53 27 30 46

La team barbecue aux sarments de vigne avec Stéphane

« Faire son barbecue avec du sarment de vigne : ça change tout ! Leur combustion est excellente, on obtient de la braise rapidement et ça permet de bien saisir la viande à cœur. Et le goût aussi : beaucoup plus subtil... Et puis cela permet d'optimiser tous les produits de la vigne ! Au domaine, nous vendons des fagots mais aussi des galettes barbecue spécialement dimensionnées. »

Stéphane Autran
Domaine de la Guilhonie
24240 Rouffignac-de-Sigoules
05 53 61 25 15

Les soirées BBQ du Domaine du Grand Mayne à Villeneuve-de-Duras !

Et si on a la flemme de faire soi-même... Rendez-vous tous les vendredis en été pour Les soirées BBQ du Domaine du Grand Mayne à Villeneuve-de-Duras ! Au milieu des vignes, et sur fond de musique live, on se régale de grillades et frites maisons à la graisse de canard en dégustant les vins du domaine.

Domaine du Grand Mayne
47120 Villeneuve-de-Duras
05 53 94 74 17

La team plancha avec Flavie

« Chez nous, on est très très plancha ! Notre péché mignon : les cuisses de poulet du Périgord et les cœurs de canard persillade. Pour les cuisses de poulet, avec une bonne plancha, en ¼ d'heure c'est cuit. On les accompagne de tomates, poivrons, oignons également cuits à la plancha. C'est gourmand, coloré, convivial : on adore ! »

L'accord parfait avec le poulet à la plancha

Un Bergerac rosé ou un Bergerac sec La cuvée Mano a Mano du Château des Eyssards par exemple !

Flavie Cuisset
Château des Eyssards
24240 Monestier
05 53 24 36 36

Barbecue and plancha are unmissable during sunny days. Our winemakers give you advice to please your mouth. The quality and origin of the meat are very important; a dark colour and you are sure to have the perfect piece of meat! For your barbecue, prefer vine stalks to give a subtler taste to your meat. And for the plancha lovers, it is perfect for grilled chicken. Enjoy!



Ambassadeur 247

Questions pour un ambassadeur

André Compeyre, Sommelier ambassadeur officiel du vignoble du Sud-Ouest aux États-Unis.

Texte Marie Daramont

André Compeyre, French sommelier and ambassador of South West France has a tremendous career in the wine world. He started in France, then he worked for Le Gavroche in London (Michelin 3 stars) and an opportunity was given to him in New-York where he worked with Alain Ducasse for ten years. Now, he manages Aldo Sohm, a select wine bar in Manhattan. He was very proud to see that his native region won the Wine Region of the Year.

Natif de Toulouse, André Compeyre gravite depuis 20 ans dans les sphères de la haute sommellerie américaine. Nous l'avons retrouvé à *Aldo Sohm* au cœur de Manhattan où était organisée une dégustation Bergerac Duras pour les professionnels en octobre dernier. Annexe du Bernardin, « The » restaurant français trois étoiles Michelin (l'équivalent de la Tour d'Argent pour les américains), ce très select bar à vins qu'il dirige porte le nom de son créateur, Aldo Sohm, auréolé du titre de meilleur sommelier du monde.

De l'école hôtelière de Toulouse en mention sommellerie, à Big Apple, votre parcours, parsemé d'étoiles, dans des établissements de rêve s'est fait au gré de rencontres ?
Le vin m'inspire et mes mentors m'ont inculqué la curiosité. Ce sont des vrais maîtres à penser que j'ai eu la chance d'avoir dès le début. Pourquoi ici le vin a ce goût de silex et ailleurs d'autres arômes ? Ce don de la terre m'a totalement fasciné. Mon premier maître de stage m'a d'emblée embauché en créant son restaurant et, ensuite, grâce à lui, j'ai atterri à Londres au Gavroche (3 étoiles Michelin), puis au Connaught. De là une opportunité s'est présentée à New-York où j'ai travaillé dix ans pour Alain Ducasse. À *Aldo Sohm*, je suis entouré par une équipe jeune, qui me pousse à être toujours dans la recherche.

Vous êtes l'ambassadeur officiel des Vins du Sud-Ouest aux États-Unis et citoyen américain. De votre poste d'observation privilégié quels sont les atouts des vins du Sud-Ouest pour le consommateur américain ?

