

# PÉRIGORD

CARNET DE VOYAGE

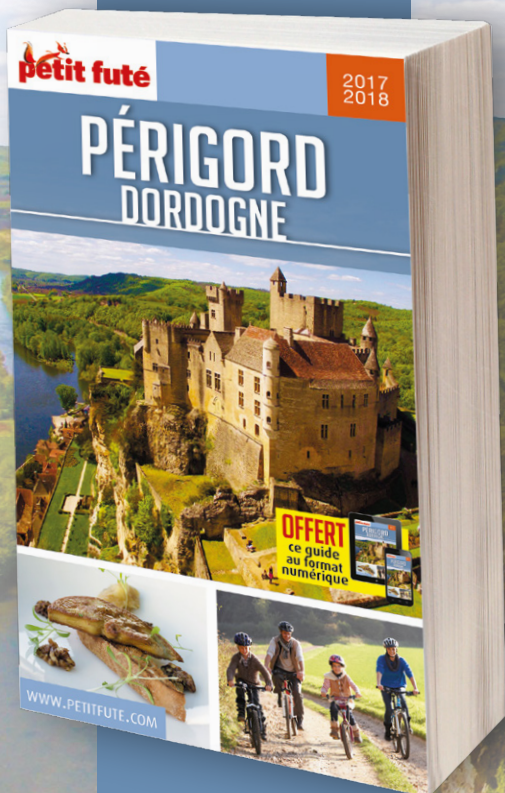


**OFFERT**  
ce guide  
au format  
numérique



# NOUVELLE EDITION

© AUDREY DE MONTGOLFIER



**version  
numérique  
offerte\***



**En vente chez  
votre marchand  
de journaux  
et votre libraire**

[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

\*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

# BIENVENUE DANS LE PÉRIGORD !

© PHOVOR



*La Dordogne.*

Le Périgord reste l'une des destinations préférées des Français qui trouvent dans cette région une diversité de paysages, une authenticité encore bien préservée et un art de vivre. Tourisme et gastronomie sont les maître-mots de cette Dordogne qui recense en France le plus grand nombre de richesses patrimoniales, bien préservées et de tout âge.

Son passé remonte jusqu'à la Préhistoire comme en témoignent les grottes et les sites troglodytiques. Si la grotte de Lascaux ne se visite plus depuis très longtemps, Lascaux IV, qui a ouvert fin 2016, est une réplique intégrale de la grotte originale. Les amateurs de vieilles pierres et de tourisme culturel trouveront passionnants les vestiges gallo-romains découverts à Périgueux

et à Montcaret, les mille et un châteaux, les abbayes, les églises romanes, les bastides ou les magnifiques dix plus beaux villages de France que compte le département sur un total de quinze en Aquitaine. Ils prendront le temps de visiter les jardins, les musées, les artisans d'art, les parcs à thème et d'assister à une multitude de fêtes, festivals, manifestations culturelles et culinaires.

Le Périgord a une autre particularité : il a quatre couleurs. Une sorte de mosaïque de pays individualisés aux caractéristiques bien précises. Chaque couleur définit des terroirs spécifiques. Depuis plusieurs siècles les hommes chérissent cette terre multiple, vivante et étonnante et ils en ont tiré le meilleur. De ce terroir sont nés des métiers, perpétués de génération en génération, et des produits d'exception qui concourent à une gastronomie généreuse : les vin de Bergerac, le foie gras, la truffe, le caviar, les fraises, les noix. Les producteurs, les conserveurs, les tables d'hôtes, les fermes-auberges, les restaurants sont les ambassadeurs d'une richesse gastronomique mondialement connue et reconnue. Bon voyage et bonne dégustation.



© PHOVOR

*Campagne périgourdine.*

# SOMMAIRE

## ■ DÉCOUVERTE ■

<b>Les immanquables.....</b>	<b>8</b>
La route des vins du Bergeracois.....	8
Le château de Beynac.....	9
Brantôme-en-Périgord.....	10
Le château de Castelnaud.....	11
Le musée national de Préhistoire.....	12
Lascaux IV.....	13
Le musée gallo-romain Vesunna de Périgueux.....	15
Sarlat-la-Canéda.....	16
<b>Nature.....</b>	<b>17</b>
<b>Économie.....</b>	<b>23</b>
<b>Histoire.....</b>	<b>26</b>
<b>Patrimoine et traditions.....</b>	<b>31</b>
<b>Le Périgord gourmand.....</b>	<b>38</b>
<b>Sports et loisirs.....</b>	<b>46</b>
<b>Festivals et manifestations.....</b>	<b>49</b>

## ■ VISITE ■

<b>Périgord Blanc.....</b>	<b>54</b>
Montpon-Ménéstérol.....	54
Mussidan.....	54
Neuvic-sur-l'Isle.....	55
Saint-Astier.....	58
Saint-Pierre-de-Chignac.....	59
Sorges.....	60
Périgueux.....	61
<b>Périgord Noir.....</b>	<b>67</b>
Beynac.....	67
La Roque-Gageac.....	70

Le Bugue-sur-Vézère.....	72
Le Buisson-de-Cadouin.....	76
Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil.....	78
Domme.....	83
Hautefort.....	85
Montignac.....	87
Sarlat-la-Canéda.....	90
Terrasson-Lavilledieu.....	96
<b>Périgord Pourpre.....</b>	<b>100</b>
Bergerac.....	100
Beaumont-du-Périgord.....	106
Eymet.....	107
Lalinde.....	107
Monbazillac.....	107
Montpazier.....	108
Montcaret.....	108
<b>Périgord Vert.....</b>	<b>109</b>
Bourdeilles.....	109
Brantôme-en-Périgord.....	109
Excideuil.....	114
Jumilhac-le-Grand.....	115
Mareuil.....	116
Nontron.....	117
Ribérac.....	117
La Roche-Chalais.....	118
Thiviers.....	118

## ■ PENSE FUTÉ ■

<b>Se rendre dans le Périgord.....</b>	<b>122</b>
<b>Circuler dans le Périgord.....</b>	<b>124</b>
<b>Logement.....</b>	<b>125</b>
<b>S'informer sur le Périgord.....</b>	<b>140</b>
<b>Index.....</b>	<b>142</b>

**OFFERT**

**CE GUIDE VERSION NUMÉRIQUE**

**Retrouvez cette offre en page 91**

**REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES**

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE





*Périgueux.*

© SECRET SIDE - FOTOLIA



*Haute-  
Vienne*





*Oies du Périgord.*

© MALHROVITZ - ISTOCKPHOTO



# DÉCOUVERTE



# LES IMMANQUABLES

## LA ROUTE DES VINS DU BERGERACOIS

Le vignoble du Bergeracois constitue, avec ses 12 000 hectares et ses 1 200 récoltants, l'autre grand vignoble de l'Aquitaine, dont les origines remontent loin dans le temps. Treize appellations et plusieurs couleurs de vins : rouge, rosé, blanc, (sec, moelleux et liquoreux). Centrée autour de Bergerac, chaque appellation offre généreusement ses richesses : bergerac rouge, côtes-de-bergerac rouge, montravel rouge, pécharmant, bergerac rosé, bergerac sec, montravel sec, pour les moelleux : haut montravel, côtes-du-montravel, côtes-de-bergerac blanc et de la rosette. Enfin, pour les liquoreux, du saussignac et du monbazillac. En sillonnant la route

des vins, on rencontre des vigneron, viticulteurs, qui, pour la plupart, travaillent la vigne depuis plusieurs générations et depuis quelques années, des Britanniques, des Hollandais, etc., tombés en amour pour la Dordogne et son vin. Tous aiment faire partager leur passion et sont attachés à la qualité de leur production, pour en faire la vitrine d'un Périgord à part, fort de son identité propre.

