

l'art de vivre par excellence
PÉRIGORD
ATTITUDE
le mag

**L'EXPRESSION
DU GOÛT**

n°16 | été 2023
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique



28 MAI
MONBAZILLAC EN FOLIE
 Monbazillac

4 JUIN
PÉCHARMANT OUVRE SON JARDIN
 Vignoble de Pécharmant

10 JUIN
BAR ÉPHÉMÈRE
 Port de Bergerac

14 JUILLET
LA SOIRÉE
 Quai Cyrano

21 & 22 JUILLET
L'ÉTÉ DE MUSIQUES EN MONTRAVEL
 Saint-Méard-de-Gurçon

29 JUILLET
BAR ÉPHÉMÈRE
 Port de Bergerac

5 AOÛT
DURAS FÊTE SON VIN
 Duras

5 AOÛT
BAR ÉPHÉMÈRE
 Port de Bergerac

11 AOÛT
LA GRANDE DÉGUST'
 Quai Cyrano

15 AOÛT
ROSETTE NIGHT
 Port de Bergerac

TOUS LES LUNDIS SOIR APÉROS VIGNERONS À SAUSSIGNAC

8



Sommaire

5 L'édito de Thomas Thouroude

6 Brèves

fun

8 Les activités 100 % œnotouristiques à faire cet été

good

12 Escapade savoureuse sur la route du Foie Gras du Périgord

18 À la faveur de l'été

22 Damien Fagette, le surdoué des coteaux de Monbazillac

28 La Recette à 4 Mains : Jours Racines

vrai

32 Le temps des fleurs

36 People : Louis Bernicot, du Détroit de Magellan à Saint-Nexans

38 Jacques Mournaud : « Ici le vin est Roi »

20



32



44

culture

44 Un Périgord Formidable !

48 Shopping surprise dans le vignoble



Le mot de la rédaction

« À table comme en amour, le changement donne du goût ».

Au Lecteur d'un jour, au lecteur de toujours, le Mag 247 profite de l'été pour entamer sa métamorphose et changer de nom.

7 ans à vous offrir au gré des saisons un voyage virtuel, un périple initiatique dans ce Périgord que nous chérissons plus que tout. Ce bout de terre où l'art de vivre règne par excellence.

Rendre hommage à des hommes, des femmes, à leur savoir-faire autour des valeurs de partage et de convivialité, c'est précisément ce qui semble animer encore aujourd'hui l'ensemble des rédacteurs passionnés à l'origine de ce beau projet éditorial.

Amoureux et amateurs de l'authentique, des richesses gastronomiques de notre terroir, du patrimoine historique ancestral, plongez sans hésiter au cœur du Périgord avec ce numéro de « Périgord Attitude - Le Mag ».



Édito



Thomas Thouroude

Journaliste sportif, animateur de radio et de télévision. Il est actuellement journaliste sur BeIN Sports.

En Dordogne, le vin est une fête qui débute souvent par une caresse. Un moulin de caresses, même, qui vous cueille avec douceur et subtilité puis vous saisit par sa noblesse. On se laisse charmer, bien sûr, et on s'abandonne, ensuite, emporté par le tourbillon rassurant d'une ivresse bienveillante.

C'est ainsi que j'ai découvert les vins de Bergerac. Grâce aux frères Deffarge, Quentin et Benjamin, porte-étendards fiers et joyeux du Château Moulin Caresse.

Nous parlons le même langage, celui du rugby. Ils m'ont appris le leur, celui de la vigne. J'ai bu leur vin. Je l'ai aimé. J'en bois encore. Et chaque été, ils nous offrent, puisque le plaisir du vin se conjugue au pluriel de l'amitié, les joies d'une dégustation.

Les rebonds capricieux et inattendus des ballons ovales du Stade Foyen permettent donc de très belles rencontres. Ils m'ont aussi conduit sur *Les Chemins d'Orient* de Régis Lansade, dont le Pécharmant est l'héritage d'une vie d'aventures et de récits sans frontières.

C'est bien connu, de la curiosité naît l'échange. L'inverse étant aussi vrai, j'ai commencé à défricher les sentiers d'appellations que je connaissais mal.

J'ai alors goûté avec bonheur les grands noms des vins de Bergerac et du Périgord et, plus récemment, les ambitions d'une génération enthousiaste de vigneron qui enchantent les coteaux depuis Saint-Antoine-de-Breuilh.

Tous ces noms murmurent désormais dans la cave de la propriété familiale et remplissent bruyamment les verres des tables de fête, au rythme des soirées sur les rives de Dordogne.

Mon histoire avec les vins de Bergerac et Duras promet d'être longue et belle, tant il reste à explorer de ce terroir aux richesses infinies.

Parce qu'en Périgord, le vin est une fête mais aussi, un cadeau !



Joséphine Baker à l'affiche sur toutes les scènes en 2023

Trois arts (le théâtre, la littérature et le cinéma) rendent hommage cette année, deux ans après son entrée au Panthéon, à celle qui chantait volontiers qu'elle avait deux amours, « *son pays et Paris* ». Le spectacle **Joséphine Baker, le musical**, qui connut un véritable triomphe l'hiver dernier à Bobino va partir en tournée fin 2023. La littérature, elle, célèbrera celle dont la vie est un incroyable roman, sous la forme d'un festival au Château des Milandes, du 23 au 25 juin. Organisé par la Licra (Ligue Internationale contre le racisme et l'antisémitisme), dont Joséphine Baker, fervente défenseuse de la liberté et des droits de l'homme a été ambassadrice, il se tiendra autour de la magnifique demeure du Périgord noir où l'artiste a vécu plus de 30 ans et éleva « *sa tribu arc en ciel* » (douze enfants adoptés de pays différents). Le septième art ne sera pas en reste avec un beau projet de tournage d'un film biographique sur cette artiste entrée dans l'histoire pour son talent et son grand cœur.



Monbazillac en Folie, l'événement pour les plus fous d'entre vous !

Après le succès de la première édition en 2019, les vigneronns de l'appellation avaient donné rendez-vous à tous les amoureux du territoire et du Monbazillac pour sa 2ème édition de Monbazillac en Folie ! Un événement incontournable pour le plus grand nombre : marchés gourmands, bars à vins, cocktails, concerts, feux d'artifice et DJ set pour une journée de folie du matin au soir ! Et l'immanquable de cet événement ? La fameuse course d'obstacles la Botrytisée, une course imaginée par les vigneronns de l'appellation qui avaient prévu des obstacles aussi fous les uns que les autres ! Une douche au monbazillac ? Des sarments de vigne à grimper ? Si cela ne vous fait pas peur, cette course est faite pour vous ! Rendez-vous à la prochaine édition !

Toutes les informations sur www.monbazillacenfolie.com

Pécharmant ouvre son jardin

Les vigneronns de l'appellation Pécharmant ont ouvert les portes de leur vignoble les 3 et 4 juin dernier. Cet événement leur ont permis de faire découvrir aux visiteurs leurs vins, leur patrimoine et les actions mises en place pour la préservation de la biodiversité sur leur territoire. Dans la continuité du travail mené avec la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux), le CAUE Dordogne et la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, une étude a été



Rendez-vous chez les vigneronns de l'appellation pour découvrir les actions qu'ils mettent en place toute l'année !

menée sur le territoire de Pécharmant. Cette dernière a mis en avant une grande biodiversité avec des paysages diversifiés, de très nombreuses espèces d'oiseaux, de chauve-souris, de papillons et un écosystème préservé.

Deux nouveaux événements pour les vigneronns de la route des vins : « La Soirée » et « La grande Dégust' »

L'été sera chaud à Quai Cyrano ! Les vigneronns de la route des vins lancent deux nouvelles soirées sous le signe de la découverte des vins du vignoble de Bergerac-Duras et de la gastronomie.



« **La Soirée** » : le cloître des Récollets accueillera le 14 juillet prochain dès 20h, un nouvel événement : « La Soirée ». Un moment privilégié à venir partager en présence des vigneronns et autour de planches gourmandes « made in Périgord ». Live musique et accès à la terrasse surplombant la Dordogne pour assister au feu d'artifice.

14 juillet 2023 de 20h à 23h

Tarif 40 euros comprenant 6 verres de vins en accord avec les mets proposés, une planche de produits du terroir, concert et accès au feu d'artifice.

Places limitées à 70 personnes.

Toutes les informations sur www.quai-cyrano.com

« **La grande Dégust'** » : vins, tapas et DJ set, le trio Gagnant !

Une soirée sous le signe de la convivialité et de la fête avec bars à thème.

11 août à Quai Cyrano de 20h à 23h

Tarif 25 € comprenant 3 verres de vins + 1 Cocktail, assiette de tapas, DJ set.

Places limitées à 150 personnes.

Toutes les informations sur www.quai-cyrano.com



Les Estivales de retour cet été sur le port de Bergerac

Chaque été, la Ville de Bergerac vit au rythme des activités culturelles avec les Estivales ! Pour sa 9^e année consécutive, la mairie propose une fois encore un programme haut en couleur avec pas moins de 60 animations pour ravir touristes et locaux. Des concerts allant de la musique pop au reggae, des spectacles de danse aux pièces de théâtre, toujours accompagnés des tablées gourmandes les lundis soirs, les Estivales s'imposent comme les rendez-vous de toutes les envies.

En plus ? Les Vins de Bergerac et Duras organiseront leurs bars à vins éphémères et la fameuse Rosette Night lors de 3 soirées concerts sur les quais. L'occasion pour vous de (re)découvrir les appellations du vignoble et de rencontrer les vigneronns.

Vous n'aurez plus qu'à vous installer sur un transat, déguster un verre de vin et profiter du coucher de soleil sur la Dordogne ! Vous vous y voyez déjà ? Rendez-vous cet été pour les Estivales !

Toutes les informations sur www.bergerac.fr

Bars à vins éphémères : 29 juillet et 5 août de 19h à 23h.

Rosette Night :

15 août de 19h à 23h.



Les activités 100% œnotouristiques à faire cet été

Réaliser un tour œnotouristique est une activité de tous les instants, presque un travail à plein temps. Des afterworks aux pique-niques, des concerts aux visites guidées, des terrasses éphémères aux petits marchés, les vigneronns se plient en quatre pour vous offrir le plus bel été qui soit. En couple, en famille ou entre amis, vous ne savez quelles personnes choisir. Heureusement, après avoir lu cet article vous saurez avec qui partir.