Ici, comme ailleurs, le retour au naturel, dans le monde du vin, se traduit par une aspiration à retrouver le fruit et

l'authenticité. Les vins body-buildés à la mode en Californie relèvent d'une époque révolue. Le Sud-Ouest offre le condensé de cela : la pureté du fruit, sans fard, en plus de la complexité qu'apporte sa fabuleuse mosaïque de terroirs. La carte d'*Aldo Sohm* regorge de cuvées très prestigieuses avec des prix en conséquence. *Le Tour des Gendres Gloire de mon Père*, facturé 14 dollars au verre (une peccadille, du coup NDLR) est un des vins les plus flashés par mes clients sur leurs smartphones. Des vrais vins gourmands, le Sud-Ouest c'est cela. Côté liquoreux, pour 30 dollars, on peut s'offrir un verre de *Monbazillac Château Tirecul la Gravière* qui a la classe d'un Château Yquem. De l'or liquide.

Vous avez œuvré pour la promotion de notre région lors du Trophée Wine Region of the Year et avez assisté à la remise du trophée à Miami en janvier dernier. À titre personnel, quelles images du Sud-Ouest sont ancrées dans vos souvenirs ?
Ma région d'origine, le Grand Sud-Ouest, avec la vallée de la Dordogne, Rocamadour sur sa falaise...
Un joyau médiéval comme Sarlat, qui relève de la féerie, le Périgord, c'est un mythe !



WINE STAR AWARDS

And the winner is...
Les appellations du Sud-Ouest, dont Bergerac-Duras occupe une belle part ont remporté en 2017 ce trophée prestigieux, décerné par le célèbre magazine américain *Wine Enthusiast* !





Biodiversité & polyculture

Du cœur à l'ouvrage

Les fermes d'autrefois, dans leur vie plus autarcique, pratiquaient la polyculture par tradition, par nécessité. Asseoir son devenir sur plusieurs cultures limitait les risques des années difficiles : si la vigne gelait, le maïs pouvait sauver la mise, les bois temporaisaient et la volaille nourrissait...

Aujourd'hui, parmi les châteaux viticoles bergeracois et duraquois, certains ont choisi la polyculture. Un vrai choix fait de passion, de convictions. Un numéro d'équilibriste entre deux ou plusieurs univers, agricoles certes mais différents, un numéro de jonglage hors pair pour mener parallèlement, sur la même propriété, plusieurs réussites. Un engagement moderne où la polyculture devient aussi source de biodiversité.

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

Laroque

Le plein de nature

Hélène de la Bardonnie est amoureuse de ce coin de Périgord pourpre, entre Saint-Émilion et Bergerac : Saint-Antoine-de-Breuilh. Depuis 5 générations, sa famille y prend racine et y cultive le vignoble du Château Laroque. Aujourd'hui, c'est son frère, Olivier Faurichon de la Bardonnie qui est aux commandes des 10 hectares cultivés en biodynamie et à l'origine de belles cuvées en appellation Bergerac et Montravel.

Mais le truc d'Hélène, ce sont les plantes et pas n'importe lesquelles ! Les plantes qui sentent bon et qui font du bien, les plantes médicinales et aromatiques (sauge, thym, menthe, mauves, achillées, mélisse, calendula et verveine).

Depuis un an, elle est revenue s'ancre sur les terres familiales en lançant « *Les fées des Plantes* ». Cultivées sur presque 1500m², ramassées, séchées, ensachées à la main, par ses soins, ses plantes chéries sont enfin disponibles à la vente. Hélène propose aussi de partager sa passion par le biais de deux hébergements insolites qui accueillent depuis le mois d'août les hôtes de passage. Deux cabanes perchées proposant un panorama à couper le souffle de la terrasse de ces cabanes : vignes, champs, arbres et haies... Un bain de nature, un bol d'air et, avant de dormir, après une soirée éclairée à la bougie, une infusion pour convoquer Morphée...

Château Laroque

941 Route de Couin
24230 Saint-Antoine-de-Breuilh
« *Nuits perchées à Laroque* »
« *Les Fées des plantes* »
06 11 45 80 44
accueil@nuitsperchees-laroque.fr
www.nuitsperchees-laroque.fr

Thénac

L'Eden bergeracois

Avec sa fière bâtisse principale construite sur les ruines d'un prieuré Bénédictin du XII^e siècle, le Château Thénac pourrait prétendre au titre de jardin d'Eden. Rachetée en 2001 et ne comptant « que » 18 hectares à l'époque, la propriété compte aujourd'hui 205 hectares où s'épanouissent un vignoble à perte de vue, des bois, des vergers de pruniers, des prairies, des terres cultivables, des étangs.