Les A.O.C. Bergerac rouge et rosé renferment du cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot noir, côtes ou malbec. Le bergerac sec est issu de l'assemblage du sémillon, sauvignon, muscadelle, ondenc et chemin blanc. Cabernet sauvignon et

### Carte d'identité

- ▶ **Numéro** : 24 (Dordogne).
- ▶ **Population** : 427 868 habitants.
- ▶ **Démographie** : l'arrivée des nouveaux arrivants, surtout des retraités, compense les décès et les départs.
- ▶ **Densité** : 45,8 hab./km<sup>2</sup>
- ▶ **Superficie** : 9 220 km<sup>2</sup>
- ▶ **Préfecture et sous-préfectures** : Périgueux, Bergerac, Sarlat, Nontron.
- ▶ **Nombre de communes** : 557.
- ▶ **Région d'appartenance** : la Nouvelle Aquitaine. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, elle fait partie de la nouvelle région la plus vaste du territoire national.
- ▶ **Point culminant** : 479 m.
- ▶ **Cours d'eau principaux** : Dordogne et Vézère.

franc, merlot noir, côst ou malbec donnent aux côtes-de-bergerac rouges cette intense couleur sombre. Le sémillon est le cépage de prédilection pour les côtes-de-bergerac blancs, à la robe dorée.

Le vignoble de l'appellation monbazillac s'étend sur cinq communes et couvre 2 500 hectares. Ses vins sont riches, issus des cépages sauvignon, sémillon, muscadelle et de raisins botrytisés, qui donnent un vin liquoreux, appelé aussi l'or du Périgord. Pendant longtemps, le vin a été considéré comme une « affaire »

d'hommes. Aujourd'hui, les femmes ont réussi à y faire leur place en proposant des produits de qualité. Ces femmes passionnées par leur métier, ont su créer des vins emplis de féminité, de sensualité et d'élégance, et en ont fait des produits raffinés respectant leur terroir et leur vignoble. Chacune donne le meilleur d'elle pour récolter et vinifier de subtils assemblages dont elle seule a le secret. La typicité de chaque vin, une élégante bouteille et une étiquette originale, éblouiront vos tables et accompagneront avec succès vos mets.

## LE CHÂTEAU DE BEYNAC

Dressé à flanc de falaise, 150 mètres au-dessus de la Dordogne, en point d'observation idéal sur toute la vallée, le château de Beynac fait face à son ennemi de toujours, Castelnau. C'est le siège de l'une des quatre baronnies du Périgord. Pourvu de murailles très épaisses, Beynac joue la défense jusqu'au bout. Son côté austère de forteresse est rehaussé par la patine dorée de ses murailles aux couleurs changeantes. La construction débute au XII<sup>e</sup> siècle mais elle subira des modifications jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Son chemin de ronde où les soldats armés de piques et de lances attendaient l'assaillant, son donjon crénelé du XIII<sup>e</sup> siècle dans la cour intérieure, les hourds d'où les soldats jetaient les cailloux et les meurtrières donnent envie de partir à l'assaut de la forteresse tour à tour anglaise et française. Un document remis à l'entrée et des audio-guides tout à fait uniques en leur genre car permettant une immersion auditive et visuelle dans l'histoire de la forteresse de Beynac exceptionnellement

vivante. Vous apprécierez également la cuisine où se sont attablés entre autre la Jeanne d'Arc de Luc Besson et les Visiteurs de Jean-Marie Poiré.



© PHOTOIR

Le château de Beynac domine Beynac-et-Cazenac.

On termine la visite par la magnifique petite chapelle du XII<sup>e</sup> siècle, chapeautée de lauzes, une couverture typiquement périgourdine. Depuis la terrasse du château la vue sur la vallée de la Dordogne et les coteaux couronnés de châteaux est admirable.

### ■ CHÂTEAU DE BEYNAC



Le Bourg

Beynac-et-Cazenac

☎ 05 53 29 50 40

[www.chateau-beynac.com](http://www.chateau-beynac.com)

[reservation@chateau-beynac.com](mailto:reservation@chateau-beynac.com)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 11 ans) : 4 € (enfant de 12 à 16 ans : 6 €). Groupe (25 personnes) : 7 € (offerte pour le chauffeur et le guide accompagnateur). Visite libre avec document remis dans la langue du visiteur à l'entrée (français, anglais, espagnol, néerlandais, allemand, italien, portugais, russe, chinois). Visite guidée (incluse dans le prix du billet d'entrée du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre. Départ toutes les 30 minutes de 10h à 12h et de 14h à 18h30).*

## BRANTÔME-EN-PÉRIGORD

Celle qu'un président du conseil du nom de Raymond Poincaré surnomma la « Venise verte du Périgord » n'a jamais tiré gloriole de ce titre. Et pourtant elle n'a rien à envier à d'autres communes de ce département. On ne peut que tomber sous le charme de ses bords de

Dronne, de son abbaye, son pont coudé totalement insolite et de l'exceptionnelle grotte sculptée, dite « Grotte de Jugement Dernier ». Les sites nombreux préhistoriques et mégalithiques des environs, ses souvenirs celtes et gallo-romains, ses « cluzeaux » et habitations troglodytiques témoignent de son antiquité. Son clocher – en réalité un « campanile » construit sur le rocher –, serait « le plus vieux de France » avec sa « protocoupole » de base et ses chapiteaux carolingiens. L'abbaye bénédictine fondée par Charlemagne porte la marque de l'histoire de ses destructions et reconstructions pendant plus de douze siècles. La lecture des œuvres d'un de ses abbés : « Brantôme » – l'homme de Catherine de Médicis – est indispensable à la connaissance du XVI<sup>e</sup> siècle. Porte du Parc Naturel Régional Périgord-Limousin et joyau du Val-de-Dronne, Brantôme accueille toute l'année les amoureux de la nature, du « Bien vivre » et du « Bien manger ». Romantique, reposante, riche en histoire, en activités de loisirs et sportives, elle apporte au Périgord une touche différente.

© JIM JAG - FOTOLIA



Brantôme.



## ■ OFFICE DE TOURISME PÉRIGORD DRONNE BELLE

6, rue du Puyjoli-de-Meyjounissas

Brantôme-en-Périgord

☎ 05 53 05 80 63

[www.perigord-dronne-belle.fr](http://www.perigord-dronne-belle.fr)

[brantome@perigord-dronne-belle.fr](mailto:brantome@perigord-dronne-belle.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Fermé en janvier. Février, mars, mi-octobre, novembre et décembre ; ouvert tous les jours 10h à 12h et 14h à 17h, fermé le mardi. Avril, mai et juin : tous les jours de 10h à 18h. Septembre à mi-octobre : tous les jours de 10h à 18h.*

L'Office de Tourisme se situe dans l'ancienne église Notre-Dame. Il regroupe presque toutes les communes des cantons de Brantôme, Mareuil et Champagnac-de-Belair. Vous y serez agréablement reçu par de charmantes hôtesses qui répondront à vos questions. Vous y trouverez également des brochures relatives à l'hébergement, la restauration, le listing complet des sites culturels ouverts à la visite, les festivités, les expositions, l'artisanat, les loisirs ainsi qu'une boutique, des écrans, une table et une borne tactiles.

## LE CHÂTEAU DE CASTELNAUD

Cette forteresse fondée au XII<sup>e</sup> siècle, construite sur un éperon rocheux coiffe avec force le village qu'elle domine de ses remparts de part en part. Enlevé cinq fois par les Anglais, le château ne retrouvera avec fierté son attachement à la fleur de lys qu'en 1442. Il deviendra résidence de plaisance et la tour d'artillerie sera construite vers 1520. Peu inquiété pendant les guerres de Religion, il se fera doucement oublier après la Révolution. Sa collection d'armes et d'armures et les restitutions grandeur nature de machines de guerre – mangonneau, trébuchet, pierrière, bricole – constituent une richesse rare pour bien découvrir l'art de la guerre au Moyen Âge et la vie des seigneurs. L'occasion aussi de mieux comprendre l'histoire de ce château à travers les choix tactiques et les stratégies des combats d'antan.

