



VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

247



Fun
Les vins stars de l'été

Vrai
La fabrique à souvenirs

Good
Cocktails de saveurs

Culture
Que le spectacle continue

Cet été,
**vivez
l'essentiel!**

N° 12 | été 2021
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique



29 & 30 MAI

PÉCHARMANT OUVRE SON JARDIN
Portes ouvertes

10 JUILLET

FESTIVAL DES PLOUCS
Saussignac

13 JUILLET

MONBAZI'BAR
Monbazillac

17 & 30 JUILLET

BARS À VIN ÉPHÉMÈRES
Port de Bergerac

31 JUILLET

L'ÉTÉ DES MONTRAVEL
Château de Montaigne

31 JUILLET

VINS DE BERGERAC EN FÊTE
Port de Bergerac

8 AOÛT

DURAS FÊTE SON VIN
Duras

6 & 7 AOÛT

BARS À VIN ÉPHÉMÈRES
Port de Bergerac

15 AOÛT

ROSETTE NIGHT
Port de Bergerac

TOUS LES LUNDIS APÉROS VIGNERONS À SAUSSIGNAC

ET BEAUCOUP D'AUTRES ANIMATIONS DANS LES DOMAINES DE LA ROUTE DES VINS

f t i VINS-BERGERACDURAS.FR

SOUS CONDITIONS DE NORMES SANITAIRES LE PERMETTANT, VÉRIFIEZ LES ACTUALITÉS SUR NOTRE AGENDA VINS-BERGERACDURAS.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Sommaire

5 Édito
6 Brèves

247% fun



8 Les vins stars de l'été !
12 Tu sais que tu es dans le Périgord quand... ?
14 La playlist de l'été
15 DIY - Je réalise un face line art... avec du vin !

16

16 Et si le vrai luxe était notre nature ?
22 L'étiquette à l'honneur

247% vrai



32 La fabrique à souvenirs
34 La Périgord Attitude, c'est quoi ?
36 Ambassadeur - Arnaud Bourgeois

38

38 Bergerac et Duras, des vins qui font recette !
44 Un été qui annonce la couleur !
48 Cocktail de saveurs !
52 La recette à 4 mains : prendre le temps



247% good

247% culture



56 People : Robert Doisneau
58 Que le spectacle continue !
60 Shopping !



Le mot de la rédac

Chers lecteurs et lectrices, et si on vous baladait ? De vigne en verre et d'aventure en aventure, puisqu'il paraît que tous les chemins mènent aux vignes : pourquoi n'en choisir qu'un seul ?

Pour la lecture de ce nouveau numéro, plusieurs options s'offrent à vous :

- **Classique**
Suivez les pages dans l'ordre de leur numérotation.
- **Bonne pioche**
Picorez les articles au gré de vos envies
- **Expérience**
Suivez nos conseils de navigation pour un voyage inédit au cœur de votre Mag 247. Bonne lecture !



Édito



Une oasis de verdure et de bonne chère !

Voilà comment j'ai ressenti le Périgord il y'a un an. On sortait du confinement et c'est la région que nous avons choisie avec TF1 pour enregistrer mes émissions d'été. De Bergerac à Sainte-Alvère en passant par Saint-Astier j'ai rencontré de beaux artisans du goût. Marjolaine et Théau de la Bruyère qui rit et leurs légumes bio, Benoît Teillet et ses fraises, Florence et Gilles de la ferme de la Foulliouze amoureux de leurs biquettes...

En découvrant de nombreuses exploitations bio pour cuisiner mes recettes d'été, j'ai été frappé par vos paysages. Vivants et préservés. Tout cela pour vous, dire que ce retour à la nature en Périgord nous a fait un bien fou. Puissent les futurs vacanciers profiter de tous ces trésors cet été.

Faites griller un magret au barbecue pour moi !
Et pour le vin, un Bergerac & Duras !

Laurent Mariotte



247

Very Mag Trip
en Périgord agenais

1, rue des Récollets
24100 Bergerac



Avec cette carte postale,
vous êtes bien dans le Périgord !
Vérifiez-le en page 12 !



Laurent Mariotte
Animateur et chroniqueur culinaire

Petits Plats en Équilibre sur TF1
La Table des Bons Vivants sur Europe 1
Auteur de « Mieux Manger Toute l'Année 2021 »
aux éditions Solar.

An oasis of greenery! This is how I felt when I visited Perigord one year ago. It was the end of lockdown and that was the region we had chosen with TF1 (French TV channel) to record my summer programmes. From Bergerac to Sainte-Alvère and Saint-Astier, I have met some fine producers of good food. Marjolaine and Théau with their food truck and their organic vegetables. Benoît Teillet and his strawberries, Florence and Gilles from the Foulliouze goat farm...

In my search for organic farms to cook my summer recipes, I was struck by your preserved landscapes. This return to nature made us feel so much better! May the future holidaymakers enjoy all these summer treasures. Grill a duck magret on the barbecue for me! And for wine, always choose a Bergerac Duras!

Laurent Mariotte

Interviewer in "Petits Plats en Equilibre" on TF1,
commentator in "La Table des Bons Vivants" on the radio
and author of "Mieux Manger Toute l'Année 2021".



Rendez-vous au Château de Biron tous les jeudis de juillet !

Le Château de Biron lance sa deuxième édition des « Villégiatures » !

La cour basse du château accueillera cette année 5 soirées concerts : folk, musique latine, variété française, reggae... Vous n'aurez plus qu'à choisir l'ambiance de votre choix (ou les choisir toutes !). Installé sur un transat, un verre de vin Bergerac Duras à la main admirant le coucher de soleil sur la façade du château... Vous vous y voyez déjà ? Rendez-vous tous les jeudis du 1^{er} au 29 juillet !

Programmation et informations sur Facebook et Instagram @LesVillégiaturesConcerts

1^{re} édition du festival Chât'O Rock

16 et 17 juillet 2021 à Château L'Évêque

Un festival de musique qui se veut intergénérationnel : il y en aura pour tous les âges, petits et grands. De la convivialité, des dégustations de vins de Bergerac, des buvettes et des stands de restauration.

Un festival qui vous fera vibrer au son des plus grands groupes d'ici et d'ailleurs ! Et qui saura plus que jamais nous enchanter dans cette période si particulière !

www.chatorockfestival.com



L'AOP Montravel rouge fête ses 20 ans

C'était en mai 2003, une délégation de 15 vignerons quittaient pour un jour leurs jolis côteaux de Montravel et embarquaient dans le TGV de cinq heures et des poussières en gare de Libourne. À 11h ils poussaient les portes tambours encadrés de grooms en livrée de l'hôtel Bristol, le prestigieux palace voisin de l'Élysée.

Une cinquantaine de journalistes art de vivre et de sommeliers (notamment Philippe Faure-Brac) venaient saluer la sortie du premier millésime, 2001, de l'appellation Montravel rouge déclinée en 15 cuvées, avec un menu accords mets et vins conçu par le chef Eric Fréchon (trois macarons Michelin).

Depuis ce beau baptême, l'appellation a confirmé sa réputation dans le cercle des appellations confidentielles aux cahiers des charges très pointus et de nouveaux vignerons sont venus relever le défi et agrandir la famille « Montravel rouge ». Son terroir fabuleux est un véritable écrin pour ces cuvées pépites !

Pour retrouver les vignerons et déguster leurs cuvées, rendez-vous le samedi 3 juillet pour l'Été des Montravel et tous les lundis de l'été au golf de Saint-Méard-de-Gurçon avec dégustation et initiation gratuite au golf. Avis aux amateurs...



Quittons les vignerons du pays de Montaigne pour rendre hommage à un autre grand humaniste en page 56.



Le lagerstroemia

L'arbre d'une success story bergeracoise

On ne va pas se jeter des fleurs, mais revendiquer avec une certaine fierté l'appartenance de cet arbuste qui croûle sous une floraison exubérante tout au long de l'été et donne à la cité de Cyrano des airs luxuriants.

Son origine ? Jean d'Esmartys, capitaine de navire et maire de Bergerac en 1792 se vit offrir des plants de lilas de Chine. Ses descendants, André puis Jacques Desmartis ont saisi la belle opportunité commerciale en cultivant cet arbuste à grande échelle. Le lagerstroemia est ainsi devenu un emblème floral de la ville de Bergerac, dont il jalonne les artères principales pour le plaisir des yeux des touristes et des habitants !

Depuis de nombreuses décennies, l'arbuste a essaimé dans toute la France et les territoires où le climat lui est favorable. Il est à la région ce que le laurier rose est à la côte d'Azur et a fait le succès de la jardinerie Desmartis, l'une des trois plus importantes de France.

Une dégustation commentée depuis chez soi, c'est possible !

Avec la réalité augmentée, il est maintenant possible de déguster une bonne bouteille sans bouger de son canapé grâce à l'innovation proposée par Berticot sur sa gamme de vins en AOP Côtes de Duras !

Il suffit de scanner l'étiquette avec son smartphone en utilisant l'application **ARGOPlay** pour se retrouver directement plongé à la propriété avec le vigneron dans une vidéo présentant son travail, son savoir-faire et ses vins.

Il est aussi possible de retrouver tout un tas d'informations, notes de dégustations, idées d'accords mets-vins...

Derrière chaque bouteille se cache une histoire et il est maintenant possible d'aller les découvrir que l'on soit en vacances dans le coin ou à l'autre bout de la France ou du monde !

berticot.com



The place to be !

La nature luxuriante, les produits du terroir, le patrimoine préservé et une convivialité à toute épreuve, toutes ces valeurs authentiques semblent vous avoir séduit.

Pour preuve, la Dordogne est 5^e au classement des meilleures destinations au monde en 2019 (selon le National Geographic), 2^e destination favorite des Français à l'été 2020 (selon Amivac) et maintenant meilleure destination vacances de France (après Paris), d'après le site bruxellois *European Best Destinations* !

Aucun doute, vous êtes au bon endroit pour passer de merveilleuses vacances.



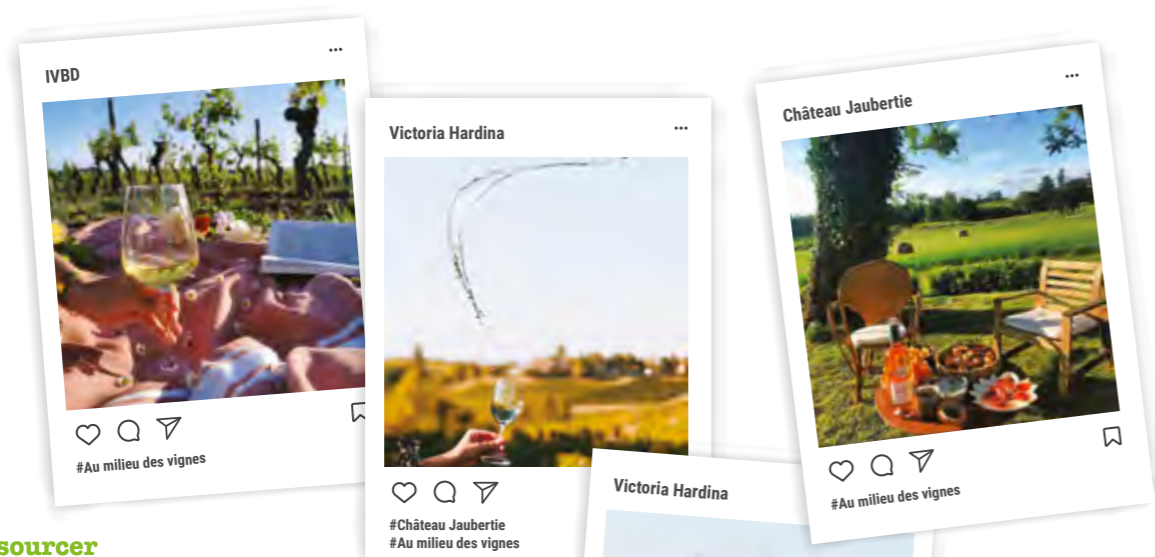
Les vins stars de l'été

Ah l'été ! Ses journées longues et ensoleillées... On l'attend avec impatience toute l'année ! Alors quand l'heure est arrivée, on met le paquet ! On invite sa famille et ses amis pour un repas, on bronze au bord d'une piscine, on organise des pique-niques... Mais en ouvrant une bouteille de vin de Bergerac & Duras bien évidemment !

Car chaque instant est prétexte à déguster un verre de vin (avec modération), vous ne pensez pas ?