Le vignoble (35 hectares menés en culture raisonnée) donne naissance à des vins reconnus en appellation Bergerac (rouge et blanc) et Côtes de Bergerac moelleux. Le choix du propriétaire s'est porté sur la production céréalière sur une centaine d'hectares : blé, orge, tournesol dont les foins et la paille nourrissent les animaux du domaine et compose leurs litiers

Car le Château Thénac, c'est aussi deux troupeaux de brebis, Black Face et Charolaises, pour 130 têtes en tout. 2,5 hectares de pruniers d'Ente fleurissent au printemps ce jardin d'Eden et donnent une eau de vie fameuse. Enfin, la propriété comprend aussi un parc animalier privé, qui abrite des daims, des moutons, des chèvres, des ânes, un poney et d'autres animaux. L'étang héberge des canards ainsi que d'autres espèces d'oiseaux sauvages comme un couple de cygnes noirs, espèce rare, qui a inspiré l'étiquette de la bouteille d'eau de vie de prunes.

Château Thénac

Le Bourg
24240 Thénac
05 53 61 36 85
www.chateau-thenac.com





Mouthes Le Bihan

La course en tête

En voici une entreprise qui galope ! D'abord céréaliers et entrepreneurs en travaux agricoles, c'est « par accident » que Catherine et Jean-Marie Le Bihan sont devenus vignerons. Reprenant une exploitation agricole pour les terres à céréales en 1997, ils durent faire avec les 5 hectares de vignes incluses. Depuis, le goût pour ce nouveau métier est venu et 17 hectares plus tard, c'est désormais un vignoble de 22 hectares qui produit toutes les couleurs en appellation Côtes de Duras, en culture bio et biodynamie. Choix identique pour les céréales toujours cultivées sur près de 100 hectares : orge, blé, lentilles, tournesol, soja bio tournent selon les saisons.

Quand Jean-Marie rencontra Catherine en 1988, celle-ci rêvait déjà de pur-sang arabes. Dès qu'ils le purent, ils achetèrent alors une bonne poulinière et la firent saillir de belle façon. Vingt-cinq ans plus tard, c'est un élevage de pur-sang arabes destinés aux courses d'endurance qui a belle renommée. Le cheptel comprend un étalon (Katmandou Mouthes, champion de France Modèle et Allure à l'âge de 3 ans) et six juments poulinières en activité, ainsi que des jeunes âgés de 1 à 6 ans. Tous les chevaux sont élevés en mode extensif et nourris avec les foins et les céréales bio de la propriété. Tout cela dans un coin de campagne magnifique à partager en profitant des deux gîtes sur place !

Domaine Mouthe Le Bihan
47120 Saint-Jean-de-Duras
05 53 89 62 70
www.mouthes-le-bihan.fr



Pique-Sègue

La double excellence

Depuis 1990, Philip et Marianne Mallard ont lié leurs vies à ce coin de Périgord, entre Saint-Émilion et Bergerac, en bordure de Dordogne sur la commune de Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt. Leur propriété de plus de 200 hectares compte 36 hectares de vignes blanches (sauvignon gris, sauvignon blanc, sémillon, muscadelle) et 30 ha de vignes rouges (merlot prépondérant et cabernet sauvignon) qui donnent naissance à des vins multi primés en A.O.C. Bergerac rouge et rosé, Côtes de Montravel pour leur vin moelleux, Montravel pour les blancs secs ainsi que Montravel rouge pour la cuvée Terre de Pique-Sègue et Côtes de Bergerac rouge pour leur étiquette Château Dauzan La Vergne. Afin de préserver l'expression de leur terroir, des pratiques agricoles respectueuses de la nature ont été adoptées, passant par la réduction conséquente des traitements et engrais chimiques au profit de composants organiques issus en partie de l'élevage bovin.

Car l'exploitation se double d'un cheptel de bovins de race limousine qui œuvre pour la reproduction d'animaux HBL, à haute valeur génétique. Aujourd'hui, l'élevage compte 120 mères vaches limousines inscrites au Herd Book Limousin. Le gène sans corne (POLLED), les qualités morphologiques de type mixte et les performances du cheptel sont le fruit de nombreuses années de travail et de réflexion. Entre France d'adoption et Angleterre, pays d'origine de Philip, les époux Mallard vont et viennent et répandent la renommée du domaine.