Depuis quelques mois une magnifique peinture murale vient orner 60m<sup>2</sup> de murs dans le logis. Sur le thème des Neufs Preux, cette création artistique contemporaine a un double enjeu :

montrer un décor civil caractéristique de la fin du Moyen Âge, et œuvrer pour la transmission d'un savoir-faire puisque les techniques utilisées sont celles du XV<sup>e</sup> siècle. Héros populaires et modèles de chevalerie, les Neufs Preux sont répartis en trois triades : l'Ancien Testament avec Josué, David et Judas Maccabée ; l'Antiquité avec Hector, Alexandre le Grand et César et les temps chrétiens avec Arthur, Charlemagne et Godefroy de Bouillon. Une peinture médiévale aux tons vifs, aussi fraîche qu'au premier jour, qui nous rappelle que le Moyen Âge était une époque très colorée.

L'été, à la tombée de la nuit du 10 juillet au 30 août, deux comédiens entraînent le public dans un voyage à travers le temps. Pour les enfants, un livret pédagogique pour éveiller leur curiosité lors de la visite est disponible (et gratuit) à la billetterie, et de nombreuses animations autour du Moyen Âge sont prévues pendant les vacances scolaires : essai d'armures, démonstration de tir au trébuchet, maniement d'armes, démonstration de forge.



Château de Castelnaud.

### ■ CHÂTEAU DE CASTELNAUD ★★

Musée de la Guerre au Moyen-Âge

Castelnaud-la-Chapelle

☎ 05 53 31 30 00

[www.castelnaud.com](http://www.castelnaud.com)

[chateau@castelnaud.com](mailto:chateau@castelnaud.com)



*Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Février, mars et d'octobre au 11 novembre : 10h à 18h ; Avril, mai, juin et septembre : 10h à 19h ; Juillet, août : 9h à 20h (visite nocturne à 20h15 tous les soirs sauf week-end) ; du 12 nov. à fin*

*janvier : 14h à 17h ; vacances de Noël : 10h à 17h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 9,80 € (tarif réduit avant 13h en juillet/août : 8,80 €). Enfant (de 10 à 17 ans) : 4,90 € (tarif réduit avant 13h en juillet/août : 4,40 €). Groupe (20 personnes) : 6,80 € (enfant (10/17 ans) : De 2,80 € à 3,40 €). Billet jumelé Château de Castelnaud/Jardins de Marqueyssac pour les adultes : 17,20 € ; pour les enfants (10/17 ans) 8,6€. Accueil enfants (salle de lecture pour pause récréative). Animations. Librairie-boutique du Moyen Âge ouverte toute l'année.*

## LE MUSÉE NATIONAL DE PRÉHISTOIRE DES EYZIES

C'est LE musée de la capitale mondiale de la préhistoire, passage obligé pour resituer dans leur contexte les visites des abris situés à proximité. Grâce à l'acquisition de pièces d'origine locale mais aussi, en provenance d'autres régions de

France, Jean-Jacques Cleyet-Merle, le directeur de ce magnifique musée et ses précieux collaborateurs, ont recréé l'ordre chronologique complet de la période du Paléolithique, depuis l'installation des premiers chasseurs-cueilleurs en

Aquitaine de -400 000 ans, jusqu'à la fin des périodes glaciaires soit -10 000 ans avant notre ère. Les collections d'outils et d'œuvres d'art préhistorique mis au jour dans les environs y sont présentées avec toujours le même souci chronologique et géologique. La taille du silex, mais aussi les nombreuses Vénus d'Europe sont à l'honneur. La visite passe en revue l'industrie lithique et osseuse, les blocs gravés et sculptés – premier ensemble mondial en la matière –, l'art mobilier, les sépultures, la faune préhistorique. Le musée propose un atelier d'art mobilier pariétal durant les vacances, sur réservation : les enfants, avec les outils de nos ancêtres, se transforment en artiste des temps préhistoriques.

#### ■ MUSÉE NATIONAL DE PRÉHISTOIRE



1, rue du Musée

Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil

☎ 05 53 06 45 45

[www.musee-prehistoire-eyzies.fr](http://www.musee-prehistoire-eyzies.fr)

[mnp.eyzies@culture.gouv.fr](mailto:mnp.eyzies@culture.gouv.fr)



*Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute*



© ELEMATHEWISSE - FOTOLIA

*Le site du musée national de Préhistoire.*

*saison : tous les jours de 9h30 à 18h30.*

*Juin et septembre : sans interruption de 9h30 à 18h, fermé le mardi. Gratuit jusqu'à 25 ans (ressortissants UE et tous les 1<sup>ers</sup> dimanches du mois). Adulte : 6 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Animations. Bibliothèque.*

## LASCAUX IV

Lascaux 4 est le nouveau fac-similé de la grotte de Lascaux. Il propose aux visiteurs une reconstitution quasi intégrale de la partie ouverte au public de la grotte originelle. Elle a été conçue à partir d'un clone numérique qui a permis de réaliser des coques sur lesquelles des artistes ont projeté les images en 3D de la grotte originelle. Ils les ont ensuite reproduites à l'identique avec les mêmes pigments et les mêmes gestes que les hommes de

la préhistoire pour être au plus près de la grotte d'origine. On commence par la visite du fac-similé. Un ascenseur nous transporte sur le toit du bâtiment semi-enterré, à 9 mètres de hauteur. Dans la pénombre on descend petit à petit dans la cavité et la lumière apparaît peu à peu. On ressent vraiment la fraîcheur (13° à 16°) et l'humidité. Il y a même un aperçu du trou par lequel les découvreurs sont passés en 1940. C'est bluffant.



Aurochs de la grotte de Lascaux.

On découvre la Salle des taureaux, le Diverticule axial, le Passage, l'Abside et la Nef avec toutes leurs merveilleuses peintures. A l'issue de la visite plusieurs espaces permettent d'aller plus loin dans la compréhension des techniques de reconstitution. Grâce à des procédés lumineux il est possible de découvrir des dessins cachés dans la pierre. On effectue aussi un tour du monde pariétal grâce à des projections en 3D. L'implantation de ce centre a pour but de sanctuariser la colline où se trouve la grotte originale. Le site de Lascaux 2 reste ouvert aux visites particulières, aux accueil de groupe, etc.

#### ■ CENTRE INTERNATIONAL DE L'ART PARIÉTAL – LASCAUX 4



Montignac

☎ 05 53 50 99 10

[www.semitour.com](http://www.semitour.com)

[semitour@perigord.tm.fr](mailto:semitour@perigord.tm.fr)

*Fermé en janvier. Haute saison : ouvert le lundi de 8h30 à 23h30 ; du mardi au dimanche et les jours fériés de 8h30 à 22h. Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 16 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Billet couplé avec Le Thot hors haute saison : de 11 € à 20 €, billet gratuit pour les moins de 6 ans. Restauration. Boutique.*

**CITY TRIP**  
la petite collection qui monte

Week-end et courts séjours

\*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

**Version numérique OFFERTE\***

Plus de 30 destinations

plus d'informations sur  
[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)



# LE MUSÉE GALLO-ROMAIN VESUNNA DE PÉRIGUEUX

Situé en plein cœur de la cité antique, sur les vestiges d'une vaste demeure du I<sup>er</sup> siècle, ce musée est unique en France de par son concept, dont l'architecture de verre et d'acier est signé Jean Nouvel. Vesunna s'organise autour de deux espaces architecturaux conçus comme des mezzanines dominant les vestiges de la domus et cela sur une surface de près de 700 m<sup>2</sup> au sol. Les deux balcons présentent une exposition complète sur Vésonne. La principale attraction de cet espace est la collection de pierres sculptées provenant du rempart du Bas-Empire. La domus, témoin de l'étendue des vestiges de la ville antique constitue l'élément essentiel du site. Tout s'organise autour d'elle, le cœur de la maison, le jardin péristyle et les salles. L'ensemble est protégé par un parapluie de métal porté par 14 piliers à 9 mètres de hauteur. Les parois de verre permettent de jouer avec le paysage. Vous apprécierez la vue spectaculaire sur le site archéologique et la découverte de l'ensemble, en détails sur des passerelles en bois. Enduits peints in-situ, céramiques, bijoux sont ainsi proposés. Les 50 vitrines consacrées à la vie d'antan sont également incontournables tout comme les fresques murales. Des expositions temporaires complètent bien la visite. Le musée vient de se doter d'un document pour les malvoyants et non voyants. Ce sont des feuilles reliées par une spirale qui présentent en relief les monuments de la ville, les vestiges, les objets, etc. Un texte en

grosses lettres et en braille précise le nom des images. La boutique propose un petit guide *Vesunna, guide de visite*, dans une version interactive. Il suit le sens de la visite, intègre des images extraites du film *La domus de Vésonne et son décor*. Il permet d'accéder grâce à des codes QR à certaines plages de l'audio-guide, à des animations et au film. Enfin en allant sur le site [www.perigueux-vesunna.fr](http://www.perigueux-vesunna.fr) on peut retrouver plus des 1 000 objets que l'on peut voir en visitant le musée, grâce à quelques clics, avec leur photos et une description très précise.