Texte Marine Perrier

Photos Victoria Hebrard • Vignobles Lajonie • DR

À deux, c'est mieux

Vivre d'amour et d'eau fraîche sont vos maîtres-mots de la saison estivale 2023. Pas d'amis à critiquer, pas de couches à changer. Le bonheur d'être à deux : de partager, enfin, des moments ensemble après des mois de travail harassants. Vous choisissez la Dordogne comme l'endroit rêvé de cet été, celui où vous laissez les défauts de votre partenaire le temps d'une dégustation, le temps des vacances. Cette élégance, vous la mettez en application durant le déjeuner sur la terrasse éphémère du **Domaine du Haut Montlong**. Avec sa vue à 180 degrés sur le vignoble, elle vous inspire la tendresse des premiers jours. Accompagné d'un verre de vin, vous choisissez l'un des quatre plats à la carte, voire tous, en profitant du calme et de la nature qui vous entourent.

La fin de l'après-midi sonne et une balade champêtre s'impose. Le **Domaine des Moulins de Boisse** propose une découverte de son vignoble avec l'ascension du coteau pour admirer le panorama. Ici, vous regardez tous les deux dans la même direction, comme si votre chemin était écrit, et finissez par conclure que cette personne est l'amour de votre vie. De retour à l'auberge, une dégustation de vins et tapas périgourdins vous attend pour un retour à la réalité en douceur, mais surtout pour un moment à partager.

Remis de vos émotions ? Le **Château Ladesvignes** ouvre ses portes pour une visite guidée dès la matinée. Au dernier instant, vous dégustez un accord mets-vins sélectionné par Véronique Monbouché, vigneronne et propriétaire des lieux. Main dans la main, vous partez sereins à la prochaine étape de votre tour œnotouristique : la **Maison Vari**. Bienvenue au cœur de Monbazillac à la découverte d'un dîner 100% périgourdin : produits du terroir et vins bios du Château Vari sont évidemment à l'honneur, avec un concert en prime.

Domaine du Haut Montlong

Sur réservation

05 53 58 81 60

par mail ou internet

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Domaine des Moulins de Boisse

05 53 24 12 01

De juillet à août

Gratuit jusqu'à 12 ans

Groupe jusqu'à 15 personnes



Château Ladesvignes

Visites guidées sur réservation

05 53 58 30 67

10h30 / 14h30 / 16h

Dégustation de vins et fromages

De 10h à 18h tous les jeudis de juillet et août

Maison Vari

05 53 73 52 96

2 concerts en juillet et 2 concerts en août

Bar à vin



À quatre, on fait avec

Les années passent et vous voici avec deux enfants à charge. Heureusement, le **Château du Haut-Pezaud** prévoit un jeu spécialement conçu pour vos deux prouesses : une chasse aux trésors où les enfants s'amuse et se dépensent. Cette activité ludique l'est également pour vous : des indications sont affichées le long du parcours avec l'histoire du vin et les différents cépages. S'ensuit une dégustation avec la possibilité de pique-niquer sur les lieux. Une journée de sauvée ! Et d'autres sont à venir.

Le **Domaine de Laplace** propose la découverte des produits de la région sous forme d'un marché : vente de leurs viandes, présence de producteurs de miels et fromages. Dans une ambiance familiale, un groupe de musique est également présent. Après ce déjeuner haut en saveurs périgourdines, vous marchez aux côtés de votre fille et lui montrez les poules et vaches du domaine.



Direction le **Domaine de Perreau** pour un peu d'activité physique mais aussi instructive ! Son parcours sur la biodiversité en fait un de ses atouts. Sur un sentier de 1,5km, Gaëlle la vigneronne, fera découvrir à votre famille la faune et la flore de son vignoble et partagera sa passion du terroir et de la biodiversité. Tels de véritables explorateurs, vos enfants seront munis d'une loupe et d'un petit kit découverte pour observer insectes et oiseaux. Et comme tout effort physique mérite récompense, vous finirez cette balade avec une dégustation accompagnée d'un met salé ou sucré. Une belle activité familiale qui éveillera (encore plus) en vous votre amour pour la nature !

Au **Château Larchère**, la balade gourmande est d'actualité. Tous les dimanches en fin d'après-midi, vous et vos enfants flânez dans le vignoble aux côtés de Thierry Baudry, viticulteur passionné. Une promenade sur la conception des vins, qui promet également aux enfants une rencontre avec les animaux : chevaux de traits, canards coureurs indiens et moutons d'Ouessant. Sur réservation, la dégustation de produits locaux est accompagnée de plusieurs vins du château et d'un jus de raisin pour vos chers et tendres.

Château du Haut-Pezaud

Loulou et Lolotte
06 70 75 56 72
Tous les jours en juillet et août
Pique-nique possible
Dégustation de vins à suivre

Domaine de Laplace

Les fermes buissonnières
05 53 83 00 77
les dimanches 23 juillet et 20 août
De 11h à 16h
Entrée gratuite

Domaine de Perreau

06 81 08 98 36
Visites guidées sur réservation
Dégustation de vins et fromages
De 10h à 18h tous les jeudis de juillet et août

Château Larchère

05 53 58 25 84
Balades gourmandes sur réservation
Uniquement le dimanche en fin d'après-midi

À huit, c'est sympathique

« On ne choisit pas sa famille, mais ses amis ». Vous avez mentionné mille fois cette phrase, fiers d'avoir élu vos compères, vos frères, vos potes, vos sœurs. Celles et ceux qui vous ont accompagné sur la route des « 400 coups » et avec qui vous rêvez d'en faire 400 de plus. Oui, ceux-là.

Alors, la commune de Saussignac vous reçoit les lundis soirs à partir de 18h30 pour une dégustation de vins où la convivialité est de mise : profitez d'un extérieur où tables, traiteur et musique sont installés pour vos jolis yeux.

Il est 16h. Vous revenez du Château de Bridoire et faites une halte à Rouffignac de Sigoulès pour visiter le foudre du **Château Kalian** : un immense tonneau en bois équivalent à plusieurs barriques, utilisé pour élever et stocker les vins, cognacs ou portos. Cette activité prévoit in fine une dégustation de vins de la propriété, le tout dans un cadre champêtre.

Le **Domaine de Coutancie** s'est préparé à votre venue. Tels huit soldats bien sages, curieux de découvrir son chai de vinification et bien plus. Yannick Lescaut vous propose la visite du domaine, sa présentation historique et promet une dégustation de vins accompagnée de toasts et produits régionaux. Tout cela, servi en table espagnole pour un pur moment de convivialité.

Il est aujourd'hui temps de retourner à ses occupations primaires : travail, factures à payer, enfants à gérer, bref, la vie. Alors, pour conclure ces vacances, les **Vignobles Lajonie** vous accueillent à leur afterwork : une soirée sur la terrasse du Château Bellevue avec vins, planches périgourdines, vue sur les vignes et son coucher de soleil. De quoi trinquer à ces dernières heures de bonheur !



Apéros à Saussignac

Tous les lundis soirs
en juillet et août

Château Kalian

Rouffignac de Sigoulès
05 53 24 98 34
Tous les jours
De mi-mai à fin août
De 16h à 20h

Domaine de Coutancie

05 53 57 52 26
De juin à août
Les mercredis et jeudis
À partir de 18h

Vignobles Lajonie

05 53 57 17 96
Afterwork tous les jeudis soirs
De la mi-juillet à la mi-août
À partir de 20h



Dossier

Escapade savoureuse sur la route du Foie Gras du Périgord

Vous êtes plutôt chemins de traverse ou voies rapides ? Si vous optez pour la première option, suivez-nous sur la Route du foie gras, des vins, de la noix... qui croisent celles des châteaux, des plus beaux paysages de Dordogne, des meilleures adresses. Au détour de ces routes imaginaires, pour la promotion des produits sous signes officiels de qualité et d'origine du Périgord, se trouve l'aventure humaine. Les producteurs et les artisans, ainsi que les ambassadeurs du bien vivre et du bien manger, nous serviront de guides. Prêts pour cette balade gourmande et chaleureuse ?

Alors nous partons au pays du canard à foie gras : l'âme du Périgord, son totem et la promesse de mets qui mettent l'eau à la bouche. **C'est la première des escapades savoureuses que vous propose Périgord Attitude Le Mag.**

Texte Nelly Fray

Photos Loïc Mazalrey • Association Foie Gras du Périgord

En route

Nous empruntons la Route du foie gras Périgord IGP (indication géographique protégée.) Elle commence où ? Elle finit où ? Impossible à dire. Plus carte aux trésors que guide touristique, elle est destinée à qui aime s'égarer en chemin pour vivre d'inoubliables moments de vacances. Ça vous tente ? Allez c'est parti sur la première de nos routes en Périgord.

Prenez votre carte aux trésors

D'abord, mieux vaut vous munir d'une bonne carte routière. En complément, vous pouvez télécharger le dépliant de la Route du foie gras du Périgord qui vous indiquera les destinations incontournables pour se régaler d'une belle tranche de pain toastée au foie gras ou d'une copieuse salade de gésiers arrosée d'une lichette d'huile de noix.

C'est une entrée en matière car on y trouve aussi d'excellentes adresses où les chefs cuisiniers aiment jouer avec les saveurs et textures pour composer des alliances subtiles où le canard est roi... Ah le mi-cuit de foie gras de canard poché au Monbazillac et ses fraises ou encore le foie gras au yuzu et algues cuit au torchon ! Et tant d'autres merveilles à savourer sur cette route des délices.



Hissez les couleurs

La Route du foie gras, créée en 2006, est l'aboutissement d'un partenariat entre les producteurs qui font la qualité du produit et ceux qui la subliment. Dans le monde entier, le foie gras parle du Périgord. Avec sa texture fondante et ferme à la fois, il évoque un territoire découpé en quatre pays dont les couleurs parlent de forêts profondes, de terres blanches qui favorisent la pousse du cèpe et de truffe noire du Périgord. Quant au Périgord pourpre, je ne vous l'apprends pas, il évoque la mosaïque des vignes des appellations bergeracoises et la promesse de belles cuvées. Quatre Périgord, vert, blanc, pourpre, noir, aux frontières invisibles, que l'on parcourt lentement, pour des haltes gourmandes suivies de siestes en pleine nature.

Laissez-vous guider

À chacune des étapes de la Route du foie gras du Périgord, un accueil chaleureux et personnalisé vous attend. L'esprit de convivialité est inscrit dans les gènes des professionnels de l'IGP Périgord obtenue en 2000. Tous ceux qui font partie de l'aventure collective de l'Indication géographique protégée, consistant à garantir l'origine et la qualité de leurs produits, vous parleront de la filière et de bons plans pour poursuivre votre périple. C'est un guide précieux, pas trop directif pour vous permettre de voyager au petit bonheur la chance, avec des indications distillées tout au long du parcours.