Château Pique-Sègue
33220 Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt
05 53 58 52 52
www.chateaupiqueseque.com



People

Catherine Pozzi

Très Haut Amour du Périgord

Texte Alexandrine Bourgoïn Illustration Yann Hamonic

La poétesse Catherine Pozzi naît en 1882 dans un très chic et mondain milieu parisien. Le père, Samuel Pozzi, est un illustre chirurgien originaire de Bergerac. Alors que Catherine se destinait à devenir l'une de ces grandes bourgeoises de salon, elle se détourne très vite de ce destin tout tracé qui l'ennuie. À corps perdu, elle se lance dans une inexorable quête d'absolu, entre soif de connaissance – elle étudie les mathématiques, les sciences, la philosophie – et profonde crise spirituelle.

Mariée sans conviction à 26 ans au dramaturge Édouard Bourdet, elle entame en 1920 une liaison amoureuse avec l'écrivain Paul Valéry. Ce *Très Haut Amour*⁽¹⁾ nourrira leurs écrits respectifs les huit années que durera leur aventure tumultueuse.

De son vivant, peu d'œuvres de Catherine seront publiées. « *Je ne les aime pas assez pour les laisser faire l'amour à vos cent mille lecteurs* » écrira-t-elle à Jean Paulhan, le directeur de la Nouvelle Revue Française. Rongée par la tuberculose, elle s'éteint à Paris en 1934 avant d'être inhumée au cimetière Beauferrier de Bergerac, non loin de la propriété familiale de La Graulet où elle aimait tant se ressourcer.

La publication de son *Journal* en 1987, puis de son *Journal de jeunesse* en 1995, et enfin de ses correspondances avec son ami Rainer Maria Rilke, et bien sûr Paul Valéry, apportent un nouvel éclairage sur l'œuvre de cette grande poétesse longtemps injustement restée dans l'ombre de son célèbre amant.

(1) *Très Haut Amour* sont les premiers mots du poème *Ave* publié en 1929

“ *La Graulet ! La Graulet ! Quand serai-je là-bas ?
Loin de Paris et de ses misères, La Graulet, champs verts
pleins de fleurs, herbes hautes qui vous cachent tout entier,
sources pures courant sous la mousse... repos, repos, repos
sous les vieux arbres ! Loin, loin, loin, bien loin de Paris et de
ses misères. Oh mon cher Périgord !* ”

12 mars 1898 • *Journal de Jeunesse*, 1893-1906 • Catherine Pozzi

The poet Catherine Pozzi, born in 1882 in Paris, wrote about her passion and love for the writer Paul Valéry. Their love story inspired their poems and novels for 8 years.

La grande amour que vous m'aviez donné
Le vent des jours a rompu ses rayons
Où fut la flamme, où fut la destinée
Où nous étions, où par la main serrés
Nous nous tenions.

Mais le futur que vous attendez vivre
Est moins présent que le bien disparu
Toute vendange à la fin qu'il vous livre
Vous la boirez sans pouvoir être qu'ivres
Du vin perdu.

Extrait de *Vale*,
Catherine Pozzi

Vous aimez la poésie ?

Rendez-vous au Château Court-les-Mûts !
Le vigneron Pierre-Jean Sadoux vous
y accueillera pour une visite du domaine
ponctuée de ses poèmes sur le vin.

.....
Château Court-les-Mûts
24240 Razac-De-Saussignac
05 53 27 92 17
court-les-muts@wanadoo.fr
www.court-les-muts.com

Théâtre Le théâtre se met au vert

L'été en Périgord Agenais, le théâtre se fait bucolique. Pas un seul coin de verdure ou de vignoble qui n'inspire metteurs en scène et comédiens. Notre sélection pour aller au théâtre les pieds dans l'herbe !

Photo Sébastien Mazet



FESTIVALS

Festival Côté Jardin #12

Du 21 au 24 juin

Théâtre et concerts au cœur de l'appellation Montravel par l'association Mosaïques.

Trachères
24230 Bonneville
www.mosaïquescotejardin.fr

Festival Du Théâtre Du Roi de Cœur

Du 25 juillet au 7 août

Théâtre en pleine verdure par la troupe du Théâtre du Roi de Cœur.

Le Bas Bourg
24140 Maurens
www.theatreduroidecoeur.fr

Festival Pampa

Du 8 au 15 août

Théâtre au cœur des vignes et des chais du Château Puy Servain par un collectif de jeunes comédiens et metteurs en scènes.

