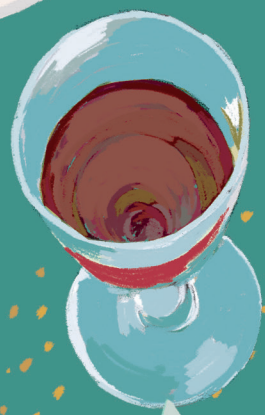




VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

247



Le goût en partage

Fun
Les terroirs en question

Vrai
Une affaire de goût

Good
Un hiver gourmand

Culture
La carte du 100% local



N° 13 | hiver 2022
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

EN NOUVELLE-AQUITAINE

c'est de l'origine
que vient la qualité.

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE

Magret de Canard
du Sud-Ouest



Huile de Noix
du Périgord



Cerneau de Noix
du Périgord



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

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

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

Sommaire

5 Édito
6 Brèves



8 Souviens-toi... l'été dernier
12 Ils ont osé !
16 Prendre son bain : tout un art !
20 Portraits de terroirs :
les appellations passent à la question

24 La playlist de l'hiver
25 La sélection de bouteilles
au pied du sapin
26 Une question de goût



34 Quatre mains pour un trophée
38 Buller n'est pas de tout repos



42 Le Cèpe du Périgord sort du bois
46 La Recette à 4 Mains : De mère en fille
54 Un hiver gourmand en mode Périgord Attitude

58 People : Pierre-Roche Bayard, le retour au hameau
60 Traditions de saison en Périgord
64 Ambassadeurs : Anne et les Philippe,
pour le meilleur et pour le goût !
68 Culture au pied du sapin





TANT QU'IL Y A
DE LA VIGNE
IL Y A DE
L'ESPOIR

Le mot de la rédac

Voir dans la pluie qui nous ruine le moral et le week-end la promesse d'une belle poussée de cèpes, c'est ça la Périgord attitude ! Pour écrire ce numéro, nous avons une fois de plus chaussé nos lunettes spéciales, celles qui révèlent ce que la vie a de plus savoureux, pour le partager avec vous.

Bonne Lecture !



Édito

Une marmite dans l'ancre de la cheminée où mijote un civet d'oie au Bergerac rouge... tel est mon Périgord... délicat, authentique, terre de saveurs et de culture.

Qu'il soit Blanc, Pourpre, Vert ou Noir, il a été la terre de mes ancêtres, modestes paysans et épiciers, et restera la mienne pour l'éternité !

Philippe Mesuron

Masterchef Saison 1 • Top 8
Chroniqueur culinaire
sur France 3 Nouvelle-Aquitaine
Ambassadeur Foie Gras
du Périgord

A pot in the fireplace in which a goose stew is simmering with Bergerac rouge: this is my Perigord, delicate, authentic, a land of flavours and culture.

White, red, green or black, Perigord was the land of my ancestors, modest farmers and grocers, and it will remain mine forever!



Le Château de Monbazillac fait peau neuve !

Surplombant le vignoble, le château de Monbazillac ponctue fièrement le paysage bergeracois depuis le XVI^e siècle. Conscients de l'évolution des attentes des visiteurs, les vignerons de la cave coopérative, propriétaires du monument depuis 1960, ont décidé de renouveler l'ensemble du parcours de visite. Le château a fermé ses portes au mois de novembre 2021 pour s'offrir une cure de jouvence. À partir du printemps 2022, les visiteurs

pourront découvrir la nouvelle muséographie, pour une découverte ludique et immersive du château.

Le nouveau parcours mettra notamment en lumière les particularités du vignoble de Monbazillac et les liens entre le commerce du vin et le Protestantisme. Plusieurs salles seront dédiées à la vie au château pendant la Révolution Française, sans oublier un espace dédié aux enfants, avec un parcours sous forme d'énigmes dans les caves du château.

L'objectif est de donner à tous, petits et grands, novices ou amateurs de vin, des clés pour comprendre l'histoire locale et les spécificités du plus grand vignoble de liqueureux au monde.

Plus d'infos sur chateau-monbazillac.fr

Le Livre Gourmand de Périgueux

De Salon en Festival !

Après une éclipse lors de la crise sanitaire, le Salon du Livre Gourmand de Périgueux devient Festival ! Une manière de rebondir et d'accroître le rayonnement de la littérature gourmande au cœur de la capitale du Périgord ! Un Village des Saveurs hébergeant le savoir-faire gastronomique (producteurs de Foie Gras du Périgord IGP, Marrons Label Rouge, Noix et Huile de Noix du Périgord AOP, vignerons du bergeracois...) s'invite Place Bugeaud. Un passage incontournable pour les amateurs de lectures gourmandes venus rencontrer les nombreux auteurs au Nouveau Théâtre de Périgueux, sur la place voisine ! Un rendez-vous qui se veut désormais annuel le troisième week-end de novembre.

Plus d'infos sur livre-gourmand.com



Apprendre à déguster des vins en toute convivialité, c'est possible à Quai Cyrano !

Vous vous êtes déjà sentis mal à l'aise ou « pas à la hauteur » lors d'une dégustation de vin ? Pas de panique, Quai Cyrano est là pour vous avec ses ateliers vins où vous pourrez expérimenter et découvrir tous les secrets des vins en toute convivialité avec le personnel de Quai Cyrano. Vous pourrez goûter 5 vins différents choisis parmi la sélection de la semaine de Quai Cyrano en plein cœur de l'espace vin, au décor so cosy !

Ateliers

tous les 3^es jeudis du mois

à partir de 18h30

15€ par personne

Réservations sur

www.pays-bergerac-tourisme.com



L'Attache rapide met le verre au vert

L'Attache Rapide, c'est quoi ? Une jeune association bergeracoise visant à réduire les déchets en Dordogne ! Et l'un de ses principaux projets n'est autre que la consigne des bouteilles en verre. L'idée est simple : l'association récupère les bouteilles, les nettoie et les revend !

Une expérimentation est d'ailleurs en cours

avec plusieurs vignerons, restaurateurs et magasins de distribution du territoire.

Mais sa mission ne s'arrête pas là puisqu'elle valorise aussi la collecte des bio déchets auprès des restaurants pour les transformer en compost !

En bref, un véritable cercle vertueux en faveur de l'environnement. Et ça, on valide !

Plus d'infos sur lattacheraipide.fr



YOHAN DURAND

UN ATHLÈTE COMPLET

1500 M	3'38"12
3000 M	7'44"46
5000 M	13'17"90
10 KM	28'32"
SEMI	1H03'17"
MARATHON	2H09'21"

3 RECORDS EN 2021

ATHLÈTE



Le Marathon de Paris en moins de 2h10 pour Yohan Durand

Il l'a fait !!! Le dimanche 17 octobre à l'occasion du Marathon de Paris, l'athlète périgourdin Yohan Durand a battu son record personnel avec une course réalisée en 2h09'21. Arrivé 15^e et premier français, il devient dans le même temps le 11^e meilleur performeur tricolore de tous les temps sur cette distance. Déjà très en forme à Milan au printemps dernier, ce fils de viticulteurs (Château les

Maules à Monbazillac) opère un formidable retour après une blessure au tendon d'Achille en 2018 qui l'avait écarté un temps de la compétition. Bravo Yohan pour cette performance tellement inspirante !

FESTIVAL DU FILM DE SARLAT

30 ANS

9 - 13 NOV 2021



Sarlat, capitale sensorielle !

Vrai décor de théâtre, avec ses ruelles bordées d'hôtels particuliers foisonnant d'ornements Renaissance... Sarlat, la belle médiévale s'offre dans tous ses atouts en hiver, lorsque les brumes émanant de sa rivière souterraine (la Cuze) la nimberont d'un voile de mystère. Décor de nombreux tournages de cinéma elle devient l'écrin du Festival du Film en novembre (le trentième anniversaire pour l'édition 2021 !).

À la mi-janvier, la Fête de la Truffe et ses effluves enivrants enchanteront les épicuriens (le charismatique chef triplement étoilé, Thierry Marx sera le parrain, entouré de nombreux talents gastronomiques). L'hiver se terminera en majesté avec Sarlat Fest'Oie, début mars, où les visiteurs se régaleront des spécialités iconiques du Périgord : foie gras, magrets qu'accompagneront Pécharmant, Montravel, Monbazillac et autres appellations bergeracoises !

Plus d'infos sur sarlat-tourisme.com

Alto Duo du design dans les vignes...

Au cœur des coteaux de Pécharmant, où règne l'harmonie entre bois et vignes, un duo talentueux (Paloma, la dessinatrice et son frère, Mayeul, le designer) crée des pièces de mobilier pleines de charme et de poésie. Une gamme astucieuse de « basics » se décline en tables d'appoint épurées aux multiples usages, lampes girafe à l'éclairage chaleureux et bienveillant, bancs d'une lumineuse simplicité et petits objets déco... Les prototypes sont issus de chênes, frênes et châtaigniers du domaine (où Pierre, l'aîné de la fratrie est le vigneron en titre). Un artisan menuisier partenaire prend le relais pour la fabrication de la collection, (made in Périgord !). Le bois de chaque essence est sélectionné avec soin, patiemment poli et amoureuxment façonné pour rendre chaque objet unique et noble.

Rendez-vous vite sur altoduo.com





**Souviens-toi...
l'été dernier**

Quel été ! Cet été 2021, où nous pouvions savourer un bon burger au restaurant, assister à un concert de rock, danser au milieu d'une foule dans un festival, boire un verre sur une terrasse ensoleillée ou tout simplement trinquer avec ses amis aux beaux jours (enfin) retrouvés... !

Cet été 2021 où tout était question de rattraper le temps perdu et de vivre... l'essentiel ! Et cet essentiel, vous l'avez partagé avec vos proches. Vous l'avez cultivé en sillonnant le Périgord Agenais en long et en large pour le savourer encore plus ! Du vignoble à Biron, de Bergerac à Duras, votre envie de vous créer des souvenirs intenses était sans limite.

Texte IVBD

Photos Marie Grasseau • Objectif Duras • MissJenaOne
Élodie Seigneur (Weblody) • Emmanuel Photographie
Les Villégiatures • IVBD



Vous vous êtes installé à cette grande tablée du marché gourmand pour savourer les bons produits du terroir ! Ils vous avaient manqué ces instants, ceux où musique, rire, vin et « bonne bouffe » s'entremêlent et se marient à la perfection.

Vous vous êtes donné rendez-vous à Duras Fête son Vin avec vos proches en ce dimanche d'août. Vous avez rencontré les vignerons, échangé et plaisanté avec eux. Vous avez dégusté leurs vins et vous ne savez d'ailleurs toujours pas lequel vous préférez ! Ah, et la danse au milieu des bandas, on en parle ?

Vous êtes allé aux soirées Wine Dating à Quai Cyrano, rencontrer les vignerons de Bergerac & Duras, déguster leurs vins avec de bonnes planches à partager (ou pas !).

Vous avez appelé tout votre groupe d'amis pour vous rendre au Durassic Festival au Château de Duras, car effectivement, c'était important pour vous d'assouvir votre besoin en musique électronique jusqu'à pas d'heure.





Vous vous êtes rendu au Château de Biron pour assister à une des soirées concerts des Villégiatures. Vous avez même fait une story de ce chanteur célèbre de reggae avec votre verre de bière ou de vin à la main ! Car oui, vous y étiez.

Vous êtes allé sur le port de la ville de Bergerac, écouter de la musique pop avec votre verre de vin ! Vous avez même pris une photo de ce coucher de soleil sur la Dordogne bien assis sur votre transat.

Vous avez fait le tour des festivals : Chât'O Rock ? les Ploucs ? La Claque ? Caravan'hotes ? Ils ne vous ont pas échappé ! Puisque lorsque l'on réunit bonne musique, bonne ambiance et bonne humeur dans un même lieu, vous ne pouvez certainement pas louper ça !

On remet ça l'été prochain ?



Ils ont osé !

Sous couvert de prévention, les valeurs du vin ont aujourd'hui tendance à être pointées du doigt. C'est passer aux oubliettes la convivialité, le partage et l'amitié qui définissent avant tout le fruit de la vigne ! En bergeracois, les vignerons l'ont bien compris, et débordent d'idées les plus folles pour réhabiliter le simple plaisir d'être ensemble autour d'un verre...

Alors, à vos agendas, et préparez-vous à faire la fête !

Texte Pierre Bléhaut

Photos DR • Fabrice Camus - Les Avinturiers

Nowadays, the values of wine tend to be blamed under the guise of prevention. That implies forgetting about conviviality, friendship and sharing, the definitions of wine! The winemakers of Bergerac have fully understood it and are constantly having new ideas to restore the simple pleasure of being together around a drink... So, mark your calendars and get ready to celebrate!

Servir givré !

À Monbazillac, Fabrice et Cécile Camus cachent bien leur jeu. Non contents de produire - avec toute la rigueur qu'on leur connaît - le nectar éponyme devenu l'un des fleurons du vignoble de Bergerac et Duras, ils décident tout simplement de créer une fête en plein hiver ! Et ils n'en sont pas à leur coup d'essai, ils faisaient partie des organisateurs de la première édition de Monbazillac en Folie au printemps 2019, qui avait été couronnée de succès. La Givrée du Zillac lui succède, et elle promet : « *on va faire les fous* » affirment-ils...

Bien s'amuser, bien danser et bien manger constitue l'essentiel du programme, et lorsque l'on connaît la cours du Château de la Fontvieille, il y aura de la place pour tout le monde. Rendez-vous est pris le samedi 5 février 2022, les manteaux d'hiver deviendront très vite superflus au fur et à mesure de l'avancée de la soirée !

Plus d'infos sur la page Facebook Fabrice Camus Les Aventuriers



La canette ne craint pas les cancons !

« Du vin en canette ? Mais ils ont perdu la tête ! »... Lorsque des vigneron ont tenté le pari d'utiliser ce contenant -réservé jusqu'à présent aux jus et sodas- pour y mettre leur vin, les sceptiques étaient légion. Et pourtant, en alternative à la bouteille, la canette n'est pas si bête : pratique (pas besoin de tire-bouchon), facilement transportable, recyclable, légère et incassable, le petit récipient cylindrique en aluminium a beaucoup d'atouts, n'en déplaise à ses détracteurs !



Du haut de ses 25 cl, la canette accueille l'équivalent d'une portion individuelle moyenne, et avec elle, le précieux nectar n'a pas le goût de bouchon... Elle présente également l'avantage d'être moderne (sa surface est propice aux graphismes branchés), et elle est susceptible de séduire une cible plus jeune.

Pour les opposants farouches, on peut émettre un léger bémol à ce concert de louanges. La canette est un type de conditionnement beaucoup plus sensible aux variations de température que le verre, il est donc déconseillé d'y faire vieillir son vin !