À la croisée des chemins

Chemin faisant, nous arrivons au Lardin-Saint-Lazare, à la Ferme du Bos, chez Nadine et Éric Sourbé, agriculteurs et conserveurs. Il fait beau à la ferme du Bos. Les maîtres des lieux vous accueillent tout sourire devant la boutique de leur ferme qui jouxte leur jolie maison de famille. Vous êtes quelque part sur la Route du foie gras, à 2 ou 3 kilomètres à vol d'oiseau de l'A89.

Il est 8h30, mais la journée a commencé bien plus tôt pour les deux exploitants. Nadine et Éric engraisent leurs canards arrivés prêts à gaver d'un élevage voisin. Les palmipèdes passeront 12 jours à la Ferme du Bos avant d'être transformés en pâtés, magrets, délices de rillettes et bien-sûr en foies gras entiers et en bloc, le tout en IGP Périgord.

Nadine et Éric font partie des plus de 300 producteurs et conserveurs de foie gras qui ont adopté la démarche collective de l'IGP. Ils ont participé à moderniser la filière sans dénaturer les recettes ancestrales pour cuisiner ce produit emblématique du Périgord. C'est tout l'enjeu d'une filière qui se réinvente sans cesse dans le respect de la tradition et de l'environnement. Il s'agit aussi d'impacter le moins possible la belle nature qui entoure cette exploitation lovée dans un méandre de la Vézère.

Les exploitants font aussi évoluer leurs pratiques pour améliorer le bien-être animal et s'adapter aux exigences de la consommation, tout en maintenant la régularité d'une production de qualité. Face à la grippe aviaire qui a fait baisser les effectifs de palmipèdes, et mis à mal bon nombre d'ateliers, ils se sont adaptés. Éric et Nadine vendent également leur production sur des salons et des événements, une trentaine partout en France, plusieurs en lien avec la viticulture, mais ils reçoivent toujours à leur boutique. Durant notre court passage à la Ferme du Bos, en ce début de saison touristique, une dizaine d'acheteurs est venue s'approvisionner chez eux.



Historique

Nadine et Éric Sourbé se sont lancés dans l'aventure agricole en mai 1983 sur 11 ha en produisant du tabac et du maïs dans la vallée de la Vézère. Leurs cultures ayant subi un gros orage de grêle, Éric a commencé à gaver des canards pour avoir un revenu complémentaire et sûr. La production de foie gras est vite devenue principale, ainsi que celle du maïs destinée à alimenter les canards.

L'obtention du label IGP Périgord a permis de donner un nouvel élan collectif à la filière et à l'exploitation. Aujourd'hui, le couple, associé en EARL, transforme environ un millier de canards par mois et exploite 80 ha de maïs irrigué, luzerne bio, châtaigniers.



La recette du succès

Alors quelle est cette recette qui fait quitter les grands axes routiers, pour sillonner le long de la Vézère, jusqu'à la Ferme du Bos ? « Peut-être notre foie gras de canard entier mi-cuit », avance timidement Nadine. Elle, c'est ce qu'elle préfère. Nature. Sans fruits pour accompagner. Une petite salade croquante, un verre de vin rouge et rien d'autre. « Moi c'est ça que j'aime, d'autres la marieront avec une confiture d'oignons et un verre de liqueux, tous les goûts sont dans la nature ». Et des goûts des clients, elle fera... des recettes.

C'est la force de ces conserveurs que de pouvoir s'adapter au goût de leur clientèle. « On écoute les appréciations, on teste une recette, puis on la propose aux consommateurs. S'ils aiment, on garde », explique Nadine. Le fait est que la gamme des produits proposés est vaste.

Il y en a de classiques : outre les traditionnels bloc et pâté de foie gras truffé ou non, on trouve les pâtés, rillettes et terrines au cèpes, au magret fumé. On vient ici aussi pour les cous de canards farcis et les tortillons au foie gras de canard. Et encore nous n'avons pas parlé des plats cuisinés, comme le cassoulet au confit ou les bolognaises de canard. La liste serait trop longue, sans compter les coffrets. Pour le croire, il faut se rendre sur place.

Éric et Nadine savent prendre le temps de l'accueil et soignent le relationnel. Ils évoquent la future production de châtaignes, leur maïs dont la qualité va favoriser celle des foies gras, ces passionnés sont intarissables.



Une halte avec Alexandre Léon

L'animateur de l'Association Foie gras du Périgord nous parle du respect de la tradition Périgord qui n'enlève rien à l'art de se réinventer.

Pouvez-vous nous dire pourquoi les produits issus du canard à foie gras du Périgord sont tellement réputés ?

Parce que les produits sont travaillés ici, à toutes les étapes, et que la fraîcheur est le premier critère de qualité. Tous les maillons de la filière sont sur place. Pour la transformation des produits du canard, chaque minute compte. Au final, tu as un produit ultra-frais, donc savoureux. C'est ça le secret, avec évidemment le savoir-faire des producteurs, des conserveurs et de tous leurs partenaires de l'élevage, à l'abattage.

L'association que vous représentez y contribue-t-elle ?

L'association foie gras du Périgord fête ses 30 ans. Depuis trois décennies, elle protège la marque Périgord en certifiant les structures qui bénéficient de l'IGP. Si on n'avait pas ce signe de qualité et d'origine protégées, je pense que beaucoup d'acteurs de la filière auraient disparu, victimes de la concurrence de produits de moindre qualité venus d'on ne sait où et se revendiquant, sans souci d'éthique, du Périgord. L'association prend en charge la communication collective de la marque sur différents événements auxquels nous participons pour promouvoir les canards à foie gras IGP Périgord et aussi sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram, YouTube.

“ La filière a su s'adapter. ”

Justement, la filière fait face à la grippe aviaire, mais aussi à des attaques récurrentes d'associations qui refusent l'élevage et le gavage. Est-elle menacée ?

C'est vrai la filière palmipèdes gras a pris de plein fouet des crises successives. Elle a aussi montré une capacité de résilience hors pair. Elle a su s'adapter. Conscients des attentes de la société et des enjeux qui pèsent sur l'agriculture, les acteurs de la filière s'attellent à des projets fédérateurs pour y répondre. Par exemple, elle mène une action en faveur de l'agroforesterie qui a permis de planter plus de 30 000 arbres sur les parcours de canards, dans un objectif de bien être animal et d'écologie.

Les goûts changent et pourtant perdure la tradition du foie gras, et pas qu'à Noël. Comment expliquer cela ?

Là encore, la filière s'est beaucoup renouvelée pour que les produits à base de canards à foie gras soient consommés toute l'année et de multiples façons. Alors nous surfons sur la vague, tissant des partenariats avec des chefs et d'autres filières. Dernièrement, nous étions présents à la Fête de la coquille à Etaples-sur-mer et les gens qui ont testé ne sont pas prêts d'oublier l'alliance de foie gras du Périgord et de la coquille saint-jacques.



Alexandre Léon, animateur de l'association Foie gras du Périgord, et le chef Philippe Mesuron animent une des démonstrations culinaires de la soirée Périgord attitude à Bergerac, organisée à Quai Cyrano le 13 avril par les Vins de Bergerac et Duras.

La filière canard à foie gras IGP Périgord en chiffres

3,5 millions de canards sont élevés, engraisés, transformés sur la Dordogne et quelques communes limitrophes.

3 000 emplois directs. Les structures, souvent familiales, s'inscrivent dans la filière longue (commercialisation indirecte) ou la filière courte avec commercialisation à la ferme, sur les marchés, par correspondance, sur les salons, etc.

121 éleveurs de palmipèdes et 105 engraisseurs, certains sont même parfois les deux.

70 artisans et industriels conserveurs dans des unités créatrices d'emplois (de 2 salariés à une vingtaine en moyenne, mais la plus grosse des unités de Dordogne emploie 200 salariés.)

Des outils historiques d'abattage, de transformation de valorisation sur tout le territoire.



À la faveur de l'été

Barbecue prévu de longue date, pique-nique sur le pouce ou apéro improvisé : il est des vins qui semblent taillés pour toutes les joyeuses occasions de l'été. On les reconnaît à leur gourmandise et leur facilité d'accord. Avec eux, jamais d'erreur de casting : ce sont les vins plaisir de l'été. Ceux dont on s'assurera d'en avoir toujours une caisse d'avance à la cave, « au cas où ». Ceux qu'on appelle par leur petit nom. Ceux dont on refait le stock avant de reprendre la route après la parenthèse enchantée des vacances et dont chaque gorgée nous rappellera le petit coin de paradis qui fut le nôtre le temps d'un été.

Les vignobles de Bergerac et Duras regorgent de ces pépites au rapport qualité-prix imbattable. Bien évidemment, hors de question de garder pour nous le secret de ces cuvées tout-terrain à shopper sans plus tarder directement au domaine ou chez votre caviste de quartier.

Texte Alexandrine Bourgoïn Photos Victoria Hebrard

Des blancs secs sur le vif

AOP Bergerac blanc, Côtes de Duras blanc, Montravel blanc

Bergerac, Côtes de Duras et Montravel blancs apportent une petite touche de fraîcheur à vos menus d'été. Côté cépages : du sauvignon pour la vivacité et les notes d'agrumes, du sémillon pour un peu de charnu, et de la muscadelle pour la touche de finesse et les notes de fleurs blanches.

On les dégustera par exemple avec un taboulé de chou-fleur et petits légumes croquants, des samossas au chèvre et aux légumes grillés ou un plat de spaghettis aux fèves et au lard. Et surtout, ce sont les vins parfaits pour un retour de marché : ils accompagnent en effet à merveille une douzaine d'huîtres ou un fromage de chèvre frais.

N'oubliez pas de mettre une bouteille au réfrigérateur en prévision du retour : leur température idéale de service se situe autour de 8°C.

Château Lestevenie
AOP Bergerac blanc

Domaine des Allégrets
Cuvée bio SO₂VIGNON
AOP Côtes de Duras

Château Puy Servain
Cuvée Terrement
AOP Montravel blanc





Des rosés croquants

AOP Bergerac rosé, Côtes de Duras rosé

Grâce à la diversité des techniques utilisées (pressurage direct ou saignée), les vins de Bergerac et Duras offrent toutes les nuances de rosé du rose blush au grenadine et une infinité d'accords possibles. Issus des cépages rouges du vignoble – merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec – leurs notes de fraise, cassis ou framboise en font les parfaits alliés des plats d'été.