Calabre
33220 Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt
www.festivalpampa.com



Un Été au P'tit Chat Noir

Du 9 juillet au 9 août

Théâtre et concerts par le Théâtre de la Gargouille sur le site nature du P'tit Chat Noir à deux pas du Parc de Pombonne.

Salle du P'tit Chat Noir
24100 Bergerac
www.theatrelagargouille.com

LIEUX

L'Écho De Dame Bertrande

Le Domaine Dame Bertrande (bio) programme toute l'année théâtre et concerts.

Aux Guignards
47120 Saint-Astier-de-Duras
www.dame-bertrande.com

La Maison Vari

Théâtre et apéros-concerts vous attendent chaque vendredi en saison au bar à vin du Château Vari (bio).

Le Bourg
24240 Monbazillac
www.chateau-vari.com

Eden & Sens

Une ferme bio avec un théâtre de verdure très animé en été.

Le Bas Bourg
Béluzie 24130 Ginestet
www.eden-et-sens.com

Documentaire « Souviens-toi de ton futur »

Le documentaire passeur d'espoir d'Enora Boutin

Texte Alexandrine Bourgoïn

À l'origine un livre, *Les éveilleurs*, publié par les éditions Périgord Patrimoine et dans lequel sont dressés les portraits de 30 périgourdin-e-s qui inventent l'avenir dans les domaines de l'environnement, la solidarité, l'entreprise ou la culture. Très vite naît l'idée d'associer au livre un DVD mettant en scène les différents éveilleurs. Déjà auteure pour le livre, Enora Boutin passe à la réalisation et finalement c'est un autre projet qui prend vie, plus écrit et plus sensible. Pendant un an, la jeune réalisatrice a donc suivi Fanny Monbouché viticultrice aux Domaines Monbouché à Monbazillac, Jean-François Lyphout producteur de purins végétaux à Ajat, Patrick Aussel éleveur de brebis à Marcillac Saint-Quentin, et Brigitte Lapouge-Dejean créatrice de jardins à Saint-Cybranet.

« *Souviens-toi de ton futur* » est le très joli titre de votre documentaire. Comment l'interpréter ?

Tous les protagonistes sont des passeurs d'espoir. En marche vers un avenir désirable, ils agissent dans le présent, pour rendre le futur meilleur en tirant des enseignements du passé. « *Souviens-toi de ton futur* » est à l'origine une injonction tirée du Talmud.

Qu'avez-vous trouvé de particulièrement signifiant dans l'histoire de Fanny ?

Elle illustre très bien l'importante question de la filiation. Le grand-père de Fanny est passé au bio dès les années 60. Le passage de relais s'est parfaitement opéré entre les générations. Et elle explique aussi très bien ce besoin de revenir aux fondamentaux du métier de paysan, de retrouver le sens d'une agriculture nourricière.

Le ton de « *Souviens-toi de ton futur* » est résolument positif...

Ma génération est parfois tentée par un certain défaitisme. J'ai voulu au contraire que « *Souviens-toi de ton futur* » soit optimiste et plein d'espoir. « *Les gens sont des miracles qui s'ignorent* » disait Albert Camus !

« *Remember your future* », a documentary full of hope, by Enora Boutin
Originally a book where Perigordians invent the future of the environment, solidarity and culture, *Les éveilleurs* was adapted in DVD to become an intense and sensitive project. For one year, the young director followed the winemakers of our region.



« Souviens-toi de ton futur »

Film documentaire de Enora Boutin
Durée 80 minutes

Après une série de projections en Dordogne, le film poursuit son chemin hors du Périgord à Toulouse, Montpellier, Bordeaux et Paris. Facebook @stdtf

247% fun

Juillet & août

Le Mapping 4D du 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
05 53 28 37 73
Château de Duras
47120 Duras

Juillet & août

Les apéros-concerts de la Maison Vari

Les vendredis en été, le bar à vin du Château Vari propose des apéros-concerts dans son joli jardin.

À partir de 19h, concert à 20h30
Réservation
05 53 73 52 96
Maison Vari
Le Bourg 24240 Monbazillac
www.chateau-vari.com
facebook.com/Château-Vari

23 Juin

La Ronde des Vignes à Lamonzie-Saint-Martin

Course 14km, randonnée 10km et course enfants à travers les vignes organisée par le FLR Le Monteil.