## ■ MUSÉE GALLO-ROMAIN VESUNNA



20, rue du 26<sup>e</sup>-Régiment-d'Infanterie Périgieuse

☎ 05 53 53 00 92

[www.perigueux-vesunna.fr](http://www.perigueux-vesunna.fr)

[vesunna@perigueux.fr](mailto:vesunna@perigueux.fr)



*Fermé deux semaines en janvier. D'octobre à mars, du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Avril, mai, juin, septembre du mardi au vendredi de 9h30 et de 17h30 ; le samedi et dimanche. Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Fermé les lundis sauf juillet et août. Fermeture les 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> novembre, 11 novembre, 25 décembre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 € (réduit 4 €). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations.*



*Les toits de Sarlat-la-Canéda.*

## SARLAT-LA-CANÉDA

La capitale du Périgord Noir est installée au creux de collines que l'on nomme « pechs ». Sarlat-la-Canéda, ville d'art et d'histoire, voit le jour au IX<sup>e</sup> siècle et se construit autour d'une abbaye bénédictine. Très vite la ville s'enrichit sous l'autorité directe du Saint-siège de Rome. La guerre de Cent Ans (1337–1453) et la peste ont de graves conséquences économiques et démographiques. C'est lors de la reconstruction aux XV et XVI<sup>e</sup> siècles que la ville se pare de superbes hôtels particuliers. Ses activités commerciales et artisanales se développent, et des idées nouvelles voient le jour avec Étienne de La Boétie. La ville garde son panache jusqu'au XVIII<sup>e</sup> puis le déclin s'amorce du fait de son isolement géographique. Au final, celui-ci sera une chance pour la ville. En 1962, André Malraux crée la loi sur les secteurs sauvegardés et Sarlat-la-Canéda est première à en bénéficier. Pendant

25 ans, les restaurations se succèdent et font renaître la cité médiévale. Les récents travaux de repavage des rues et d'éclairage au gaz ont prolongé l'opération. Aujourd'hui Sarlat-la-Canéda est la première ville d'Europe par son nombre de bâtiments classés au m<sup>2</sup> avec sur 11 ha, 253 immeubles, 18 monuments classés et 59 monuments inscrits. C'est un véritable joyau, témoin des époques médiévales et de la Renaissance. Sarlat-la-Canéda retrouve véritablement son souffle et sa splendeur hors saison, laissant apparaître plus pudiquement ses ruelles étroites, ses cours intérieures, ses hôtels particuliers assimilant toutes les époques (fondations médiévales, étages Renaissance, toitures classiques). Autre spécificité de Sarlat-la-Canéda, les toitures de Lauzes. C'est ces fameuses pierres calcaires plates, apposées sur les toits qui représentent un poids de 500 kg à 850 kg par m<sup>2</sup>.

### Climat

Bien que situé à la même latitude que Montréal ou Vladivostok, le Périgord jouit d'un climat de type océanique, éminemment tempéré, grâce à l'influence du Gulf Stream, dont les eaux tièdes viennent réchauffer la façade océane de l'Europe. Toutefois, de fréquentes influences continentales abaissent les températures hivernales.

► **Températures moyennes** : En moyenne, la température la plus élevée est de 27° à 32 degrés centigrades, et la température la plus basse de 10° à 14 degrés au-dessous de zéro.

► **Ensoleillement** : L'ensoleillement se situe dans une plage de 1 900 à 2 000 heures annuelles du nord au sud de la Dordogne. A Bergerac, l'année la moins ensoleillée, depuis les dix dernières années, a été 1992 avec 1 710 heures et la plus ensoleillée a été 1989 avec 2 300 heures. En hiver l'ensoleillement est plus important sur le Sarladais que sur le Ribéracois, en raison d'une influence légèrement continentale sur l'est et le relief du département, alors que plus à l'ouest, l'influence océanique apporte de la douceur mais aussi des brouillards ou des nuages bas. Au printemps, en été et en automne la durée d'ensoleillement est plus forte sur le sud-ouest du département qu'ailleurs.

► **Précipitations** : La Dordogne est assez arrosée avec une hauteur

moyenne annuelle d'eau de 860 mm. Certaines quantités d'eau recueillies sous orage sont parfois très importantes comme les 100 mm enregistrés le 17 mai 1971 à la station de Bergerac. La région la moins pluvieuse est le Bergeracois avec une moyenne 112 jours par an et 800 mm. La région la plus pluvieuse est celle du Nontronnais avec 1 160 mm à Piégut-Pluviers. L'hiver et le printemps sont très pluvieux dépassant souvent 90 mm ; l'été est fort sec avec un minimum moyen de 40 mm de pluies ; l'automne est la plus belle saison. Il tombe rarement de la neige et jamais en abondance, même si elle n'est pas rare en Périgord Vert.

► **Vent** : Les vents dominants sont de secteur est-sud-est l'automne et l'hiver, et ouest-nord-ouest l'été.

### Relief

► **Paysages caractéristiques** : principalement des plaines, des vallées et quelques collines.

► **Cours d'eau et vallées** : le département de la Dordogne doit son nom à la rivière Dordogne qui prend sa source au pied du Sancy et qui rejoint la Garonne au bec d'Ambès, après un parcours de 472 kilomètres. Elle traverse le département d'est en ouest dans sa partie méridionale. La Dordogne s'intègre en majeure partie au Bassin aquitain et dans sa frange nord-est au Massif central.

Du nord-est au sud-ouest s'écoulent des rivières avec de nombreux ruisseaux pour affluents : Dropt, Dordogne, Vézère, Auvézère, Dronne.

► **Grottes et gouffres** : les grottes et gouffres se situent principalement le long des vallées de la Dordogne et de la Vézère, notamment en Périgord noir dans la région des Eyzies et de Montignac.

► **Géologie : Les 4 Périgord ont chacun des caractéristiques géologiques.**

Le Périgord vert est adossé au socle cristallin du Massif Central. On y trouve des roches formées de l'ère primaire tel que les granites de Piègut, gneiss de La Coquille, schistes cristallins de Lanouaille. Sont également présents les minerais métalliques, plomb et zinc, ainsi que le quartz (Saint-Paul-la-Roche) mais aussi l'or comme à Jumilhac-le-Grand. Au centre du département, le Périgord Blanc est le pays des plateaux de calcaire crayeux aux sols blancs et gris souvent recouvert d'une couche argilo-calcaire favorable à la forêt et à la fraise. C'est aussi le pays des larges prairies sillonnées par l'Auvézère et l'Isle, sans oublier les sols ingrats composés de gravier de sable et d'argile de La Double, entre l'Isle et la Dronne.

Le Périgord Pourpre au sud bénéficie de sédiments déposés au moment de l'érosion des Pyrénées et du Massif central.

Le Périgord Noir à l'est est constitué d'un soubassement de calcaires crétacés propices aux « abris sous roches » et autres habitats troglodytiques. L'érosion a creusé ces roches fissurées provoquant dolines, gouffres, grottes et vallées sèches où se perdent les eaux souterraines. Les dépôts argileux accumulés de façon discontinue au cours de l'ère tertiaire ont contribué à la diversité des paysages de cette région.