Ils seront parfaits avec l'incontournable tomate mozzarella, une tarte flambée fenouil-chorizo, ou une salade de fraises IGP Périgord agrémentée de quelques feuilles de menthe fraîche.

Leur température de service idéale ? Entre 8 et 10°C. Vous avez oublié de mettre votre rosé au frais ? Privilégiez les glaçons permanents (réutilisables) au risque de diluer votre vin (et ses arômes avec).

Domaine de Montlong
AOP Bergerac rosé

Clos de Noël
AOP Bergerac rosé

Château Le Fagé
AOP Bergerac rosé

Des moelleux et liquoreux tout doux

Moelleux : AOP Côtes de Bergerac, Rosette, Côtes de Duras, Côtes de Montravel

Liquoreux : AOP Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel

Issus des cépages blancs du vignoble - sémillon, sauvignon, muscadelle – les vins moelleux et liquoreux de Bergerac et Duras offrent une large palette de notes gourmandes et une sucrosité plus ou moins prononcée. Avec leurs arômes de fruits jaunes, agrumes et fleurs blanches, les moelleux sont issus de raisins récoltés en légère surmaturation pour un parfait équilibre entre douceur et fraîcheur. Les liquoreux proviennent quant à eux de raisins botrytisés (pourriture noble) récoltés à la main. Un travail d'orfèvre pour des vins intenses à la robe allant du doré à l'amburé et des arômes complexes de fruits exotiques, fruits secs, et miel.

Parfait écho à la douceur des soirs d'été, moelleux et liquoreux sublimeront une salade de melon parsemée de quelques feuilles de basilic, une quiche fumée aux figues et magret de canard séché (IGP Périgord), des fromages à pâte persillée (Roquefort, Fourme d'Ambert, Stilton...), ou des pêches de vigne en gelée de thé. Leur température de service idéale : entre 8 et 10°C. Et pourquoi pas jouer les mixologues avec un cocktail à base de vin de Bergerac ? On vous conseille par exemple le Monbajito : vin AOP Monbazillac, eau pétillante, citron vert et feuilles de menthe !

Château Le Chrisly

Cuvée bio
AOP Côtes de Bergerac blanc

Domaine des Allégrets

Cuvée bio
AOP Rosette

Château Le Raully

Cuvée Irrésistible
AOP Côtes de Bergerac blanc



Des rouges fruités ou plus corsés

AOP Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras, Montravel, Pécharmant

Les vignobles de Bergerac et Duras offrent un vaste choix de rouges fruités et gourmands tout en souplesse et ultra accessibles, parfaits pour les impromptus et les tablées conviviales. Les cépages merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec leur confèrent de délicieux arômes de fraise, fruits rouges, et fruits noirs.

On salive d'avance à l'idée de les déguster en compagnie de keftas d'agneau IGP Périgord, de riz au chorizo et aux poivrons, ou de financiers à la fraise. Ne dé laissez pas pour autant les vins rouges plus intenses, élevés en fût de chêne ou non, car ils sont les parfaits alliés des grillades de viande rouge (entrecôte, magrets de canard IGP Périgord). Enfin, bien que l'on conseille habituellement une température de service entre 14 et 18°C, n'hésitez pas à les servir légèrement plus frais en été (notamment les rouges souples et fruités), ils n'en seront que plus agréables.

Château La Renaudie

Cuvée tradition
AOP Pécharmant

Domaine Julien Auroux

Cuvée bio Blabla
AOP Bergerac rouge

Domaine de Ferrant

Cuvée bio Le Sans Sulfite
AOP Côtes de Duras rouge





Damien Fagette, le surdoué des coteaux de Monbazillac

Attablé devant un café blue mountain (une des rares exceptions aux circuits courts à la Tour des Vents), dans la salle panoramique au décor chic et épuré avec vue sur la fameuse « côte nord », cet alignement de coteaux et son patchwork de vignes qui borde la plaine de la Dordogne du Château de Monbazillac jusqu'à l'appellation Saussignac, Damien Fagette nous conte son histoire, celle d'un chef tombé très tôt dans la marmite.

Texte Marie-Pierre Tamagnon

Photos Loïc Mazalrey • La Tour des Vents

Un pur « produit » bergeracois naturellement doué pour la gastronomie

Bergeracois de pure souche, aux racines paysannes, ses souvenirs d'enfance sont baignés de saveurs au fil des saisons. Le regard nostalgique, ce trentenaire évoque les déjeuners du dimanche chez son arrière-grand-mère où la volaille de la basse-cour et le lapin de la ferme trônaient sur la table, mitonnés avec son assortiment de légumes du potager. Cette éducation privilégiée du goût a forgé son sens des valeurs « non négociables ». Travailler les circuits courts, les produits de saison, sonne comme une évidence à ses yeux. Adolescent, il décide de quitter le chemin de l'école pour « faire la cuisine ». Sa voie semble alors tracée lorsqu'il entre en apprentissage à la Tour des Vents chez Marie Rougier, qui devine d'emblée le potentiel de ce « pur produit » du terroir bergeracois à l'instinct sûr et au goût inné.

Une belle histoire de transmission

Dès ses quinze ans, Damien va apprendre auprès de Marie, chef autodidacte, qui a hissé la crêperie guinguette de sa mère, où les bergeracois venaient « guincher » le dimanche après-midi, au rang de restaurant gastronomique au fil des années. Récompense suprême : un macaron au guide Michelin qu'elle décrochera en 2010. Damien embauché comme second en 2008, puis comme chef en 2013 aura tout particulièrement à cœur de conserver la prestigieuse récompense. Une forme de reconnaissance pour celle qui aura partagé son savoir-faire et lui aura permis d'aller faire « ses classes » dans d'autres tables très réputées, chez Rabanel et les jardins de l'Opéra à Toulouse et enfin à Lameloise à Chagny, plus belle table de Bourgogne (3 macarons Michelin).

Une cuisine instinctive

La silhouette aux épaules de rugby, engoncées dans la blouse de chef, ce fervent supporter de l'USB, l'équipe de rugby locale est familière sur le marché de Bergerac. Il s'attarde autour d'un café sur un coin de stand avec « son » producteur de fèves, impatient de mettre à l'honneur les primeurs du printemps, première fèves, asperges vertes...

C'est du produit que part son inspiration...

Et sa motivation ! Il ne se lasse pas des richesses de ce pays de cocagne. Bœuf bio du Domaine de Coutancie aux portes de Bergerac, Noix du Périgord, fraise, foie gras, agneau, magrets et volailles fermières, châtaigne... la liste est longue ! Sans parler des premières poussées de cèpes à l'automne qui créent un vrai climat d'effervescence. Toutes ces merveilles sont autant de prétextes à des recettes qui les subliment, sincères et généreuses. « *Je construis ma carte sur le marché* » nous confie Damien, dont l'un des meilleurs souvenirs gastronomiques est une simplissime terrine de cèpes avec persil et ail.

Même si la cuisine étoilée de la Tour des Vents reflète plus de sophistication que celle du Bistro de Malfourat, l'annexe, la maison met un point d'honneur sur le niveau de qualité des produits. La même brigade pilotée par le chef est aux commandes des deux établissements.

L'ancien bâtiment qui abritait la guinguette a été reconverti en spacieux bistro en 2015 et le limonaire rénové et rutilant veille sur la salle, témoin des paso dobles et rocks endiablés des années 60 !



« Le vin amplifie le mets, et offre une combinaison fabuleuse avec la gastronomie... »

En bon épcurien, Damien se passionne pour le vin, dimension pas si fréquente chez les chefs. Paul Salvat, époux de l'ancienne propriétaire, Marie Rougier, l'avait initié et l'emmenait volontiers dans ses périples oenologiques, notamment en Bourgogne. La carte des vins de la Tour des Vents met à l'honneur de belles cuvées signées de tous les vignobles de France. Les sept terroirs de Bergerac Duras y font l'objet d'une sélection toute particulière et tiennent le haut du pavé. L'équipe se montre soucieuse de renouveler la carte en mettant en avant de nouveaux talents.

Elle organise chaque mois des soirées dégustation où Damien conçoit le menu à partir des cuvées de la gamme du vigneron. Un exercice original dont il raffole, tout comme aller faire le tour des chais alentours pour goûter les nouveaux millésimes de ses cuvées préférées. Il apprécie spécialement les blancs secs d'élevage à la bourguignonne. *Arcane*, le joli Bergerac sec de Romain Claveille du Château Haut Bernasse, *Moulin des Dames* de Margaux de Conti au Château Tour des Gendres et le fameux Monbazillac de Bruno Bilancini au Château Tirecul la Gravière sont quelques exemples...



Aujourd'hui, Damien s'implique également dans les nouveaux projets du « navire » Tour des Vents, dirigé par Valérie Bramery au sein du groupe BMG, créé par Bernard Giraudel avec son associé Jean-Pierre Fourloubex. Le site permettra dès la saison 2023 aux touristes de prolonger la halte gastronomique et contempler le soleil levant sur les vignes de Monbazillac. Ceci grâce à un hébergement « lodge » dans des cabanes en bois et une maison divisée en suites, perchées de part et d'autre du coteau. La Tour des Vents et son chef ont décidément le vent en poupe !

¹ Bernard Giraudel, propriétaire emblématique du Vieux Logis à Trémolat, (tableé étoilée Relais & Châteaux), avait racheté la Tour des Vents à son amie Marie Rougier en 2015 et créé le Bistro.

² Orchestre automatique, restauré en 2015, où chaque instrument joue de son propre chef, sans musicien.

Adoptez la Périgord Attitude, l'art de vivre par excellence



www.perigordattitude.com





La recette à 4 mains

Jours racines

Il y a dix ans, Laurent Russac, vigneron du Château Le Terme Blanc, est revenu au domaine. Après une première carrière dans l'environnement, il a éprouvé le besoin de renouer avec la terre où il a grandi, à Rouffignac-de-Sigoulès. Lorsque nous lui avons proposé de participer à la Recette à 4 mains, il a spontanément pensé à la boulangère itinérante Cécile Bertrand. D'origine citadine et ancienne libraire, elle a mis du temps avant de trouver à travers champs le chemin du fournil. On se réjouit qu'elle ait fait la route jusqu'à nous.

Alors que les deux amis s'attèlent à la préparation de leur recette à 4 mains, nous revenons avec eux sur leur parcours, et évoquons l'importance de s'enraciner quelque part et d'y tisser des liens.