Bref, choisir entre la canette ou la bouteille n'est pas le sujet. Les deux sont complémentaires, par leur format, leur utilisation et leur type de consommateurs. Réservée jusqu'ici à l'export, notamment pour le marché américain, largement décriée par les connaisseurs, la canette a toute sa place dans le milieu du vin et elle cloue le bec à beaucoup d'idées reçues !

Plus d'info sur

boutique-monbazillac.com/vin-bergerac-vin-monbazillac
<https://larobeduvin.com/produit/chateau-poulvere/>

WINESTOCK

FESTIVAL

Peace and wine !

Faisant référence au célèbre concert de Woodstock en 1969, une poignée de vigneron du vignoble de Bergerac et Duras ont lancé le projet **Winestock Festival**, un événement rassemblant le monde du vin, la musique et la gastronomie. Ils ont très vite reçu un écho favorable de la filière, et même de viticulteurs de toute la France !

Ouvert à tous, la première édition de cet événement prometteur aura lieu les 25, 26 et 27 février 2022, sur les coteaux des communes de Monestier et de Thénac, deux charmants petits villages de Dordogne.

L'objectif est de passer un bon moment entre amis ou en famille, en découvrant et dégustant la production des vigneron partenaires, en partageant un délicieux repas du cru et en se réchauffant au rythme des groupes qui se succèdent sur scène. Une devise ? « Wine Power » bien sûr !

Plus d'infos sur winestockfestival.fr





Bathscaping

Prendre son bain : tout un art !

D'après le réseau social Pinterest le bathscaping aura été LA tendance bien-être de 2021. En quoi cela consiste ? À transformer le temps du bain en véritable moment d'évasion en instaurant tout un rituel bien-être. Musique, bougies, plantes vertes, huiles essentielles, sels de bain... A chacun sa façon de composer l'ambiance qui le fera décoller loinnn trèèès loinnnn de la pression du quotidien. Et puis côté environnement, on le sait, les bains, c'est pas génial génial. Alors quitte à s'offrir un petit plaisir coupable de temps en temps, autant en faire un moment d'exception ! Est-ce qu'on va vous donner un petit tuto pour fabriquer vos propres sels de bains ? Tout à fait. **Est-ce qu'on va pousser le vice à vous suggérer des accords bain et vin ? Cela va sans dire.**

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Victoria Hebrard

According to Pinterest, bathscaping was THE health trend of 2021. What does it consist in? Transforming bath time into a real moment of well-being, using candles, music, plants, essential oils and bath salts. To each their own way of composing the atmosphere that will take them far from the pressure of everyday life. Here is how to make your own bath salts... and, why not, which wines to drink while enjoying your bath.

Si tu ne peux pas aller au spa...

...le spa viendra à toi ! De confinement en confinement, il a bien fallu faire preuve de créativité pour se faire du bien. C'est ainsi qu'on a vu des salles de bain quitter leur rôle purement utilitaire – on n'oublie pas le derrière des oreilles, merci – pour se changer en mini temple du bien-être.

La possibilité de s'y enfermer à clé et de tenir à l'écart pour un temps le reste des habitants de la maison a-t-elle joué un rôle déterminant dans cet engouement ?

D'aucun dirait que la réponse est dans la question.

Ambiance zen... ou pas

Ensuite on s'occupe de l'ambiance autour de la baignoire. On commence donc par planquer les jouets des enfants et le tapis de bain Reine des Neiges, et on sort les bougies ! Préférez des bougies non parfumées (ou alors juste une seule aromatisée), surtout si vous prévoyez d'utiliser des huiles essentielles ou d'autres éléments très odorants pour votre bain. Côté son, vous pouvez préparer à l'avance une playlist adaptée à l'ambiance que vous souhaitez créer (ou utiliser la nôtre disponible en page 24 !).

Vous aimez les podcasts ? ça marche aussi ! Après tout, si les faits divers d'Affaires Sensibles et la voix de Fabrice Drouelle vous détendent, qui sommes-nous pour juger.

On soigne la déco

Une étape capitale pour que vous vous sentiez bien dans votre salle de bain. Côté tendances : la baignoire œuf, le bois du sol au plafond, et les grandes dalles de carrelage effet pierre ou béton devraient s'imposer en 2022.

Pas le budget pour tout rénover de fond en comble ? Il existe aujourd'hui plein de super résines, peintures à carrelage, revêtements de sol et autres panneaux muraux qui permettent de pimper votre salle de bain sans avoir à tout casser.

Et surtout, on n'hésite pas à ajouter par petites touches des éléments qui lui donneront un aspect chaleureux : plantes vertes, paniers, cadres, ou même jolies assises type banc ou fauteuil si vous avez la place...



La sélection shopping

Un plateau de baignoire

Un accessoire absolument indispensable ! On en trouve de très jolis en bois à des prix raisonnables. Certains disposent d'un support pour un livre ou une tablette, et pour... votre verre de vin.

Nombreux modèles disponibles dans les magasins d'ameublement décoration. À partir de 15 €.

Des sels

D'Epsom ou d'Himalaya, ils serviront de base à vos recettes de sels de bain maison. Riches en oligo-éléments, et notamment en magnésium, ils aident à se relaxer, favorisent la circulation et soulagent les douleurs musculaires¹.

À retrouver en magasins bio.

Sel d'Epsom Anaé. 12,50 € les 2,5 kg

Sel d'Himalaya Greenweez. 1,69 € les 500 g.

¹ Ils sont toutefois contre-indiqués pour les personnes souffrant d'œdème, d'hypertension, de problèmes cardiaques, et les femmes enceintes

Des savons 100% locaux

Depuis 2009, Anne-Sophie fabrique des savons bio (labellisés Nature & Progrès) et saponifiés à froid à Vélines, au cœur du vignoble de Montravel. On craque pour ses savons au raisin, et notamment le pin raisin à base d'huile de pépins de raisin réparatrice, jus de raisin, vin rouge, et huiles essentielles de pin douglas, petit-grain et romarin.

Savon pin raisin En douce heure. 5,50€ le pain de 100g.

www.endouceheure.fr



Deux salles (de bain) deux ambiances

Le bain Monbazillac

À savourer avec la cuvée en AOP Monbazillac du Domaine du Boyer

Musique douce, lueur des bougies, breuvage doré et suave dans votre verre... Oh ! Il manque les sels de bain. Pas de panique, on vous donne la recette.

Recette de sels de bain maison

Les ingrédients

- Une ½ tasse de sel d'Epsom
- Un ¼ de tasse de gros sel rose d'Himalaya
- 6 gouttes d'huile essentielle de bergamote pour ses vertus apaisantes et calmantes
- 4 gouttes d'huile essentielle de petit-grain bigarade, un anti-stress qui aide à lutter contre l'insomnie
- 3 gouttes d'huile essentielle de bois de santal tonique (et aphrodisiaque !), qui permet aussi de lutter contre les jambes lourdes.

→ Vous pouvez verser cette préparation dans un petit pochon réutilisable ou dans un bocal.

Côté posologie

3 belles poignées de sels dans votre bain devraient suffire.

Le bain Montravel

À savourer avec la cuvée Alpha du Domaine de Moulin Garreau

Un peu de jazz, un éclairage tamisé, et le rouge intense du vin que vous portez à vos lèvres... Un bain de lait comme Cléopâtre, ça vous tente ? Effet peau douce garanti !

Recette du bain de lait aux fleurs

Les ingrédients

- 1 litre de lait entier (animal ou végétal)
- Une ½ tasse de miel
- 10 gouttes d'huile essentielle de lavande (ou une autre huile de votre choix)
- 1 tasse de sel d'Epsom
- Un ¼ de tasse de bicarbonate de soude
- Un ¼ de tasse de fécule de maïs
- Des pétales de rose (frais de préférence, ou séchés)

La méthode

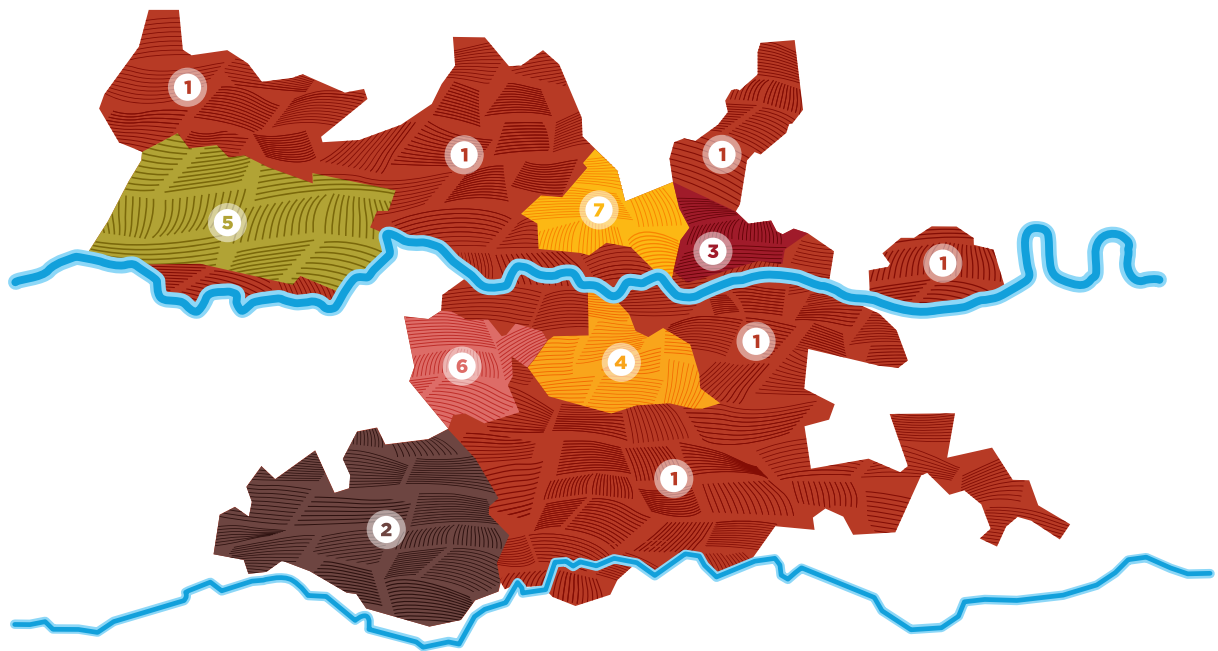
- Remplissez votre baignoire d'eau tiède.
- Faites fondre le miel. Pour cela, versez de l'eau bouillante dans une tasse et remuez jusqu'à ce qu'il fonde.
- Mélangez sel d'Epsom, bicarbonate de soude, et fécule de maïs.
- Mélangez aussi le lait et l'huile essentielle de lavande.
- Versez ensuite tous les ingrédients dans votre baignoire.
- Vérifiez qu'ils sont bien dissouts.
- Parsemez de pétales de rose et profitez de votre bain pendant 20 à 30 minutes.
- Rincez-vous bien à l'eau pour éliminer les résidus avant de sortir.

Les appellations passent à la question

La boîte à questions des terroirs

Entre application et rigolade, entre vendanges et vinifications, les responsables des groupes d'appellations Bergerac Duras et quelques viticulteurs ont pris le temps, cet automne, de répondre aux questions mi-amusées mi-sérieuses du 247LeMag. Pour découvrir ou redécouvrir les vins du coin (et pas que !), c'est par ici !

Texte Marie-Laurence Prince



① Bergerac ② Duras ③ Pécharmant

④ Monbazillac ⑤ Montravel ⑥ Saussignac ⑦ Rosette

Tous nos remerciements aux responsables des groupes d'appellations et viticulteurs pour leur sérieuse et joyeuse participation : Muriel Landat Pradeaux pour Bergerac, Gabriel Cuisset pour Saussignac, Quentin Deffarge pour Montravel, Gilles Gérard pour Rosette, Bernard Baudry pour Pécharmant, Romain Claveille pour Monbazillac, Patrick Blancheton pour Côtes de Duras.

Le vignoble de Bergerac

avec Muriel Landat Pradeaux

Le terroir, kézaco ?

Le Terroir, c'est l'adéquation entre le sol, le climat et le cépage, valorisée par l'Homme avec un grand H !

Quel est celui de Bergerac ?

À Bergerac, nous avons la chance d'avoir un terroir riche :

- riche de ses nombreux cépages, 4 dominants en rouge (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Côt) et 3 dominants en Blanc (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle)
- riche de ses vigneron(ne)s avec des personnalités authentiques, conviviales et passionnés
- riche de son sol globalement argilo-calcaire
- et riche de son climat agréable : océanique tempéré.

Faut-il parler de typicité pour exister ?

Oui et non, la question est complexe : terroir typique ? vin typique ? vigneron(ne) typique ? tout cela existe à partir du moment où il y a une rencontre derrière : terroir/vigneron, vin/client enchanté, vigneron/rencontres & découverte...

Ce sera quoi le vin de demain dans votre appellation ?

Un vin équilibré entre tradition et modernité. Un rouge que l'on peut apprécier dès sa deuxième année, un vin polyvalent, à la fois souple et tannique, capable d'accompagner tout type de plat.

Si Bergerac était

Une chanson ? « *Résiste* » de France Gall

Une émotion ? *La passion*.

Un hashtag ? *#toutseulonvaplusviteensembleonvaplusloin*.

Un juron ? « *Bon Sang !* » Voir là le lien avec le rouge ;-)

Un plat ? Une « *Pavlova* », ce dessert aussi simple qu'exquis, à la fois doux et croquant, comme nos vins !

Un super pouvoir ? *La téléportation (en buvant un verre de Bergerac...)*.

Un lieu ? *Quai Cyrano, la porte d'entrée de la route des vins de Bergerac Duras*.

Un moment de la journée ? *L'aube : Bergerac, c'est toujours le commencement de nouveaux défis*.

Un mot ? *Périgord*.

Un rendez-vous ? *Le mariage, celle de la gastronomie et du vin*.

Le vignoble de Côtes de Duras

avec Patrick Blancheton

Quel est le terroir de l'appellation Côtes de Duras ?

Du point de vue technique, il est varié suivant les zones de l'appellation, amenant la production de vins différents : vins blancs fruités et variétaux ou d'autres plus complexes sur des notes d'agrumes. Idem pour les rouges, le terroir dessine deux profils de vins, certains denses et robustes, d'autres plus festifs. Selon moi, les hommes, les femmes, les vigneron font partis du terroir avec leur mentalité, leur identité, leur culture au milieu de leur environnement particulier. Pour Duras, ils sont simples, pas la grosse tête, respectueux de leur terre et de leur vigne, généralement héritées de leur famille. Certaines d'exploitations sont gérées en commun au sein d'une même famille : de vrais paysans pour résumer, sans être péjoratif. Ces vigneron et vigneronnes sont comme leurs pieds de vigne, ils ont pris racine dans leur terroir.