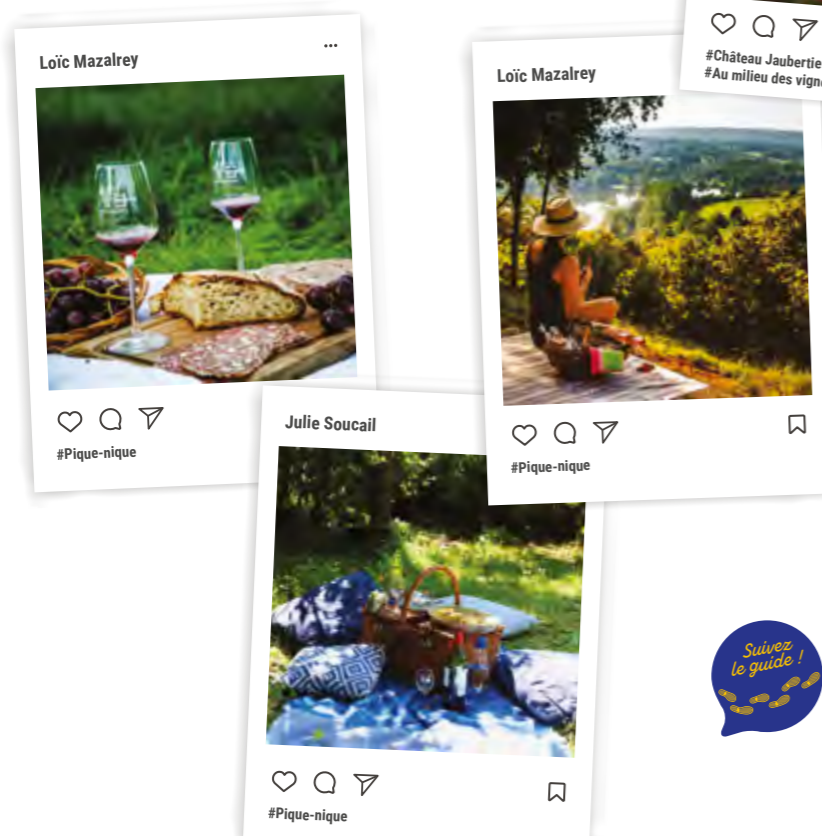
Texte IVBD

Photos Victoria Hardina, Loïc Mazalrey, Château de la Jaubertie, IVBD, Julie Soucail, Domaine du Siorac, @Frenchytravels, @Petermax24, @consinehub



Se ressourcer

Pour un moment détente, installez-vous confortablement au milieu des vignes et servez-vous un verre de vin moelleux Rosette. Vous n'avez plus qu'à admirer le paysage ou lire votre dernier bouquin précieusement acheté chez votre libraire préféré ! Vous êtes détendus ? Nous aussi !



Se reconnecter

L'été, c'est aussi l'occasion de prouver votre amour pour la nature. Comment ? En pique-niquant ! Et dans le Périgord Agenais, vous ne manquez pas d'endroits pour en profiter. Alors sortez votre plus belle nappe, préparez vos plats (faits-maison) et n'oubliez pas votre bouteille de vin Côte de Duras rosé ou Bergerac rosé !



Avec l'été vient le temps des grandes tablées familiales. À cette occasion, testez notre recette à 4 mains en page 52 !

S'émerveiller

Et toute la magie opère devant un coucher de soleil ! Plutôt avec un verre de vin Montravel blanc sec ou un verre de vin Pécharmant ? C'est vous qui choisissez ! Dans tous les cas, on sait d'avance que vous serez satisfaits.



Se laisser aller

Pour ceux qui connaissent les joies de se prélasser au bord d'une piscine, avez-vous tenté de vivre ce moment en dégustant un verre de vin blanc liquoreux Monbazillac ou Saussignac ? Si ce n'est pas le cas, vous savez ce qu'il vous reste à faire !

Se retrouver

Le must de l'été ? C'est se retrouver en famille ou entre amis autour d'une belle table ! On se raconte des anecdotes et on organise déjà les prochaines vacances... Car quand toutes les conditions sont réunies : un bon repas, du soleil, des rires partagés et de belles bouteilles de vin de Bergerac & Duras... On sait que les petits plaisirs de la vie ne sont parfois pas si difficiles à réaliser !

Maintenant que vous avez toutes les cartes en main, nous n'avons plus qu'à vous souhaiter de passer un excellent été !

« Tu sais que tu es dans le Périgord... »

1

👉 Quand tu es dans un des plus beaux villages de France (et que c'est même Stéphane Bern qui le dit).

2

👉 Quand les personnalités les plus célèbres sont les hommes préhistoriques.

3

👉 Quand tu te sens comme à la maison chez un vigneron.

8

👉 Quand il suffit de prendre un peu de hauteur pour admirer toute la nature.

9

👉 Quand on te dit « oui c'est gras, mais c'est du bon gras ! »

4

👉 Quand le prix d'un champignon peut valoir jusqu'à 1 500€ le kilo.

5

👉 Quand on veut te servir du vin dans ton assiette à soupe et pas dans ton verre #chabrot.

6

👉 Quand tu penses que les oies sauvages t'annoncent la météo des prochains jours.

7

👉 Quand tu peux te payer un château au prix d'un loft parisien.

10

👉 Quand foie gras, magret de canard et cèpes sont des aliments de première nécessité.

11

👉 Quand tu te rapproches de l'essentiel, et que la meilleure attitude à adopter c'est celle du Périgord !

Et si tout cela au fond c'était le nouveau luxe ?
Rendez-vous page 16 !

Suivez le guide !

La Playlist de l'été

Nos accords vin et musique

Retour vers le futur. Quand la playlist de l'été oscille entre retour aux sources et monde nouveau.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Suivez le guide !

On part en festival ? Découvrez notre sélection en page 58 !

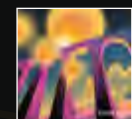


Fai Sautar
San Salvador
La Grande Folie

Music Development Company · 2021

Bombe de bal. Les voisins corréziens de San Salvador chantent en occitan des textes issus de collectes réalisées dans les années 70. Des musiques à danser ou à travailler auxquelles ils insufflent une touche rock et fiévreuse. Le résultat nous met littéralement en transe. À déguster avec Lei Peires (les pierres en occitan) de Yann Vergniaud.

AOP Côtes de Bergerac rouge
Cuvée Lei Peires · Clos du Breil



Yüce Dağ Başında
Altin Gün
Yol

Glitterbeat · 2021

Il était une fois en Anatolie. Originaires d'Amsterdam les turco-néerlandais d'Altin Gün ont une légère obsession pour la musique alternative stambouliote des années 70. Tout cela est bien sûr digéré et la revisite est aussi fraîche qu'addictive entre groove, rock et disco. À déguster avec le psychédélique Bergerac rouge du Clos Bonnefare !

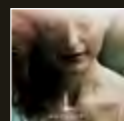
AOP Bergerac rouge bio
Clos Bonnefare



Yvvgen
Silences Revelations
Geminids · 2021

Catégorie meilleur espoir. C'est in extremis, la veille du confinement #2 que les néo-périgourdins de Yvvgen donnaient leur tout premier concert à Bergerac à l'issue d'une semaine de résidence au Rocksane. Après *Fire Chief*, *Silences Revelations* est le deuxième single de leur synth-pop envoûtante à la production hyper léchée. À déguster avec la cuvée Cimes dans la Brume de Julien Auroux, adoubé grand vigneron de demain par la *Revue du Vin de France* en 2020.

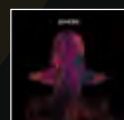
AOP Bergerac rouge bio
Cuvée Cimes dans la Brume · Domaine Julien Auroux



Tu viendras
L. (Raphaële Lannadère)
Paysages
Un plan simple · 2021

Mise au vert. Oh oui on viendra, « apprendre l'oxygène et la forêt comme un patois » et plonger entièrement dans les Paysages de L. Le nouvel album de Raphaële Lannadère ravit par sa simplicité et son naturel. Une sobriété heureuse à déguster au soleil couchant avec pour compagnie un Montravel blanc du Domaine de Jolis Bois.

AOP Montravel blanc sec
Domaine de Jolis Bois



La Vérité nue
Junioire
Un, Deux, Trois
Le Phonographe · 2020

In vino veritas. Ne vous fiez pas à la fausse légèreté des mélodies pop de Junioire. Derrière les accents yéyés et swinging London, le trio oscille entre mélancolie et nervosité, et réclame la vérité, toute la vérité. Seul un vin « sans » pouvait relever le défi. On vous conseille la cuvée bio La Vigne d'Albert sans sulfites ajoutés du Château Tour des Gendres.

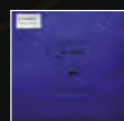
AOP Bergerac rouge bio
Cuvée La Vigne d'Albert · Château Tour des Gendres



Fine Wine
Kylie Minogue
Disco
BMG Rights Management · 2020

Disco revival. C'est en roue libre que la divine Kylie, brushing soufflé et mode paillettes enclenchés, nous invite à enflammer la piste et siroter du bon vin. Une mission toute indiquée pour le Côtes de Bergerac moelleux de Mister Yellow. Beep-beep

AOP Côtes de Bergerac moelleux
Cuvée Mister Yellow · Producta Vignobles



Un Monde nouveau
Feu ! Chatterton
Palais d'Argile
Caroline Records · 2021

Monde d'après. Le rock français poétique des Feu ! Chatterton s'hybride encore un peu plus au contact de l'électro d'Arnaud Rebotini. Écrite avant la pandémie par Arthur Teboul - leader charismatique et songwriter de génie - la semi-dystopie de *Palais d'Argile* semble nous rattraper chaque jour un peu plus. « Un monde nouveau, on en rêvait tous / Mais que savions-nous faire de nos mains ? ». À déguster avec la cuvée bio Élévation du Domaine des Rouillats, parfaite pour questionner le monde et prendre un peu de hauteur.

AOP Montravel rouge bio
Cuvée Élévation · Domaine des Rouillats

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

Do It Yourself Je réalise un face line art... avec du vin !

Le face line art a envahi l'univers de la mode et de la déco. On trouve en effet en boutique de très jolis modèles réalisés avec cette technique consistant à dessiner des visages de manière abstraite et d'un seul trait. Envie d'essayer ? Suivez notre pas à pas pour réaliser votre propre affiche face line art... avec du vin de Bergerac & Duras !

Réalisation Alexandrine Bourgoïn Photos Laura Perrier



Ce dont vous aurez besoin

- 1 verre de vin de Bergerac & Duras
- 1 feuille de papier spécial aquarelle, grain satiné 300g/m², format 30 x 40 cm
- 1 feuille de papier brouillon
- 1 pinceau
- 1 crayon à papier
- 1 feutre POSCA noir (pointe conique moyenne)
- 1 gomme
- 1 règle

Suivez le guide !

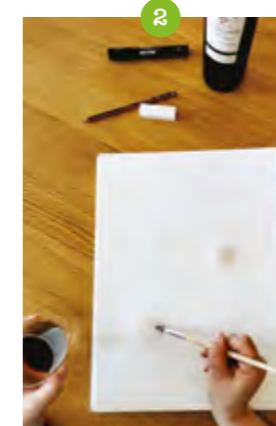
Pour découvrir toute la palette des vins de Bergerac et Duras, rendez-vous en page 44 !



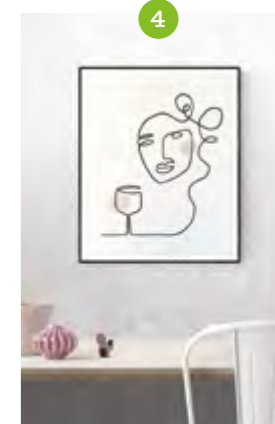
Réalisez votre face line art au crayon en suivant votre modèle.



Au feutre POSCA, repassez sur votre face line art précédemment tracé au crayon. Laissez sécher.



Trempez le pinceau dans votre verre de vin et réalisez une tache pour la joue, l'autre pour figurer le vin dans le verre. Laissez sécher.



Gommez le quadrillage et tous les traits au crayon. C'est terminé ! Vous êtes satisfait ? Admirez votre œuvre en dégustant (avec modération) une bonne bouteille de vin de Bergerac et Duras.

“L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre.”
Aristote

Rendez-vous sur www.lemag247.fr

pour plus d'indications et pour télécharger le modèle de ce DIY.

Et si
le vrai luxe
était notre nature ?

Depuis plus d'un an, la crise sanitaire a réduit nos libertés comme peau de chagrin. De confinements en couvre-feux, d'attestations de sorties en séquences de télétravail, nos envies d'évasion se sont concrétisées par quelques courses de proximité, pas vraiment de quoi rassasier notre appétit de grand air... Mais ce contexte difficile nous a fait réfléchir et revoir nos priorités.

Nos rêves consuméristes d'avant ont aujourd'hui laissé place à un besoin pressant d'authenticité, de mouvement, de nature. Bref, de vie. Pour se ressourcer sans quitter l'hexagone, le vignoble de Bergerac et Duras, traversé par la Dordogne et le Dropt, est la destination rêvée... Bienvenue dans cet écrin de verdure, pour vivre une expérience où accueil, simplicité, gastronomie, balades et air pur vous laisseront des souvenirs inoubliables !

Texte Pierre Bléhaut

Photos Loïc Mazalrey • Écolieu de Cablanc
François Sottet • i.Mage Production Bordeaux • DR

For over a year, the health crisis has taken away our freedom. From lockdowns and exemption certificates to curfews and working from home, our desire to travel has only been satisfied by food shopping trips... not much to assuage our outdoor cravings. However, the circumstances have made us reconsider our priorities. Our consumerist dreams have given way to a need for authenticity and nature, in short, a need for life. The region of Bergerac Duras is the perfect destination to unwind without leaving the country. Welcome to this green oasis: its simplicity, gastronomy, walks and fresh air will leave you with unforgettable memories!



Accéder au paradis

Nichée aux portes du Périgord pourpre, à mi-chemin entre Saint-Emilion et Bergerac, **LACabane Lodge Nature** est un véritable havre de paix. Le domaine s'étend sur 25 hectares de prairies et de forêts, au cœur desquelles on découvre un petit lac d'eau douce, bordé par une charmante cabane toute habillée de bois. Baignade (l'eau est à 28°C l'été), promenade en barque au milieu des canards, pêche, ou tout simplement détente sur le ponton... le farniente est au rendez-vous !