Texte Alexandrine Bourgoïn Photos Loïc Mazalrey

Laurent, tu es revenu sur le domaine familial il y a 10 ans maintenant. Est-ce que cela a toujours été une évidence pour toi ?

Laurent Pas du tout ! J'ai grandi sur l'exploitation et lorsque j'étais plus jeune je donnais volontiers un coup de main à mon père et mon grand-père à la vigne et au chai. J'aimais plutôt cela, mais le désir d'en faire mon métier est venu sur le tard. J'étais attiré par l'environnement, alors après le bac, je me suis formé dans ce domaine. Cela m'a amené à travailler en région parisienne, puis dans les Hautes Pyrénées, dans une Maison de la Nature et de l'Environnement. Mon métier me plaisait mais vers la trentaine, j'ai ressenti le besoin de revenir aux sources, de renouer avec mes racines. J'ai rejoint mon père en 2013, et me suis installé officiellement en 2015. Je me sens à ma place. Et la protection de l'environnement continue d'être pour moi une préoccupation forte qui s'accompagne dorénavant d'une mise en pratique ici, au domaine.

De ton côté, Cécile, comment es-tu passée du métier de libraire dans lequel les bergeracois t'ont d'abord connue, à celui de boulangère ?

Cécile Le chemin fut long ! Après le bac, je suis passée par un CAP de pâtisserie, et des études d'infirmière, avant de me lancer dans un DUT métiers du livre. C'est d'ailleurs la librairie qui m'a amenée en bergeracois en 2015 pour un remplacement. J'avais trouvé le métier de mes rêves, et commençais à songer à créer ma propre librairie quand l'arrivée d'un bébé m'a fait reconsidérer ce projet. Installée avec mon compagnon dans la campagne périgourdine, je goutais à cette vie au cœur de la nature. Dans notre réseau d'amis producteurs, il y avait des vigneron, des brasseurs, des maraîchers, des éleveurs, tous en agrobiologie. Ne manquait que du bon pain ! Alors je me suis dit : pourquoi pas moi ? Mais pas de n'importe quelle façon... Lors de mon CAP Pâtisserie j'avais expérimenté ce que c'était d'être

enfermée dans un labo sans contact avec la clientèle et ce n'est pas ce que je souhaitais. Il était aussi important pour moi de préserver ma vie de famille. Je pense avoir trouvé une formule qui me convienne. Je me fournis en farine bio chez des paysans-meuniers du bergeracois, prépare mes pains au levain chez moi dans mon fournil, les fais cuire dans mon four mobile, puis les vends dans différents lieux du bergeracois. Je suis notamment présente au petit marché du Vignoble Prouillac à Sigoulès le mardi soir et à Serres-et-Montguyard le vendredi soir auprès de maraîchers qui ont mis en place des systèmes de paniers sur commande. Je peux ainsi échanger avec mes clients ! J'ai aujourd'hui le sentiment d'avoir trouvé ma voie, d'exercer un métier aligné avec mes convictions, proche de la nature et des gens, en lien avec un territoire où je me plais à tisser des liens.

Ces liens dont tu parles, Cécile, semblent un élément important de vos projets à tous les deux...

Cécile Oui, sa réussite repose beaucoup sur la qualité des relations que j'entretiens avec mes fournisseurs, les lieux de vente et mes clients. Je me suis aussi formée auprès d'autres boulangers et paysans qui m'ont aidée à penser et dimensionner mon projet, et qui continuent aujourd'hui à nourrir ma réflexion.

Laurent Cette pratique de l'entraide et de l'autoformation est également très présente en agrobiologie. Cela m'a beaucoup aidé moi aussi lorsque je me suis installé et que j'ai souhaité rapidement enclencher la conversion du domaine en bio. Et aujourd'hui, pouvoir échanger avec d'autres vigneron me permet de questionner mes pratiques, de les faire évoluer. C'est ce qui rend d'ailleurs ce métier pas du tout routinier.

Justement, à quelles évolutions, nouveaux défis à relever pensez-vous l'un et l'autre ?

Cécile Produire mes propres céréales ! Je vais me former cette année chez des collègues agricultrices et si tout va bien, l'an prochain je serai paysanne-boulangère. De plus, un ancien moulin a été récemment rénové par une association à proximité de chez moi. J'espère à terme pouvoir y mouliner mon grain.

Laurent Quant à moi, je poursuis à la vigne mes essais autour des engrais verts. Et côté vinification, je suis en train de restaurer un bâtiment pour y aménager un nouveau chai plus fonctionnel. Cela devrait me permettre de disposer de bonnes conditions pour créer de nouvelles cuvées sans sulfites, plus naturelles.

Château Le Terme Blanc

Laurent Russac
72 Chemin de la Robertie
24240 Rouffignac-de-Sigoulès
06 77 13 85 85
laurentussac@yahoo.fr
chateau-letermeblanc.jimdofree.com

Boulangerie À travers champs

Cécile Bertrand
Pains bio au levain.
Différents points de vente sur les communes de Bergerac, Serres-et-Montguyard, Eymet, Sigoulès, Saint-Aubin-de-Lanquais, Thénac...
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Cécile.
06 18 12 34 48
fournildeschamps@gmail.com
@fournilatraverschamps



La recette à 4 mains

Tartines de houmous aux betteraves et graines de tournesol torrifiées et sa tarte fine aux poires

Laurent et Cécile nous proposent une version twistée du houmous avec un légume racine de saison - la betterave - et des graines de tournesol torrifiées. Une recette simple et délicieuse à servir aussi bien à l'apéritif qu'en entrée, et qui met à l'honneur le pain au tournesol de Cécile et la cuvée en Monbazillac de Laurent.

 Ingrédients  2 personnes

 Préparation 35 minutes  Cuisson 5 minutes

- 1 pain bio au levain aux graines de tournesol signé *À travers champs*
- 150 g de pois chiches en conserve
- 200 g de betteraves entières cuites
- 100 g de graines de tournesol décortiquées
- 1 betterave chioggia
- Graines germées
- Jeunes pousses
- Tahini (pâte de sésame)
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin
- Cumin
- Sel, poivre
- 1 pointe de piment d'Espelette

- 1 Égouttez les pois chiches (conservez l'eau !), et pour une préparation plus digeste, enlevez les petites peaux translucides autour des graines.
- 2 Pelez les betteraves rouges et découpez-les en morceaux grossiers.
- 3 Dans une poêle chaude, torréfiez quelques minutes les graines de tournesol décortiquées. Réservez-en une petite partie pour le dressage.
- 4 Dans le bol d'un mixeur, versez les pois chiches, les betteraves rouges, les graines de tournesol torrifiées, 1 cuillère à soupe de tahini, 2 gousses d'ail, le jus d'un ½ citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de cumin en poudre, salez, poivrez et mixez. N'hésitez pas à ajouter un peu d'huile d'olive pour obtenir la texture souhaitée, goûtez votre préparation et réajustez les assaisonnements (cumin, sel, poivre, tahini, jus de citron) à votre convenance.
- 5 Coupez de belles tranches de pain au levain aux graines de tournesol. Étalez sur chaque tranche une couche généreuse de houmous. Épluchez votre betterave chioggia et détaillez-la en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Disposez-en quelques-unes sur chaque tranche, ainsi que quelques feuilles de jeunes pousses et un peu de graines germées. Confectionnez une vinaigrette et versez-en une cuillère sur la tartine dressée. Parsemez de quelques graines de tournesol torrifiées. Dégustez à l'apéritif ou en entrée agrémentée de quelques feuilles de salade.



L'accord parfait

Laurent vous conseille un **AOP Monbazillac bio du Château Le Terme Blanc**.

Sa douceur et sa fraîcheur se marient parfaitement avec cette tartine végétarienne aux notes à la fois fruitées et torrifiées.

L'alternative : un AOP Bergerac blanc sec du Château Le Terme Blanc.

Conseils

Ne jetez pas l'eau des pois chiches. L'aquafaba est une alternative fabuleuse au blanc d'œuf. Montée en neige, vous pourrez l'utiliser pour préparer une délicieuse mousse au chocolat !



Dossier

Le temps des fleurs

À la fin du printemps flotte dans les vignes un parfum délicat qui émane de toutes petites fleurs blanches et discrètes regroupées en inflorescences - les futures grappes - cachées au cœur du feuillage.

Alors qu'il commence à faire chaud, des insectes vibronnent et une légère brise transporte par vagues les notes florales exhalant de la vigne, suivant peu ou prou l'oscillation intérieure du vigneron entre béatitude et inquiétude.

Car c'est en grande partie lors de la floraison que se joue la récolte de l'année.

Texte Alexandrine Bourgoïn

Photos Victoria Hebrard

Des petites fleurs hermaphrodites

Chez la vigne, la grande majorité des variétés à fruits, et c'est le cas de la vigne cultivée en Europe (*Vitis Vinifera*), possède des fleurs hermaphrodites. Elles n'ont donc pas besoin des insectes pour leur pollinisation puisqu'elles portent à la fois les organes reproducteurs mâles, les étamines, et femelles, le pistil. Elles sont capables de s'auto-polliniser : le dépôt du pollen se fait de proche en proche, au sein de la même fleur. De fait, nul besoin de couleurs exubérantes pour attirer à elles les pollinisateurs : les fleurs de la vigne sont petites, à peine quelques millimètres, et blanches, et regroupées en inflorescences. Après la pollinisation, la suite de l'histoire est assez classique.

Les fleurs fécondées donneront des fruits : les baies de raisin. On dit généralement que les vendanges ont lieu 100 jours après la fleur. La floraison marque donc le lancement d'un compte à rebours.

L'œil rivé sur la météo

Une floraison qui se passe bien est assez rapide : entre 3 et 5 jours pour un même cépage. Mais pour que celle-ci se déroule sans accroc, encore faut-il que les conditions météorologiques soient favorables. Lors de la floraison, les fleurs s'ouvrent, se développent et le capuchon floral recouvrant les étamines et le pistil se sépare du réceptacle. S'il pleut durant cette période, le capuchon peut rester collé, empêcher la pollinisation et provoquer l'avortement des fleurs. Celles-ci se dessèchent, tombent et aucun fruit n'est formé : c'est ce qu'on appelle la coulure. La fécondation peut aussi être imparfaite, notamment si les conditions de température ne sont pas réunies et si les éléments nutritifs ne sont pas au rendez-vous. On obtiendra alors sur une même grappe des grains de taille différente : c'est ce qu'on appelle le millerandage. De fait, au moment de la fleur, les vigneron gardent l'œil rivé sur la météo car vous l'aurez compris : coulure et millerandage peuvent affecter fortement la récolte à venir tant en quantité, qu'en qualité.