Votre définition de la typicité ?

Répondre à cette question est difficile car, malgré l'encépagement défini et le terroir, les techniques de l'œnologie moderne peuvent influencer en permettant d'élaborer des profils de vin définis pour répondre au marché. La personnalité du vigneron qui amène sa touche personnelle à ses vins joue aussi. Pour moi, c'est le plus important. Cela apporte une richesse sur l'appellation et fidélise la clientèle.

Si Côtes de Duras était

Une chanson ? « *Dance Monkey* » de Tones and I

Une émotion ? *Sentir qu'on est heureux*.

Un hashtag ? *#grandsourire*.

Un juron ? « *Pitin !!!!* »

Un plat ? *Une belle entrecôte*.

Un super pouvoir ? *Voler comme un oiseau*.

Un lieu ? *Duras !*

Un moment de la journée ? *La sieste*.

Un mot ? *Beau*.

Un rendez-vous ? *Un rendez-vous gastronomique...*

Le vignoble de Pécharmant

avec Bertrand Baudry

Est-ce le terroir qui imprime le plus le vin ou l'œnologie ?

Le Terroir, sans hésitation ! À Pécharmant, il est composé de graves sur argile ferrugineuse.

Votre définition de la typicité ?

C'est synonyme d'authenticité : ici il s'agit de vins fins avec une puissance maîtrisée.

Le bois : un peu, beaucoup, jamais parfois, pourquoi ?

Du bois oui, en veillant à ce que l'harmonie et le fruit soient respectés.

Si Pécharmant était

Une chanson ? « *We will rock you* » de Queen

Une émotion ? *La sensualité.*

Un hashtag ? *#plaisir #découverte.*

Un plat ? *Des cuisses de canard avec*

un accompagnement forestier.

Un super pouvoir ? *Le partage.*

Un lieu ? *Le Périgord bien évidemment !*

Un moment de la journée ? *Le début de soirée.*

Un mot ? *Gourmet.*

Un rendez-vous ? *Le premier. Séduit au premier soir, passionné pour la vie !*

Le vignoble de Monbazillac

avec Romain Claveille

Le terroir : n'est-ce pas un peu hasbeen à l'heure des vols spatiaux touristiques ?

Pas du tout, le terroir est la base de nos appellations : c'est surtout lui qu'il faut mettre en avant.

Votre définition de la typicité ?

La typicité, c'est la carte d'identité d'une appellation, d'une aire géographique, d'un domaine. Chaque terroir a sa typicité.

Le bois : un peu, beaucoup, jamais parfois, pourquoi ?

Juste ce qu'il faut, quand le vin le mérite, c'est à dire quand le vin possède assez de matière pour s'élever avec.

Plutôt Monbazillac foie-gras ou Monbazillac cocktail ?

Monbazillac cocktail !

Si Monbazillac était

Une émotion ? *La joie.*

Un hashtag ? *#mbz.*

Un plat ? *Du chocolat.*

Un super pouvoir ? *Rendre les gens heureux.*

Un lieu ? *Le château de monbazillac.*

Un moment de la journée ? *Le soir.*

Un mot ? *L'apéro !*

Un rendez-vous ? *Un rendez-vous amoureux.*

Le vignoble de Montravel

avec Quentin Deffarge

Comment parler de terroir aux jeunes générations ?

Mieux que d'en parler, je suis convaincu que nous devons montrer notre terroir et emmener nos visiteurs (jeunes et moins jeunes d'ailleurs) dans les vignes. Rien de tel que le terrain pour comprendre ce qu'il s'y passe.

Est-ce le terroir qui imprime le plus le vin ou l'œnologie ?

De façon générale, tout dépend du style de vin. Mais ce qui est sûr à Montravel c'est que notre terroir unique a une énorme influence sur les vins. Nous l'avons d'ailleurs bien vérifié lors d'une grande dégustation « verticale » sur 18 millésimes lors des 20 ans de notre appellation Montravel Rouge.

Votre définition de la typicité ?

La typicité dans le vin doit s'exprimer avec finesse et précision. Elle doit permettre d'exprimer le terroir tout en laissant aussi de la place à l'expression du vigneron et ses choix. Attention aussi à ne pas confondre parfois typicité et défaut !

Ce sera quoi le vin de demain dans votre appellation ?

Des vins qui s'adapteront aux changements climatiques en cours tout en respectant notre terroir. Difficile de savoir ce que l'avenir nous réserve mais cela fait partie de nos réflexions actuelles.

Si Montravel était

Une chanson ? « *Faithfull Man* » de Lee Fields & The Expressions. *Un pur morceau de Soul chargé d'émotion et qui parle de coup de foudre... Tout Montravel en somme !*

Une émotion ? *La joie. Celle que nous partageons avec mes collègues de l'appellation lors de nos réunions et celle, je l'espère, de nos clients quand ils dégustent nos vins.*

Un hashtag ? *#révélation.*

Un juron ? *Diantre ! Quel vin*

Un plat ? *Un Foie Gras du Périgord à la truffe, accompagné d'un Montravel Sec ou d'un Haut Montravel Liqueux.*

Un super pouvoir ? *Celui de rendre heureux.*

Un lieu ? *La Tour de Montaigne évidemment !*

Un moment de la journée ? *L'heure des braves, 19h pour l'apéro !*

Un mot ? *Partage.*

Un rendez-vous ? *Le deuxième rendez-vous galant... celui où l'on vient par envie de retrouver l'autre.*

Le vignoble de Saussignac

avec Gabriel Cuisset

Quel est le terroir de Saussignac ?

Notre terroir est argilo calcaire, (mélange de terre et de cailloux calcaires) reposant généralement sur des molasses et ou du calcaire de Castillon. Tout cela confère aux vins de Saussignac des acidités intéressantes, venant équilibrer le sucre et apporter de la fraîcheur. La proximité de la Dordogne et de son brouillard favorise l'installation du Botrytis cinerea. L'environnement est diversifié, avec encore aujourd'hui, différentes cultures (prunes, céréales, élevage) et de nombreuses zones boisées, favorisant une biodiversité importante.

Peut-on concilier terroir et jeunes générations ?

Parler terroir aux jeunes, c'est leur montrer les différences visuelles que l'on peut observer dans une même parcelle sur différents pieds de vigne, en fonction des variations du sol (argiles, calcaire, alluvions...). C'est leur faire goûter des vins issus de vignobles voisins afin de montrer les différences, tout en repérant les trames communes aux vins d'une même AOC. Il faut expliquer que le « *Terroir* » c'est la synthèse de la diversité de la nature dans toute sa globalité en un endroit spécifique, et du travail du vigneron qui choisit d'agir de telle ou telle façon dans ses vignes et son chai, de s'adapter, pour obtenir le meilleur résultat dans ses vins.

Si Saussignac était

Une chanson ? *« Douce France » de Charles Trenet*
 Une émotion ? *La plénitude.*
 Un hashtag ? *#onvaouvrirunedeuxièmebouteille.*
 Un juron ? *« P*****, qu'est-ce que c'est bon ! »*
 Un plat ? *Un foie gras mi-cuit.*
 Un super pouvoir ? *Celui de faire sourire les gens.*
 Un lieu ? *Le Château de Saussignac qui trône dans la brume de la plaine les matins d'Automne.*
 Un moment de la journée ? *Un coucher de soleil.*
 Un mot ? *Douceur.*
 Un rendez-vous ? *Le traditionnel repas de Noël qui réunit les familles et où le Saussignac tient le premier rôle.*

Le vignoble de Rosette

avec Gilles Gérard

Le terroir : n'est-ce pas un peu hasbeen à l'heure des vols spatiaux touristiques ?

Ce sont plutôt les vols aériens qui sont plutôt hasbeen compte tenu de leur bilan carbone ! Le terroir se rattache au contraire à des valeurs environnementales qui sont d'actualité. À Rosette, le terroir se définit par un coteau Nord d'exposition plein Sud, un sol plutôt léger et chaud permettant des maturités précoces.

Votre définition de la typicité ?

C'est l'ancrage d'un savoir-faire afin d'éviter les dérives mais sans pour autant rester figer.

La typicité est-elle encore un bon argument pour les moins de 30 ans ?

Oui si on explique que la typicité est un gage de qualité.

Le bois : un peu, beaucoup, jamais parfois, pourquoi ?

Jamais ! Du fruit rien que du fruit !

Si Rosette était

Une chanson ? *Forcément « Happy » de Pharell Williams*
 Une émotion ? *La joie.*
 Un hashtag ? *#bonmoment.*
 Un juron ? *« Mazette ! »*
 Un plat ? *Plutôt une confiserie : un berlingot.*
 Un super pouvoir ? *La capacité à donner le sourire.*
 Un lieu ? *Dans un sac à dos car peut se servir dans n'importe quel endroit ou situation.*
 Un moment de la journée ? *Le petit matin par son énergie.*
 Un mot ? *Espiègle.*
 Un rendez-vous ? *Des retrouvailles.*

La Playlist de l'hiver

Nos accords vin et musique

Entre vieux griots et jeunes chamans, le cœur de la playlist de l'hiver balance !

Texte Alexandrine Bourgoïn

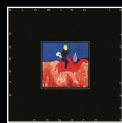


Rap inconscient IAM

Rap inconscient
Universal Music · 2021

Ils font du vin. Point barre. Déjà 33 ans de carrière pour les marseillais de IAM. Soit presque autant que les pieds de vigne mis à contribution pour l'élaboration de la cuvée Panache du Château Les Donats. D'un côté comme de l'autre, du savoir-faire et un caractère bien trempé.

AOP Côtes de Bergerac rouge
Cuvée Panache Rouge · Château Les Donats (bio)



Kick the devil out Django Django

Glowing in the dark
Because Music · 2020

Diablerie. Arcane est le nom qu'on donne aux remèdes mystérieux élaborés par les alchimistes. Évidemment vous brûlez de savoir si la potion concoctée par Romain Claveille est efficace. Pour la prospérité et le retour de l'être aimé on ne peut pas vous dire, mais le plaisir, lui, est garanti. À déguster avec le Kick the devil out des anglais de Django Django.

AOP Bergerac blanc sec
Cuvée Arcane · Château Haut Bernasse (bio)



I heard it through the grapevine The Slits

Cut
Island Records · 1979

Je l'ai entendu à travers la vigne. Voilà ce qui signifie littéralement I heard it through the grapevine, expression que l'on peut traduire par « je l'ai appris par la rumeur ». Interprétée par différents artistes de la Motown et rendue célèbre par Marvin Gaye, la chanson parle d'un chagrin d'amour. Celui d'un homme qui apprend par la rumeur que sa petite amie a renoué avec son ex. Dur. The Slits, l'un des premiers groupes de punk rock féminin en donna en 1979 une version tout aussi entêtante et efficace. À déguster avec la Cuvée N comme... de Nadia Lusseau.

AOP Côtes de Duras blanc sec
Cuvée N comme... · Château Haut Lavigne (bio)



Getting Older Billie Eilish

Happier than ever
Darkroom/Interscope records · 2021

Comme le bon vin. Elle n'avait que 14 ans lorsqu'elle a en 2015 signé son premier contrat d'enregistrement. Quelques titres plus tard, Billie Eilish a vieilli et de son propre aveu, plutôt bien. À l'instar de l'intense cuvée Veuve Roches du Domaine du Haut-Pécharmant, dont on aime célébrer ses retrouvailles après quelques années en cave.

AOP Pécharmant
Cuvée Veuve Roches · Domaine du Haut Pécharmant



Les gens Cyril Cyril

Yallah Mickey Mouse
Born bad records · 2020

Le marché de Noël. Les gens. Cyril Yeterian et Cyril Bondi aka Cyril Cyril ont fait sensation à La Claque festival en septembre dernier chez le vigneron Charles Blanc. Le duo genevois propose un son bien à lui, un groove mystique et percutant, oscillant entre expérimental et trad. Les textes, dans leur plus simple appareil, révèlent une ironie subtile. Frais et envoûtant, comme le Rosette à la belle étiquette d'inspiration art déco du Château Montplaisir.

AOP Rosette (blanc moelleux)
Château Montplaisir



Ce soir La Brigade du Kif

En bas de chez toi
Chagooproduct · 2018

Winestock première. Une poignée de vignerons des coteaux décident d'enflammer votre hiver en organisant la première édition du Winestock festival les 25, 26 et 27 février 2022 à Thénac et Monestier. Sur scène, on trouvera notamment le groupe ska rock de Narbonne La Brigade du Kif. Et aux manettes, entre autres vignerons festifs, l'équipe du Château des Eyssards. Pour se mettre dans l'ambiance, on peut redécouvrir la cuvée Flavie en AOP Saussignac.

AOP Saussignac
Cuvée Flavie · Château des Eyssards



Non non non non (je ne suis plus saoul)

Miossec
Boire
Polygram · 1995

My funny Valentine. En 1995, Miossec livrait son premier album rock acoustique sobrement intitulé Boire. 25 ans plus tard, le breton n'a plus la gueule de bois et s'offre une tournée anniversaire en bonne compagnie. On réécoute avec plaisir son premier succès, l'histoire d'un coup de téléphone inspiré un jour de Saint-Valentin. À déguster avec la cuvée Saule y Terre du Domaine des 3 Saules.

AOP Bergerac rouge
Cuvée Saule y Terre · Domaine des 3 Saules (bio)

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

Les bouteilles au pied du sapin

1 Château Fongrenier
Entre Acte
Bergerac sec • 2020
6 €

2 Château la Jaubertie
Mirabelle
Bergerac sec • 2018
15,50 €

3 Château Le Raz
Cuvée Grand Chêne • 2015
Montravel sec
7,10 €

4 Domaine du Grand Jaure
Rosette • 2020
8,80 €

5 Domaine Les Graves
Saussignac • 2015
14 €

6 L'Inattendu...
de Julien de Savignac
Bergerac rosé • 2020
9,50 €

7 Château de Monbazillac
Secret de M
Bergerac sec • 2019
12,50 €

8 Domaine l'Ancienne Cure
Jour de Fruit
Monbazillac • 2019
11,50 €

9 Château du Tuquet
Bergerac rouge • 2018
8 €

10 Château la Tillaie
Pécharmant • 2016
13 €

11 Château Seignoret les Tours
Sélection
Bergerac rouge
15 €

12 Château du Bloy
Montravel rouge • 2016
18 €

13 Château La Grave Béchade
Prestige
Côtes de Duras rouge • 2015
9 €

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

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



Une question de goût



Le goût est un sens. Il est complexe, fascinant, et fait parfois défaut. Le goût est personnel. Le goût des autres est dégoût ? Le goût est culturel. Il dit nous ici on aime ou on n'aime pas. Le goût est identité. Et construction sociale. Le goût est même politique. Ce qui est sûr, c'est que le goût est riche de sens. Il méritait bien qu'on lui consacre un dossier !