► **Forêts et bois** : la forêt qui représente 45 % du territoire, est omniprésente est le poumon vert du Périgord. Telle une mosaïque aux essences riches en feuilles, elle occupe le territoire en alternance avec bocage et culture et causses du sol argilo-calcaire où poussent nos fameuses orchidées sauvages, mais aussi les truffes, diamants noirs du Périgord.

► **Marais** : le plus grand marais du département est celui de Groléjac d'une superficie de 25 ha. Il a été aménagé en plan d'eau de loisirs tout en préservant la nature du haut-marais.

## Les quatre Périgord

A cheval sur le bassin sédimentaire aquitain et adossé au socle cristallin du Massif central, on qualifie souvent le Périgord de « pays de transition » tant la diversité de ces paysages est surprenante. Cette géographie accidentée est due à la combinaison d'un réseau hydrologique dense et d'une structure géologique disparate. On distingue une mosaïque de pays individualisés au sein même du Périgord. Ils ont été regroupés en quatre zones touristiques, communément appelés « les 4 Périgord » : le Périgord Vert, le Périgord Blanc, le Périgord Pourpre et le Périgord Noir.

► **Le Périgord Vert.** On retrouve déjà l'appellation « Périgord Vert » dans les notes de voyages de Jules Verne, ce qui convient particulièrement à cet écrin de verdure vallonné et généreusement arrosé, propice au tourisme... « vert ». C'est le pays d'une polyculture soignée avec une orientation nettement dominante pour l'élevage. Un pays qui respire le bien-être et la tradition ! A



*Le Périgord Vert*

l'origine, l'appellation « Périgord Vert » ne s'appliquait qu'aux franges limousines du département, correspondant à la région du « Nontronnaï ». En y ajoutant les pays de la Dronne, c'est tout le croissant Nord du département de la Dordogne qui est maintenant regroupé. La Côte, La Dronne, la Belle et L'Auvézère irriguent ce pays qui s'étend de Lanouaille à La Roche-Chalais en passant par Nontron, Brantôme, Bourdeilles et Ribérac. Situé au nord du département, le Périgord vert est adossé au socle cristallin du Massif central. On y trouve donc des roches formées à l'ère primaire, antérieurement au carbonifère : granites de Piégut, Gneiss de La Coquille, schistes cristallins de Lanouaille. Sont également présents les minerais métalliques, plomb et zinc, ainsi que le quartz (Saint-Paul-la-Roche). Signalons enfin, la présence d'or comme en témoigne la galerie de l'or à Jumilhac.

■ **Le Périgord Blanc.** L'appellation « Périgord Blanc » désigne traditionnellement les plateaux de calcaire blanc du Ribéracois-Vertheillacois (qui appartiennent maintenant au Périgord Vert). Ces zones agricoles bien défrichées s'opposaient aux zones densément boisées du Sarladais que l'on qualifiait de Périgord noir. Aujourd'hui, cette appellation correspond au pays de Périgueux, à la vallée de l'Isle en descendant vers l'ouest et celle de l'Auvézère en remontant vers l'est. Le Blanc est aujourd'hui celui des falaises calcaires de la région de Saint-Astier, et des pierres du Causse périgourdin. De Hautefort jusqu'à Montpon, en passant par Périgueux, le Périgord Blanc compte, entre autres, les bourgades de Savignac-les-Eglises, Sorges, Saint-Astier, Neuvic et Mussidan. Périgueux, ville romaine et renaissance, capitale du Périgord, constitue sans conteste l'attrait majeur de cette région.

Situé au centre du département, le Périgord blanc est le pays des plateaux de calcaire crayeux aux sols blancs et gris souvent recouverts d'une couche argilo-calcaire favorable à la forêt et à la fraise. C'est aussi le pays des larges prairies sillonnées par l'Auvézère et l'Isle, sans oublier les sols ingrats composés de gravier de sable et d'argile de La Double, entre l'Isle et la Dronne.

► **Le Périgord Pourpre.** L'appellation « Périgord Pourpre » est la plus récente. Elle date du début des années 1990. La couleur pourpre évoque les teintes dominantes de la vigne, ainsi que les teintes automnales de la forêt de la Bessède. La zone concernée par le Périgord pourpre, correspond pratiquement à l'arrondissement de Bergerac, moins les cantons de Sainte-Alvère et du Buisson, mais élargi à celui de Villefranche-du-Périgord. De Saint-Michel-de-Montaigne jusqu'à Villefranche-du-Périgord, en passant par Bergerac, le Périgord pourpre compte, entre autres, les bourgades de Montcaret, de Vélines, de Sigoulès,

d'Issigeac, de Monbazillac, de Lalinde, de Beaumont, de Monpazier et d'Eymet. Bergerac, capitale du Périgord pourpre, mérite le détour. L'érosion, qui a attaqué le Massif central, a déposé des sédiments de graviers, de sables et d'argiles qui se sont accumulés dans les dépressions de la Double, du Landais, de la Bessède, ainsi qu'aux alentours de Villefranche-de-Lonchat. Dans le Bergeracois, l'érosion des Pyrénées a déposé des sédiments sous formes de molasses, qui alternent avec des dépôts de calcaires lacustres durs de l'ère tertiaire. Profitant d'un climat très doux, et grâce à la fertilité des alluvions de la vallée de la Dordogne, les cultures méridionales prospèrent : maïs, tournesol, vergers, tabac, alors qu'au sud s'étendent les champs de céréales et les vergers de prunier d'ente (c'est-à-dire greffé). Mais l'attrait principal de cette région réside dans son célèbre vignoble, riche de 13 appellations, qui couvrent les reliefs vallonnés de calcaire et de molasse.



*Vignoble en Dordogne.*

► **Le Périgord Noir.** L'appellation « Périgord Noir » fait référence à la forte densité de chênes-verts ou yeuses dont le feuillage est dense, sombre et persistant. Cette appellation est la plus ancienne, et c'est sa popularité sur le marché du tourisme qui a conduit le Comité départemental du tourisme de la Dordogne à proposer un découpage du Périgord en quatre grandes zones de visite et de séjour. Le Périgord noir correspond essentiellement à l'arrondissement de Sarlat-la-Canéda augmenté des cantons de Thenon, Sainte-Alvère et le Buisson, mais diminué de celui de Villefranche-du-Périgord. C'est de loin la région la plus visitée du département en raison des nombreux sites préhistoriques de renommée mondiale (Les Eyzies, Lascaux), de la ville médiévale de Sarlat-la-Canéda-la-Canéda, des châteaux de la vallée de la Dordogne (Montfort, Beynac,

Castelnaud) et de la bastide de Domme. Il est à noter que Sarlat-la-Canéda-la-Canéda est la ville européenne possédant le plus de Monuments inscrits ou classés au kilomètre carré. Le Périgord noir est constitué d'un soubassement de calcaires crétacés propices aux « abris sous roches » et autres habitats troglodytiques (le long de la Vézère, près des Eyzies-de-Tayac, ou de la Dordogne, près de Beynac et la Roque-Gageac). L'érosion a creusé ces roches fissurées provoquant dolines, gouffres, grottes et vallées sèches où se perdent les eaux souterraines. Les dépôts argileux accumulés de façon discontinue au cours de l'ère tertiaire ont contribué à la diversité des paysages de cette région. Enfin, l'importante amplitude des variations climatiques du quaternaire a façonné le réseau hydraulique et dessiné les vallées que nous connaissons aujourd'hui.

## FAUNE ET FLORE

La forêt est omniprésente en Périgord. Elle occupe le territoire en alternance avec bocage et culture et causses du sol argilo-calcaire où poussent des orchidées sauvages, mais aussi les truffes, diamants noirs du Périgord. Les rivières et les nombreux ruisseaux favorisent la présence de nombreux oiseaux tout comme les falaises du Périgord Noir.

### Faune

- **Reptiles** : couleuvres et vipères.
- **Oiseaux** : la biodiversité du département favorise la présence de nombreux oiseaux. Les falaises bien représen-

tées en Périgord noir accueillent des espèces rares et protégées : faucon pèlerin, grand corbeau, genette et tichodrome.