À partir de 18h30
À partir de 15€ (repas compris)
Inscription conseillée
www.ikinoa.com
ou le jour de la manifestation
06 12 52 95 55
Stade Maurice Bouillère
24680 Lamonzie-Saint-Martin

7 Juillet

Festival des Ploucs

Un festival de musiques actuelles intergénérationnel qui a lieu tous les ans le 1^{er} samedi de juillet.

À partir de 18h
Entrée : 5€
06 28 56 20 74
24240 Saussignac

13 Juillet

Rosette Night

Une soirée douce et étincelante en compagnie des vigneronnes de cette toute petite mais dynamique appellation de vin moelleux : Rosette ! Restauration sur place. Et à 21h30, place au rock mâtiné de heavy blues 70's de Dätcha Mandala.

À partir de 18h
05 53 24 71 77
Quai Salvette
24100 Bergerac

25 Juillet

Croque ton 24 !

Marché gourmand spécial jeunes producteurs sur fond de musique live au Domaine de Perreau.

À partir de 19h
Entrée libre.
05 47 56 01 61
Domaine de Perreau - Lieu-dit Perreau
24230 Saint-Michel-de-Montaigne

4 août

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 vigneronnes de l'appellation Bergerac. Restauration sur place. Et à partir de 21h30, place à la musique avec le groupe pop rock français Archimède !

05 53 24 71 77
Quai Salvette
24100 Bergerac

28 & 29 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 rock and blues est proposé le samedi soir.

05 53 58 34 31
Vignoble des Verdots
Les Verdots
24560 Conne-de-Labarde
www.verdots.com

11 & 12 août

Duras fête son vin

Bodéga du rugby le samedi, salon des vigneronnes, animations pour les enfants, mongolfiade, concert et mapping 4D le dimanche : les vins de Duras sont en fête !

Samedi de 18h à 23h
Dimanche de 10h à 23h30
Tarif : 2€ le pass-dégustation (verre griffé offert)
05 53 83 63 06
Château de Duras
47120 Duras

17 & 18 août

Beau C'est Festival #3

Durant 2 jours, le tout petit village de Bosset vit au rythme de son grand festival avec pour cette 3^e édition le vendredi soir le groupe Feu ! Chatterton précédé de Marion Fouré & Dom, Les Trois Cafés Gourmands, et Ryon.

Vendredi 11€
Samedi 21€
Théâtre, concert de SO Lune et DJ-set
Pass 2 soirs à 28€
06 31 38 87 19
Stade municipal
24130 Bosset
www.asso-passerelles.fr

247% gourmand

Du 23 mai au 31 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

24 juin

Balade gourmande de chai en chai

Les vigneronnes de Colombier vous proposent un repas au fil des chais (parcours facile de 9 km) accompagné des vins de chaque domaine.

À partir de 10h45
26 € repas et boissons comprises (15 € moins de 15 ans)
Uniquement sur réservation en mairie ou offices de tourisme
07 81 57 41 54
Départ salle de fêtes
24560 Colombier

Du 2 juillet au 30 août Soirées dégustation au Domaine Les Bertins

Le Domaine Les Bertins produit des spécialités issues du canard gras ainsi que de délicieux vins de Côtes de Duras qu'il propose de découvrir à l'occasion de soirées conviviales.

Tous les lundis et jeudis
De 17h à 20h30
Gratuit
06 47 47 10 46
Domaine Les Bertins
47120 Saint-Astier-de-Duras

Du 5 juillet au 30 août Dégustation Vins & Fromage au Château Ladesvignes

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

À 10h30, 14h30 et 16h
05 53 58 30 67
Château Ladesvignes
Ladesvignes 24240 Pomport

Du 9 juillet au 27 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.

À partir de 19h
05 53 74 66 60
Port de Bergerac
Quai Salvette
24100 Bergerac

12 & 26 juillet 9 & 23 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

20 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 !

À partir de 18h30
05 53 74 52 90.
Domaine du Siorac
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

15 août

Fête de l'huître et du vin blanc

Au cœur de la bastide, huîtres et coquilles mais aussi produits du terroir sont à déguster toute la journée accompagnés des vins d'une quinzaine de vigneronnes.

À partir de 9h
Entrée libre
05 53 23 74 95.
Place de la bastide
24500 Eymet

Tous au marché !