Texte Alexandrine Bourgoïn
Photos Loïc Mazalrey • DR





Le goût expliqué par les Tontons flingueurs

Le goût est un mécanisme sensoriel aussi fascinant que complexe. Pour en comprendre les ressorts, on vous propose de vous attabler en cuisine avec les frères Volfoni¹ pour une petite dégustation de vitriol.

Après ça, le premier qui dit qu'il a pas compris on l'éparille par petits bouts façon puzzle.

Une sombre affaire de chimie

Lorsqu'on prend un aliment en bouche, les molécules sapides² qu'il contient se mêlent à la salive et sont détectées par les bourgeons du goût. Ils sont essentiellement contenus dans les milliers de papilles qui tapissent notre langue, mais également sur notre palais, nos gencives ou l'intérieur de nos joues. Les bourgeons envoient alors un message à notre cerveau qui identifie les saveurs primaires que sont le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami. Le goût, c'est donc d'abord une histoire de chimie !

J'y trouve un goût de pomme

Dans la fameuse scène de la cuisine du film Les Tontons flingueurs, Jean Lefebvre alias Paul Volfoni trouve que la gnôle, « le vitriol », a goût de pomme. En réalité, c'est plutôt un arôme de pomme qu'il décrit, et ce grâce à l'olfaction !

Car les aliments que nous mangeons contiennent des molécules aromatiques volatiles. Nous les percevons de deux façons. Soit directement par le nez avant même de porter les aliments à notre bouche. C'est d'ailleurs l'une des étapes cruciales de la dégustation du vin. Puis une fois l'aliment en bouche, les molécules aromatiques sont libérées et remontent par l'arrière de notre gorge jusqu'aux fosses nasales pour stimuler les récepteurs olfactifs. C'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction. C'est donc son odorat qui a permis à Paul Volfoni d'y trouver un goût de pomme.

Le trigéminal, c'est du brutal

Le vitriol, on ne saura pas si ça pique, si ça brûle ou les deux mais ça fait pleurer Paul et dire à Raoul que « c'est du brutal ». S'il peut l'affirmer, c'est grâce à son trijumeau, un nerf qui se divise en trois parties dans la bouche, le nez, et les yeux. C'est lui qui nous permet de déterminer si un aliment est frais, pétillant, piquant, chaud...

Ainsi, ce qu'on appelle communément le goût d'un aliment correspond en réalité à une combinaison de sensations gustatives, aromatiques et trigéminales. De fait, plutôt que de parler de goût, les scientifiques préfèrent utiliser le terme de flaveur, moins sujet à confusion.

En bande organisée

Et les autres sens, dans tout ça ? Manger est clairement une expérience poly-sensorielle. Et cette expérience commence bien souvent par la vue. Avant même de porter le vitriol à ses lèvres, Lino Ventura alias Fernand Naudin, avait bien remarqué « qu'au premier abord comme ça il [avait] l'air assez curieux ». Grâce à la vue, si tout va bien on salive d'avance, et dans le cas contraire, cela peut nous éviter de consommer un aliment avarié ! Dans une moindre mesure, l'ouïe est également sollicitée. Le pop de la bouteille que l'on vient d'ouvrir et le son du liquide emplissant le verre réjouissent l'amateur de vin. Chez l'enfant, le toucher et la découverte des différentes textures vont aussi contribuer à l'expérience. Bref. Vous l'aurez compris, lorsqu'il s'agit de dégustation, les 5 sens sont comme les Tontons flingueurs : ils agissent en bande organisée.

Les saveurs : 4, 5 ou 6 ?

Dans la cuisine occidentale, on distingue 4 saveurs de base : salé, sucré, amer et acide. Les japonais identifient quant à eux une 5^e saveur appelée umami qui signifie « goût savoureux ».

Les scientifiques ont pu établir un lien direct entre l'umami et la présence des acides glutamique, inosinique et guanylique. La sauce soja, les bouillons de viande, et même certains vins sont umami.

Plus récemment, des chercheurs ont montré que le contact des acides gras libres sur la langue provoquait une activation des aires cérébrales gustatives au même titre que les saveurs sucrées et salées.

Le gras serait-il la 6^e saveur ? La question fait toujours débat.

¹ Respectivement interprétés par Bernard Blier et Jean Lefebvre, Raoul et Paul Volfoni, sont deux truands personnages du film Les Tontons flingueurs réalisé en 1963 par Georges Lautner. La scène de la cuisine est devenue une scène culte du cinéma français.

² Responsables de son goût.



Lorsque le goût vient à manquer

Parmi les symptômes du Covid-19 figurent l'hyposmie (perte partielle de l'odorat), l'anosmie (perte totale) et l'agueusie (perte du goût). Pour la plupart des malades, ces troubles s'avèrent temporaires (une quinzaine de jours), mais pour d'autres ils s'installent dans le temps. De quoi faire sérieusement paniquer les professionnels des métiers du goût et de la parfumerie.

La bonne nouvelle, c'est qu'avec un peu d'entraînement, une récupération est possible ! Face au désarroi de ses étudiants en œnologie, l'ISVV (Institut Supérieur de la Vigne et du Vin) de Bordeaux a décidé de mettre au point un kit de rééducation. Le kit est composé d'huiles essentielles, de stylos olfactifs ou de diffuseurs électriques d'odeurs, et surtout d'un livret d'exercices à pratiquer quotidiennement. Il faut compter environ 3 mois pour récupérer ses capacités. La méthode et son livret d'accompagnement sont accessibles librement sur le site de l'ISVV.

www.isvv.u-bordeaux.fr

Goût du vin Les mots pour le dire

Assez sommaire jusqu'au XIX^e siècle, le vocabulaire du vin va considérablement s'enrichir avec la progression des techniques de production et l'avènement des vins fins.

Au XX^e siècle, l'œnologie moderne et la création des AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) va faire faire un bond considérable à la fois à la technique même de la dégustation, et au vocabulaire qui lui est associé. En plus de leur couleur, leur limpidité et leur texture en bouche, les vins vont dorénavant être décrits par leurs arômes. Leur typicité va pouvoir être caractérisée grâce à des références aux fruits, aux fleurs, aux animaux...

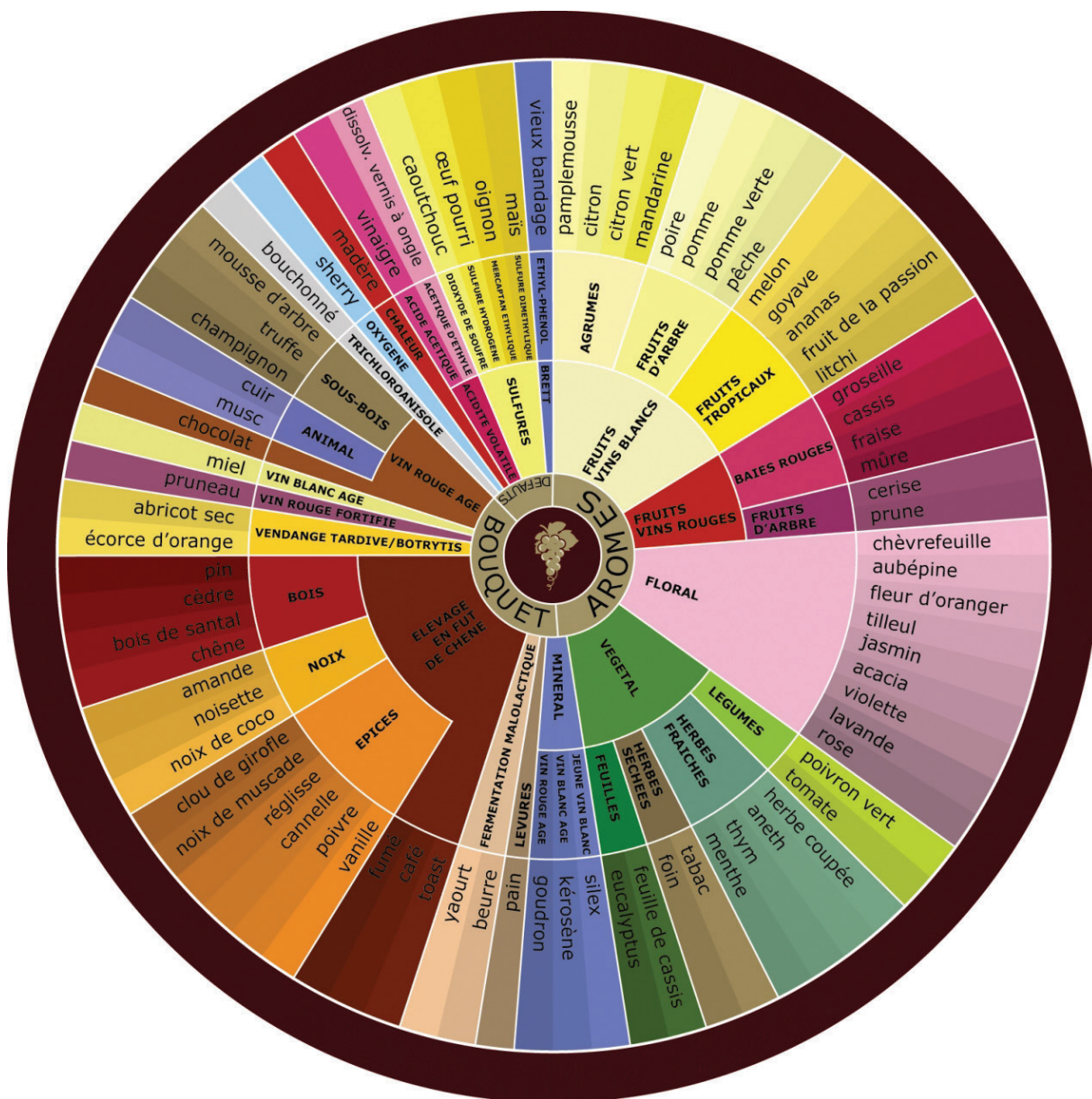
On va aussi développer tout un vocabulaire anthropomorphique en faisant référence au corps humain (on parlera d'un vin charnu, de jambes ou de larmes...), ou aux caractères (mou, bavard...).

La roue des arômes

un outil pratique pour décrire un vin

Constituée de 3 cercles concentriques, elle répertorie les principaux arômes utilisés pour décrire les vins.

À vous de jouer !



Un goût de Périgord

On a demandé à quelques périgourds de nous dire ce qui symbolisait le mieux selon eux le goût du Périgord. Voici leurs réponses. Attention, elles risquent de vous donner faim !

“ Pour moi, ce sont les châtaignes grillées que l'on déguste avec un verre de vin chaud l'hiver sur le marché de Noël. ”

Virginie



“ Le gâteau à la châtaigne dont nous nous transmettons la recette de mère en fille. ”

Laurence

“ La mique sarladaise de ma grand-mère ! ”

Elisa



“ Lorsque j'étais enfant, nous passions la plupart de nos étés en Périgord : confit de canard et tarte aux noix faisaient partie intégrante des vacances. Maintenant que je vis ici, ils représentent toujours le goût du Périgord à mes yeux. ”

Roxane

“ C'est l'odeur entêtante de la melano³ l'hiver sur les marchés aux truffes. ”

Julien



³ Tuber melanosporum, nom scientifique de la truffe du Périgord.

“ Le Périgord, c'est le vrai goût des choses. Tout ce qui est produit ici qu'on trouve sur les marchés ou directement chez les producteurs a plus de goût que partout ailleurs ! ”

Alexandre

“ Des pommes de terre sarladaises avec un magret grillé au barbecue. ”

Valentin

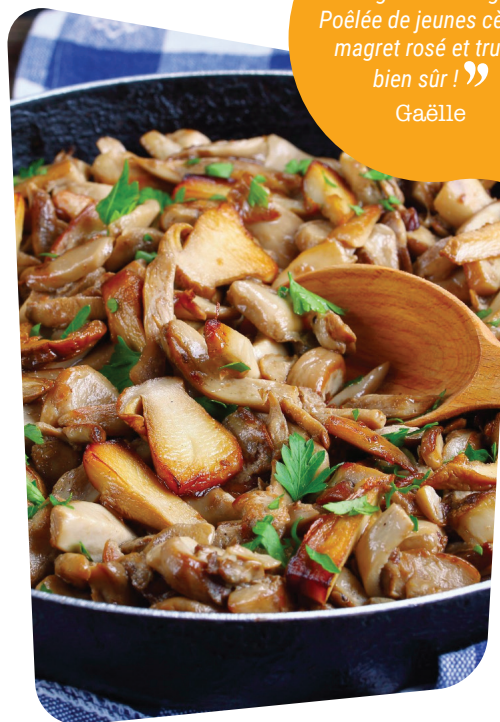


“ Un magret de canard cuit sur des sarments de vigne, une poêlée de cèpes juste cueillis, et des figues fraîches arrosées d'un filet d'huile de noix sur une tranche de pain bio local. ”

Caroline

“ Le goût du Périgord ? Poêlée de jeunes cèpes, magret rosé et truffe bien sûr ! ”

Gaëlle



“ Des brochettes de cœur de canard cuites au barbecue avec un verre de Pécharmant. ”

Laura

“ Pour moi le Périgord, c'est avant tout la cuisine familiale et ses conserves maison : pâté périgourdin, foie gras, cèpes, enchaud... ”

Isabelle





Les vignerons de l'année
**Quatre mains
pour un trophée**

Texte Marie-Laurence Prince • Photos OneWineProduction

De la Vénétie natale de l'arrière-grand-père venu s'implanter sur ces terres, mi 24 mi 47, au Trophée de Vignerons de l'Année 2021 obtenu par ses descendants Jean-Marc et Thierry Piazzetta, il y en a du chemin !

Ce Château Les Brandeaux 2020 A.O.P. bergerac rouge ainsi fièrement distingué, il fallait en savoir plus.

Questionnaire rugbystique pour ces deux frères, anciens joueurs et toujours grands amateurs d'ovalie.

From the great grandfather who came to Perigord all the way from Italy to his descendants winning the 2021 Yearly Winemakers Trophy, there's a fair way to go! We needed to know more about Jean-Marc and Thierry Piazzetta's Château Les Brandeaux. We asked a few questions to the two brothers, also ex-rugby players but still lovers of the oval ball.

Les valeurs du rugby vous animent, comment les vigneronnes que vous êtes les mettent en œuvre dans leur métier-passion ?

Le respect

Le respect, c'est forcément celui de la terre, du végétal, de la nature. Nous avons obtenu la qualification HVE en 2018. Cela se traduit par un respect de la biodiversité dans la pratique de notre métier.

Le courage

C'est le courage de mener une entreprise, d'investir, de prendre des risques. Comme l'ailier qui ne peut marquer sans le pack des avants, c'est le courage d'une équipe soudée pour la faire perdurer. Nous sommes quatre, un salarié permanent, un apprenti et nous deux.