Tous les cépages ne sont pas aussi sensibles à ces phénomènes. Ceux qui le sont particulièrement, comme le merlot, sont dits « *coulards* ». Certaines pratiques culturales peuvent être mises en place pour limiter coulure et millerandage. C'est notamment le cas de l'écimage, pratique consistant à couper les apex (extrémités des rameaux). Réalisé à mi-floraison, il permet de réorienter le flux de sève et les éléments nutritifs vers les grappes en formation, privilégiant ainsi la floraison plutôt que le développement végétatif.



Conter fleurette

Qu'est-ce que la fleur de vigne évoque pour vous ?
Les vigneron et vigneronnes de Bergerac et Duras nous mettent au parfum !

Isabelle

Château Le Payral
Razac-de-Saussignac

« Son parfum est léger et subtil. Elle-même est très discrète, on la devine à peine dans le feuillage au contraire très exubérant de la vigne. L'œil non averti ne la voit pas. Cela me donne le sentiment de détenir un secret. Moi qui n'étais pas issue du milieu viticole, découvrir sa présence a été une forme d'initiation, comme si l'un des petits mystères de la vigne et du vin m'était enfin révélé. »

Sébastien

Domaine du Lac
Ginestet

« C'est un parfum qui m'évoque un peu celui du tilleul... Pour moi, la fleur évoque surtout cette période de travail intense et un peu stressante du fait des risques liés à la météo, de la crainte de perdre une partie de la récolte. C'est la période du relevage, nous passons beaucoup de temps dans la vigne. Son odeur imprègne les vêtements, la peau. Cela surprend toujours les saisonniers qui travaillent avec nous. Lorsqu'ils rentrent le soir à la maison, leur famille leur dit « tu sens la vigne ! ».

Véronique

Domaine du Bout du Monde
Ribagnac

« Le parfum de la fleur de vigne est une de mes odeurs préférées. Il est frais, subtil, m'évoque les fleurs d'eau. Et c'est toujours étonnant de voir la vigne, qui est une plante si rustique, être capable de produire une fleur si délicate. Je me souviens de la première fois où j'ai senti son parfum. C'était en 1995, la veille de mon examen pour l'obtention du DNO (Diplôme National D'Enologie). J'étais en panique et avais l'impression que ma tête allait exploser de trop de révisions. J'ai appelé ma cousine, œnologue, qui travaillait dans un château bordelais. Elle m'a dit : « Ne reste pas enfermée, viens, nous sommes en juin, la vigne est en fleur, ça va t'inspirer ! ». Je me suis exécutée et quelle découverte : c'était la première fois que je sentais cette odeur et depuis, chaque année, je repense à ce moment. Et surtout, cela m'a porté chance car j'ai obtenu mon diplôme ! ».

People

Louis Bernicot, du Detroit de Magellan à Saint-Nexans

Pionnier de la navigation en solitaire, il prolongera son tour du monde en remontant la Dordogne jusqu'à Bergerac, en hommage à son « *port d'attache* », où il est accueilli triomphalement après une circumnavigation* restée exemplaire dans l'histoire de l'exploration maritime. À la fin de sa carrière, ce capitaine au long cours avait en effet jeté l'ancre dans le sud bergeracois, à la Chartreuse du Bignac, à Saint-Nexans.

**Voyage maritime autour d'un lieu, un continent ou autour du globe.*

Texte Marie-Pierre Tamagnon

Illustration Yann Hamonic

L'histoire ne conte pas trop les raisons qui ont poussé ce marin breton à faire escale dans le Bergeracois, après une vie passée sur les grands voiliers à sillonner les mers australes, comme officier de marine puis capitaine pour les plus illustres compagnies maritimes (Chargeurs Réunis et la Transat). Le secret des charmes du Périgord aux douces ondulations des collines verdoyantes a ainsi remplacé pour un temps les camaïeux turquoise des horizons marins...

Jeune retraité dans son domaine bergeracois, Louis Bernicot ressent néanmoins très vite la nostalgie des océans. Peu intéressé par l'activité agricole, il délègue volontiers les rênes de la propriété à son épouse, et se consacre à la préparation de son rêve, un tour du monde en solitaire.

En 1936, alors âgé de 53 ans, il embarque à Carantec à bord de *L'Anihita*, cote commandé sur mesure aux chantiers navals de ce port breton, pour l'aventure de sa vie.

Madère, le détroit de Magellan, Tahiti, l'île Maurice, la Réunion, Durban et Cape Town... ce gentleman navigateur (à défaut d'être un gentleman farmer !) franchira toutes ces étapes avec brio et élégance et sera alors le quatrième marin en solitaire à réussir cet exploit, resté quel peu dans l'ombre dans l'histoire des grands navigateurs...

Après quelques autres périples, il finira ses jours à la Chartreuse du Bignac où il s'éteint en 1952 après avoir écrit « *L'aventure de l'Anihita* ».

Une plaque à son honneur a été érigée, quai Salvette, où les bergeracois avaient salué comme il se doit la victoire de l'explorateur breton lors de son retour en 1938.

Sa propriété, la Chartreuse du Bignac a été rachetée en 2001 par Brigitte et Jean-Louis Viargues, qui avec goût et patience, ont restauré la bâtisse, son moulin et ses pièces d'eau attenantes pour en faire un petit hôtel*. Il y règne l'atmosphère d'une belle maison de famille. Discrètement niché dans une nature intacte, ce véritable havre de paix est prisé des touristes de lointains horizons venus y faire escale.

À la terrasse du restaurant gastronomique, au panorama imprenable sur une vallée préservée, comme de toutes parts dans les jardins environnants, la vue est propice à la contemplation et à la rêverie. Elle a sans aucun doute inspiré Louis Bernicot pour son extraordinaire expédition !

* www.abignac.com

CAPTAIN BERNICOT



« Ici, le vin est roi »

Il est de « *belles passions qui cherchent les belles âmes* » clamait le dramaturge Corneille. La passion du vin a trouvé la sienne. En cet homme exalté, Jacques Mournaud, le vigneron philosophe, le sage des vignes, qui nous offre sans détour des instants magiques d'une vie entière dédiée au plus noble des nectars.

Texte Bertrand Ballesta

Photos Loïc Mazalrey



Tous les chemins mènent au château La Plante à Minzac, aux portes de la Gironde.

Au détour des routes sinueuses qui jalonnent notre parcours, à chacun des carrefours surgissant, une succession ininterrompue de panneaux colorés à la calligraphie singulière nous accompagne fidèlement vers La Plante. Impossible pour le visiteur d'un jour de s'égarer et de manquer cette rencontre unique avec Jacques Mournaud.

À l'entrée de cet ancien prieuré bénédictin du XII^e siècle, flotte fièrement au vent un drapeau français. Un homme coiffé d'une casquette à carreaux est assis sur un muret en pierre, il profite des premiers rayons d'un soleil printanier. L'impatience se lit sur son visage, il semble attendre quelqu'un, il m'attend. Un accueil chaleureux, un ton enjoué, des paroles réconfortantes, telles sont les premières minutes avec le doyen du vignoble de Bergerac-Duras.

Du haut de ses 92 ans, le viticulteur se lance immédiatement dans un long discours de bienvenue, mêlant le passé au présent. Je bois ses paroles. Il me teste avec une première question, les règles de l'interview sont ainsi inversées : « *Quels sont selon vous les trois outils principaux du viticulteur ?* » Face à ma moue prononcée, il s'empresse de les citer un à un : « *les trois outils sont le cerveau, les mains et surtout le cœur* ». Une belle entrée en matière.

66 ans au service de la vigne et du vin

Le monde du vin, Jacques Mournaud y est tombé lorsqu'il était tout petit. Ses grands-parents étaient viticulteurs en Dordogne et en Gironde sur l'appellation Montagne St-Émilion. Au retour de la Guerre, en 1945, son père fait l'acquisition du Château La Plante, une des exploitations la plus excentrée de la zone d'appellation Bergerac. Après de nombreux stages, un cursus universitaire à l'institut des études d'œnologie de Bordeaux, il reprendra avec succès le flambeau familial et produira des vins rouges, blancs secs et moelleux de caractère, issus de ces mêmes côteaux où jadis les moines bénédictins cultivaient la vigne du XII^e au XVI^e siècle.

Un homme qui a œuvré tout au long de sa carrière au sein de l'ensemble des institutions représentantes de la filière viti-vinicole. Membre de nombreuses commissions de dégustation, administrateur de la chambre d'agriculture de Dordogne et pendant plus de 30 ans administrateur du

C.I.V.R.B. : Comité Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac. Une structure professionnelle qui en 2014 fusionnera avec le vignoble de Duras pour donner naissance à l'actuelle Interprofession des Vins de Bergerac-Duras (IVBD). « *Dans les instances professionnelles, j'ai fait partie de toutes les commissions. Celle qui m'a le plus marqué est la commission publicité et propagande des vins de Bergerac dont la mission première était la promotion de nos vins en France et à l'international. Je me suis toujours engagé afin de développer le tourisme rural, les campings à la ferme et les fermes auberges. J'étais bénévole, j'ai sans cesse travaillé avec ce que me dictait mon cœur* ». Une commission toujours existante aujourd'hui rebaptisée simplement, Commission Communication.