Marchés traditionnels

- Bergerac : mercredi et samedi marché bio le mardi soir
- Duras : lundi
- Eymet : jeudi
- Issigeac : dimanche
- Sainte-Foy-la-Grande : samedi
- Villereal : samedi

Marchés gourmands de producteurs

- Duras : jeudi à partir de 18h
- Issigeac : vendredi à partir de 18h
- Soumensac : dimanche midi
- Monbazillac : dimanche à partir de 19h

247% nature

Du 2 juillet au 30 août

Les randonnées de la Confrérie du Raisin d'or

Les mercredis et jeudis départ à 9h pour une balade nature et patrimoine à travers le vignoble suivie d'une dégustation.

Les mercredis et jeudis

9h

Gratuit

07 82 17 20 92

Départ parking de l'église

24240 Sigoules

10 juillet & 21 août

Randonnée au crépuscule sur les coteaux de Saussignac

Une randonnée de 8km au cœur des vignes suivie d'une soupe à l'oignon organisée par l'association Le CeP.

À 18h

Gratuit

5 € pour déguster la soupe à l'oignon

06 79 23 86 82.

Départ place de l'église

24240 Saussignac

Du 10 au 12 juillet

24^e édition des Controverses européennes

3 jours de rencontres sur les pratiques agricoles européennes : quelle sera l'agriculture du futur ?

10 juillet • 40 €

11 juillet • 40 €

12 juillet • 20 €

Inscription en ligne

www.controverses-europennes.eu

Clôître des Récollets

24100 Bergerac

247% culture

Jusqu'au 30 septembre

Marguerite Duras, photos retrouvées

Exposition de photos de Marguerite Duras réalisées par le photographe Michel Giniés dans les années 80 et jamais montrées depuis.

Les samedis et dimanches

De 15h à 18h

Tarif : 4 €

06 72 76 27 69

Maison Marguerite Duras

1 rue du couvent

47120 Duras

Du 19 juillet au 4 août

67^e Festival des Jeux du Théâtre de Sarlat

La ville médiévale de Sarlat sert d'écrin à 19 spectacles en plein air de haute tenue.

De 8 à 30 €

Programmation

www.festival-theatre-sarlat.com

05 53 31 10 83

24200 Sarlat-la-Canéda

22 Juin

Jazz en Chai au Château Court-les-Mûts

19h Dîner

20h dégustation

21h concert de swing manouche par Les Tire-bouchons Quartet.

À partir de 19h

Tarif : 15 €

10€ membres et moins de 25 ans

Réservation

resas.jp@gmail.com

06 02 64 79 27

Château Court-les-Mûts • Les Mûts

24240 Razac-de-Saussignac

Du 29 juin au 1^{er} juillet

Rencontres Marguerite Duras & théâtre

Pour sa 4^e biennale, l'Association Marguerite Duras organise expositions de documents et photos, témoignages inédits, projections et pièces de théâtre.

De 15h30 à 22h30

Tarif : de 10 à 15 € (enfants 5 €)

06 72 76 27 69

Salle du Foirail - Château de Duras

47120 Duras

Juillet & août

Cinéma en plein air

Grâce à l'association Ciné Passion en Périgord, de nombreuses séances de cinéma en plein air sont proposées tout l'été en Dordogne.

Programmation

www.cinepassion-dordogne.com

Du 26 au 28 juillet

20^e festival des Tradigordines

Rencontres internationales de musiques et danses traditionnelles.

Concerts tous les soirs

À partir de 21h

06 82 18 74 43

www.tradigordines.com

Stade de la Maroutine

24150 Lalinde

Du 22 juillet au 5 août

Les Arts au Château

Exposition estivale d'une dizaine d'artistes locaux au Château de Saussignac organisée par Le CeP. Invités d'honneur : Stéphane Jadot et Martine Jolit.

Tous les jours

De 14h30 à 18h30

Gratuit

06 79 23 86 82

Château de Saussignac

24240 Saussignac

247

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

l'Europe
s'engage
en France
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : Europe investit dans les zones rurales

Région
Nouvelle-Aquitaine

Dordogne
le DÉPARTEMENT

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

Édité par l'I.V.B.D, Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Paul-André Barriat. 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