La solidarité

Le vin permet d'être solidaire. C'est l'échange d'expériences avec les collègues d'ici, d'ailleurs, de plus loin, cela fait progresser tout le monde.

L'intelligence tactique, la prise d'initiative

Dans la vigne, on plante pour 25 ans, il faut donc faire les bons choix assez tôt. En fonction du vin final recherché, c'est voir ce qui en découle en amont. Ce sont les choix, les partis-pris. Nous avons voulu casser les codes du Bergerac en allant vers des vins à tendance mono-cépages, à 99%. C'est notre gamme Origines avec la tête de Lion sur l'étiquette, emblème de la ville de Venise, nous saluons ainsi notre aïeul.

La convivialité

Il n'y a pas de match sans troisième mi-temps et le vin est rassembleur par nature !

Le goût de l'effort

On ne peut pas être vigneron sans goût de l'effort. Nos vins sont régulièrement primés mais ce trophée de Vignerons de l'année 2021, c'est une reconnaissance des professionnels et des collègues qui nous touche énormément. C'est le résultat de plusieurs années, ça ne vient pas tout seul.

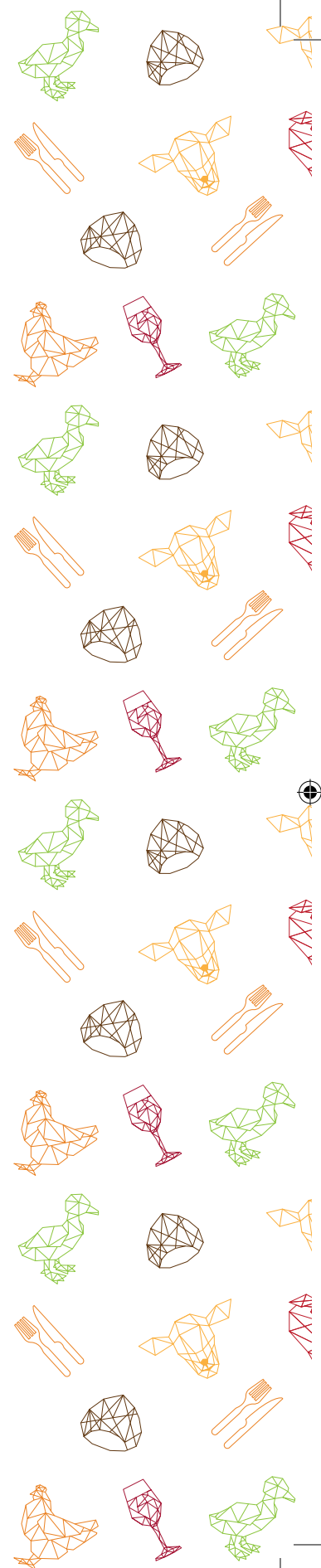
Château Les Brandeaux

Puyguilhem
24240 Thenac
05 53 58 41 50
06 07 09 64 31
les.brandeaux@gmail.com

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



www.perigordattitude.com





L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE

**Buller
n'est pas
de tout repos !**



C'est sans doute parce qu'ils se lancent sur le marché des vins effervescents que les vigneronns du vignoble de Bergerac et Duras ont le regard pétillant de malice...

Pour ceux qui produisent par ailleurs des AOP classiques et bénéficient d'un savoir-faire reconnu, cette nouvelle activité offre un terrain d'expérimentation sans fin, avec une liberté d'expression très appréciable. Si l'on ajoute à cette démarche récréative un succès commercial fulgurant, l'investissement supplémentaire se justifie pleinement.

Texte Pierre Bléhaut

Photos Loïc Mazalrey • DR

The winemakers of Bergerac and Duras now have a sparkle in the eye... that's probably since they started making sparkling wine! For the ones who already produce well-known classic wines, this new activity offers them a new ground and a significant freedom of expression. Add a dazzling business success to it and this new investment is fully justified!

Pour diversifier leurs gammes et profiter de l'engouement du public pour les « *pet'nats* » (pétillants naturels), les vignerons ont remis au goût du jour la méthode de production ancestrale entièrement naturelle : une vendange précoce, pour obtenir de l'acidité, suivie d'une fermentation unique, qui libère dans la bouteille du gaz carbonique et produit ces fameuses bulles, si appréciées des consommateurs.

Le processus aboutit à des vins légers (entre 8 et 10° d'alcool), plein de spontanéité et de fraîcheur, avec une palette de saveurs très large.

Certains vignerons préfèrent appliquer la méthode traditionnelle ou champenoise, avec plus d'ajouts (intrants) et une double fermentation.

Les cépages utilisés pour ces vins à bulles sont très variés.

Au **Château Barouillet**, Vincent Alexis a choisi le sémillon pour son « **Splash** », un blanc très fruité qui affiche 10°, sans sulfites ajoutés, dont l'équilibre et la fraîcheur en font un compagnon rêvé pour l'apéritif.

Luc de Conti, propriétaire du **Château Tour des Gendres**, a tenté le pari du savagnin, un cépage blanc de Franche-Comté, originaire du Tyrol Autrichien. « *Il faut cinq ans de travail en amont avant la première récolte* » précise-t-il avec fierté.

La méthode champenoise ou méthode traditionnelle fait aussi beaucoup d'adeptes.

Le **Domaine de la Tuilerie La Breille** propose leur « **Cuvée Réservee** » en suivant cette méthode avec un blanc Brut.

Au **Domaine de Grange Neuve**, le sauvignon est de mise dans « **Perles de Soleil** », un blanc sec brut élaboré en ajoutant liqueur et levures. Les parfums d'agrumes qui en résultent sont très puissants.

Château Barouillet
Splash
13 €

Château Tour des Gendres
10 €

Domaine Tuilerie la Breille
Cuvée Réservee
7 €

Domaine de Grange Neuve
Perles du Soleil
7,30 €

Château Cluzeau
Étincelle
11 €

Château Feely
18 €

Domaine de Laulan
Cuvée d'Angélique
8,25 €

Bulles de Foncaussade
6,50 €

Alliance Aquitaine
Bulles de Jacquou
8,25 €

Domaine du Siorac
5,20 €

La French Bulle
290€

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





Au **Château Cluzeau**, le sémillon donne un vin BIO élégant, « **l'Étincelle** » à la robe jaune pâle, aux arômes de fruits à chair blanche renforcés de notes minérales d'une grande fraîcheur.

Le merlot et le cabernet sauvignon sont à l'honneur pour **la gamme de rosés secs du Château Feely**, également certifiés BIO.

Le **Domaine de Lulan** présente une « **Cuvée d'Angélique** » au nez de brioche, de pain grillé, de noisettes et de fruits mûrs, idéale pour le dessert.

Merlot, sémillon et sauvignon sont retenus pour les « **Bulles de Foncaussade** » que l'on trouve aux **Caves de Sigoulès**, la coopérative emblématique créée en 1939 par un petit groupe d'amis vigneron.

Alliance Aquitaine, pour sa part, propose « **Les Bulles de Jacquou** », une gamme de trois références en brut, demi-sec et rosé...

Enfin pour ceux qui préfèrent les « soft drinks », **le Domaine du Siorac** recommande son jus de raisin rosé pétillant BIO, issu du cépage merlot, fruité et rafraîchissant.

Décidément, ça gaze pour les vins pétillants !

De l'or en bulles

Même les vins haut de gamme se font mousser à l'instar de **La French Bulle** produit par Bruno Bilancini qui nous régale avec cette cuvée élaborée à partir de Merlot et de Cabernet Franc. Une parcelle d'1 hectare située sur un coteau de la commune de Saint-Perdoux, au sud de Bergerac est dédiée à sa production. Ce vin élaboré en méthode traditionnelle offre des arômes fruités intenses et complexes de poire Williams.

À commander sans attendre, il y a beaucoup de candidats mais il y a peu d'élus !





Le cèpe du périgord sort du bois

Qui n'a pas rêvé au détour d'un bosquet de tomber sur ce champignon au pied charnu et au chapeau en forme de béret, qui ressemble à s'y méprendre à une maison de schtroumpf ? Pour augmenter vos chances de cueillette, rendez-vous dans les forêts du Périgord qui regorgent de ce joyau de la gastronomie...

Texte Pierre Bléhaut **Photos** Cèpe du Périgord

Who hasn't dreamt of finding this fleshy-foot, beret-like-head mushroom, that looks like a Smurf house? To increase your chances, come to the forests of Perigord: they are full of cèpes, these jewels of French gastronomy. Here are a few tips and truths about the cèpe.

Passionnée et dynamique, Emmanuelle Chignat conduit aux destinées de « Cèpe du Périgord », une association dédiée à la valorisation et la pérennisation du très recherché champignon. Entretien express...



Le Mag 247 Créer une association autour du cèpe, comment l'idée a-t-elle poussée ?

Emmanuelle Chignat - La Dordogne est un département constitué à 40% de bois, dont la majorité est privée. Avec l'aide de la Chambre d'Agriculture, l'association a été créée en 1995, afin d'observer, d'expérimenter et de préserver la pousse des cèpes. Elle est gérée par les propriétaires forestiers adhérents, qui ont pris conscience de la dégradation progressive de l'environnement, entraînant une disparition des précieux champignons.

Le Mag 247 Par quel biais vous êtes-vous structurés ?

E.C - Nous nous sommes rapprochés des scientifiques (INRA, CNRS), pour mieux appréhender les phénomènes physiques, biologiques et climatiques provoquant l'émergence des cèpes. Nous avons reçu le soutien du CNPF (Centre National de la Propriété Forestière), et de nombreux départements se sont intéressés à notre démarche. Aujourd'hui, nous sommes fiers du chemin parcouru, avec une filière organisée, tant du point de vue de la production que de la commercialisation.

Le Mag 247 Quel est votre cahier des charges ?

E.C - Le cèpe doit être cueilli le matin et commercialisé dans les 24h. Il ne faut pas couper le pied mais le « dévisser », pour ne pas endommager le mycélium. La récolte des « bouchons de champagne » (cèpes très jeunes en forme de bouchon) est interdite, afin de favoriser la repousse. S'il y a transformation du cèpe, elle doit intervenir 72h après la collecte. Enfin, le cèpe provient exclusivement de la Dordogne et de communes limitrophes.

Nous avons déposé deux marques : Cèpe du Périgord, qui concerne quatre variétés nobles (Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus aestivalis, Boletus pinophilus) et Champignon du Périgord, qui regroupe sept espèces très prisées, dont la girofle et la trompette de la mort.

Le Mag 247 On prétend que les cèpes ne se cultivent pas, qu'en est-il au juste ?

E.C - C'est exact, par contre, il est possible de créer des conditions favorables à leur apparition. Nous avons réussi à provoquer des pousses en irriguant certaines parcelles. Pour obtenir des résultats, il est impératif d'entretenir la forêt, de la nettoyer régulièrement et de replanter le cas échéant.

Le Mag 247 Quelles sont vos perspectives à court terme ?

E.C - Le cèpe est un joyau patrimonial du Périgord, il génère toute une économie. Il était important de créer cette filière pour en assurer la qualité et la traçabilité. Nous avons déposé une demande d'IGP (Indication Géographique Protégée), pour obtenir un label officiel et nous inscrire dans la démarche « Périgord Attitude ».

Nous développons également les produits transformés (cèpes en conserves ou séchés), qui bénéficient de la même garantie. Le Cèpe du Périgord est vendu sur trois marchés agréés : Villefranche-du-Périgord, Mussidan et Saint-Saud-Lacoussière. Parallèlement, l'association établit des partenariats avec les restaurants prestigieux de Dordogne (livrets recettes, etc.). En s'intéressant au cèpe, nous préservons notre milieu naturel tout en profitant de ses richesses !

Plus d'informations sur <https://fr-fr.facebook.com/cepeduperigord/>

Voici quelques conseils et vérités sur le cèpe, qui vont parfois à l'encontre des idées reçues...

1 • Tous les bolets sont des cèpes

Faux !

Seules 4 variétés de bolets sont appelées « cèpes ».

Attention, certains bolets sont même toxiques ! Si vous avez le moindre doute, ne les ramassez pas, ou validez votre cueillette auprès d'un pharmacien.

2 • Le cèpe pousse de préférence sous les arbres.

Vrai !

Mais pas n'importe lesquels.

Le cèpe raffole de la mousse et des feuilles mortes. Chêne, châtaignier et hêtre sont les abris de prédilection du cèpe de Bordeaux, le bolet des pins préfère certains conifères (pin, sapin, épicéa).



Cèpe de Bordeaux (Boletus edulis)

Cèpe tête noire (Boletus aereus)



3 • On ne cueille pas un cèpe, on le coupe avec un couteau.

Faux !

En laissant une partie du pied dans la terre, le mycélium ne peut pas se reformer.

Il faut arracher délicatement le cèpe en le « dévissant ». On favorise ainsi sa repousse.

4 • Les cèpes se consomment après avoir été nettoyés et rincés sous l'eau.

Faux!

Cela les rendrait aqueux à la cuisson.

Il faut simplement couper la base du pied et gratter légèrement les parties terreuses.



La bonne recette maison d'Emmanuelle **Pommes de terre farcies au beurre de cèpes du Périgord**

 **Ingrédients**  **6 personnes**

5 à 6 belles pommes de terre
40 g de beurre demi-sel
1 pincée de poudre de cèpes séchés du Périgord
Poivre

 **Préparation**
30 minutes  **Cuisson**
30 minutes

- 1 Laver les pommes de terre et les faire cuire avec leur peau dans de l'eau (piquer avec une fourchette pour vérifier la cuisson).
- 2 Travailler le beurre avec la poudre de cèpes séchés à température ambiante.
- 3 Couper en deux les pommes de terre cuites dans le sens de la longueur : mettre de côté la moitié des demi-pommes de terre, évider délicatement l'autre moitié en conservant la peau et la disposer dans un plat passant au four. Éplucher et écraser le reste des pommes de terre pour le mélanger avec le beurre de cèpes.
- 4 Reconstituer les pommes de terre en les farcissant généreusement.
- 5 Poivrer (le beurre demi-sel se charge de saler), enfourner à 200°C pendant au moins 20mn jusqu'à ce que le mélange purée et beurre de cèpes soit bien doré.

Servir chaud. Le parfum des cèpes associé à la pomme de terre est délicieux !



Accord mets-vin

Pour accompagner ce plat réconfortant, on opte pour un Côtes de Duras sec élevé en barrique.