Stéphanie et Didier, les propriétaires des lieux, vous réserveront un accueil chaleureux dans ce gîte très confortable, empreint de calme et de sérénité.

Pour les écolos de tous poils, **l'Écolieu de Cablanc** vous offre une authentique tranche de « *slow life* » avec un hébergement à la carte, de la yourte au « *Glamping* », du combi Volkswagen à la cabane en bois. Stages, ateliers inspirants, espace de coworking vert, boutique paysanne de produits bio vous attendent... Un vrai régal !



LACabane Lodge Nature
Lieu-dit Le bourriaud
24230 Saint-Vivien
06 61 75 01 12
steffi.lacabane@gmail.com
www.lacabane-lodge-nature.fr

Écolieu de Cablanc
24240 Saussignac
06 03 76 99 33
ecolieu.cablanc@gmail.com
www.cablanc.com

Dormir sous les étoiles

Vous aspirez à une escapade dépaysante en pleine nature ? Marie-Charlotte et Yannick ont pensé à vous lorsqu'ils ont créé **les Étoiles Joyeuses**, deux magnifiques yourtes plantées dans un décor verdoyant, aux portes du Périgord.

Ici, la sérénité est de mise : douches privatives extérieures, petit déjeuner bio complet, initiation et stages de yoga... tout conjugue à vous plonger dans un rythme zen et stimulant. Rassurez-vous, un accès internet est disponible pour organiser vos sorties... Vous reviendrez de vos vacances les yeux remplis d'étoiles !

Les Étoiles Joyeuses
Chatony
47120 Loubès-Bernac
06 62 69 21 54
www.etoiles-joyeuses.fr



Partager des moments gourmands

Pour retrouver en famille le goût des choses vraies, que diriez-vous d'une chambre d'hôtes à la ferme ? À deux pas du lac de l'Escourou, près de Saint-Jean-de-Duras, **les 3 Vignobles** vous tendent les bras ! Cette exploitation exclusivement cultivée en agriculture bio, produit des légumes savoureux que vous pourrez déguster lors du dîner, en accompagnement de la poule au pot ou du confit de poule.

Une tarte aux fruits de saison viendra combler les gourmands, et les amateurs de vin apprécieront un excellent Côtes de Duras de la cave Berticot. Les environs regorgent d'animations, de promenades et visites en tous genres, de quoi remplir agréablement votre séjour !

Les 3 Vignobles
79 Passage Pass
47120 Pardaillan
06 71 40 64 88
www.chambre-hote-nature-les3vignobles.com





Respirer à fond

Pour les cavaliers émérites, les vignobles offrent des parcours de promenades à l'infini. **Le Domaine viticole du Grand Mayne** propose des itinéraires, où équitation et dégustation de vins jalonnent votre journée, pour votre plus grand plaisir !

Pour finir, de nombreuses activités sont organisées tout l'été chez les vignerons de la Route des Vins (repas, spectacles, concerts, etc.), à découvrir sans attendre !

.....
Domaine du Grand Mayne
 47120 Villeneuve-de-Duras
www.domaine-du-grand-mayne.com

Déborder d'imagination

Férus d'insolite ou passionnés d'histoire fantastiques, vous allez être servis ! Près de la petite commune de Savignac-de-Miremont, en Périgord noir, venez vivre la saga du *Seigneur des Anneaux* ! En pleine forêt, Vincent Bouissou a reconstitué **un habitat de Hobbit** plus vrai que nature.

À moitié enterrée, avec ses portes et fenêtres en forme de hublot, cette petite maison ressemble à s'y méprendre à celle des héros du célèbre roman de J.R.R Tolkien.

Avec le confort en plus, puisque sa surface de 40 m² comporte la climatisation, une douche à l'italienne, une table de massage et, pour parfaire la magie du lieu, un dôme transparent pour contempler le ciel... Une vie de grand seigneur !



.....
Nid2Rêve • La Maison de Hobbit
 Le Play
 24260 Savignac-de-Miremont
 06 89 77 33 26
bonjour@nid2reve.fr
www.nid2reve.fr/la-terre



Cueillir le goût

Le retour à la nature, Uyen et Florent en ont fait une philosophie de vie. Au sein de leur **exploitation viticole de Combrillac**, certifiée en agriculture bio et biodynamique, ils proposent des ateliers pour récolter les fruits de la terre : plantes sauvages, herbes aromatiques, comestibles du jardin, que vous conserverez ensuite par un procédé de lacto-fermentation. Vous pouvez prolonger la journée par un cours de yoga ou un pique-nique sauvage au milieu du domaine, avec un panier gastronomique rien que pour vous !

Dans le même esprit, faites un détour par **la ferme Maison Neuve** à Ligueux, où des légumes bio de saison ne demandent qu'à être récoltés par vos soins, directement dans le champ... À vos paniers !

Et bientôt, les 600 arbres fruitiers plantés en bordure des vignobles de Monbazillac seront en libre-accès, pour vous permettre de cueillir une grande variété de fruits. Un grand merci aux vignerons, qui sont à l'initiative de ce beau projet citoyen !



.....
Born To Be Wild
 Impasse Coucombre
 24130 Prigonrieux
www.born-to-be-wild.fr

.....
Ferme Maison Neuve
 24460 Ligueux
 06 12 86 72 06
 Facebook Les Légumes de Maison Neuve

.....
Monbazillac en Fruits
monbazillacenfruits.fr
 AppStore • Google Play Monbazillac en Fruits



Après ce grand bol d'air, vous prendrez bien un petit cocktail, pour commencer la soirée ? Rendez-vous page 48 !

L'étiquette à l'honneur !

À l'initiative des élèves du lycée Le Cluzeau de Sigoulès-et -Flaugeac, et en relation avec le service communication de l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras, un grand concours d'étiquettes de bouteilles de vin a été organisé début 2021.

Ce challenge, ouvert à tous les viticulteurs produisant de l'AOP Bergerac & Duras, s'exerçait dans trois catégories : Nature et Environnement, Humour et Art. Un Premier jury, composé de tous les élèves du lycée, a sélectionné les 3 meilleures étiquettes de chaque catégorie. Celles-ci ont ensuite été soumises au Jury Prestige (étudiants en BTS Vins et Spiritueux), qui a désigné un gagnant par thème. Le grand public n'a pas été oublié, avec un coup de cœur établi en votant sur les réseaux sociaux.

Applaudissons les lauréats !

Texte Pierre Bléhaut **Photos** IVBD

In early 2021, a wine bottle label-making contest was organised by the students of Le Cluzeau high school, in partnership with the Bergerac and Duras Wines Interprofession. This challenge was open to all winemakers producing Bergerac-Duras wines and included three categories: Nature and Environment, Humour, Art. A first jury made up of all the students in the school voted for the 3 best labels in each category. Then, a second jury made up of the wine growing students determined a winner per theme. A people's choice vote also took place on social media. Let's applaud the winners!





Nature et Environnement

1^{er} prix

Avec son illustration en relief, colorée et dynamique, le Bergerac rouge, produit par le **Château Les Brandeaux** remporte la mise. Ce Cabernet Franc cuvée *Origines*, rend hommage à la famille Piazzetta, originaire de Vénétie, avec cette majestueuse tête de lion, emblème de la ville de Venise.

2^e prix

À l'inverse du gagnant, le **Château Pécany** cuvée *Pivoine* arbore un fond d'étiquette noir. Le graphisme est à l'image de la philosophie du propriétaire : le respect de la nature et de la biodiversité. Cet engagement est exprimé par la fleur de pivoine, qui par ses couleurs et son parfum, représente à merveille ce Monbazillac.

3^e prix

L'**évidence du Château La Forêt** joue sur un registre poétique. Le mariage réussi du brun taupe et de l'orange, rappelant les couleurs automnales, met en valeur la feuille de chêne, à la double signification : une référence à la forêt du château éponyme, et aux fûts de chêne qui bonifient ce Bergerac rouge.

Humour

1^{er} prix

Pour fêter sa conversion à l'agriculture biologique, Michel Monbouché voulait marquer le coup. Avec ce Bergerac rouge, **Michel M Le Défi, du Château Ladesvignes**, il fait coup double en remportant cette catégorie. Il se met en scène sur l'étiquette avec sa propre caricature, éclatant une balle estampillée « sulfites » avec un club de golf !

2^e prix

Dessinée par le viticulteur en personne, l'étiquette **La Rêverie des Miaudoux** habille avec talent un blanc liquoreux AOP Saussignac. Le jury a été sensible aux nuances de bleu nuit, à la lune qui forme un verre, et au chat qui inspire le jeu de mots « *Miaudoux, qui miaule doux* ».

3^e prix

Encore une astuce verbale pour cet **Aimé Chai**, un Côtes de Duras rouge, qui a convaincu par son illustration proche du dessin animé, représentant un viticulteur qui serre tendrement une barrique dans ses bras. Malgré son nom, ce vin est à consommer avec modération, bien sûr !



Art

1^{er} prix

Le Château de Saint-Cernin n'y est pas allé par quatre chemins pour gagner. Son étiquette est à la hauteur du positionnement de ce Bergerac rouge, très haut de gamme. Son propriétaire, Robert Wessman, islandais d'origine, a créé des armoiries autour d'un emblème viking. Le graphisme tout en or allie sobriété et grande classe.

2^e prix

La simplicité a fait l'unanimité pour cette étiquette du **Château Haute Brande**, représentant un arbre de vie « symbole des racines familiales et de longévité » comme l'explique le Maître des lieux. Le nom de la cuvée de ce Bergerac rouge, Pierres Vives, est une anagramme des prénoms de toute la famille.

3^e prix

Une étiquette tout en hauteur pour ce Monbazillac, le **Château Haut-Lamouthe**, qui propose une illustration or sur fond bleu nuit. Élégance et raffinement sont au rendez-vous pour cette représentation des feuilles et des grappes de raisin en automne, ainsi qu'une sensation très agréable au toucher.

Coup de cœur

1^{er} prix Nature et Environnement

Simplicité et authenticité, telles sont les qualités de cette étiquette de **Prémices**, un Bergerac blanc sec à la bouteille élancée. L'illustration au trait avec quelques touches de vert renforce le côté vrai de ce vin qui se décline dans une série de 6 étiquettes différentes représentant les étapes de croissance de la vigne.

1^{er} prix Humour

Retiens ton soufre, un nom efficace sous forme de jeu de mots pour signifier que ce Bergerac rouge est sans sulfites ajoutés. Allégation confirmée par un graphisme minimaliste dessiné avec talent par la femme du vigneron

1^{er} prix Art

La Doyenne de Bellevue, un Bergerac rouge, a séduit les internautes par son illustration stylisée et élégante. Pour la petite histoire, les trois frères Joël, Alain et David Lajonie, ont rendu hommage à leur grand-mère, Lydie Courcelle.



Suivez le guide !

Hello les artistes en herbe !
Toutes ces étiquettes vous ont inspiré ?
On a un DIY niveau débutant pour vous en page 15 !

La fabrique à souvenirs

Qu'est-ce qui fait qu'un moment est particulièrement intense et mémorable ?

Les personnes avec lesquelles vous le partagez, parce qu'elles sont incroyables ou que simplement vous les aimez ? Parce que vous avez ressenti un alignement total entre vos sensations, vos émotions et votre état d'esprit du moment ? Parce que vous avez appris quelque chose et que cette chose a changé votre regard sur la vie ? Peut-être un peu de tout cela finalement...

Le Périgord Agenais avec ses décors, ses gens d'ici, son environnement sensuel et foisonnant, est un terreau fertile pour le vécu d'expériences mémorables. Mais l'ingrédient principal de la recette, c'est vous !

Alors, voilà le deal : on vous met sur la piste avec nos super recommandations, et vous de votre côté vous nous raconterez ce que vous avez vécu ?

Texte Alexandrine Bourgoïn Photos DR

What makes an experience intense and memorable? The people you share it with, because they are incredible or just because you love them? The sensations you were feeling and the state of mind you were in? Because you learnt something that changed the way you see life? Probably a mix of it all...

The Perigord-Agenais, with its scenery, its people and its nature, is a very good place for memorable experiences. But the main ingredient of the recipe is YOU! Try out our recommendations and tell us what you think!

Pour un souvenir sauvage

On vous dit toujours qu'ici nous avons la chance d'avoir une nature à la fois riche et préservée. Mais comment en prendre réellement la mesure ?

Voici quelques idées pour vous reconnecter vraiment à la nature et vivre une expérience sauvage en Périgord. Grrrr...

Suivre la piste

C'est sa découverte des peuples Aborigènes d'Australie lorsqu'il était encore adolescent qui a donné envie à Francis Colie de transmettre à son tour les savoir-faire anciens. Avec lui, on peut apprendre en famille le pistage animalier, l'allumage de feu avec des techniques préhistoriques, ou encore l'art pariétal. On peut s'inscrire à un atelier d'initiation de 2h... ou carrément passer une nuit à la belle étoile en forêt avec lui ! Une expérience intense qui va changer votre regard sur la nature et les animaux sauvages.