► **Poissons** : la rivière Dordogne possède 40 espèces de poissons, dont 8 espèces migratrices dont l'esturgeon, le saumon atlantique, l'anguille, la grande alose, l'aloise feinte, la lamproie fluviatile, la lamproie marine, la truite de mer. On aussi pêche des carpes, brochets, goujons, ablettes, truites etc.

► **Insectes** : les insectes que l'on trouve dans toutes les campagnes : moustiques, abeilles, guêpes et depuis peu le frelon asiatique.



Les jardins de Marqueyssac.

## Flore

► **Arbres, buissons** : On trouve principalement des feuillus comme les chênes (32 %), et les châtaigniers (26 %) ; le pin maritime représente 25 % des résineux.

## Parcs et réserves naturelles

La Dordogne compte un parc naturel régional celui du Périgord-Limousin qui chevauche à la fois deux régions (l'Aquitaine et le Limousin) et deux départements (la Dordogne et la Haute-Vienne). (Voir les Immanquables).

### Réserves naturelles

La Dordogne a trois réserves naturelles : Liorac dans le Bergeracois (428 ha),

Marais de Groléjac (15 ha) en Périgord noir et Peyssac (80 ha) en Périgord blanc.

## Parcs animaliers

Les principaux parcs animaliers dans le département : l'Aquarium du Périgord noir au Bugue, Le Thot à Thonac, la Ferme animalière du Touron à Campsegret, le zoo de Mescoulès, la réserve zoologique de Calviac, l'élevage de sangliers à Mortemart et le parc régional Périgord-Limousin.

## Jardins

Le regain d'intérêt de ces dernières années pour les jardins a été l'occasion d'un renouveau des parcs périgourdins dont bon nombre sont aujourd'hui ouverts à la visite. Derrière chaque jardin, il y a une histoire. Pour les découvrir, poussez la grille de ces lieux extraordinaires qui parsèment notre belle province... Vous y ferez des découvertes étonnantes en y retrouvant un peu de l'art des générations passées. Quelques-uns sont si vastes qu'ils donnent l'illusion de vivre à la campagne. On en voit certains qui sont peuplés d'essences exotiques et il suffit d'y pénétrer pour se trouver à l'autre bout du monde. Il y a ceux qui ont été dessinés comme la voie triomphale menant à un palais et qui trahissent l'orgueil de leur créateur. D'autres, plus intimes, offrent un lieu de méditation ou d'inspiration aux poètes, philosophes et écrivains... Il y a également ceux qui sont le fruit de la curiosité ou de la science dont les interminables noms latins accroissent encore l'étrangeté. Enfin, il y a ceux qui témoignent d'une époque ou d'un art : ils dessinent le paysage comme une architecture d'inspiration gothique, baroque ou Renaissance, aux influences française, italienne ou anglaise.

# ÉCONOMIE

Si la Dordogne a pu manquer certaines étapes de la modernité, souffrant notamment d'un enclavement géographique dont elle s'efforce de sortir, elle se rattrape sur le terrain du tourisme en tirant le meilleur parti de son capital historique, dans un paysage offert presque exclusivement à la nature. L'or vert de l'environnement a d'ailleurs permis l'émergence récente d'un Parc naturel Périgord-Limousin, avec la région limitrophe. La civilisation des loisirs répond à des tendances aussi éloignées que l'appel du terroir, avec un tourisme vert bien ancré dans la ruralité, et le goût pour des campings et des établissements hôteliers de prestige. Une grande diversité de sites, d'animations festives et d'équipements de loisirs répond à toutes formes de demandes. La vie culturelle devient

particulièrement intense en période estivale, avec un florilège de festivals : musique classique, folklore, théâtre, mime ou jazz. L'agriculture ne cesse de refluer, de façon très visible pour des cultures jusqu'alors dominantes comme le tabac, la fraise ou la pomme, mais elle demeure une forte base économique sur laquelle reposent des logiques de filières, pour le gras et le bois notamment. Un réseau de PME-PMI reste très actif dans des secteurs de technologie de pointe ou dans l'agroalimentaire, tandis que les activités à forte main-d'œuvre, notamment l'industrie chaussante qui a marqué la vallée de l'Isle, ont connu un irrémédiable déclin. Avec un peu plus de 400 000 habitants, la Dordogne attire de jeunes retraités et des néoruraux créant souvent leur emploi à la campagne pour échapper aux grandes villes.



© S. NICOLAS - ICONOTEC

*Troupeau d'oies à Meyrals.*



Les résidents étrangers ne sont pas les derniers à se fixer définitivement en Périgord, tout spécialement la communauté britannique... Les relations entre le Périgord et l'Angleterre ne sont pas nouvelles, mais elles sont désormais plus paisibles. Ces résidents aiment tout particulièrement le Ribéraçois et le Bergeracois dont les verts paysages rappellent leur pays, la douceur du climat en prime. Ils viennent pour les vacances et finissent par s'installer définitivement à l'heure de la retraite, s'insérant plus ou moins bien dans la vie locale. Certains citoyens européens se lancent ici dans l'immobilier, l'hôtellerie de plein air ou la viticulture. On leur doit en tout cas la rénovation de hameaux complets, et une certaine flambée des prix dans l'immobilier rural.

## Ressources naturelles

La Dordogne possède peu de ressources naturelles issues de son sous-sol. Jusqu'en 1995 le quartz a été exploité à Saint-Paul la Roche dans le nord du département. Il était réputé car il était ultra pur et clivable. Il a été utilisé dès le XIX<sup>e</sup> siècle par les porcelainiers puis au XX<sup>e</sup> siècle par les industriels de l'optique et même de l'électronique ainsi que par la Nasa pour ses capsules et navettes spatiales. Le bois et l'eau restent en Dordogne les deux seules ressources naturelles importantes.

## Agriculture

L'agriculture est le premier aménageur de l'espace périgourdin avec la moitié de la surface agricole utile (SAU) en herbe destinée à l'élevage et 44 % de forêt. C'est une agriculture extensive avec des exploitations à taille humaine.

La diversité des productions agricoles contribue à la richesse et la réputation du patrimoine gastronomique. L'activité agricole occupe une place notable dans l'économie du département. La qualité de l'environnement, de l'eau et des terres font l'objet de mesures très suivies par la profession agricole, aussi bien à l'échelle individuelle qu'à l'échelle collective. Élevage et viticulture sont les premières productions agricoles en effectif et en chiffre d'affaires. Elles fournissent également de nombreuses entreprises commerciales, de négoce et de transformation agro-alimentaire. La Dordogne est le premier département touristique d'intérieur de France (hors départements côtiers) reconnu pour son patrimoine gastronomique. Elle est aussi le premier département pour le tourisme à la ferme et la vente directe. On compte plus de 20 productions différentes dont 50 % sont sous signes officiels de qualité. On compte également près de 10 % de la population périgourdine issue du monde agricole : exploitants, salariés, activités para-agricoles... (Source Chambre d'Agriculture de la Dordogne).

Les principales productions et spécialités sont le vin, la fraise, le tabac, la prune, la noix, la châtaigne, les veaux de boucherie, le foie gras (d'oie et de canard), la truffe du Périgord, et la production laitière.

## Industries

La part de l'industrie dans la valeur ajoutée du département s'élève à 20 % (contre 24 % au niveau national). Le secteur industriel représente environ 20 000 emplois salariés. Deux filières importantes : la filière bois-papier et la filière agro-alimentaire. Avec 397 000 hectares de forêts, la

Dordogne est le quatrième département le plus boisé de France. Les essences dominantes y sont le chêne et le châtaignier. Pour la filière bois-papier, l'activité prépondérante est la fabrication de papier et de carton, qui emploie environ 1 700 salariés. La filière agro-alimentaire est aujourd'hui le secteur industriel le plus dynamique du département. Avec 5 000 emplois, la Dordogne représente 20 % de l'emploi agro-alimentaire aquitain.