La Recette à 4 mains

De mère en fille

Pour ce nouvel épisode de la Recette à 4 mains, nous vous emmenons sur les hauteurs de Bergerac, au Château du Rooy. Si la propriété est aujourd'hui reconnue pour la qualité de ses vins de Rosette et Pécharmant, c'est grâce au travail acharné mené depuis 23 ans par Gilles et Laetitia Gérard pour restructurer et développer la propriété. L'une de leurs trois filles, Chloé, âgée de 25 ans, a rejoint l'aventure en 2020 et s'apprête à s'installer au côté de ses parents. Mère et fille se sont mises aux fourneaux pour nous concocter une délicieuse recette de noix de Saint-Jacques au vin de Rosette. **L'occasion d'échanger avec elles sur le passage de relai qui s'opère.**

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photos** Loïc Mazalrey

Le Mag 247 **Chloé, quand et comment cette idée de devenir vigneronne a-t-elle germé ?**

Chloé - Relativement récemment en fait. Quand j'étais plus jeune, j'étais plutôt attirée par les animaux et l'élevage. Je voulais être « *fermière comme tata Josette* ! ». Au lycée, je me suis donc orientée vers un bac STAV (ndlr : Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) et j'ai fait mon premier stage en élevage. Mais j'ai été un peu déçue... Et puis, lors de ma formation, j'ai été amenée à visiter la cave coopérative de Saint-Émilion. L'ambiance du chai, les odeurs... Je me suis sentie chez moi. A cette même époque, je me suis mise à lire la série de mangas Les Gouttes de Dieu. Et j'ai pris conscience de toute la dimension culturelle, voire mystique et onirique du vin. Jusqu'alors pour moi, la vigne, c'était ce travail dur et un peu ingrat qui accaparait mes parents. Lorsqu'on est très jeune, on n'a pas encore accès au plaisir du produit final, à la manière dont le vin permet de rapprocher les gens. C'est donc seulement vers l'âge de 17 ans que je me suis dit « *mais en fait c'est cool !* ».

Le Mag 247 **Laetitia, Gilles et toi espérez cette révélation ?**

Laetitia Gérault - Pas spécialement ! Le Château du Rooy, c'était notre aventure à nous, quelque chose que nous avons créé et pas que l'on nous avait transmis. Nous n'avons pas le poids de cet héritage et surtout nous ne voulions pas l'imposer aux filles.

Chloé - Au contraire, lorsque j'ai commencé à évoquer ma spécialisation en viticulture et œnologie, vous m'avez dit « *Tu es sûre que c'est ce que tu veux ?* » et il a presque fallu que je me fâche pour que vous compreniez que c'était sérieux !

Laetitia - Nous voulions être sûrs que tu voulais vraiment le faire pour toi et pas pour nous. Que tu prennes aussi le temps de voir autre chose avant de venir travailler avec nous.

Chloé - Oui, c'était important que je puisse me faire ma propre expérience, voyager avant de revenir m'ancrer ici à Bergerac. Je suis notamment allée en stage dans une pépinière en Angleterre pour parfaire mon anglais. Et entre mon BTS viti-œno et ma licence professionnelle à Tours, je suis allée travailler 8 mois en Australie. Nous avons aussi décidé qu'avant de m'installer, je serai d'abord salariée pour nous permettre de vérifier que les choses se passent bien entre nous. Et c'est le cas !

Laetitia - Oui, on forme une belle équipe. On s'écoute et on est sur la même longueur d'onde. Maintenant que tu as trouvé ta place, il faut que tu apportes ta touche !

Le Mag 247 **Justement Chloé, quels sont tes projets pour le Château du Rooy ?**

Chloé - J'ai cette chance de trouver un bel outil de travail. Même s'il reste quelques petites choses à rénover, mes parents ont fait un travail remarquable. Incontestablement, ce que j'aime c'est faire le vin. J'ai quelques idées pour de nouvelles cuvées. Un pétillant, un rouge en macération carbonique... Mais on va y aller progressivement. La question du réchauffement climatique me préoccupe. On en voit déjà les conséquences, notamment au niveau des degrés de nos vins et je crains que les choses ne s'accélèrent. Or, la vigne est une culture pérenne, on la plante pour 40, 50 ans. Il y a donc urgence à anticiper tout cela et si possible pouvoir le faire dans le cadre de l'AOP (ndlr : Appellation d'Origine Protégée). Mener cette réflexion de fond pour le château et nos appellations sera déjà un vaste projet !

For this new episode of "Recipe with 4 hands", we are taking you on the heights of Bergerac, at the Château du Rooy. The estate is now famous for the quality of its Rosette and Pécharmant wines, thanks to the hard work of Gilles and Laetitia Gérault who have been developing the estate for the last 23 years. One of their 3 daughters, 25-year-old Chloé, joined the adventure in 2020 and is now getting ready to settle down with her parents. Mother and daughter took to the stoves to cook a delicious recipe for us – scallops with Rosette wine – while telling us about the handover that is taking place.

Château du Rooy

Laetitia, Gilles et Chloé Gérault
982 Chemin de la côte de Rosette
24100 BERGERAC
06 78 75 11 55
06 81 97 99 69
contact@chateau-du-rooy.com
www.chateau-du-rooy.com





La recette à 4 mains

Noix de Saint-Jacques au vin de Rosette

Laetitia et Chloé aiment cuisiner des plats simples mais efficaces, à base de beaux produits. **La recette qu'elles nous proposent est tout à fait dans cet état d'esprit, avec en plus une petite touche d'originalité apportée par le Rosette du Château du Rooy.** On peut servir ces noix de Saint-Jacques au moment du plat, ou bien comme entrée lors d'un repas de fête.

 **Ingrédients**  **4 personnes**

12 à 16 noix ou coquilles Saint-Jacques

Remarques : Selon que vous servez cette recette en entrée ou en plat, vous pouvez ajuster le nombre de noix par personne. De même, vous pouvez acheter simplement les noix et les servir à l'assiette, ou acheter les coquilles entières et dresser votre préparation dedans.

20 cl de vin en AOP Rosette (vin blanc moelleux) • 2 poireaux • 150 g de beurre

1 petit bouquet de persil plat • Sel, poivre

 **Préparation** 15 minutes  **Cuisson** 10 minutes

- 1** Rincez les noix et épongez-les avec un linge propre ou du papier absorbant. Réservez.
- 2** Épluchez et lavez les poireaux. Détaillez-les en fines rondelles. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 20 g de beurre.
- 3** Lorsqu'ils commencent à blondir, arrosez-les avec le vin de Rosette, puis ajoutez 10 cl d'eau. Faites chauffer quelques minutes à feu doux, puis ajoutez le reste du beurre. Quand le beurre est fondu, éteignez et passez la préparation au mixeur pour l'émulsionner.
- 4** Remettez la préparation émulsionnée dans la sauteuse, portez-la à ébullition, ajoutez les noix de Saint-Jacques, salez, poivrez. 4 minutes (2 de chaque côté) devraient suffire. Faites attention à ce que la préparation n'accroche pas. Remuez la poêle pour l'éviter.
- 5** Dressez votre préparation soit directement dans les assiettes, soit dans les coquilles préalablement lavées. Ciselez le persil et parsemez-en les assiettes.

Bon appétit !



Bergerac
Duras

SUD-OUEST FRANCE



Douceur de vivre

Le succès des vins doux

Qui a dit que les vins blancs doux ne plaisaient qu'à mamie ? Certes, un beau flacon doré fera toujours son petit effet auprès des anciens, mais visiblement ces vins séduisent tous azimut !

Depuis plus d'un an, une folie douce s'est emparée des consommateurs de vin. Les ventes de blancs doux, moelleux comme l'AOP Côtes de Bergerac et l'AOP Rosette ou les liquoreux comme l'AOP Monbazillac ou Saussignac, connaissent une croissance à deux chiffres.

Comment expliquer cet engouement ?

Produit du terroir français : check ☑.

Produit de qualité : check ☑.

Arômes intenses : check ☑.

Produit adéquat pour l'apéritif : check ☑.

Épater ses amis avec une recette de cocktail : check ☑.

Envie de notes sucrées (mais naturelles !) : check ☑.

Se faire plaisir ou faire plaisir : check ☑.

N'oublions pas que le consommateur de vin d'aujourd'hui est aussi un être humain en quête de réconfort et de plaisir... alors finalement pourquoi demander à Kevin de mettre des paillettes dans nos vies quand on peut demander aux vignerons de mettre de l'or dans nos verres ?

Le Mag 247 est parti enquêter auprès de cavistes de Bergerac pour en savoir un peu plus...

Texte IVBD **Photos** IVBD

C'est qui le champion ?

Le vignoble de Bergerac & Duras est leader dans cette catégorie, et pour cause !

- Monbazillac est le plus grand vignoble de liquoreux au monde.
- 1 bouteille de vin blanc doux sur 2 vendue en grande surface provient du vignoble.
- 6 AOP de blancs doux : Monbazillac, Saussignac, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras, Rosette et Haut-Montravel.



L'art et l'envie

Pour Mina et Hérick, donner envie est tout un art. Et pour cause, leur restaurant et leur cave ne désempissent jamais d'épicuriens en quête de plaisir. Les vins moelleux, et surtout l'AOP Rosette, connaissent un franc succès auprès d'une clientèle en recherche de nouveauté et de vins parfaitement adaptés à l'apéritif. Les vins liquoreux ont toujours un franc succès auprès des touristes en quête de la star du vignoble l'AOP Monbazillac, mais aussi auprès de fins connaisseurs en recherche de la très confidentielle appellation AOP Saussignac. Comble du plaisir pour les gastronomes, l'AOP Monbazillac est également vendue en vrac pour vos recettes de terrine et foie gras maison !

L'art et l'envie

12-14 Grand'Rue
24100 Bergerac

La sélection 247% tendance

Château Theulet

AOP Monbazillac • 2003
18 €



Ancienne Cure

Ça Sulfite (sans sulfites)
AOP Monbazillac
14 €



Moulin Caresse

Magie d'Automne
AOP Côtes de Bergerac
15 €

Le +

Leur sélection de vin, triée sur le volet, se boit sur place ou à emporter. Vous pouvez y aller les yeux fermés, et les papilles ouvertes !

Le temps du vin

Lorsque vous passez la porte de la cave de Michaël, c'est une vraie caverne d'Ali Baba qui vous attend. Ce passionné a tellement de trésors à vous faire découvrir que vous ne savez plus où donner de la tête ! Côté vins blancs doux, Michaël surfe sur la tendance des vins moelleux comme l'AOP Rosette ou Côtes de Bergerac avec une sélection très moderne et qualitative, l'un empêchant pas l'autre ! Côté liquoreux, cet amateur de vieux millésimes vous proposera de nombreuses pépites souvent plus vieilles que vous... Cela est bien connu, les liquoreux se conservent merveilleusement bien et se bonifient avec le temps. Comme quoi les vins doux, c'est loin d'être juste une mode.

Le temps du vin

27-29 rue des Fontaines
24100 Bergerac

La sélection 247% tendance

Château Montplaisir

AOP Rosette • 2019
8,50 €



Domaine Julien Auroux

AOP Côtes de Bergerac • 2020
9,50 €



Vignoble du Repaire

AOP Monbazillac • 1961
85 €

Le +

La plus vieille cuvée de Monbazillac disponible en magasin date de 1921 ! Vous y trouverez sûrement une bouteille de votre année de naissance ou de celle de vos proches, idée cadeau ?





Malys, Perette & Marguerite

Installé depuis peu à Bergerac, en juin 2021, Grégoire n'en est pas moins solide sur ses appuis. D'un caractère jovial et affirmé, ce grand connaisseur de vins sait transmettre sa passion, et par chance il a avoué au 247 être un grand amateur de vins blancs doux. Selon lui, ils permettent d'expérimenter des accords mets vins puissants, comme le classique Roquefort-Monbazillac. À coup sûr, Grégoire vous propose plus qu'un vin de qualité aux arômes intenses, il vous propose un voyage des sens. Le succès des vins doux selon lui ? Des vins équilibrés entre sucrosité et alcool, un art parfaitement maîtrisé par les vigneron de Bergerac & Duras.

Malys, Perette & Marguerite

10 rue Sainte-Catherine
24100 Bergerac

La sélection 247% tendance

Château du Tuquet

AOP Rosette • 2020
10 €



Château le Cluzeau

AOP Monbazillac • 2014
19 €



Château Barouillet, Monbazar

AOP Monbazillac • 2018
12 €



Le +

En accord avec ses valeurs et convictions, Grégoire vous propose uniquement des vins bio et en biodynamie, et travaille uniquement avec des vignerons qui ont une personnalité en or.

Quai Cyrano

L'émblématique maison des vins de Bergerac, connue sous le nom de Quai Cyrano, propose au moins une référence de vin de chaque vignoble de la route des vins. Une façon de promouvoir l'œnotourisme et de vous inviter chez le vigneron si le cœur vous en dit. La tendance des vins doux ? L'AOP Rosette est le vin le plus vendu à Quai Cyrano, et les nombreux touristes qui transitent par Quai Cyrano prennent toujours plaisir à découvrir ou redécouvrir ce qui a fait la notoriété des vins de Bergerac & Duras, les fameuses appellations du plus grand vignoble de liquoreux au monde. CQFD.

Quai Cyrano

1 rue des Récollets
24100 Bergerac

La sélection 247% tendance

Château Combrillac

AOP Rosette • 2020
9 €

Domaine de Combet

Insolite
AOP Monbazillac • 2018
11 €

Château Le Tap

AOP Saussignac • 2016
12 €

Le +

Ouvert 7/7j, aucune excuse pour ne pas y passer.





Recettes Périgord Attitude

Un hiver gourmand en mode Périgord Attitude



AOP, IGP, Label Rouge... avec les produits Périgord Attitude, c'est la garantie du goût, de l'origine et de la qualité ! On vous partage ici des recettes qui vont ravir vos invités.



Accord mets-vin

Bienvenue à un jeune Côtes de Duras rouge sur le fruit, aux tanins tout doux. Priorité aux cuvées sans bois !

Velouté de Marrons du Périgord crème café grillé et croûtons gourmands

Par Vincent Arnould

Photo Anne Bergeron Stylistique Julie Soucaïl



Ingrédients



4 personnes

Pour le velouté de marrons

1 oignon haché • 1 branche de céleri coupée en morceaux • 1 filet d'huile • 1 kg de marrons ou de châtaignes surgelées • 100 g de crème fraîche • Sel, poivre du moulin

Pour la crème café grillé

20 g de café en grains • 200 g de crème fraîche liquide • 2 g de gélatine • Sel, poivre du moulin

Pour les croûtons gourmands

3 tranches de pain de mie coupées en gros bâtonnets • 100 g de magret séché
Cacao en poudre



Préparation

40 minutes



Cuisson

45 minutes



Repos

10 minutes

- 1 Faites suer l'oignon et le céleri avec l'huile, ajoutez les châtaignes. Versez de l'eau à hauteur, laissez cuire 15 à 20 minutes. Mixez le tout (réservez quelques châtaignes pour la décoration), ajoutez progressivement la crème. Salez et poivrez.
- 2 Torréfiez les grains de café au four, 10 minutes à 160° C. Faites bouillir la crème liquide, ajoutez le café et la gélatine. Laissez infuser 10 minutes. Mixez le tout, salez, poivrez, passez au chinois. Réservez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide puis montez-la en chantilly.
- 3 Faites griller les bâtonnets de pain. Enroulez autour le magret séché. Retaillez en gros cubes.
- 4 Servez la soupe de châtaignes avec une quenelle de crème et des morceaux de châtaignes. Saupoudrez de cacao en poudre et accompagnez de croûtons gourmands.