Je suis la piste

Ateliers à partir de 13€ par enfant et 26€ par adulte
L'association est basée à Sainte-Alvère
mais les ateliers se déroulent généralement dans les forêts aux alentours.
06 60 64 97 14
www.jesuisslapiste.fr
Facebook @jesuisslapiste

Une cuillère pour maman

Situé sur la très jolie place du Feu à Bergerac, le restaurant **Une Cuillère pour Maman** est certifié Bio - le premier à Bergerac - depuis septembre 2020. Sabine et Jérôme s'approvisionnent sur le marché et auprès des producteurs locaux. Parmi leur carte, aussi originale que savoureuse on trouvera viandes et poissons mais aussi des plats végétariens, vegans, et sans gluten. Et pour accompagner cette cuisine locale et de saison, ils ont choisi bien sûr les meilleures cuvées Bio du vignoble !

Une Cuillère pour Maman

10 place du Feu
24100 BERGERAC
05 53 27 29 83
Facebook @resto.locobio

Belles plantes au Château Belles Filles

Au **Château Belles Filles** on est certifié Bio, et surtout on utilise la lutte biologique naturelle sans pesticide. Autrement dit : on soigne la vigne par les plantes. Une belle revanche pour celles que l'on qualifie parfois de « mauvaises herbes » ! François et Maryvonne de Conti mènent leurs essais avec rigueur depuis plus de 10 ans et leur approche est passionnante. Allez à leur rencontre, ils vous expliqueront ! Autre particularité : le domaine est également producteur de raisin de table bio.

Château Belles Filles

05 53 24 52 11
06 22 20 41 38
www.chateau-belles-filles.com

La petite khaïma dans la prairie

Au **Château du Tuquet**, on peut passer la nuit sous une khaïma - une tente mauritanienne - au cœur des vignes Bio du domaine. Installées sur des terrasses en bois bien espacées les unes des autres, les 3 superbes tentes peuvent accueillir jusqu'à 6 personnes. L'occasion de passer une nuit au plus proche de la nature sans renoncer au confort d'une bonne literie ! Le matin, on peut prendre son petit déjeuner - 100% bio et local - au « maquis » du domaine, commander son pique-nique du midi, et discuter avec les très sympathiques vignerons Elisabeth et Olivier. Surtout, ne repartez pas sans avoir dégusté leurs délicieux vins Bio !

Eco-camping Tamana Tuquet

À partir de 70€/nuit pour deux personnes, petit déjeuner compris
De mai à octobre selon météo
1 Chemin du Relais
24100 BERGERAC
05 53 24 91 65 • 06 38 26 96 29 • 06 43 82 50 42
tamana.tuquet@yahoo.com

Pour un souvenir inspiré

Vous allez penser qu'on se la raconte un peu mais... nos premiers artistes locaux ont tout de même plus de 17 000 ans !

Depuis, nombreux sont les créateurs venus puiser leur inspiration en Périgord. Alors pourquoi pas vous ?

Petite musique de nuit à L'Insoliste

En 2006, le musicien Sylvain Roux créait sur les coteaux de Saussignac **L'Insoliste**, un lieu artistique pour accueillir des ateliers, des stages et des concerts. Depuis l'an dernier, on peut aussi y louer 3 chambres d'hôtes et des salles de musique. Que l'on soit musicien ou non, on appréciera le charme des lieux et son calme à peine perturbé par les ritournelles improvisées des oiseaux au jardin et le son mélodieux de la flûte de Sylvain. Idéal pour y établir le camp de base d'un séjour placé sous le signe de la créativité.

L'Insoliste

À partir de 50€/nuit pour 2 personnes, petit déjeuner inclus
Le Bourg
24240 Razac-De-Saussignac
06 86 87 22 12
www.insoliste.fr



Art contemporain à la ville comme au champ

Commençons par la petite dernière, **la Galerie de Corinne Bertholino**, ouverte à Bergerac rue Jules Ferry en juin 2020. La plasticienne a voulu créer un lieu vivant dédié à la rencontre dont les artistes pourraient s'emparer pour exposer et/ou créer. Les expositions s'enchaînent à un rythme soutenu et font souffler un vent de fraîcheur sur le quartier : déjà incontournable !

Galerie Corinne Bertholino

7 rue Jules Ferry
24100 Bergerac
www.corinnebertholino.com
Facebook @CoBertholinoPlasticienne

Avec l'association **Les Rives de l'Art** qui œuvre depuis 2007 à la diffusion de l'art contemporain en Sud Dordogne, prenez la route pour rencontrer les œuvres de l'édition 2021 de la biennale EpHémères. 7 artistes ont investi 6 lieux parmi lesquels le Château de la Jaubertie à Colombier, et le Château de Monbazillac. Des Rencontres éphémères permettront de faire connaissance avec les artistes et leurs œuvres en y associant une découverte musicale, théâtre... ou halieutique.

Du 3 juillet au 30 septembre 2021
Biennale EpHémères #8 des Rives de l'Art
www.lesrivesdelart.com
Facebook @lesrivesdelart

Pause musicale à la Maison Vari

La Maison Vari, c'est à la fois la cave et le bar à vin du Château Vari à Monbazillac. En saison, Sylvie vous accueille de 11h à 18h et propose des assiettes de produits locaux accompagnées d'un verre de vin du domaine. Le dimanche soir, c'est apéro-concert dans le charmant jardin de la maison. Une très belle façon de conclure une journée inspirante !

La Maison Vari

Le Bourg
24240 Monbazillac
05 53 73 52 96
www.chateau-vari.com
Facebook @LaMaisonVari

Le bon dé clic

Le Château Masburel organise cet été du 14 au 31 juillet 2021 un rallye photo. C'est très simple : l'équipe du château vous remet une carte du domaine situé sur les hauteurs de Fougueyrolles (sublime), et vous partez avec votre propre matériel en quête des meilleures photos d'un animal, des vignes et du château. Vous remettez ensuite vos clichés au château qui délébera le 31 juillet au soir. Mais on a failli oublier de vous dire l'essentiel : le gagnant remportera la moitié de son poids en vin ! Et croyez-nous : la pesée est en elle-même une expérience à vivre au moins une fois dans sa vie. Alors n'attendez plus pour vous inscrire !

Château Masburel

Du 14 au 31 juillet 2021
33220 Fougueyrolles
05 53 24 77 73
www.chateau-masburel.com
Facebook @chateau.masburel

Vous aimez les photos du Mag 247 ? Alors vous aimez le travail de Loïc Mazalrey qui réalise la plupart de nos reportages photo. Aussi adorable qu'il est talentueux, Loïc organise régulièrement des stages photo pour transmettre son savoir-faire. Il propose également des ateliers cyanotype, une technique photographique ancienne qui permet l'obtention de tirages monochromes bleu de prusse. Pour être informés des prochains stages, n'hésitez pas à vous abonner à son contenu via Facebook ou Instagram !

Loïc Mazalrey Photographie

Stages à partir de 80€/personne
06 17 18 88 89
www.loicmazalrey.com
Facebook @loic.mazalrey
Instagram @loicmazalrey

Pour un souvenir 100% positif

Que celui qui n'a pas eu une petite baisse de moral cette année à cause de vous savez quoi nous jette la première pierre. Votre challenge si vous l'acceptez : **faire le plein d'expériences 100% positives pour faire sa fête à la morosité !**

Ici le vin est roi

Monsieur Mournaud, vigneron de son état, est l'un des doyens du vignoble de Bergerac. « *Ici le vin est roi et nous sommes des serveurs dévoués de toujours* ». Cette petite phrase qui dit tant de l'esprit du monsieur, est inscrite au-dessus de la porte du chai que l'on vous invite à passer dès que vous en aurez l'occasion. Toujours d'humeur égale, un grand sourire vissé aux lèvres, Jacques a le sens de l'accueil et toujours une petite histoire à raconter. Prenez le temps d'échanger avec lui, de déguster ses vins et surtout, ne partez pas sans lui laisser un petit mot dans son livre d'or !

Château La Plante

La Plante
24610 Minzac
05 53 80 77 43

Apprendre en s'amusant

Élodie, Sandra et Thomas sont respectivement guides conférencières et guide nature en Sud Dordogne. Ils proposent des balades originales autour du patrimoine et de la nature au cours desquelles vous apprendrez un maximum de choses tout en vous amusant. Notre coup de cœur : **les balades nature nocturnes de Thomas, à Trémolat** qui captivent les petits comme les grands. Pour être informés des prochaines visites, n'hésitez pas à vous abonner à leur page Facebook !

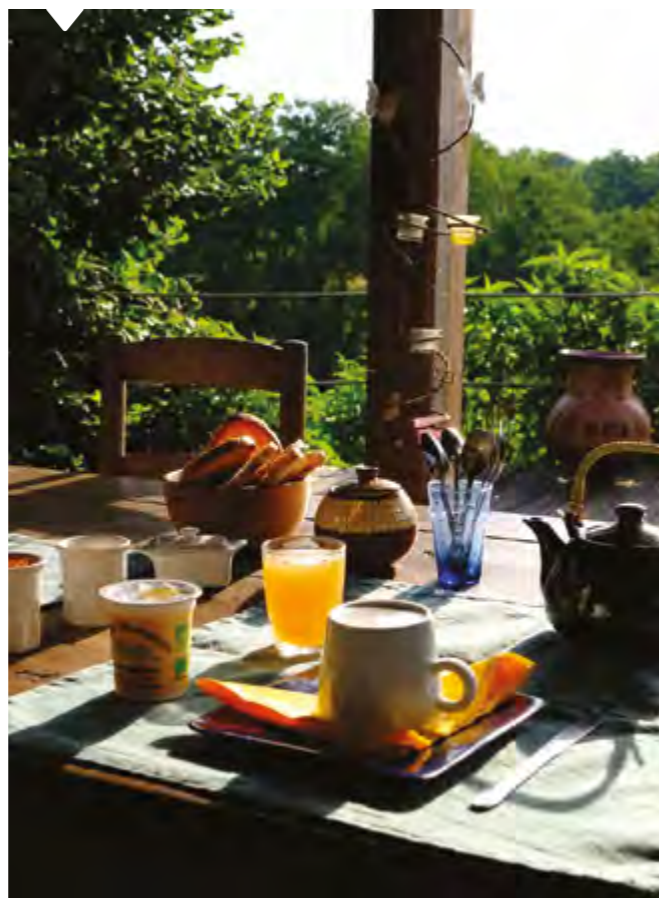
Balades patrimoine & activités nature / Sud Dordogne

À partir de 7€ par personne
Élodie Fleury-Lecluze, Sandra HO Tham Kouie et Thomas Chenet
06 75 75 81 66
reservation.bcn24@gmail.com
Facebook @Balades.Patrimoine.Activites.Nature

Pour déjeuner en paix

Boireau-Tartarat et Christine Ribeyreix ont la solution. Les deux journalistes ont lancé cet hiver **Bien en Périgord**, leur nouveau média 100% local, 100% positif et 100% gratuit dédié au bien vivre en Dordogne. Leur objectif ? Permettre à chacun de prendre de nouveau le temps de l'info, donner de la visibilité et pourquoi pas fédérer toutes les belles initiatives débusquées aux 4 coins du Périgord. À picorer le matin au petit déjeuner pour bien attaquer la journée !

Bien en Périgord
www.bien-en-perigord.fr
Facebook @bien.en.perigord



Une nuit aux couleurs du vin

En moins de 10 ans, Franck Decouroux a redonné ses lettres de noblesse à un domaine viticole et son château plein de charme situés au cœur de l'appellation Rosette. Un beau défi que ce néo-vigneron a relevé haut la main, tout comme la certification Bio qu'il vient d'obtenir. Aujourd'hui, il propose aux visiteurs de séjourner au domaine dans un gîte au cœur des vignes. Rénovée avec goût, cette ancienne maison typique périgourdine en pierre et brique datant du XVII^e siècle peut accueillir jusqu'à 6 personnes et dispose d'une piscine. Petit détail qui en dit long : les couleurs du gîte évoquent volontairement les teintes des vins du Peyrel, de l'ocre au rouge profond, et les formes arrondies celles des barriques... Ajoutez à cela le calme des lieux et il y a de fortes chances que vos nuits soient au moins aussi belles que vos jours.

Château de Peyrel
À partir de 140€/nuit
21 route de Peyrel
24130 Prigonrieux
06 07 27 59 65
www.chateaudapeyrel.com
Facebook @Chateaudapeyrel



Bouffée d'oxygène

Le **Domaine du Lac** a la particularité d'être le vignoble situé le plus au Nord de l'appellation Bergerac. Les vignes s'y partagent la terre avec les prémices de la forêt du Landais. Suivez le vigneron Sébastien Dantin à travers vignes et chais jusqu'à une terrasse offrant une incroyable vue à 360° sur ce paysage si particulier. Et surtout : respirez ! Une fois regonflé à bloc, n'oubliez pas de vous procurer quelques bouteilles de Rosette auprès de Sébastien. Cette toute petite appellation de vin moelleux qui regroupe seulement une poignée de producteurs a le vent en poupe et les bouteilles se font rares.