Marie-Pierre Tamagnon,

Alexandrine Bourgoïn,

Marie Lecourt

Rédactrice en chef

Marie-Pierre Tamagnon

Rédactrice en chef adjointe

Alexandrine Bourgoïn

Rédacteurs

Alexandrine Bourgoïn,

Marie Daramont,

Marie-Laurence Prince,

Henry Clemens

Direction artistique

Responsable marketing

Marie Lecourt

Maquette

Got • biensurlecollectif.com

Crédit photo

Loïc Mazalrey

Hakim Benbrahim,

Anne-Sophie Mauffré

Illustrations

Yann Hamonic, Hélène Bléhuat

Traduction

Manon Charpentier

Fabrication

Imprimé en France par France Roll

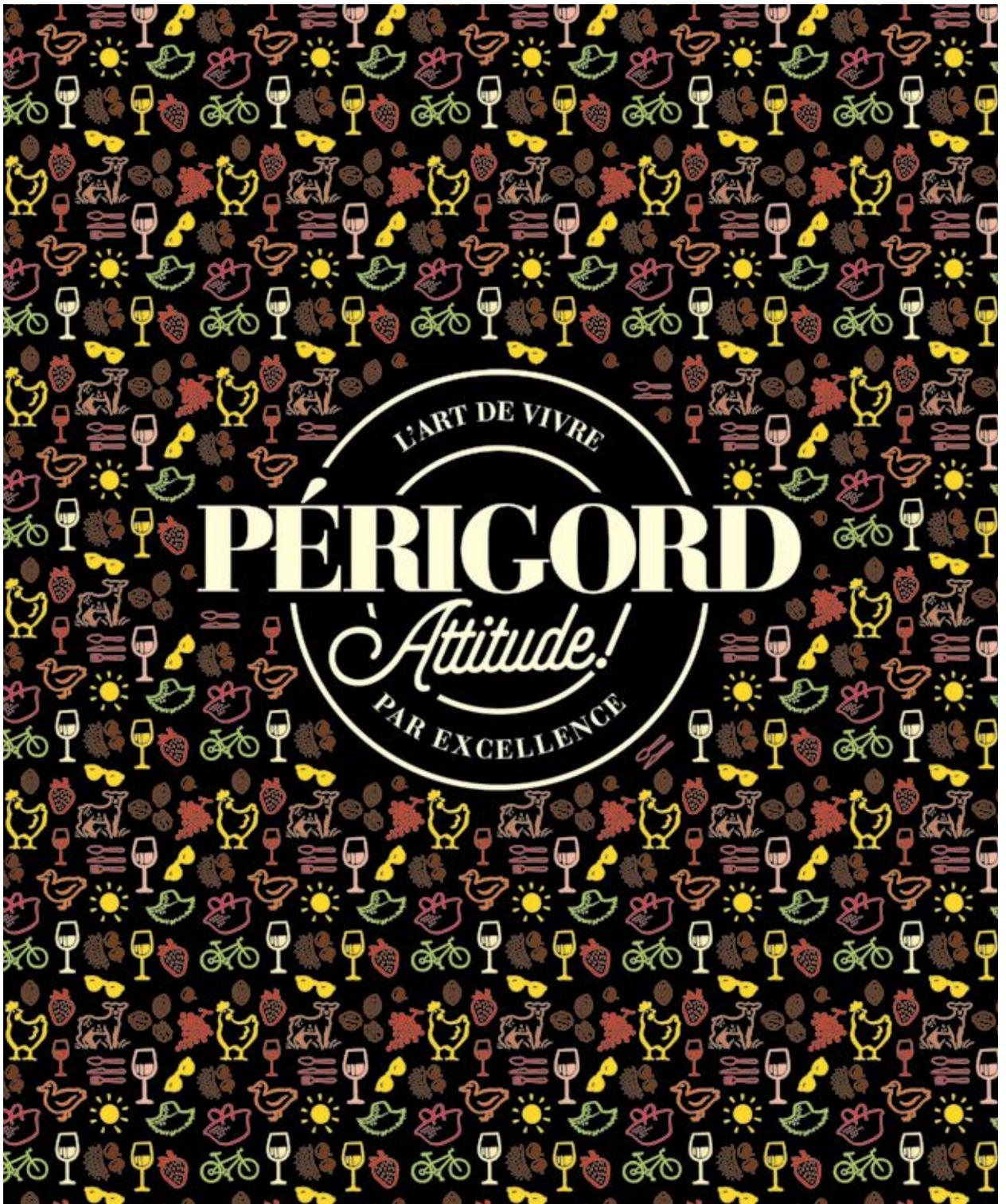
304 Avenue de Boulac

33127 Saint-Jean-d'Illac

247 le magazine est édité par l'I.V.B.D.

Paru le 20 juin 2018

Dépôt légal à parution ISSN en cours



www.perigordattitude.com

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