Oeuf à la coque au Foie Gras du Périgord IGP

Photo Foie Gras du Périgord

 **Ingrédients**  **4 personnes**

170 g de Foie gras du Périgord mi-cuit
8 oeufs • 8 cac de crème fraîche • sel, poivre

 **Préparation** 10 minutes  **Cuisson** 3 minutes

- 1 Faites cuire des œufs à la coque.
- 2 Une fois cuit, il vous suffira de découper le chapeau de votre œuf et de rajouter un gros dés de Foie Gras mi cuit, un soupçon de crème fraîche, de saler et de poivrer...

**Pensez à déguster vos œufs
avec des mouillettes...**



Accord mets-vin

Un accord tout en délicatesse s'impose (on marche sur des œufs !), et un Bergerac sec élevé en barrique, relèvera le défi avec sa texture voluptueuse.



Accord mets-vin

Un Montravel rouge, racé, aux tanins bien fondus sera au rendez-vous pour ce régal périgourdin revisité avec une touche d'exotisme.

Carpaccio de magret de Canard du Périgord IGP mariné à l'asiatique

Par Philippe Mesuron

Photo Foie Gras du Périgord

 **Ingrédients**  **4 personnes**

1 magret de canard du Périgord • 1 concombre
2 carottes • 250 g pousses de soja • une mangue
fraîche • 1 cas de graines de sésame • Sel, poivre

 **Préparation** 40 minutes  **Cuisson** 45 minutes

- 1 Enlevez la peau de votre magret et préparez votre marinade en mélangeant sauce soja sucrée, sauce soja salée, huile de sésame. Mettez à mariner votre magret.
- 2 Retirez ensuite votre magret de la marinade et faites le cuire environ 3 minutes par face.
- 3 Une fois refroidi, il vous suffira de découper des tranches fines et de les déposer sur un lit de pousses de soja, fines lamelles de carottes, de concombre et mangue.
- 4 Finissez en mettant quelques gouttes de votre marinade ainsi que des graines de sésame doré.





Accord mets-vin

Avec la Noix du Périgord et le chocolat ? Un Monbazillac, l'appellation star des liqueux s'invite pour un moment de gourmandise absolue.

Crèmeux aux Noix du Périgord AOP et chocolat

Par **Didier Casaguana**

Photo Anne Bergeron Stylisme Julie Soucaill



Ingrédients



4 personnes

Pour le Crumble de noix

50 g de beurre • 50 g de sucre • 50 g de farine
50 g de noix hachées

Pour la mousse au chocolat noir

1 feuille de gélatine, trempée dans de l'eau froid
75 g de lait à 40 °C • 90 g de chocolat noir à 66 %
fondu au bain-marie • 150 g de crème fouettée

Pour la noix sablée

180 g de sucre • 50 g d'eau • 240 g de noix en poudre

Pour la mousse de noix

200 g de lait • 3 jaunes d'œuf • 60 g de sucre
4 feuilles de gélatine, trempées dans de l'eau froide
80 g de liqueur de noix • 250 g de crème fouettée.

Pour le biscuit aux noix

100 g de blancs d'œuf • 90 g de sucre
60 g de jaunes d'œuf • 90 g de farine tamisée
25 g de poudre de noix

Pour la tuile de noix

50 g de sucre • 15 g de farine • 40 g de blancs d'œuf
50 g de noix hachées • 10 g de beurre fondu

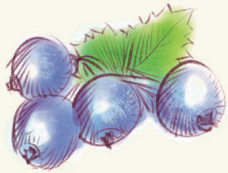
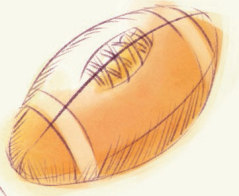
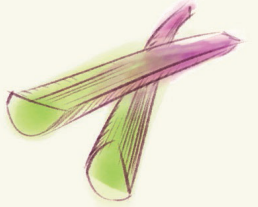
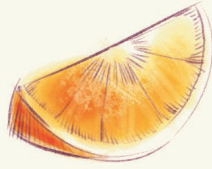


Préparation
30 minutes



Cuisson
40 minutes

- Mélangez tous les ingrédients, faites cuire 12 minutes à 160 °C.
- Mélangez la gélatine essorée avec le lait, ajoutez au chocolat fondu. Incorporez la crème fouettée.
- Faites un sirop avec le sucre et l'eau. Ajoutez les noix, mélangez jusqu'à une texture sableuse.
- Préparez une crème anglaise (lait, jaunes, sucre). Ajoutez la gélatine essorée, la liqueur de noix. Laissez refroidir, incorporez la crème fouettée.
- Montez les blancs avec le sucre. Incorporez les jaunes, la farine, la poudre de noix. Dressez dans 4 cercles de 8 à 10 cm de diamètre, faites cuire 10 minutes à 180 °C.
- Mélangez le sucre, la farine, ajoutez les blancs, les noix et le beurre fondu. Faites cuire 8 minutes à 180 °C.
- Superposez les éléments, en commençant par le biscuit et en terminant par la noix sablée puis le crumble émietté.



People

Pierre Roche-Bayard

Le retour au hameau

Tour à tour instituteur, capitaine d'industrie et finalement vigneron, Pierre Roche-Bayard aura peu goûté à la monotonie. Depuis 2017, son regard pétillant et sa belle humanité manquent aux bergeracois. **Retour sur le parcours étonnant d'un périgourdin inspirant.**

Texte Alexandrine Bourgoïn Illustration Yann Hamonic

Trajectoire

Pierre Roche-Bayard naît en 1933 à Pécharmant, dans une famille modeste. Ses grands-parents possèdent la ferme du Libraire et comme souvent à l'époque, une petite parcelle de vigne. Après son bac, il entre à l'école normale et devient instituteur. Il part exercer en Algérie, y effectue son service militaire et se retrouve mobilisé lorsque la guerre éclate. A son retour en France en 1954, il épouse Monique et fonde une famille. Sur recommandation d'anciens camarades de régiment, il entre chez Saint-Gobain et y fait breveter... le couvercle à vis ! C'est à cette époque qu'il fait la connaissance de Jean Gervoson, le fondateur d'Andros, qui n'est alors qu'une toute petite entreprise familiale de compotes et confitures située à Biars-sur-Cère dans le Lot. Ce dernier propose à Pierre de l'aider à développer son entreprise. Ce qu'il s'emploiera à faire avec le succès qu'on sait.

C'est toi que j'aime tant

Dès 1971, il positionne la marque sur le créneau du fait-maison en créant la confiture Bonne Maman. L'étiquette originale, inchangée depuis, a été écrite à la plume par l'ancien instituteur. « L'écrivain le plus lu de France », aimait-il à plaisanter. Et l'un des plus

sentimentaux aussi peut-être. Car derrière les initiales de Bonne Maman il faut aussi lire le B de Bergerac et le M de Monique. Quant au couvercle à carreaux, il est inspiré des anciens rideaux rouges dans lesquels la grand-mère de Pierre découpait des petits carrés de tissu pour couvrir les pots de confiture. Ainsi Bergerac ne l'a jamais quitté.

Le retour à la terre

C'est tout naturellement que l'heure de la retraite arrivée, il revient s'y installer. De la ferme familiale, expropriée pour construire la zone industrielle du Libraire, il ne reste plus qu'une petite annexe et un carré de vigne planté d'hybrides que sa sœur et son neveu Marc ont eu à cœur de continuer à cultiver. Pierre les convainc d'arracher pour replanter des cépages adaptés à la mise en valeur du terroir de Pécharmant. Le vignoble familial a désormais un nom : le Cœur du Hameau. Aujourd'hui Pierre Roche-Bayard n'est plus. Mais l'aventure Cœur du Hameau continue, grâce à Marc, ainsi qu'aux enfants et petits-enfants de la famille qui prennent soin de leurs pieds de vigne... et de leurs racines bergeracoises.

Un grand merci à Marc Léturgie.

Once a teacher, then a tycoon and finally a winemaker, Pierre Roche-Bayard will not have known monotony. Since 2017, his sparkling eyes and his warm humanity have been missed by the people of Bergerac. Here is the story of this inspiring Perigordian.

“Heureux qui, comme Ulysse, a fait un beau voyage, Ou comme cestuy-là qui conquit la toison, Et puis est retourné, plein d'usage et raison, Vivre entre ses parents le reste de son âge !”

Joachim du Bellay
31^e sonnet du recueil *Les Regrets*

Automne Hiver

Traditions de saison en Périgord

Du 1^{er} janvier au 31 décembre, l'année périgourdine est rythmée par des traditions dont la vivacité encore de nos jours peut surprendre. Il faut dire aussi que comme dans un album d'Astérix, la plupart d'entre elles commencent ou finissent par un gueuleton. Et dans le fond s'il est une tradition ici qui englobe toutes les autres, c'est bien celle de l'excellence alimentaire. Du bourru châtaignes à la gerbe-baude, de la saison des feullards au jimboura, on vous raconte ce qui nous occupe dès les premiers frimas.

Texte Alexandrine Bourgoïn **Photo** Loïc Mazalrey • DR

Le bourru châtaignes

Le vin bourru est du jus de raisin qui vient tout juste de démarrer sa fermentation. Il est donc encore très riche en sucre mais faible en alcool, et pétillant en raison du gaz carbonique dégagé par la fermentation. Il est aussi un peu trouble du fait de la mise en suspension des particules de raisin lors de la fermentation.

Ce vin en devenir, cette fabuleuse promesse, est déjà une vraie gourmandise. On peut s'en procurer auprès des vignerons et des caves coopératives de la région qui le commercialisent dans des bouteilles à bouchon percé. Le vin bourru est en effet peu stable car toujours en fermentation : gare aux accidents ! Ses arômes sont différents selon les variétés de raisins utilisées. Il est donc intéressant de déguster les bourrus produits au fur et à mesure de la vendange des différents cépages.

Et comme la nature est vraiment bien faite, la récolte des premières châtaignes a lieu pile au même moment ! Il ne vous reste plus qu'à inviter quelques bons amis pour une balade en forêt, ramasser quelques châtaignes et les faire griller dans la cheminée, avant de les déguster accompagnées d'un délicieux vin bourru. Une vraie madeleine de Proust !

From January 1st to December 31st, in Perigord, the year is marked by traditions whose liveliness can still surprise today. It should be said that – like in the Asterix comics – most of them start or finish with a feast.

La gerbe-baude

La gerbe-baude - gerba bauda en occitan - désigne le traditionnel repas de fin de vendanges¹. À l'automne, la récolte des dernières grappes marque le début de la fête.

Aussi, on prend soin d'orner la dernière remorque qui les contient d'une gerbe de fleurs fraîches, d'où le nom de gerbe-baude qui signifie gerbe joyeuse. Vendangeurs, voisins et amis sont invités à un grand banquet au domaine... généralement bien arrosé.

Autrefois, on mangeait bien sûr des plats cuisinés à partir des produits de la ferme : soupe, tourtière aux salsifis, civets... Et on s'autorisait un dessert, plutôt rare et réservé aux dimanches et aux fêtes. Un masspain avec une crème à la vanille par exemple. Aujourd'hui, les mets proposés sont plus variés. Mais on va souvent chercher du côté de la tradition des plats conviviaux à partager et concoctés à partir de beaux produits d'ici. Les vendangeurs venant parfois de très loin aujourd'hui, c'est l'occasion de leur faire découvrir la gastronomie locale !

Ce qui n'a pas changé en tout cas, c'est la convivialité et le plaisir d'être ensemble après avoir partagé le dur labeur qu'est celui des vendanges.

¹ Le même nom est utilisé pour le banquet désignant la fin des moissons.





Les feuillardiers

Au XIX^e siècle², les feuillardiers fabriquaient les feuillards, de longues lattes en bois de châtaigner destinées à cercler les barriques utilisées par les vigneron de la région. Le métier était très répandu en Périgord, Limousin et Charente du fait de la présence concomitante des châtaigneraies et des vignobles bergeracois, bordelais et cognaçais.

Au XX^e siècle, avec le développement du cerclage en fer, les feuillards ne servaient plus qu'à protéger les barriques lors du transport. Aujourd'hui, cette pièce est essentiellement décorative. De fait, les feuillardiers avaient presque disparu, et tout un savoir-faire avec eux. C'était sans compter une poignée de périgourdins bien décidés à faire perdurer cette tradition. Ils se sont formés auprès de leurs aînés, travaillent avec les plus prestigieuses tonnelleres françaises, et se sont même regroupés au sein d'une association créée en 2019 – l'Association des Feuillardiers du Périgord – qui compte une petite dizaine d'adhérents.

Parmi eux, Estelle et Judith, deux jeunes femmes installées à Tamniès en Périgord Noir. Sans doute les toutes premières feuillardières de l'histoire, car autrefois le métier, plutôt physique, était réservé aux hommes. Il s'agissait souvent d'un complément d'activité pour les agriculteurs. Car la fabrication des feuillards se pratique à la descente de sève, de septembre à avril uniquement. Le feuillardier coupe de jeunes pousses de châtaignier âgés de 4 à 8 ans. La branche est ensuite nettoyée et fendue en deux dans le sens de la longueur.

Les bois sont ensuite pliés et cintrés, puis liés entre eux avec de l'osier. Ne vous fiez pas à la description simpliste de ces quelques étapes clés. Chaque geste demande un savoir-faire bien précis, beaucoup de force, et de la concentration pour ne pas se blesser lors du maniement des différents outils tranchants utilisés.

En complément de leur travail pour les tonneliers, les feuillardiers se sont diversifiés et la plupart confectionnent également piquets et marquants, et parfois aussi du mobilier, des paniers et des objets de décoration en lattes de châtaignier.

Le jimbouira

Le jimbouira (ou jembouira) est la soupe que l'on confectionne à partir de l'eau de cuisson des boudins lors du tue-cochon. Si la tuaille du cochon n'est plus aussi répandue qu'elle l'a été - autrefois toutes les fermes tuaient le cochon à tour de rôle - la tradition perdure tout de même et avec elle la fameuse recette de la soupe de boudins. Pour des raisons d'hygiène, on tue généralement le cochon en hiver.