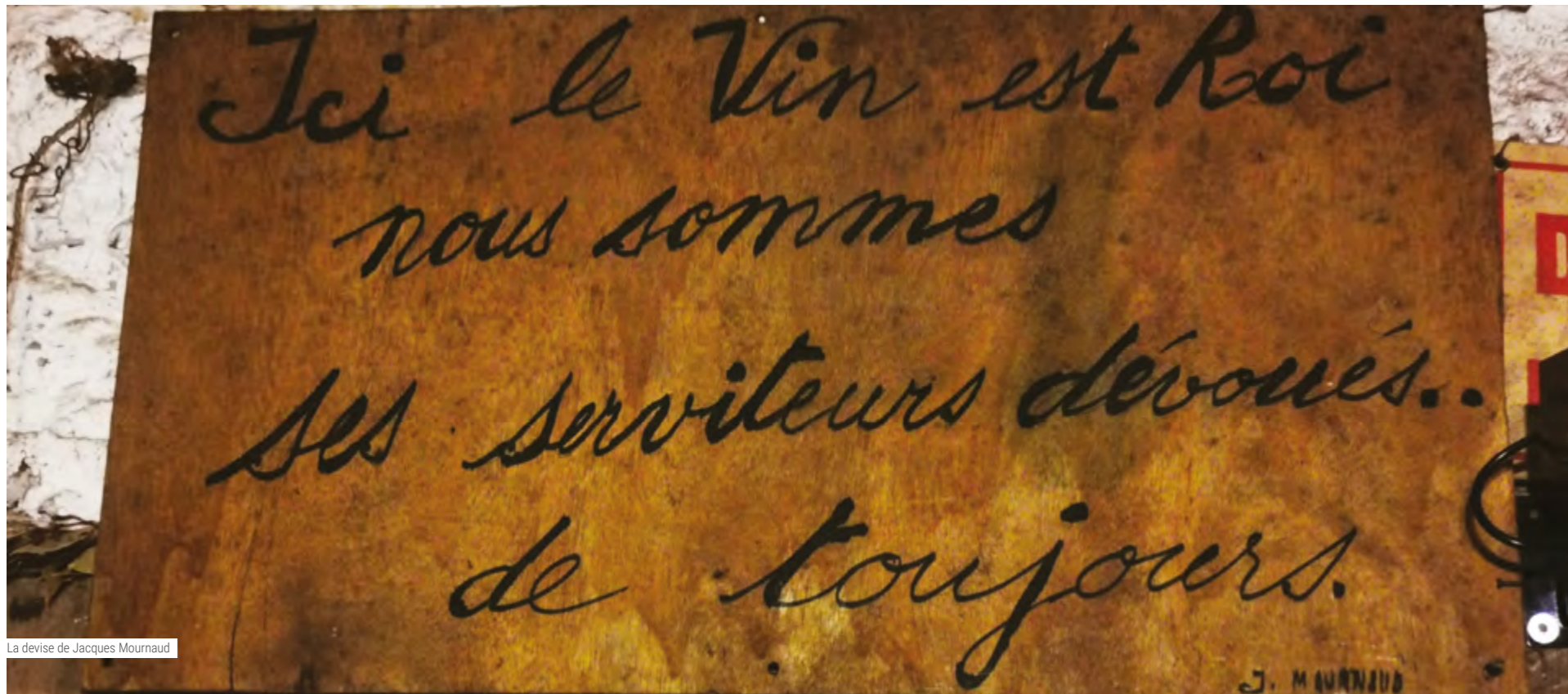


La rançon de la gloire

Notre visite se poursuit. Nos échanges s'intensifient. Le viticulteur m'entraîne d'un pas décidé vers le caveau de dégustation. Moment privilégié et grisant à la fois, nous marchons dans les pas de ces moines bénédictins, un retour en arrière, 800 ans d'histoire nous contemplent... Sous le regard impassible d'une statue de Saint Vincent, patron des vigneron, un planisphère fixé au mur arbore des centaines d'épingles de couleurs, symbolisant les pays d'origines des personnes qui un jour sont venues ici, pour découvrir les vins du château la Plante. Monsieur Mournaud, avec cette humilité qui le caractérise si bien, nous ouvre ses 50 livres d'or noircis des mains du visiteur anonyme comme celles de l'hôte de prestige. « *J'ai reçu sur mon exploitation des gens des arts, des lettres, des sciences. Des pilotes d'avion de l'armée, de grandes compagnies aériennes, un juge de la cour suprême d'Australie, le ministre de la santé et des affaires sociales de Nouvelle-Zélande, des généraux deux, trois étoiles et surtout des personnes de passage, désireuses de découvrir notre beau Périgord. Ce qui les unit et les rapproche, c'est cette passion du vin, ce goût du partage et de l'échange...* »

Tout au fond de ce caveau, une porte attire mon attention... Une fois ouverte, nous pénétrons dans un véritable sanctuaire où se mêlent ici et là des milliers de bouteilles soigneusement alignées. Les millésimes anciens y côtoient les plus récents. Dans la pénombre des travées, Jacques Mournaud attise ma curiosité en me dévoilant l'une de ses inventions. Devant mes yeux d'enfant, un petit train électrique précédé de ses wagons s'anime. Il transporte 860 bouteilles à l'heure vers l'ensemble des casiers de stockage.

4 ans auront été nécessaires pour le confectionner et le mettre au point. Le viticulteur empreint d'une certaine fierté, s'arrête par intermittence sur des diplômes qui tapissent chaque recoin de cet espace d'un autre monde : « *Nous avons été parmi les premières exploitations à faire du vin en bouteille et à participer à divers concours. L'ensemble de nos cuvées ont obtenu pas moins de 203 Médailles.* » Un panneau suspendu en lettres manuscrites, de pleins et déliés, attire l'attention du visiteur.



La devise de Jacques Mournaud

On peut y lire la devise de Jacques Mournaud « *Ici le Vin est le roi, nous sommes ses serviteurs dévoués... de toujours !* ». Des mots, comme simple expression d'une passion qui ne l'a jamais abandonné.

Nous nous quittons en évoquant des sujets plus terre à terre, la conjoncture actuelle du secteur viti-vinicole, les difficultés rencontrées dans la commercialisation des vins par certains viticulteurs, les prix, etc... Malgré un optimisme sans faille, Jacques Mournaud me confie qu'il souhaite arrêter son activité de production, il désire vendre ses 9 hectares de vigne tout en conservant les stocks actuels de vins et les bâtiments de la propriété. Il conclue notre échange avec ses mots à lui : « *La gentillesse n'a pas de prix, elle ne coûte rien... C'est précisément ce que j'essaie de donner à chacune des personnes qui viennent sur mon exploitation. Mon unique récompense est celle de voir ces gens heureux en repartant et après avoir dégusté mes vins...* ». Merci Jacques pour cette leçon de vie !



Sur chacune des cuves du chai de vinification, une citation manuscrite composée par le viticulteur lui-même rend hommage au « vin roi ».

- 1 - Le vin nous parle, écoutons le...
- 2 - L'amour et le vin tuent les chagrins...
- 3 - Le viticulteur est petit, son vin est grand !
- 4 - Quelle joie dans un verre de « bon vin »
- 5 - Un petit vin ne grandira pas
- 6 - Quel travail, quel effort, quel sérieux pour faire un « grand vin »
- 7 - Respectons la nature, la vigne et le bon vin
- 8 - Vin = joie
- 9 - Le bon vin, quel grand seigneur !
- 10 - Vin = Gaieté
- 11 - Dans le bon vin, il y a un message...
- 12 - J'aime le vin, mais le bon ! celui qui est le fruit d'une passion
- 13 - Le bon vin ça se respecte !

Un Périgord « formidable » !

Acteur emblématique et familier du grand comme du petit écran, Bernard LECOQ ne joue pas la comédie lorsqu'il s'agit de nous livrer son Périgord à lui. **En exclusivité pour « Périgord Attitude » le Mag, cet épicurien aux mille visages nous raconte son film préféré, celui de sa passion de l'authentique en terres de Dordogne.**

Texte Bertrand Ballesta Photos Eric Fougère • DR

53 années de carrière, 131 films et plus de 20 séries à son actif. Des chiffres qui peuvent laisser rêveur. Du dramatique en passant par la comédie, ce funambule et équilibriste du 7^e art a su enchanter notre petit écran pendant plus de 26 ans aux côtés d'Annie Duperey dans la série à succès de TF1, *Une famille formidable*. Il y incarne avec brio un père de famille, Jacques Beaumont, un personnage haut en couleur, tour à tour loufoque, touchant, attachant, passionné de gastronomie mais aussi enivré par le doux charme de la gent féminine. Quand les vices rencontrent la vertu... Toute une histoire !

Angoulême, en cette fin de mois de janvier, le froid a tissé son cocon sur la capitale charentaise. Le festival international de la bande dessinée bat son plein. Le rendez-vous est pris. Une silhouette familière apparaît, quelques mots échangés, quelques regards hésitants et l'alchimie opère. Des étoiles dans les yeux, Bernard Lecoq savoure encore son week-end gastronomique à peine achevé, en tant que parrain de la 34^e édition de l'évènement « *Truffes en folie* » à Sorges. Il vient à cette occasion d'être intronisé dans la confrérie du docte collège des maîtres de la truffe et du foie gras du Périgord.



Balade en Gabare sur la Dordogne (Bergerac)
Bernard Lecoq avec Danièle Mazet-Delpeuch, cuisinière personnelle du président de la République François Mitterrand. © IVBD

Un véritable ambassadeur du Périgord

Ce lien profond qui semble unir l'acteur aux terres périgourdines n'est pas nouveau. Il a découvert le Périgord en 1970 lors d'un tournage de film aux Eyzies-de-Tayac, « *La liberté en croupe* » du réalisateur Edouard Molinaro. Bernard Lecoq se glissait dans la peau d'un jeune oisif de la bourgeoisie qui décide de prendre le dernier train en partance pour le Périgord. Il reviendra en Dordogne régulièrement tout au long de sa carrière, pour tourner divers films : en 2011, « *I love Périgord* » de Charles Nemes, en 2015 dans « *Au revoir et à bientôt* » de Miguel Courtois et en 2019 pour le film d'Hélène Angel, « *La fin de l'été* ». Il nous confie avoir pris un énorme plaisir à revenir en Dordogne en dehors des tournages afin de rencontrer des producteurs locaux et déguster les bons produits qui font la richesse gastronomique du Sud-Ouest. Il a d'ailleurs été intronisé dans le cercle des Périgourmands (l'association Foie Gras du Périgord) en 2019 au Château de Monbazillac.

Dans la vie comme à l'écran, la gastronomie occupe une place privilégiée pour Bernard Lecoq. Son personnage de fiction Jacques Beaumont de la série *Une famille formidable* était à ses débuts, un imminent critique d'un guide gastronomique, puis un restaurateur de renom et enfin un chef étoilé. Le comédien se définit tel un épicurien : « *J'aime manger et boire de bonnes choses. J'avoue qu'en Périgord, je ne suis pas insensible à deux produits locaux que j'affectionne particulièrement. Le foie gras et la truffe. Une bonne omelette aux truffes, quel régal pour les papilles ! Le tout bien évidemment accompagné par un vin de Bergerac, un rouge !* ». Au fil des années, Bernard Lecoq a su tisser des attaches solides en Dordogne, ces pérégrinations lui ont laissé des images, des souvenirs indélébiles. Il a également noué de belles amitiés autour de cette gastronomie incomparable, précise-t-il.

Le vin, l'émotion est dans le verre !