Domaine du Lac
473 Impasse du merlot
24130 Ginestet
05 53 57 45 27

Étoile verte

En janvier 2020, Adrien Soro le chef de **La Meynardie à Salignac-Eyvignes** décrochait sa première étoile au Guide Michelin. En 2021, c'est une étoile verte qui vient s'ajouter à ce palmarès. Celle-ci vient récompenser les pratiques éco-responsables de ce jeune chef talentueux, et à travers lui c'est un peu tout un terroir et ses produits qui sont mis en avant. Dans un contexte plus que compliqué pour la restauration c'est une superbe nouvelle : bravo à Adrien et son équipe ! Quant à nous, on se dépêche de réserver une table sur la belle terrasse de La Meynardie.

Domaine de La Meynardie
Lieu-dit La Meynardie
24590 Salignac-Eyvignes
05 53 28 85 98
www.domainedelameynardie.com
Facebook @Meynardie24

Pour un souvenir étonné

Vous pensiez avoir tout vu du Périgord ? C'était sans compter la fantaisie de ses habitants. Voici quelques adresses pour passer de l'autre côté de la carte postale et se laisser surprendre !

Faire du pédalo dans les vignes

C'est sans doute la chose la plus étonnante que vous aurez l'occasion de faire lors de la visite du Château de Fayolle, mais pas la seule. Frank et Riki Campbell ont eu en 2019 un véritable coup de cœur pour ce château incroyable dont les premières pierres ont été posées au XIV^e siècle. Le cadre est aussi enchanteur que l'accueil est délicieux. Et l'équipe ne manque pas de fabuleuses idées pour vous faire passer un moment hors du temps entre balade dans le parc du château où vous attendent chapelle et pigeonnier, découverte des vins du domaine dans leur superbe boutique, pause gourmande au bar à vin et sa vue splendide sur les coteaux plantés de vigne. Vous pourrez également faire une balade dans le vignoble, et vous accorder un temps récréatif sur le lac du domaine entre pêche et pédalo. Petit détail amusant : l'emblème du domaine est... le sanglier ! Des étiquettes au parc du château, vous aurez donc l'occasion de le croiser sous différentes formes.

Château de Fayolle
24240 Saussignac
05 53 74 32 02
www.chateaufayolle.com
Facebook @sangdusanglier

Dormir dans les arbres

INYAQAB. Il n'y a qu'à Banne... qu'on peut dormir aussi bien dans les arbres tout en dégustant les délicieux produits de la ferme ! À Cause de Clérans, Séverine et Sébastien vous accueillent dans leur 2 étonnantes cabanes dans les arbres et leur gîte pour un séjour champêtre au cœur de la campagne périgourdine. Ils sont aussi producteurs de noix IGP du Périgord Bio et apiculteurs et proposent sur demande des paniers pique-nique fabuleux composés uniquement de produits issus des fermes locales. Cause-de-Clérans est un tout petit village plein de charme situé juste à côté de Bergerac sur la route de Sarlat : l'épicentre parfait de votre séjour !

INYAQAB
Banne
24150 Cause-De-Clerans
06 61 42 84 19
www.inyaqab.fr
Facebook @inyaqab



Souvenir de 1900

Profitez d'une visite de la très belle bastide de Monpazier pour vous faire tirer le portrait... en 1900. Seul, en couple ou en famille, choisissez costumes et accessoires de la Belle Époque parmi une large sélection et prenez la pose en sépia ! Pas besoin de se déshabiller (les costumes s'ouvrent dans le dos). En pleine saison, n'hésitez pas à appeler pour prendre rendez-vous.

Photo Rétro 1900
Place de la halle
24540 Monpazier
06 84 22 86 93
Facebook @PhotoRetro24

Vous avez des souvenirs plein la tête et encore un peu de place dans la valise ? Craquez sur notre sélection page 60.



Faire la Kour

À Bergerac le quartier de la Madeleine est un peu un village dans la ville. Mais un village qui jouirait de très belles cantines ! Parmi elles, La Kour est très vite devenue incontournable. Sans doute grâce à l'imagination sans bornes de son créateur, Raphaël Kafka. La cuisine, toujours locale est de saison est joliment mise en valeur par la déco idéalement décalée et l'ambiance conviviale du lieu. La Kour travaille sur de nouvelles surprises pour la réouverture alors un seul conseil : faites comme nous, passez le pont et laissez-vous surprendre !

Resto La Kour
4 rue Fonsivade
24100 Bergerac
06 62 96 87 66
Facebook @restolakour

Duras électro

Que diriez-vous d'un festival électro aux têtes d'affiche plus qu'alléchantes – Anoraak, Arnaud Rebotini, Avalon, Bon Entendeur, Hilight Tribe, La P'tite Fumée, Mezerg... - qui se tiendrait au cœur d'un des lieux historiques les plus emblématiques du vignoble ? On dit banco et on fonce au Château de Duras les 16, 17 et 18 juillet 2021 pour la première édition du Durassic Festival ! Et au passage, on en profite pour faire étape à la Maison des Vins de Duras et explorer sa vinothèque ultra complète. Bon son, bon vin : on est bien !

Festival Durassic - 16,17 et 18 juillet 2021
Château de Duras, place du Château
47120 DURAS
www.durassic-festival.com

Maison des Vins de Duras
Route du stade Fonratière
47120 DURAS
+33 5 53 94 13 48



Se perdre dans le Bois de l'étrange

Vous avez l'impression qu'on vous observe ? C'est normal : lutins facétieux, totems énigmatiques et animaux mystiques peuplent le Bois de l'étrange du Château Thenoux. Le sculpteur Christian Cadiot, inspiré par le petit bosquet jouxtant les vignes du château, y déploie depuis 5 ans une vaste installation de land art. Entre temps, d'autres artistes sont venus enrichir le Bois de l'étrange qui compte aujourd'hui plus de 120 œuvres le long d'un parcours de 1,5km à travers vignes et forêt. On adore l'incroyable poésie qui se dégage du lieu (et au cœur de l'été, on en apprécie aussi la fraîcheur !). Après la balade, rendez-vous au caveau pour une dégustation avec les vigneronnes Joëlle et Jean-Pascal Carrère qui ne manqueront pas de vous dévoiler les autres mystères que recèle leur domaine entre cuvées ensorcelantes et trésor gallo-romain...

Château Thenoux
Thenoux
24560 Colombier
05 53 61 26 42
06 31 21 15 35
06 79 61 52 38
www.chateauthenoux.com
Facebook @chateauthenoux

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

La Périgord Attitude, c'est quoi ? Comment la définir ?

Pas banal ce Périgord, si actuel parce que justement si authentique et pas ringard pour deux sous.

Texte Marie-Laurence Prince

Parce que si, en vivant ici, on la respire, on la transpire, et on la pratique sans même s'en rendre compte, mettre des mots dessus est plus compliqué. En fait, le langage du Périgord, c'est l'art de vivre.

La Périgord Attitude, elle ne se décrète pas comme une bonne résolution, elle ne se travaille pas comme un look, elle ne se recherche pas comme un graal. Bien au contraire, c'est elle qui nous prend, nous convertit et finalement nous connecte. La Périgord Attitude, c'est du virtuel bien réel, de l'impalpable bien concret. Plus qu'un concept : un art de vivre ! Et même, osons l'affirmer : la Périgord Attitude, c'est l'art de vivre par excellence ! C'est le bien manger et bien boire : du local, du garanti avec des produits issus d'animaux élevés en plein air ou des productions végétales de qualité certifiées AOP, IGP ou encore Label rouge.

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

Suivez le guide !

Ça y est, vous arrivez au bout de votre voyage et sans aucun doute, on peut dire que vous avez clairement adopté la Périgord Attitude ! Les paysages, la gastronomie et les vins vous manquent déjà ? On vous prépare déjà plein de nouvelles surprises pour votre prochain passage dans le coin.



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

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

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

La Périgord Attitude, c'est tout cela et c'est surtout ce que vous en capturez. Alors, venez, goûtez, vivez !

www.perigordattitude.com





Ambassadeur 247
**Arnaud Bourgeois
 et le cercle vertueux
 des animaux
 disparus.**

Texte Marie-Pierre Tamagnon Photo Loïc Mazalrey

At the De la Valette estate, traditional livestock is being farmed in a modern and sustainable way which preserves Man, nature and taste...

Au domaine de la Valette, un joyau de biodiversité « pur Périgord », revivent des races d'animaux élevés dans le passé, mais illustrant un modèle d'agriculture moderne et durable, préservant l'homme, la nature et le goût...



Après cette belle rencontre et pour profiter des paysages qui défilent en musique, branchez-vous sur notre playlist de l'été page 14.

Le portail de belle ferronnerie s'ouvre sur un sous-bois de charmes merveilleusement entretenu et tapissé de mousse. L'allée serpente entre les prés où de superbes vaches vous regardent paisiblement pendant que s'ébattent joyeusement des chevaux de Mérens et des ânes du Cotentin. De belles bâtisses périgourdines (converties en autant de gîtes) parsèment un micro-paysage presque trop beau pour être vrai. Ce petit paradis domine la vallée de la Louyre sur la route qui chemine de Bergerac à Sainte-Alvère.

Le maître des lieux a fait de la réhabilitation des races anciennes son dada...

Arnaud Bourgeois, vétérinaire de formation, a été amené au cours de sa carrière à diriger la filiale d'une multinationale de l'industrie pharmaceutique. Sa mission était d'assurer la protection sanitaire d'élevages à grande échelle... Nulle question de renier ce défi passionnant, qui l'a conduit à travers le monde pour répondre à une nécessité de production alimentaire vitale pour les populations. Aujourd'hui, il commente sobrement que cela lui donne une ouverture sur une perspective différente. Celle de la biodiversité que nous contemplons, insatiablement, de la terrasse de l'ancienne chartreuse, où nous sommes attablés. Au Domaine de la Valette, revit une dizaine de races rares (vache bordelaise, dinde, poule et porc gascons...) parce qu'anciennes et presque disparues lors d'un passage à un mode d'élevage intensif.

Le Périgord, un incroyable alignement d'atouts

« Pour notre projet, avec son incroyable alignement d'atouts, le Périgord s'est révélé comme une évidence » déclarent à l'unisson Arnaud et Fabienne, son épouse, impliquée à 100%. Au premier rang : un patrimoine paysager et architectural exceptionnel qu'une tradition naturelle de polyculture et d'élevage de races diversifiées a contribué à façonner et à entretenir. Pour sauvegarder durablement cette incroyable richesse, l'ambition d'Arnaud est de montrer que cette biodiversité correspond à un schéma pour une agriculture durable et socio-économiquement viable et rentable. « Si on veut être cohérent, aux yeux du visiteur, le lien entre le paysage et le produit dont il est issu doit être évident. Une harmonie doit exister entre ce que l'on voit dans la campagne et ce que l'on achète. »

« Nous avons bénéficié de la transmission d'un vrai savoir-faire qui se perd. »

Une cohérence à toutes les étapes, jusqu'au consommateur final

Le couple transforme lui-même la production dans un laboratoire installé près des étables : « Nous avons bénéficié de la transmission d'un vrai savoir-faire, qui se perd », regrette Arnaud. Sur les étagères à l'ancienne de la boutique,

s'alignent les bocaux avec des créations spéciales comme la « sauce Villadeix » (un mélange de trois viandes) et des classiques comme l'enchaud¹ du Périgord. Cette gamme de conserves artisanales se rajoute à la vente de salaisons et de viandes fraîches.

Sont proposées aussi quelques jolies cuvées, trouvailles des propriétaires lors de leurs escapades dans le vignoble de Bergerac Duras, où l'engagement des vignerons pour la biodiversité les a séduits.

Pour donner de l'écho à sa vision « autrement » du monde rural, Arnaud, maire du village, prépare un festival de cinéma sur le thème du monde agricole².

« Heureux, comme Félix à Saint Félix... » le dicton ne ment pas ! »

¹ Rôti de porc confit
² Du 1^{er} au 4 juillet 2021

Domaine de la Valette
 Arnaud et Fabienne Bourgeois
 24510 Saint-Félix-De-Villadeix
 05 53 63 11 33
www.lavaletteperigord.com
 Facebook @domainelavalette



Bergerac et Duras, des vins qui font recettes !

On parle toujours « d'accords mets et vins ». Pourquoi les recettes décideraient de la nature de la bouteille et non l'inverse ? C'est le défi lancé à Frédéric, le jeune Chef talentueux du restaurant Aux Tabliers Noirs, à Bergerac. Le résultat est à la hauteur, avec des créations street food et finger food qui s'accordent à merveille avec les crus de Bergerac et Duras... Bonne dégustation !

Le vin rouge inspire de délicieux Crolesquis de queue de bœuf, ces croquettes croustillantes à la viande onctueuse et goûteuse. Le blanc sec préfère les Accras d'esturgeon du Périgord au combawa, sauce tartare, qu'il accompagne avec vigueur.

Quant au blanc moelleux, il appelle un Boudin noir aux pommes en feuille de brick, où sa douceur se marie à merveille avec le fruit. Le blanc liquoreux a choisi un Croque-monsieur à la truffe noire du Périgord, qu'il rehausse de toute sa classe.

Enfin, le vin rosé propose un camaïeu de couleur pêche, avec des Gambas en kadaïf croquantes et parfumées.

Texte Pierre Bléhaut **Photos** Loïc Mazalrey

People always try and match the wine to the food. But why can't it be the opposite? We challenged Frédéric, a talented young chef of Bergerac, to match street food and finger food to the Bergerac and Duras vintages! Enjoy!