La tâche est fastidieuse, alors bien souvent voisins et amis viennent donner un coup de main. Malgré tout, il y a bien deux à trois jours de travail en perspective. Âmes sensibles s'abstenir, la première étape consiste à saigner le cochon. La tâche est confiée à un saigneur expérimenté. On recueille le sang du cochon dans une grande bassine avec un peu de vinaigre et on remue pour éviter qu'il ne fige. Dans un bouillon de légumes, on fait cuire la tête et la gorge de l'animal.

Le boudin du Périgord est confectionné à partir de ce mélange de viandes liées avec le sang du cochon, qu'on entonne dans les boyaux préalablement lavés à grande eau dans la rivière. Une fois les boudins réalisés, il faut les cuire dans l'eau frémissante pendant une vingtaine de minutes. Parfois un boudin éclate et c'est tant mieux car le jimbouira n'en sera que meilleur ! C'est en effet avec cette eau de cuisson des boudins qu'on prépare la fameuse soupe. Tout simplement en y ajoutant des légumes - pommes de terre, poireaux, carottes, choux, oignons - et des aromates.

Chaque famille a bien sûr sa propre recette. Certains ajoutent des haricots, font revenir au préalable les légumes dans la graisse d'oie... Le jimbouira, c'est un moyen convivial de remercier les amis et voisins ayant participé au tue-cochon.

Dans le temps, quand toutes les fermes tuaient le cochon, on passait l'hiver à manger le jimbouira ! Aujourd'hui, certaines associations organisent dans les villages des repas jimbouira pour perpétuer la tradition. Et certains restaurateurs mettent même cette soupe de boudin à l'ardoise parfois en hiver. Ce que dit le jimbouira, c'est avant tout l'entraide, la solidarité et le plaisir d'être ensemble, même au cœur de l'hiver.

² Le métier est toutefois mentionné dans des ouvrages dès le XVI^e siècle.



Anne
et les Philippe

ORIGINE CERTIFIÉE
PÉRIGORD
FOIE GRAS - MAGRET - CONFIT
foiegras-perigord.com

ORIGINE CERTIFIÉE
PÉRIGORD
FOIE GRAS - MAGRET - CONFIT
foiegras-perigord.com

ORIGINE CERTIFIÉE
PÉRIGORD
FOIE GRAS - MAGRET - CONFIT
foiegras-perigord.com

Ambassadeurs 247

Pour le meilleur et pour le goût !

En gastronomie, les aliments s'assemblent par affinité. Il en est de même pour ce trio de quadra plein de peps et de goût, « Anne et les Philippe ». Des itinéraires d'enfants gâtés par les saveurs qui se croisent au détour des coulisses de Masterchef... L'aventure du trio, Anne Allassane, Philippe Mesuron et Philippe Escaich est née, avec l'amitié comme ingrédient de base... À travers ce concept original réunissant leurs talents, ils sont les véritables ambassadeurs, au-delà de la gastronomie, de la quintessence de l'art de vivre en Périgord.

En dignes Périgourmands¹, les produits de ce pays de cocagne, Foie gras, volaille fermière, noix (et huile de noix) du Périgord, vins d'appellation des sept terroirs du bergeracois, fraise, châtaigne et agneau sont inscrits dans leur profession de foi.

Texte Marie-Pierre Tamagnon

Photo S Terre de Vins • OneWineProduction

² Le cercle des Périgourmands, créé à l'initiative de l'association du Foie Gras du Périgord, des personnalités élues pour leur charisme épicurien et leur sens de la convivialité sont conviés pour un week-end gourmand et festif en Périgord chaque année et en deviennent des fervents ambassadeurs.



Philippe Mesuron

Un Périgourdin pur jus, tombé dans la marmite !

Les petits plats qui y étaient mijotés par l'adorable Berthe, sa grand-mère sont autant de souvenirs d'enfance remplis d'effluves qui ont gravé en lui le rythme des saisons.

Dans ce trio, Philippe se définit comme le « régional de l'étape ». Monté à Paris, son bac option tourisme en poche, il y fait de belles rencontres : Pierre Bonte, notamment journaliste amoureux des terroirs et précurseur en la matière.

Ce petit fils de paysan de l'Auvézère devient attaché de presse du « gratin » du show biz (Stone et Charden, Philippe Bouvard...), et régale déjà les grandes tablées de copains. Quand en 2010, naît le concept d'émission show culinaire avec Masterchef, il se lance...

Autant que la 8^e place (sur 18 000 candidats au départ...) que lui rapporte son fameux croustillant aux truffes, cèpes, blettes et foie gras du Périgord, c'est la rencontre avec Anne Allassane et Philippe Escaich, deux authentiques autodidactes qui va donner un nouveau sens à sa vie.

Revenu au pays, il crée une table d'hôtes à l'enseigne sobre, **la Table**, et des gîtes, dans une ferme sise au milieu des truffières et des bois du Périgord noir.

Ses convictions culinaires ancrées autour de la simplicité

et de la vérité de produits auxquels le chef apporte sa patte, avec des sauces et des jus « justes » et précis, séduisent. Il anime sur France 3 Nouvelle Aquitaine la chronique gastronomique de l'émission quotidienne, « Vous êtes formidable ».

« La cuisine de Philippe », à son image, « zéro chichis et zéro gaspi »...

Anne Allassane

Le talent d'une cuisine instinctive

Elle restera dans les mémoires la lauréate emblématique de Masterchef, en remportant le titre de la première saison en 2010. Mais de cette éclatante victoire l'amitié avec ses compères du peloton de tête, les deux Philippe, sera le plus précieux trophée.

Autodidacte consacrée par son talent de cuisinière « instinctive », elle partage avec « les Philippe » ce sens inné du produit, le respect de la spontanéité des saveurs.

Et des valeurs fortes aussi : une cuisine faite avec l'intention de donner du bonheur aux autres...

De racines mi-paysannes (elle rachètera la ferme de ses grands-parents) et mi-bourgeoises (un domaine familial en Champagne), elle garde le « goût du goût » et part à l'aventure des saveurs au travers du monde. Quadragénaire, épanouie, elle pose ses valises au Lanaud, concept restaurant emblématique de la race bovine limousine, entouré de vertes prairies, près de Limoges.

Pendant les confinements, Anne, nullement découragée par la crise sanitaire et inspirée par ses voyages en Italie du sud, mûrit un nouveau projet. **La trattoria Sainte-Anne** ouvrira au printemps au cœur de la cité limousine, gérée par sa collaboratrice, Séverine Bru. 90 % des produits y sont « made in Limousin » (y compris la mozzarella fabriquée « sur mesure » par la Laiterie des Fayes voisine). Elle consent à aller un peu plus loin pour les vins, dans le Bergeracois en particulier, où elle aime la nature préservée et l'authenticité des vigneron.





Philippe Escaich Guider et transmettre au travers de l'art culinaire

Toulousain d'origine, sa passion de la cuisine l'a amené à voyager, à apprendre auprès de grands chefs, et à entreprendre des expériences passionnantes, hors des sentiers battus. Dans sa famille, qui a vécu en Algérie, les femmes préparaient un couscous incomparable. Il a hérité de ce talent de magnifier les légumes et les produits simples avec des épices qui lui a permis de se distinguer avec la 7^e place à Masterchef.

Philippe a alors multiplié les projets, toujours avec succès, mais en gardant comme credo la qualité des produits (parmi lesquels le foie gras reste son produit fétiche). Elle est en exergue dans ses enseignes à Lyon **The place to eat** ou **Burger & More**.

Aujourd'hui, fort d'un savoir-faire et d'un savoir-faire-reconnus, Philippe a à coeur de transmettre, un enjeu crucial du monde de la restauration. Il vient de créer **The place to coach**, laboratoire culinaire à Lyon (en partenariat avec la chambre des métiers), une pépinière pour les jeunes talents.

Pour ces trois compères, qui ont sillonné la planète gastronomie et le monde, les road trip² en Périgord restent des épisodes de pur bonheur, qu'ils invitent généreusement à partager sans modération...

² Retrouvez les vidéos Anne et les Philippe Périgord, road trip et cuisine sur You Tube.



Sélection

Culture au pied du sapin

Romans pour petits et grands, spectacle, musique : découvrez notre sélection culture pour faire plaisir à ceux qu'on aime (ou se gâter soi-même).

Texte Alexandrine Bourgoïn

Roman jeunesse

Stéphane Nicolet et sa tribu pieds nus

Illustrateur, graphiste, et auteur de pièces de théâtre, le bergeracois Stéphane Nicolet signait en février dernier son premier roman jeunesse aux éditions Casterman. *Ma tribu pieds nus 1 - Adieu, béton !* conte les aventures de Sélééné, presque douze ans, contrainte à un exil forcé en campagne profonde après que son père ait mis le feu à leur appartement avec des crêpes un peu trop flambées.

C'est son éditrice qui a incité Stéphane à se lancer dans l'écriture de ce premier roman. « *Ma vie dans la campagne bergeracoise (à Monsaguel) a bien sûr été une source d'inspiration. Et même si les lieux ne sont pas clairement identifiés, quand j'écris c'est bien à la Dordogne que je pense* ».

La vie de famille, la campagne y sont dépeints avec beaucoup d'humour et un langage parlé qui détonne. « *Le roman s'adresse aux 9/13 ans. C'est un âge un peu particulier en littérature, coincé entre les albums jeunesse et les romans adolescents, avec des propositions parfois un peu trop enfantines. J'avais envie qu'ils puissent s'identifier à Sélééné, et ça passait pour moi par ce langage imagé et sans filtre* ».

Un parti pris qui séduit puisque le premier tome a déjà fait l'objet d'une nouvelle impression en juin, et que la suite des aventures de Sélééné et sa famille – *Ma Tribu pieds nus 2 - Passion blaireaux* – est attendue pour novembre 2021.



Ma Tribu pieds nus 1 Adieu, béton !

Éditions Casterman · 2021
192 pages · 9,90 €

Ma Tribu pieds nus 2 Passion blaireaux

Éditions Casterman · 2021
192 pages · 9,90 €



Photo ©Loïc Mazalrey

Librairies : vive l'indépendance !

Lors des confinements successifs, quelle joie d'avoir pu compter sur nos libraires indépendants. En cette année 2021 qui marque les 40 ans de la loi Lang sur le prix unique du livre, on avait envie de leur rendre hommage et de vous inciter plus que jamais à faire vos emplettes chez eux. Et bénéficier au passage de leurs précieux conseils !

Vous avez un ouvrage en tête ? Sachez qu'en Nouvelle-Aquitaine, les librairies indépendantes ont leur propre plateforme mutualisée qui permet de vérifier que le livre que vous souhaitez est bien en stock chez votre libraire préféré, ou dans le cas contraire de le commander. Alors vraiment : plus d'excuse !

Librairies indépendantes en Nouvelle-Aquitaine
www.librairies-nouvelleaquitaine.com



Spectacle

Souvenirs de nez crochus

Marionnettes par le Collectif La Naine Rouge

À la mort de sa maîtresse, un jeune chat de sorcière (mais qui ne les apprécie pas pour autant) se retrouve emprisonné dans son horrible grenier. Dans cet endroit poussiéreux, empli de souvenirs de sorcières, il rencontre les spectateurs, tout droit tombés d'une des malles... De la scénographie à l'écriture en passant par la qualité de jeu : absolument tout ravit dans ce conte féministe drôle et poétique mené de mains de maître par les 4 jeunes et géniaux artistes de la Naine rouge. À ne manquer sous aucun prétexte.

Vendredi 10 décembre 2021 à 19h

Auditorium • Espace François Mitterrand de Bergerac

Durée 50 min • À partir de 8 ans

Tarifs Plein 15€ • Réduit 11€ • Famille 13€ + 1€ par enfant

Musique

Joia Infernau

Zorg

Premier album en préparation pour les jeunes périgourdins de Zorg ! Le trio nous fait voyager entre la terre occitane et celle des aborigènes. La voix ensorcelle, le violon grince et s'entremêle avec les rythmes des bourdons de la guimbarde et du didgeridoo. Leur musique étonnante, brûle d'un feu incomparable qui vous procurera à coup sûr une joie infernale.

Album disponible en pré-commande

www.zorgmusique.com • 12,50 €

Facebook @ZORGMUSIQUE



Roman

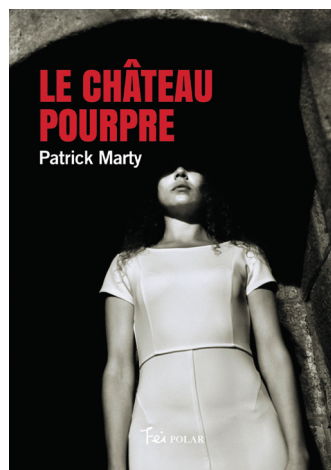
Le Château Pourpre

Patrick Marty

L'écrivain périgourdin Patrick Marty offre une suite à *La Mariée Nue*. On retrouve avec bonheur le lieutenant Eric Paulin et le capitaine Didier Rebeyrol pour une nouvelle enquête qui démarre par la découverte d'un cadavre flottant dans la piscine d'un agent immobilier. Au fur et à mesure que chemine la Méhari de Didier sur les routes du vignoble bergeracois, l'intrigue se déploie, redoutablement efficace. La galerie de personnages se déguste quant à elle avec le même plaisir qu'une poêlée de cèpes. Bergerac, terre de polar ? Une seule manière de vous forger un avis...

Éditions Fei · 2021

496 pages · 21,90 €







Union Européenne



RÉGION Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



247

Restez connectés !

www.247lemag.fr

Le webzine 247% Lifestyle

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



@247lemag

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

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

Siège Social

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

Courrier des lecteurs et de la rédaction
247lemag@gmail.com

Directeur de la Publication Responsable de la Rédaction
Vincent Bergeon

Comité de Rédaction
Alexandrine Bourgoïn
Virginie Labrunie
Marie Lecourt
Laura Perrier
Marie-Pierre Tamagnon
Valentin Trijoulet

Rédacteurs

Pierre Bléhaut
Alexandrine Bourgoïn
Marie-Laurence Prince
Marie-Pierre Tamagnon
IVBD

Maquette

Biensurlecollectif.com

Crédit photo

Élodie Seigneur (Weblogy)
Emmanuel Photographie
DR
IVBD

Loïc Mazalrey
Marie Grasseau
Miss.JenaOne
Objectif Duras
One Wine Production
Julie Soucaïl
Victoria Hardina

Illustration de couverture

Maud Lalève

Illustration « People »

Yann Hamonic

Traduction

Agathe Avezou

Fabrication

imprimé en France par Imprimerie Rochelaise. Paru le 10 novembre 2021. Dépôt légal à parution, ISSN en cours.

VISITE PRESTIGE

Comme il y a 20 000 ans,
découvrez Lascaux à la lumière
d'une torche !

LASCAUX



Réservez en ligne sur www.lascaux.fr