## Tertiaire

Le secteur tertiaire recouvre un vaste champ d'activités qui va du commerce à l'administration, en passant par les transports, les activités financières et immobilières, les services aux entreprises et services aux particuliers, l'éducation, la santé et l'action sociale. Le périmètre du secteur tertiaire est de fait défini par complémentarité avec les activités agricoles et industrielles (secteurs primaire et secondaire). En Dordogne avec 68 % de l'emploi salarié et 75 % de la valeur ajoutée, le tertiaire occupe une place majeure dans l'économie comme dans la majorité des régions françaises. Plus des trois quarts des créations d'entreprises relèvent du secteur tertiaire, soit une part légèrement inférieure à celle de la France. Les activités liées au tourisme représentent près de 7 % de l'emploi salarié et près de deux tiers concernent l'hôtellerie et la restauration. En Périgord Noir et sur les sites touristiques ouverts en haute saison, ces emplois sont caractérisés par une forte saisonnalité.



Flâner à Sarlat-la-Canéda.

## Tourisme

Le tourisme en Dordogne représente plus de 22 % de l'économie départementale et 38 % pour le Périgord Noir. Le département accueille près de 3 millions de touristes par an. Les monuments de Dordogne reçoivent quelques 2,5 millions de touristes par an dont 500 000 dans les seuls sites liés à la préhistoire (grottes et gouffres à cristallisations non comptés). Parmi les sites les plus fréquentés, Lascaux IV + Le Thot, le Château de Castelnaud et le Village du Bournat.

## REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT   ★★ REMARQUABLE   ★★★ IMMANQUABLE   ★★★★★ INOUBLIABLE

# HISTOIRE

## Préhistoire

La science de la préhistoire est née ici, en Périgord, à la fin du XIX<sup>e</sup>. Le tout nouveau musée national des Eyzies apporte les connaissances nécessaires pour mieux apprécier la visite de grottes et gisements : Font-de-Gaume, Rouffignac... et surtout le joyau de Lascaux, fermé depuis 1963 pour des raisons de conservation mais compensé par une réplique tout à fait troublante. Dernière découverte en date, la grotte de Cussac abrite des panneaux gravés de figures animales et de tracés vieux de 22 000 ans, ainsi que des vestiges osseux humains (fermé à la visite).

## Antiquité

Lorsque les Romains pénétrèrent dans cette partie de la Gaule qui forme aujourd'hui le département de la Dordogne, elle était occupée par les Petrocorii, tribu gauloise, dont le nom, après les diverses modifications opérées dans le langage par le temps, se retrouve dans le nom de Périgord, qui fut celui de la province dont nous allons rapidement raconter l'histoire. Sur la période historique qui a précédé l'époque à laquelle a eu lieu la conquête de la Gaule par les Romains, il existe peu de documents. On sait seulement que les habitants de ce pays, Celtes d'origine, pratiquaient la religion des Druides, à laquelle ils étaient fortement attachés.

## Moyen Âge

Le Périgord était compris dans le territoire que le faible empereur Honorius céda aux barbares (Wisigoths), dont les

hordes nombreuses avaient envahi le midi de la Gaule. Depuis cette époque, cette province partagea le sort du royaume des Wisigoths dont elle ne fut détachée que lorsque Clovis I<sup>er</sup>, roi des Francs, eut vaincu Alaric à Vouillé en 507. Avant que Clovis eût reçu le baptême, depuis un ou deux siècles déjà, le christianisme avait pénétré dans le Périgord. Il y avait, dit-on, été introduit par saint Front, un des disciples contemporains du Christ. Sur le tombeau de saint Front, un oratoire fut érigé au VI<sup>e</sup> siècle, puis, vers la fin du X<sup>e</sup> siècle, une abbaye qui groupa bientôt autour d'elle une foule de maisons. Ainsi se forma le bourg du Puy-Saint-Front, le rival et bientôt l'égal en importance de la cité de Vésone (Périgueux), auprès de laquelle il s'était si rapidement élevé. Le Périgord fut ensuite mêlé à toutes les vicissitudes qui agiterent l'Aquitaine dans sa lutte contre les maires du palais. Il appartint successivement à Clotaire I<sup>er</sup>, Gontran, Childebart II, Clotaire II et Dagobert I<sup>er</sup>. En 630, il fut compris dans le traité qui fonda le royaume de Toulouse, où régnèrent les ducs d'Aquitaine. Charlemagne, en se rendant en Espagne, traversa le comté du Périgord, où il fonda le prieuré de Trémolat, et donna le gouvernement de cette province à Vidbode, dont les successeurs sont restés inconnus jusqu'à Wolgrin, qui fut le premier de ses comtes héréditaires, et auquel les populations qui admiraient son courage donnèrent le surnom de Taillefer, à cause de ses exploits heureux contre les Normands qui commençaient alors à ravager l'Aquitaine. Par un mariage qui eut lieu en 970, le

comté passa sous l'autorité de la maison de la Marche, qui avait alors pour chef Hélié Ier, homme cruel, dont la fin fut misérable. Ce comte est le premier qui ait pris le nom de Talleyrand, illustré plus tard par quatre générations. Son successeur Adalbert, conduit par son humeur guerroyante jusque sous les murs de Tours, à la poursuite du comte de Blois, s'y trouva face à face avec Hugues Capet. Ce prince, trop faible pour repousser l'agresseur, lui adressa cette demande : « Qui t'a fait comte ? » Sans daigner lui répondre, Adalbert lui fit à son tour cette question : « Qui t'a fait roi ? » Le comte de Périgord était en effet souverain au même titre que le comte de Paris. Les soixante-douze ans qui s'écoulèrent entre l'année 1158 et 1240, époque à laquelle allait s'ouvrir la période des guerres contre les Anglais, furent remplis par la rivalité qui éclata entre le bourg du Puy-Saint-Front et la cité de Périgueux, fomentée par le comte de Périgord d'une part et l'abbé de Saint-Front de l'autre, qui prétendaient exercer dans le bourg certains droits seigneuriaux. Mais enfin, en 1240, la cité libre s'unit à la ville également dégagée de toute obligation envers le comte, et toute lutte cessa. Au douzième siècle, le mariage d'Eléonore d'Aquitaine avec Henri II Plantagenet donna le Périgord aux Anglais. Les comtes du Périgord s'associèrent alors à tous les efforts qui furent tentés pour arracher le sol français au joug de l'étranger. Le pays fut occupé militairement ; de nombreuses forteresses s'élevèrent ; mais pendant cette longue et désastreuse période de guerre, qui dura depuis Louis le Jeune jusqu'à Charles VII, si trop souvent ces populations furent obligées de subir le joug de l'étranger, on peut dire à leur honneur qu'elles ne l'acceptèrent jamais. La résistance que les principales villes

du Périgord opposèrent aux Anglais fut toujours glorieuse et parfois triomphante. En 1356, trois fois Périgueux repoussa l'ennemi, qui ne parvint à s'établir dans la cité qu'à la faveur du traité de Brétigny (1360), signé par le roi Jean, le vaincu de Poitiers. Plus heureuse que Périgueux, la ville de Sarlat-la-Canéda-la-Canéda ne tomba point au pouvoir des Anglais ; elle consentit seulement, à la fin du quatorzième siècle, à leur octroyer le droit de commercer avec ses habitants. Des diverses vicissitudes éprouvées par cette province, à cette époque néfaste, on peut se faire une juste idée en voyant, dans l'espace de deux siècles, combien de fois elle a changé de souverain. Le comté du Périgord revint à la France en 1224 ; il fut rendu à l'Angleterre en 1258, puis confisqué par Philippe le Bel en 1294 ; restitué de nouveau à l'Angleterre en 1303 ; conquis par Philippe du Valois, il fut cédé une troisième fois aux Anglais par le traité de Brétigny (1360) ; puis conquis par Charles V, roi de France ; remis sous l'autorité anglaise vers la fin du règne de Charles VI, et enfin définitivement acquis à la couronne en 1454. Ce comté, confisqué sur la tête d'Archambaud V (1391), avait été vendu à Jean de Bretagne, comte de Penthievre et vicomte de Limoges ; plus tard Antoine de Bourbon le reçut en dot, et, par son fils Henri IV, il fut uni à la France.