Aux tabliers noirs, un amour de table !

Sans doute est-ce le romantisme de leur rencontre, dans les cuisines du restaurant étoilé Gordon Ramsay à Bordeaux, qui a décidé Mathilde et Frédéric à ouvrir leur propre établissement ? C'est désormais chose faite, dans ce lieu moderne et lumineux, habillé de bois clair, qui propose une cuisine à leur image, simple et passionnée : déclinaisons autour du chou-fleur ou de l'œuf, bouillabaisse revisitée, interprétation magistrale de la volaille... **Avec en supplément le sourire accueillant de Mathilde, cette adresse est un vrai coup de cœur !**

Aux Tabliers Noirs
24 Rue Duguesclin
24100 Bergerac
www.auxtabliersnoirs.com





Accras d'esturgeon au Combawa sauce tartare

Ingrédients **6 personnes**

Appareil à accras

- 250g de chair d'esturgeon du Périgord
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Gros sel
- 4 oignons cibettes
- 1 oignon blanc
- 1 botte de ciboulette
- 150g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs entiers
- 5cl de lait
- Sel fin
- Piment d'Espelette AOP
- 1 combawa

Sauce tartare

- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 25cl d'huile de pépin de raisin
- 70g de cornichons hachés
- 70g de câpres hachées
- 70g d'oignons blancs ciselés
- 15g de persil haché
- 15g d'estragon haché

L'accord vin Vin blanc sec
AOP Bergerac, AOP Côtes de Duras, AOP Montravel

Préparation 30 minutes **Cuisson 30 minutes**

- 1 Congeler le combawa la veille.
- 2 Détailler en gros morceaux l'esturgeon et le déposer dans une casserole. Mouiller à hauteur à l'eau, y rajouter l'ail, le thym, le laurier, un filet d'huile d'olive et une pincée de gros sel.
- 3 Pocher à feu très doux, stopper la cuisson avant frémissement de l'eau et laisser reposer dans le liquide à température ambiante.
- 4 Ciseler les oignons cibettes, l'oignon blanc et la ciboulette. Égoutter l'esturgeon poché, l'écraser et mélanger l'ensemble avec les oignons et la ciboulette. Assaisonner de sel, de Piment d'Espelette et y zester le Combawa.
- 5 Dans un autre récipient casser les œufs et les battre avec le lait. Incorporer la farine et la levure. Mélanger le tout avec la préparation précédente.
- 6 À l'aide de cuillères à soupe mouillées, former une quenelle et la frire dans une huile à 170°C. Égoutter sur papier absorbant.
- 7 Récupérer les jaunes de deux œufs dans un récipient, y mélanger la moutarde et assaisonner de sel et de poivre. Monter en mayonnaise avec l'huile de pépins de raisins.
- 8 Effeuilier le persil et l'estragon puis hacher. Éplucher et ciseler l'oignon blanc. Hacher les cornichons et les câpres. Incorporer le tout à la mayonnaise.



Remerciements
Caviar de Neuvic



Cromesquis de queue de bœuf

Ingrédients **6 personnes**

Queue de bœuf

- 1 queue de bœuf
- 3 carottes
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1l de vin rouge
- 1l de fond de veau

Panure

- Farine
 - Œuf entier battu
 - Chapelure
- Autre**
- 100g de beurre
 - 100g de farine

L'accord vin Vin rouge
AOP Bergerac, AOP Pécharmant, AOP Montravel
AOP Côtes de Duras, AOP Côtes de Bergerac

Préparation 30 minutes **Cuisson 6 heures**

- 1 Tailler en mirepoix (petits cubes) les carottes, les échalotes et l'oignon épluchés. Couper en deux la tête d'ail.
- 2 Dans une casserole, porter à ébullition le vin rouge.
- 3 Assaisonner de sel la queue de bœuf tronçonnée. Dans une cocotte, colorer à feu vif la queue de bœuf à l'huile de pépin de raisin puis débarrasser. Faire suer la mirepoix de légumes dans la cocotte puis débarrasser. Rajouter le fond de veau au vin rouge et porter à ébullition.
- 4 Placer la queue de bœuf dans la cocotte, feu éteint, puis la mirepoix et les aromates. Y verser le liquide chaud, puis enfourner à 150°C à couvert pendant 6 heures.
- 5 Dans une casserole, faire légèrement mousser 100g de beurre, puis y incorporer 100g de farine, laisser cuire légèrement puis débarrasser et réserver à température ambiante.
- 6 Après 6h, égoutter et dépiapter la queue de bœuf. Chinoiser le liquide de cuisson, retirer les aromates de la garniture. Dans une casserole, porter le liquide de cuisson à ébullition puis débarrasser et refroidir.
- 7 Mélanger la garniture à la queue de bœuf, puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre
- 8 Former des boules de 30g environ puis réserver au congélateur.
- 9 Dégraisser le liquide de cuisson à l'aide d'une cuillère, puis porter à ébullition dans une casserole. Rectifier la consistance en y rajoutant progressivement le « beurre manier » réalisé à l'étape n°5.
- 10 Préparer une dorure, puis paner à l'anglaise les cromesquis.
- 11 Faire frire les cromesquis dans une huile à 170°C puis les sécher sur un papier absorbant.



**Croque-Monsieur
à la truffe du Périgord**

Ingrédients **6 personnes**

- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc
- 100g de Trappe d'Échourgnac
- 1 œuf
- 5cl de crème
- 20g de truffe Mélanosporum (Truffe Noire du Périgord)
- Noix de muscade
- 50g de beurre

L'accord vin Vin blanc liquoreux
AOP Monbazillac, AOP Saussignac, AOP Haut-Montravel

Préparation 20 minutes **Cuisson 10 minutes**

- 1 Mixer la Trappe d'Échourgnac râpé avec la crème et l'œuf. Rectifier l'assaisonnement en noix de muscade.
- 2 Tartiner une face de chaque tranche de pain de mie avec l'appareil. Déposer une tranche de jambon sur chaque tranche de pain de mie.
- 3 Tailler la truffe à la mandoline et recouvrir deux des quatre tranches de pain de mie.
- 4 Refermer en sandwich.
- 5 Tartiner de beurre pommade les deux faces extérieures de chaque sandwich.
- 6 Colorer à poêle.
- 7 Parer la croute puis portionner.



Savez-vous qui propose de la viande de bœuf à tomber pour réaliser vos croustilles ? Arnaud, du Domaine de la Valette ! Faites sa connaissance page 36.



**Gambas
en Kadaïf**

D'autres recettes et astuces culinaires à retrouver sur perigordattitude.fr



**Boudin noir aux pommes en feuille de brick
insert Foie Gras du Périgord**

Un été qui annonce la couleur !

À la façon d'un peintre choisissant soigneusement chaque teinte sur sa palette, nous avons sélectionné un florilège de bouteilles aux robes chatoyantes, du jaune paille à l'or le plus pur, du rose au rouge cerise, formant un magnifique tableau ! Et si le tire-bouchon remplace le pinceau, prenez le temps d'apprécier à leur juste couleur tous ces nectars, fruits du travail acharné de passionnés, au talent et au savoir-faire exceptionnels. **Sans ces artistes des temps modernes, le vignoble de Bergerac et Duras n'aurait certainement pas acquis ses lettres de noblesse... Alors, à vos verres, et belle dégustation !**

Texte Pierre Bléhaut Photos IVBD



Les Vignerons de Sigoulès
Le Vin Nu
AOP Bergerac
2020 • 6,50€

Château de Malbernat
AOP Pécharmant
2016 • 10 €

Julien de Savignac
Magis
AOP Bergerac
2018 • 12,50€



Château Tertres du Plantou
Cuvée Tradition
AOP Bergerac
2016 • 9,50€

Du rouge, tout en nuances

Les Vignerons de Sigoulès osent **le Vin Nu**, un Bergerac sans sulfites ajoutés, vif, fruité, aux arômes d'épices. Grâce à son vignoble ensoleillé, **le Château de Malbernat** est un Pécharmant charmeur : souple et long en bouche, il marie à merveille le fruit mûr et les tanins délicats. Également à l'honneur, **le Magis**, un Bergerac produit par **Julien de Savignac**, se révèle... ma-gis-tral ! Son nez de fruits rouges et de cassis laisse place à des notes de griotte et de chocolat à la dégustation. Enfin, à l'image de son étiquette, **la Cuvée Tradition** du **Château Tertres du Plantou**, un Bergerac des Vignobles Lajonie, complète avec élégance et raffinement cet assortiment.



Domaine du Sarmet Doré
AOP Bergerac
2020 • 6€

Domaine du Verdier
Ritournelle
AOP Côtes de Duras
2020 • 7€



Clos le Joncal
Ninette
AOP Bergerac
2020 • 8€

La Grange aux Filles
AOP Côtes de Duras
2019 • 6,90€

La vie en rose

Si l'été rime avec rosé, ce n'est pas par hasard... Le Bergerac rosé du **Domaine du Sarmet Doré** délivre des arômes de fleurs et de groseilles typiques de la saison ! Pour parachever le tableau, le **Domaine du Verdier** propose *Ritournelle* et sa jolie étiquette... on croirait presque entendre le chant des oiseaux tellement ce Côtes de Duras est léger et plein de vie ! Le **Clos le Joncal**, un Bergerac, s'invite également à la fête en proposant *Ninette*, un vin bio aux notes fraîches et acidulées. Les Côtes de Duras vous laisseront au palais un joli souvenir, avec **La Grange aux Filles de Berticot**, qui révèle des arômes de jus de fraise et de grenadine, alliés à des saveurs légèrement anisées.

Fougueux blanc liquoreux

Récolter des raisins recouverts de pourriture, fût-elle noble, est un procédé en soi étonnant. Sans doute cette pratique a-t-elle inspiré la **Grande Maison** pour créer la *Cuvée desANGES*, un Monbazillac aux parfums de fleurs blanches, qui surprend par sa souplesse et sa vivacité. Dans le même esprit, le **Domaine du Cantonnet** nous propose *Les Folies de Sandrine*, un Saussignac caressant, aux arômes de fruits confits et de miel. Vous cherchez l'harmonie ?

Le **Château Monbazillac**, de l'appellation éponyme, offre une onctuosité et une douceur sans égales. Pour compléter la palette de saveurs, la *Cuvée Terrement* du **Château Puy-Servain** en Haut-Montravel séduira vos papilles par des sensations contrastées de fruits frais et fruits confits.



Grande Maison
Cuvée desANGES
AOP Monbazillac
2018 • 12,80€

Domaine du Cantonnet
Les Folies de Sandrine
AOP Saussignac
2015 • 20€

Château de Monbazillac
AOP Monbazillac
2016 • 14,20€ • 50cl

Château Puy Servain
Terrement
AOP Haut-Montravel
2018 • 14,30€



Domaine Les Bertins
Cuvée des Demoiselles
AOP Côtes de Duras
2019 • 11€



Château Pique-Sègue
AOP Côtes de Montravel
2019 • 8,80€

Château Puypezat-Rosette
Cuvée Pierre
AOP Rosette
2019 • 7,80€



Domaine de Bonvin
Moelleux
AOP Côtes de Bergerac
2018 • 15€ AB

Somptueux blanc moelleux

Les Côtes de Duras et notamment le **Domaine des Bertins** vous offrent un véritable voyage, avec leur *Cuvée des Demoiselles*, aux fragrances de fruit de la passion et de goyave. Sur le même thème, les Côtes de Montravel ne sont pas en reste avec leur **Château Pique-Sègue**, où l'ananas côtoie la poire et le bourgeon de cassis. Vendangée à la main, la *Cuvée du Château Puypezat-Rosette* offre une belle intensité, entre gras et fraîcheur, signe d'un Rosette très élégant. Les Côtes de Bergerac recèlent des pépites, comme le *Moelleux* du **Domaine de Bonvin**, élaboré en biodynamie, dont le nom et l'étiquette prouvent que l'on peut faire de l'excellent vin avec humour !

Une touche de blanc sec

Décrocher la lune, il n'y a rien de plus simple, avec la *Lune Blanche* de **Mauro Guichenev**, un Côtes de Duras aux arômes d'abricot et de zestes d'agrumes. Un Bergerac, le **Château Barouillet**, lui fait écho avec ses notes florales et grillées. Sûre de son effet, *l'Initiale G* du **Domaine de Perreau** présente un bouquet plein de fraîcheur, délicatement citronné, caractéristique d'un Montravel. Côté bio, le **Château Le Tap** propose *Le Tap à l'œil*, un Bergerac qui se fait remarquer par ses qualités gustatives au top !



Mauro Guichenev
La Lune Blanche
AOP Côtes de Duras
2018 • 9,50€



Château Barouillet
AOP Bergerac
2020 • 8€



Domaine de Perreau
AOP Montravel
2019 • 6,50€



Château Le Tap
Le Tap à l'œil
AOP Bergerac
2020 • 7€



Vous en voulez encore ?
Découvrez en page 8
les vins stars de nos vacances !



Cocktails de saveurs

On partage ici avec vous une sélection de recettes à savourer en toute saison, parce qu'il est toujours l'heure de se plaisir. Et qui dit plaisir dit produits de qualité. AOP, IGP ou Label Rouge, c'est LA valeur sûre des épicuriens, rien ne sert de vous le rappeler ?