Pour le comédien, déguster un verre de vin peut s'apparenter à un véritable rituel initiatique, un moment où le sacré trouve son entière place : « *Je ne suis pas forcément un grand expert dans le domaine du vin, je suis seulement un humble amateur qui sait dire quand il aime ou quand il n'aime pas. Je compare souvent cette passion à celle que j'ai pour la musique. Je me plais à écouter des tas de styles musicaux sans être un grand mélomane. L'important pour les deux univers étant de se faire plaisir, de prendre du plaisir et surtout de le partager. J'aime cette émotion que me procure la dégustation et la découverte d'un bon vin en discutant et en échangeant avec mes amis. Ces instants privilégiés de partage, de convivialité qui donnent tout leur sens au vin, à ce qu'il peut inspirer.* »

Il évoque son ami et réalisateur de la série *Une famille formidable*, Joël Santoni, celui qui a été un déclencheur, en lui transmettant ses connaissances et sa passion éclairée du monde vinicole : « *Joël possédait des notions de sommellerie extraordinaires. Il m'a appris à éduquer mon palet de novice. Il m'a éveillé au sens du vin, à ce monde passionnant et complexe à la fois. Grâce à lui, j'ai su apprécier le raffinement de certains flacons. À son contact et lors de nos nombreux dîners, j'ai surtout compris qu'il n'était pas nécessaire de dépenser des milliers d'euros pour une bouteille, que le prix ne faisait nullement la qualité, l'idéal ultime étant le plaisir ressenti et éprouvé en la dégustant, tout simplement !* »



La série TV à succès pendant plus de 26 ans : *Une famille formidable* © TF1



L'actualité de Bernard Lecoq

Il a partagé en ce début d'année l'affiche du film « *Chœur de Rockers* » avec Mathilde Seigner. Tiré d'une histoire vraie, une bande du troisième âge un peu ingérable qui chante dans une chorale et décide d'orienter leur répertoire vers du Rock and Roll. Une mini-série en cours de tournage produite par Disney+ et écrite par Camille de Castelnaud, scénariste du *Bureau des légendes* avec une belle brochette d'actrices : Virginie Efira, Nicole Garcia et Sara Giraudeau. « *Tout va bien* », une série qui nous plonge dans le quotidien d'une famille ordinaire confrontée à une catastrophe, la maladie grave de l'un de ses enfants qui percuta la vie de chacun de ses membres.



Les liquoreux, son péché mignon...

Même s'il apprécie les vins blancs secs, sa préférence se tourne sans hésitation vers les liquoreux, tels les Monbazillac ou certaines vendanges tardives du vignoble alsacien. Avec un sourire en coin, Bernard Lecoq ironise sur cette occasion folle, celle d'accompagner l'intégralité de sa journée de ce nectar bergeracois : « *J'affectionne particulièrement le vin de Monbazillac. Il a cette force de pouvoir se marier avec de nombreux plats. On peut le déguster aussi bien à l'apéritif, tout au long d'un repas et avec un dessert. J'ai ce besoin d'avoir un verre de vin pour sublimer le plat que je mange. C'est essentiel !* » .

L'acteur souligne avec poésie la richesse de notre patrimoine viti-vinicole français. Selon lui, nous devons être fiers de cette multitude de vignobles, de terroirs et ces typicités de vins à l'infini : « *J'aime sortir des sentiers battus et découvrir des vignobles moins emblématiques que Bordeaux ou la Bourgogne. Depuis de nombreuses années, le monde du vin a évolué dans le bon sens et on fait désormais du bon vin partout en France. Les vins du Sud-Ouest, des Côtes du Rhône ou du Languedoc n'ont pas à rougir, on peut y desceller des choses exceptionnelles.* » .

Les vins rosés ont aussi une place de choix dans la cave de Bernard Lecoq. Il nous décrit des vins sympathiques, facile à boire et souvent de grande qualité : « *J'apprécie les vins rosés. Ils ont évolué avec le goût et les envies des consommateurs. Ce sont des vins agréables, frais, que je peux aussi bien boire l'été que l'hiver. Ce monde du vin est fascinant, c'est un monde qui me fait du bien, avec modération cela s'entend.* » .

Sélection

Shopping surprise dans le vignoble

Cabas sur l'épaule, vous savez, celui marqué « Carpe Diem », espadrilles colorées aux pieds, blouse vintage comme passeport du cool, bref, sapée comme jamais version campagne stylée. Vous voilà partie en escapade par vignes et chemins à la découverte des châteaux plus inventifs les uns que les autres pour créer des moments de partage. Avec monsieur ou en bande de copines, partez cet été en goguette à la découverte de l'inventivité des vigneron pour un shopping plein de surprises !

Texte Marie-Laurence Prince

Étonnant verjus du Siorac

Le Verjus, « vert-just », est extrait des raisins verts cueillis avant maturité. Avec un pH de 2.5, c'est une alternative au citron, au vin blanc ou au vinaigre. Il a donc toute sa place en cuisine (tentez un poulet au verjus et vous saurez !) et réveille la planète cocktail avec bonheur car 100% local et 100% bio ! À découvrir, des recettes inspirantes sur le site du domaine !

05 53 74 52 90

www.verjusdusiorac.fr



Concept store au Château Les Farcies du Pech

Tout nouveau et, pour le coup, vraiment tout beau, le concept store du Château Les Farcies du Pech attend le flâneur pour lui en mettre plein les mirettes : des vins, bien entendu, mais aussi de la déco, de la mode, de l'art, du food, de la broc ! Un choix d'objets français, authentiques, chics et traditionnels aux belles matières qui fait plaisir à voir sur les coteaux de Pécharmant !

Boutique ouverte du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00

Samedi et dimanche sur rendez-vous
05 53 74 16 11

www.farciesdupech.fr



Les frangins s'encanaillent du côté des spiritueux

Les frangins, c'est Benjamin et Quentin, aux commandes du Château Moulin Caresse. Leur goût pour la convivialité, conjugué à celui des vins et spiritueux, a donné naissance à trois OVNI en terre bergeracoise, un whisky, un gin et un rhum, nés de leur rencontre avec la distillerie bordelaise Moon Harbour. Signés « Les Frangins », ces breuvages intéressants méritent le détour jusqu'au domaine.

05 53 27 55 58

www.moulincaresse.com



Saveurs gourmandes aux Verdots

Le vignoble des Verdots est taillé pour l'accueil et le partage autour de saveurs du terroir. Outre la gamme des vins du domaine en toutes couleurs, c'est une belle sélection de miels, d'huiles, de conserves autour du canard que l'on peut découvrir dans la grande boutique du château. À noter aussi, l'édition 2023 de la Fête des Verdots les 29 et 30 juillet prochains avec son marché gourmand en extérieur.

Vignoble des verdots

24560 Conne-de-Labarde

05 53 58 34 31

www.verdots.com



Amoureux de chocolat, ne pas s'abstenir !

Le Domaine du Château La Grave Béchade est surprenant : ici sont cultivés vignes et noisetiers, ici se font séminaires et mariages, ici se cachent de quoi succomber, en direct de la chocolaterie strasbourgeoise du propriétaire : tablettes, bonbons, pâtes à tartiner et autres délices vont tester votre résistance jusqu'à ce que les célèbres Noisetines vous fassent complètement craquer ! Succombez, soyez heureux !

05 53 83 70 06

www.lagravebechade.fr

Du miel au Château de la Tillaeraie

Miel « Caresse Tilleul » et miel « Fleurs des Champs », produits au domaine, sont proposés aux hôtes et visiteurs de ce beau lieu de réception où mariages et séminaires mettent à profit le calme et le chic de l'endroit sur les collines de Pécharmant.

05 53 57 86 42

www.chateaulatillaeraie.com



La nature a bon goût au Domaine Les Hauts de Riquets

Engagé pour une agriculture saine et durable, le Domaine Les Hauts de Riquets conjugue vignoble en A.O.C. Côtes de Duras, élevage de brebis, de porcs noirs gascons et production de miel. La recherche d'équilibre naturel et d'autonomie est très distinctif. Un sentier des 5 sens, incluant une découverte de plantes sauvages et comestibles et une dégustation de vins, tapas et produits locaux est proposé cet été.

06 21 34 68 38

www.domainelesriquets.fr



Halte brocante et pédalo au Château de Fayolle

L'originalité de l'offre touristique et le charme indéniable des lieux ont été récompensés récemment par le BEST OF 2023 Wine Tourism - Prix Coup de Cœur du Jury : autant dire que se rendre au Château de Fayolle s'impose. Les beaux jours y seront plaisants : visite des chais, halte gourmande au « Café des Chineurs » avec son coin brocante, randonnée balisée sur les 50 ha du domaine jusqu'au lac privé où pédalos et matériel de pêche attendent les visiteurs précautionneux d'une réservation préalable.

05 53 74 32 02

www.chateaufayolle.com

**TOUT CHANGE
SAUF LE TERROIR**

**ET C'EST ÇA QUI
CHANGE TOUT.**

VINS DE
**BERGERAC
DURAS**

Le Sud-Ouest
à portée de Verre



produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

**MANGER
OU *mieux*
MANGER**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Union Européenne



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

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

L'art de vivre par excellence
**PÉRIGORD
ATTITUDE**
le mag

est édité par l'I.V.B.D., Association déclarée,
représentée conventionnellement par le Président
du Conseil d'Administration, Monsieur Eric
Chadourne. Périgord Attitude Le Mag est avant
tout le fruit d'une collaboration entre rédacteurs
passionnés et acteurs passionnants qui font
de ce terroir un sujet intarissable.

Siège Social

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

**Courrier des lecteurs
et de la rédaction**

247lemag@gmail.com

Directeur de la Publication

Pierre-Henri Cougnaud

Rédacteur en Chef

Bertrand Ballesta

Secrétaire de rédaction

Valentin Trijoulet

Comité de Rédaction

Bertrand Ballesta

Virginie Labrunie

Laura Perrier

Marie-Pierre Tamagnon

Valentin Trijoulet

Rédacteurs

Bertrand Ballesta

Alexandrine Bourgoïn

Marine Perrier

Marie-Laurence Prince

Marie-Pierre Tamagnon

Maquette

BiensurleCollectif

Crédits photos

Victoria Hebrard

Loïc Mazalrey

Foie Gras du Périgord

DR

La Tour des Vents

Photo de couverture

Loïc Mazalrey

Illustrations

Yann Hamonic

Fabrication

Imprimé en France par Imprimerie Rochelaise.

Paru le 7 juin 2023.

Dépôt légal à parution

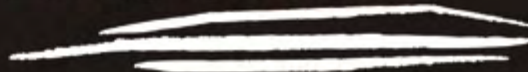
ISSN en cours

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

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