Des cocktails à base de vin ?
En voilà une bonne idée !
Après plus d'un an à vivre au ralenti, on se dit que finalement, ce n'est pas si mal de prendre son temps.

Dans ce contexte de reprise en douceur, ces 5 cocktails pourraient bien devenir vos meilleurs alliés. Ils seront parfaits pour une reprise des festivités en toute légèreté sans faire l'impasse sur le plaisir retrouvé d'avoir la classe en terrasse !

Les vins de Bergerac & Duras surfent sur la tendance et vous proposent 5 recettes originales, testées et approuvées par le 247.

Texte IVBD, Saveurs
Stylisme Julie Soucaïl
Photos Anne-Claire Héraud



Pour grignoter avec vos cocktails, ruez-vous page 36 pour découvrir les démentes recettes finger food de Frédéric et Mathilde !

Saussignac Twist

Ingrédients pour 1 verre

- 10 cl de vin AOP Saussignac
- 1 pamplemousse
- 4 cl de Tonic
- 2 Fraises du Périgord IGP
- 1 brin de thym citron

Préparation

- 1 Dans le fond d'un verre Old Fashioned, placer des dés de pamplemousse préalablement découpés. Piler le pamplemousse.
- 2 Remplir le verre de glaçons et verser les 10 cl de vin AOP Saussignac.
- 3 Déposer les 2 fraises coupées en dés, verser le tonic et remuer.
- 4 Décorer avec un zeste de pamplemousse et 1 brin de thym citron.

Cocktails made from wine? That is such a good idea! After a year of slow living, we realise that taking our time is actually nice. In this context of slow recovery, our cocktails are perfect for the beginning of festivities and will make you look cool on terraces. Here are 5 unique cocktail recipes that were tested and approved by the 247.



Rosé Tonic

Ingrédients pour 1 verre

- 12 cl de vin rosé
- 4 cl de gin
- 1 c. à café de cassonade
- 6 cl de jus de cranberry
- 1 quartier de citron jaune
- 2 à 3 feuilles de menthe
- 1 à 3 feuilles de basilic



Blanc Séduction

Ingrédients pour 1 verre

- 10 cl de vin blanc moelleux ou liqueux
- 4 cl de Schweppes Agrumes
- 2 cl de crème de framboise
- Framboises fraîches
- 1 quartier de citron vert
- Glace pilée

Monbazillat

Ingrédients pour 1 verre

- 15 cl de vin AOP Monbazillac
- 5 cl d'eau gazeuse
- 1 citron vert
- Feuilles de menthe

Préparation

- 1 Mettre la menthe au fond du verre et quelques quartiers de citron vert et piler.
- 2 Remplir le verre de glace pilée.
- 3 Ajouter le Monbazillac et l'eau gazeuse.
- 4 Décorer avec un quartier de citron et quelques feuilles de menthe et servir.



Bergerac Mule

Ingrédients pour 1 verre

- 10 cl de vin blanc sec
- 5 cl de limonade
- 5 cl de ginger beer
- 1 quartier de citron vert

Préparation

- 1 Dans un verre à pied, versez le vin blanc sec, suivi par la limonade, le ginger beer et le quartier de citron vert pour terminer !
- 2 Servez bien frais.





La Recette à 4 mains

Prendre le temps

Rendez-vous était donné au Château Terre Vieille, à Pécharmant. Le printemps avait décidé de nous offrir une journée paroxystique entre prairies vert fluo et éclosions de fleurs. Une fois n'est pas coutume, la recette se ferait à 8 mains et non 4, celles de nos gourmets du jour : deux jeunes couples à peine trentenaires. Les premiers, Pierre et Fleur Morand-Monteil sont vignerons au Château Terre Vieille, les seconds, Jean et Sibylle Desmarest sont éleveurs de porcs noirs gascons à la Ferme de la Massinie à Issac. Les uns comme les autres ont pris le temps de voyager, de vivre des premières expériences avant de revenir ici, dans le Sud-Ouest, mener à bien leurs projets avec force conviction. Des projets où vie professionnelle et vie familiale grandissent entremêlées, avec pour clé de voûte un certain art de vivre à la campagne.

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Loïc Mazalrey

We met at the Terre Vieille Chateau in Pécharmant. Spring was already out; the grass was high and the flowers were blooming. For once, we had 4 people cooking together instead of the usual 2: they were two couples in their 30s. The first ones, Pierre and Fleur Morand-Monteil, are winemakers at the Terre Vieille Chateau. The second ones, Jean and Sibylle Desmarest, are black pig breeders at the farm of La Massinie in Issac. After travelling in their younger years, they all came back to the South West to start a business and a family, while living in the countryside.

Le Mag 247 Pierre, tu es revenu au Château Terre Vieille au printemps 2018. Y pensais-tu depuis longtemps ?

Pierre - J'y ai souvent pensé, mais je ne l'aurais pas fait sans une idée de la manière dont j'allais pouvoir contribuer à l'histoire de Terre Vieille, et surtout si cela n'avait pas plu à Fleur. Car faire vivre une propriété comme celle-ci ne se résume pas seulement à un travail. C'est toute une façon de vivre. C'est cette « expérience périgourdine » que nous souhaitons aujourd'hui partager davantage avec les personnes qui viennent nous rendre visite au domaine, dégustent nos vins au restaurant ou les achètent chez leur caviste. Avant de revenir en Dordogne, j'ai travaillé pour différentes entreprises de la filière vin. L'export y était très important. Mais je me rends compte que pour Terre Vieille, ce n'est pas la bonne voie. Celle dans laquelle nous souhaitons nous inscrire, c'est celle de la proximité, de la relation. Nous travaillons avec plus de 300 restaurateurs, de bonnes tables dont nous respectons le travail. Ils sont les ambassadeurs de nos vins, mais aussi de tout un territoire et d'un art de vivre. Et il va sans dire que les circuits courts sont également vertueux d'un point de vue environnemental.

Le Mag 247 Jean, Sibylle, vous vous êtes installés quant à vous à la Ferme de la Massinie fin 2020. Quel est votre projet ?

Sibylle - Comme Pierre et Fleur, notre projet, même s'il s'articule autour de l'élevage et la valorisation de porcs noirs gascons, n'est pas seulement d'ordre professionnel. Nous démarrons juste et avons beaucoup de travail devant nous. Mais à l'aune de ce que le monde traverse actuellement, nous nous rendons compte à quel point nous avons de la chance de vivre ici dans la campagne périgourdine.

Jean - C'était l'endroit parfait pour nous car nous avons besoin d'espace, de prairies et de forêts, pour que nos bêtes soient élevées en plein air comme nous le souhaitons.

À la Massinie, nos porcs noirs gascons ont leurs cabanes en lisière de bois composés essentiellement de chênes et de châtaigniers. À l'heure du déjeuner, ils ont donc le choix entre les céréales bio concassées que nous leur apportons et picorer glands et châtaignes directement à la source ! C'est idéal, d'autant plus que nous souhaitons pratiquer un élevage long sur 12 à 15 mois pour justement profiter pleinement de ce bénéfique goût pour nos charcuteries (coppa, saucisson...).

Le Mag 247 Cette notion de temps est très présente aussi dans votre manière d'appréhender le vin, Pierre et Fleur...

Pierre - Oui, 12 à 15 mois c'est aussi la durée d'élevage en barrique que nous pratiquons pour nos Pécharmant ! Juste ce qu'il faut pour apporter un peu de rondeur au vin, en assouplir les tanins, sans que le bois soit trop présent. Nous essayons aussi de ne pas commercialiser nos vins trop jeunes, à plus forte raison car nous souhaitons qu'ils soient prêts à boire lorsqu'ils arrivent sur la table au restaurant. Prendre le temps qu'il faut pour faire les choses peut sembler à contre-courant. Mais pour nous qui travaillons avec la nature, respecter cela est quasiment impératif. C'est aussi de manière générale accepter de s'inscrire dans une temporalité qui nous échappe un peu. Vous avez découvert dans notre boutique notre collection de silex taillés qui témoignent d'une occupation humaine de Terre Vieille dès le Néolithique. Et nous sommes ici à la ferme du Domaine de Grateloup qui fut aux XVIII^e et XIX^e siècles la propriété du philosophe Maine de Biran. La préservation du patrimoine est autant une course de fond qu'une course de relai. J'ai appris cela de mon père qui a fait un travail remarquable, souvent par lui-même, pour rénover et faire évoluer le patrimoine du domaine.

Jean - Cette idée de préserver un patrimoine est très importante pour nous également. Le porc noir gascon est une race qui a failli disparaître.

Sans la volonté de petits élevages comme celui que nous construisons actuellement, cela aurait été inéluctable. C'est aussi pour cette raison que commercialiser nos produits en circuits courts est capital. Ils nous donnent en effet l'opportunité d'expliquer la manière dont nous travaillons, et d'aborder toutes ces questions patrimoniales. Dès cet été, vous pourrez nous croiser sur les marchés et dans les boutiques bio.

Le Mag 247 Fleur, peut-on vous rendre visite au Château Terre Vieille ?

Fleur - Avec plaisir ! Nous vous accueillerons pour une dégustation et vous pourrez profiter du calme qui règne ici, prendre le temps de vous installer dans le jardin avec votre propre pique-nique ou une des planchettes de charcuteries et fromages que nous préparons. Et le soir, c'est apéro-pétanque ! D'ici là, vous pouvez aussi nous suivre sur Instagram. Nous adorons cuisiner et partageons volontiers nos recettes et des informations sur les produits que nous aimons.

Château Terre Vieille

Pierre et Fleur Morand-Monteil
Le Pigné, 36 route de Grateloup
24520 Saint-Sauveur
05 53 57 35 07
06 23 79 36 47
contact@terrevieille.com
www.terrevieille.com
Facebook @ChateauTerreVieille
Instagram @chateau_terre_vieille

Ferme de la Massinie

Jean et Sibylle Desmarest
La Massinie
24400 Issac
06 83 38 51 71
lamassinie@gmail.com
Facebook @FermedelaMassinie
Instagram @ferme_delamassinie

La recette à 4 mains

Pépites de filet mignon de porc noir gascon et légumes d'été à la plancha

Jean et Sibylle vous proposent cette recette estivale simple à réaliser qui met en valeur leur sublime viande de porc noir gascon bio. Pour la mise en bouche ? De fines tranches de leur coppa séchée (à tomber). À déguster avec la cuvée signature en AOP Pécharmant du Château Terre Vieille bien sûr !

Suivez le guide !

Rendez-vous en page 26 pour rendre votre été chez nous encore plus inoubliable !

 Ingrédients  4 personnes

- 1 filet mignon de porc noir gascon bio de la Ferme de la Massinie
 - 4 biscottes La Chanteracoise
 - Légumes d'été : courgettes, poivrons, oignons...
 - Herbes
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre
- Options : noisettes ou piment d'Espelette

 Préparation 30 minutes  Cuisson 30 minutes

- 1 Faites chauffer votre plancha.
- 2 Taillez les légumes en fines tranches ou lamelles. Arrosez d'huile d'olive. Assaisonnez à votre convenance (herbes, sel, poivre). Et mettez à cuire le tout sur la plancha.
- 3 Coupez le filet mignon de porc en tranches de 1 à 1,5 cm. Salez, poivrez. Broyez les biscottes pour obtenir une fine chapelure. Plongez-y les tranches de filet mignon. Variantes possibles : vous pouvez ajouter à la chapelure soit du piment d'Espelette, soit des noisettes concassées.
- 4 Mettez à cuire sur la plancha, 7 à 8 minutes de chaque côté.
- 5 Régalez-vous !



L'accord parfait

Avec ces pépites de filet mignon de porc noir gascon et légumes d'été à la plancha, Pierre et Fleur suggèrent un **AOP Pécharmant du Château Terre Vieille**. Les argiles bleues et silex de Pécharmant confèrent minéralité et fraîcheur du fruit à cet assemblage de merlot (60%), cabernet franc et cabernet sauvignon élevé en fûts de chêne.

Le saviez-vous ?

Le gras de la viande de porc noir gascon est un gras de bonne vertu (insaturé) qui le reste tant qu'il n'est pas chauffé. Dégustée avec parcimonie, la charcuterie de porc noir gascon est donc bonne pour la santé !



People

Robert Doisneau Oh les beaux jours

Texte Alexandrine Bourgoïn Illustration Yann Hamonic

Un photographe humaniste

Robert Doisneau naît en 1912 dans une famille bourgeoise de la banlieue parisienne. Diplômé de l'École Estienne en gravure et lithographie, il intègre en 1929 l'atelier Léon Ullmann en tant que dessinateur de lettres. Il y fait une rencontre décisive avec son voisin d'atelier, Lucien Chauffard, qui l'initie à la photographie. Après un passage en tant que photographe industriel aux Usines Renault - il se fera licencier pour retards répétés - il rejoint en 1939 l'agence Rapho. Ses débuts sont malheureusement interrompus par la seconde guerre mondiale. Désormais photographe indépendant, Doisneau, entre deux commandes « alimentaires », s'obstine à traquer les petits riens qui font tout. Du célèbre Baiser de l'hôtel de ville aux bouilles impayables des écoliers de l'après-guerre, le photographe humaniste saisit ces instants de bonheur furtifs qui dynamitent le gris des villes.

« Il se fait aussi le témoin d'une vie rurale qui, peut-être le pressent-il, sera bientôt remise en question par les jeunes générations. »

Amoureux de la Dordogne

À partir de la fin des années 30, Robert Doisneau va faire de très réguliers séjours en Dordogne et dans le Lot. Grâce aux congés payés fraîchement acquis, la douceur de vivre en Périgord charme ses premiers touristes. Randonnées, grottes préhistoriques, baignades et descentes en canoë sur la Dordogne : avec son Rolleiflex, Doisneau immortalise les vacances en Périgord. Il se fait aussi le témoin d'une vie rurale qui, peut-être le pressent-il, sera bientôt remise en question par les jeunes générations. Du marché aux truffes aux fêtes traditionnelles, Doisneau pose son regard bienveillant, déclenche.

La Gare Robert Doisneau

En 1937, Doisneau prenait en photo sa femme Pierrette et ses amis devant la gare de Carlux en Périgord Noir. Vingt ans après sa fermeture aux voyageurs, la gare rouvre en avril 2018 pour accueillir un office de tourisme... et l'unique lieu d'exposition permanent dédié à Robert Doisneau. Rebaptisée Gare Robert Doisneau, on peut y découvrir de nombreux clichés pris par le photographe à l'occasion de ses séjours en Dordogne et une scénographie hyper ludique qui captivera les plus jeunes comme leurs aînés. Ou comment se créer des souvenirs de vacances inoubliables en partageant ceux du grand Robert Doisneau.

Suivez
le guide !

Les vigneronns ont aussi
une âme d'artistes.
Démonstration
en page 22
pour découvrir
leurs chefs-d'œuvre.

Robert Doisneau, humanist
photograph born in 1912,
visited the Dordogne and Lot
regions many times in the 1930s.
During these visits, he photographed
the first paid-holiday tourists who
enjoyed the pleasures of hiking
and canoeing. He was also the
witness of rural life in Perigord.
The photo he took of his wife
and her friends in 1937 in front
of the Carlux railway station was
the foundation of a permanent
exhibition that opened in 2018.

La Gare Robert Doisneau

Z.A. Rouffillac
24370 CARLUX
05 53 59 10 70
www.lagare-robertdoisneau.com

Que le spectacle continue !

Théâtres et cinémas fermés, concerts interdits, ateliers de pratique amateur suspendus... Plus d'un an que la culture retenait son souffle. Mais artistes, bénévoles associatifs et vignerons n'ont pas dit leur dernier mot ! Cet été encore, ils prévoient de déployer des trésors d'ingéniosité pour que chacun puisse malgré tout prendre part à la vie culturelle. Alors si comme nous vous êtes sévèrement en manque de concerts et spectacles, voici quelques bons plans qui devraient vous remonter le moral derechef !

Texte Alexandrine Bourgoïn

Théâtre au champ

C'est presque une tradition maintenant. L'été, de jeunes comédiens posent leurs valises en Périgord et transforment prés et places de village en théâtre éphémère. Leur talent et leur fougue séduisent petits et grands qui vibrent à l'unisson assis sur un ballot de paille ou des gradins de fortune. La troupe du Théâtre du Roi de Cœur qui officie chaque été depuis 8 ans dans le petit village de Maurens a même décidé de s'installer à l'année en bergeracois. Le festival Pampa qui se déroule quant à lui dans le vignoble de Montravel avait eu en 2020 la bien bonne idée d'accueillir Denis Lavant en invité d'honneur de sa 6^e édition. Enfin, le petit dernier, le festival du Pescet avec ses jeunes comédiens tout frais sortis du Cours Florent, revient cette année pour une troisième édition au pied des vignes à Colombier.

Festival du Théâtre du Roi de Cœur
Du 24 juillet au 6 août 2021
Le Bas Bourg
24140 Maurens
www.theatreduroidecoeur.fr
Facebook @theatreduroidecoeur

Festival Pampa
Du 20 au 29 août 2021
Calabre
33220 Port-Sainte-Foy-Et-Ponchapt
www.collectif-festivalpampa.fr
Facebook @festivaltheatrepenpaysfoyen

Festival du Pescet
Du 20 au 22 août 2021
Le Pescet
24560 Colombier
Facebook @festivaldupescet



De la harpe au cœur des vignes au Domaine de Ferrant

Dans un vignoble duraquois aux allures de petite Toscane, les curieux qui tendront l'oreille devraient reconnaître le son enchanteur de la harpe émanant des ceps du Domaine de Ferrant. Est-ce parce que ces derniers en prennent parfois la forme qu'ils ont eu cette délicate idée ? On brûle de leur demander et de découvrir toutes les belles surprises gourmandes et musicales qu'ils nous ont concoctées.

Vendredi 9 et Samedi 24 juillet
Vendredi 13 août 2021
Domaine de Ferrant
1202 route de Galice
47120 esclottes
Tél : 05 53 84 45 02
Facebook @domaineferrant

Villages d'irréductibles

Avec ses quelques 200 âmes, le petit village de Bosset réussit le tour de force d'organiser chaque année un festival de musiques actuelles accueillant plus de 1500 spectateurs. Les doux dingues de l'Asso Passerelle(s) ne lâchent rien et sont sur le pont pour que la fête soit belle, malgré les contraintes. Parce que ce qui compte, c'est bien d'être ensemble, non ?

13 et 14 août 2021
Beau c'est Festival
Le Bourg
24230 BOSSET
www.asso-passerelles.fr
Facebook @asso.passerelles

Solidarité au P'tit Chat Noir

Le Théâtre de la Gargouille, compagnie de théâtre itinérante, a fêté en 2020 ses 40 ans. Le P'tit Chat Noir, son lieu de résidence bergeracois jouxtant le parc de Pombonne, a la particularité d'offrir plus de 4000 m² d'extérieurs que la compagnie compte bien transformer en théâtre de verdure. Elle y jouera ses propres créations, et invitera aussi ses amis du spectacle vivant (cirassiens, artistes de rue, comédiens, musiciens...) à se produire à ses côtés. Parce qu'en temps de crise, la solidarité c'est la clé !

Les fins de semaine de juin à septembre 2021
Théâtre de la Gargouille - Le P'tit Chat Noir
rue Jean Nicot
24100 BERGERAC
05 53 22 54 76
www.theatrelagargouille.com
Facebook @theatredelagargouille



*Pssst !
On a d'autres
plans festival
en page 6 !*

Festival des Ploucs

Ils auraient dû fêter leurs 25 ans en 2020. Qu'à cela ne tienne, c'est en 2021 les 9 et 10 juillet que les Ploucs souffleront leurs bougies et célébreront cette folle aventure qui embarque depuis tant d'années les habitants des coteaux de Saussignac toutes générations confondues. Ce qui les réunit ? La musique, le spectacle, le faire ensemble... mais aussi le goût des bonnes choses ! Car pas une édition sans que vignerons, brasseurs artisanaux et producteurs fermiers ne soient de la partie. Grâce au budget participatif 2020 du département de la Dordogne, ils ont pu faire l'acquisition d'une cuisine mobile. On croise les doigts pour qu'ils aient l'occasion de l'étréner dès cet été !

9 et 10 juillet 2021
Festival des Ploucs
Château de Gageac
24240 Gageac-et-Rouillac
Facebook @festivaldesploucs

La Claque fait son festival au Château Montplaisir

Depuis quelques années maintenant le vigneron Charles Blanc accueille le collectif de spectateurs La Claque pour son festival annuel. Concerts et spectacles créent l'événement aux 4 coins du domaine, des vignes au chai en passant par les jardins du château. L'édition 2021 est prévue les 11 et 12 juin prochains, mais au cas où, les organisateurs envisagent aussi les 17 et 18 septembre. Bien décidés à en finir avec la morosité, ils sont dans les starting-blocks, prêts à s'adapter à toute éventualité. Le mieux ? S'abonner à leur page Facebook pour ne rien manquer de leurs géniales propositions !

11 et 12 juin
ET/OU 17 et 18 septembre 2021
La Claque Festival
Château Montplaisir
Lieu dit Monplaisir
137 Route de Peymilou
24130 Prigonrieux
Facebook @laclaquedebergerac

Je veux aider !

Tous les festivals listés ici sont de grandes et belles aventures collectives. Vous voulez en faire partie ? Devenez bénévole ! Vous vivrez l'expérience unique des coulisses d'un festival et rencontrerez des personnes engagées et passionnées. N'hésitez pas à les contacter !

Shopping

Achats responsables, achats gourmands, achats culturels, achats artisanaux... tous les chemins du shopping mènent au Périgord !

Une fois sur place, laissez-vous guider par vos envies et découvrez toutes les pépites que recèle la région...

Texte Pierre Bléhaut

Marché conclu

Le *P'tit local fermier de Creysse*, né avec la pandémie, s'est pérennisé. Pour ceux qui ont le virus des bons fruits et légumes, les cultivateurs vous proposent du frais mais aussi des produits transformés de *l'Atelier des maraîchers* à Bergerac. Cerise sur le gâteau : un « drive » vous permet de récupérer votre commande. La malbouffe n'a vraiment plus aucune excuse !

P'tit local fermier de Creysse

Bella Riva
24100 Bergerac
06 89 34 80 13

L'Atelier des maraîchers

06 08 37 70 85
contact@latelierdesmaraichers.fr
latelierdesmaraichers.fr



Ne plus marcher sur la tête

La plupart des baskets sont fabriquées à l'autre bout du monde, avec des matériaux polluants et dans des conditions obscures. Un constat absurde, que la marque Zeta rejette en bloc avec ses baskets recyclées à faible impact environnemental, réalisées à partir de marc de raisin provenant du Château Le Payral, vignoble en biodynamie à Razac-de-Saussignac... Il fallait y penser !

Zeta Shoes
Alpha Millésime • 149€
www.zeta-shoes.com



Avis aux gourmets

Manger avec du sens, telle est la philosophie de Laurent Mariotte que nous sommes de plus en plus nombreux à partager. *Mieux manger toute l'année 2021* est un recueil conçu par un globe-trotter passionné de cuisine, pensé comme un guide pratique et pédagogique pour nous inciter à changer nos modes de consommation. Simple et indispensable !

Mieux manger toute l'année 2021
Laurent Mariotte
Éditions Solar • 19,90€



C'est bon, c'est bio, c'est Bergerac

Les vins bio représentent aujourd'hui une part croissante des vins de Bergerac et Duras et les Coopérateurs du Périgord leurs font honneur en préservant leurs terroir et leurs biodiversité. En écho à leur engagement, Couleurs d'Aquitaine, le 1^{er} négoce bergeracois, a lancé en 2020 *Biotaniste*, une gamme de vins certifiée Bio d'appellation Bergerac. Une bonne façon de joindre l'utile à l'agréable !

www.couleursdaquitaine.com



Une adresse à conserver

Exploitation familiale entretenue avec passion, le *Domaine Les Bertins* propose différents vins de l'appellation Côtes de Duras, conserves de canards gras, pâtés, rillettes, confits et foie gras. Entre la visite du chai ou les soirées dégustations, vous n'aurez que l'embarras du choix pour cultiver votre palais !

Domaine Les Bertins
Bertins
47120 Saint-Astier
05 53 94 76 26
www.lesbertins.fr



Après tous ces achats, vous arrivez déjà à la fin de votre escapade ! Rendez-vous page 34.

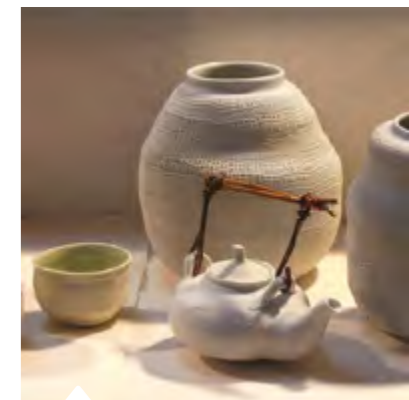


Créations et récréation

À découvrir sans attendre cette galerie boutique 100% féminine, *Les Artisanas du Périgord*, en plein cœur de Bergerac, qui renouvelle périodiquement ses expositions. Le « handmade » est ici à l'honneur, avec des objets de déco, bijoux, et mille et une curiosités. L'accueil est à la hauteur des articles proposés, charmant et fantaisiste. Souriez, c'est l'été !

Les Artisanas du Périgord

Mille et une curiosités
9 Grand Rue
24100 Bergerac
lesartisanasdupergord@gmail.com



Tourner autour du pot

C'est sûr qu'il y a de quoi hésiter entre toutes les belles pièces de céramique conçues et réalisées de main de maître par Angelika Lebe ! Cette potière talentueuse a installé son atelier-boutique en plein cœur du village de Duras, dans le Lot-et-Garonne. Vous recherchez des inspirations déco, des bibelots harmonieux et colorés ?... C'est du tout cuit !

Atelier Angelika Lebe

5 rue Paul Persil
47120 Duras
09 64 09 43 04
angelika.lebe@wanadoo.fr



Partir en chine

Les mordus de brocante et de décoration ne savent plus où donner de la tête, tant il y a de boutiques à chiner dans la région. À l'image de *La Maison de Campagne* à Issigeac, qui regorge de meubles aux styles variés et de bibelots d'inspiration XVIII^e siècle. De quoi repenser le décor de votre intérieur en un clin d'œil !

La Maison de Campagne

28 Rue du Cardenal
24560 Issigeac
07 86 22 62 85

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 !