## De la Renaissance à la Révolution

L'ère des guerres désastreuses avec l'étranger venait à peine de se fermer qu'il allait s'en ouvrir une autre plus terrible, plus sanglante peut-être ; car l'influence qu'exerçait dans cette province la maison d'Albi y facilita étonnamment les progrès de la religion

réformée qui commençait alors à se répandre en France. Peu de provinces furent éprouvées d'une manière aussi cruelle. Périgueux était une place importante que chaque parti devait naturellement essayer d'emporter. La lutte fut aussi souvent concentrée dans cette malheureuse ville. Dévouée au parti du roi, elle fut surprise en 1575 par Langoiran et Vivans, chefs protestants, qui s'y établirent. Elle devint même une des places de sûreté des religieux, en vertu de l'édit de 1576 ; et ils la gardèrent jusqu'en 1581, époque à laquelle elle retomba au pouvoir des catholiques. La plupart des villes importantes de la province éprouvèrent les mêmes vicissitudes que la capitale. Bergerac, qui tout d'abord devint le boulevard du Protestantisme, fut prise par les catholiques en 1562. Mais ils en furent chassés un an plus tard. Cette malheureuse ville fut prise et reprise plusieurs fois encore, jusqu'à ce qu'enfin elle fût obligée de se rendre à Louis XIII qui en fit raser les fortifications, pour la punir de s'être associée au sort des ducs de Rohan et de la Force, chefs du parti protestant. Ribérac et Nontron n'échappèrent pas non plus au fléau de la guerre. La première, en 1568, servait de refuge aux débris des troupes des réformés qui, sous les ordres de Mouvans, avaient été battus par le duc de Montpensier, dans les environs de Mensignac. En 1584, le duc de Bouillon s'y établissait avec les religieux, et Nontron, qui de 1356 à 1406 avait soutenu plusieurs sièges contre les Anglais, était pris d'assaut par Coligny, à la tête des réformés français et des reîtres réunis, malgré l'énergique défense qui lui fut opposée, et mis à sac par le vainqueur. En 1592, les villes du Périgord, entre autres Périgueux,

subirent l'influence de la Ligue ; mais à l'avènement de Henri IV toute velléité de rébellion disparut. Quand éclatèrent les troubles de la Fronde, alors que Sarlat-la-Canéda-la-Canéda chassait le prince de Condé qui était entré dans ses murs et y avait mis garnison, Périgueux se voyait imposer par le même prince une garnison commandée par le marquis de Chanlost, homme de talent, mais cruel. Le marquis de Chanlost conserva cette ville au prince de Condé, jusqu'au jour où Joseph Bodin, aidé de quelques citoyens intrépides, la remit sous l'autorité du roi. Le marquis ayant appris qu'une conspiration s'était formée contre lui, se porta, à la tête de troupes nombreuses, vers la maison de Bodin, le chef des conjurés ; mais il ne s'était pas plus tôt imprudemment engagé, avec trente hommes, dans un corridor sombre et étroit, qu'il y fut reçu par Bodin et ses amis décidés à vendre chèrement leur vie. Dès le premier choc, Chanlost fut mortellement blessé, et ses soldats démoralisés eurent bientôt pris la fuite (16 septembre 1653). Pendant le XVII<sup>e</sup> siècle, la révocation de l'Edit de Nantes, rendu par Henri IV en faveur des protestants, porta un rude coup à ce département où la réforme avait jeté de profondes racines. La ville de Bergerac surtout eut beaucoup à en souffrir. La population de cette ville riche et industrielle fut en partie forcée de s'expatrier. Ce département, pendant tout le cours du dix-huitième siècle, n'a été le théâtre d'aucun trouble, d'aucun événement qui mérite d'être signalé ; et lorsque éclata la Révolution de 1789, à part quelques agitations inévitables, les représentants du peuple Romme et Lakanal surent maintenir, même dans les moments les plus critiques, l'ordre et la tranquillité.





STIMEX ©

*Bergerac a été impactée par la Révolution.*

## De la Révolution au XXI<sup>e</sup> siècle

Pendant des siècles la condition paysanne ne changea guère en Dordogne. En 1899 Eugène Le Roy publie *Jacquou le Croquant*, une histoire tellement forte que l'on a du mal à admettre que Jacquou n'a jamais existé. Ce roman retrace les souffrances des campagnes qui ne sont pas éteintes même au XIX<sup>e</sup> siècle alors que la République s'installe peu à peu en France. Les nobles ont cédé un peu de terrain mais les bourgeois ont pris leur place. La Dordogne aura du mal à tourner la page des vieux notables et de l'Empire. A cela s'ajoute l'influence maçonnique. Bergerac est la première ville à allumer des feux en 1747. Quelques années plus tard ce sera au tour de Sarlat puis de Périgueux. Les élus de la III<sup>e</sup> République en Périgord n'ont pas de particule mais ils sont médecins, avocats, enseignants puis plus tard artisans ou commerçants. Ils sont loin d'être des révolutionnaires mais ils défendent des valeurs humanistes essentielles. Ils furent les radicaux qui ont

dominé la scène politique durant toute la III<sup>e</sup> République. Leur impact commence à s'effriter en 1936 car ils sont écartelés entre l'alliance à gauche et l'alternative centriste plutôt à droite. Léon Blum s'entoure de certains d'entre eux comme Yvon Delbos ou Suzanne Lacorre, tous deux du Périgord. La seconde guerre mondiale a frappé durement le département qui vit la Résistance s'organiser très tôt dans les campagnes. Des communes subirent des représailles : Mouleydier près de Bergerac fut incendiée par les Allemands en 1944 au terme d'un combat acharné. La maçonnerie a joué un rôle important. Ainsi Camille Bedin, un frère de la Tolérance, fut le seul parlementaire périgourdin à avoir refusé les pleins pouvoirs à Pétain en 1940.

Après la guerre la Dordogne reprend son profil de terre plutôt « rose ». Le Conseil général verra la présidence du radical de gauche Robert Lacoste né à Azerat dont il fut maire.

Fonctionnaire des finances, syndicaliste CGT, il participa à la Résistance.

En 1956, il devient ministre-résident et gouverneur général de l'Algérie jusqu'en mai 1958. Partisan de la manière forte, il fut un des principaux acteurs de la guerre d'Algérie et défendit son maintien dans la République française. Il siégea à l'Assemblée nationale de 1962 à 1967. De 1971 à 1980, il fut élu sénateur socialiste de la Dordogne, tout en assumant, de 1974 à 1979, la vice-présidence du conseil régional d'Aquitaine et la présidence du Conseil général. Pendant ce temps Yves Guéna, un Breton marié à une Périgourdine, compagnon de la Libération de Charles de Gaulle, tisse sa toile dans cette terre bien ancrée à gauche. Il arrive en Périgord dans les années 60, implante l'Imprimerie des Timbres Postes à Boulazac en 1968, alors qu'il est ministre

des Postes et Télécommunications. Maire de Périgueux de 1971 à 1997, il sera également, conseiller général, député de la circonscription et sénateur. Il aura plusieurs fois en face de lui un autre futur ministre, parachuté en Périgord, Roland Dumas qui le battra aux législatives notamment en 1981. Nommé au Conseil constitutionnel en 1997 par Jacques Chirac, Yves Guéna succédera d'ailleurs au fauteuil de Roland Dumas à la présidence du Conseil constitutionnel en tant que doyen d'âge... Étant obligé de démissionner de tous ses mandats électifs, son successeur à la mairie sera un autre futur ministre, Xavier Darcos. Depuis 2014, c'est un nouveau maire, Antoine Audi (UMP), qui est à la tête du chef-lieu du département de la Dordogne.

PARCE QUE VOUS ÊTES  
**UNIQUE ...**

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE  
**SUR MESURE**

Mon guide sur Mesure  
Un guide unique pour un voyage unique !

Notre voyage de noces  
en Asie

Road Trip USA Canada

**A VOUS DE JOUER !**

**my petit fute**  
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

© Shutterstock - Shutterstock.com

# PATRIMOINE ET TRADITIONS

La Dordogne est imprégnée de petites et grandes histoires. C'est le département le plus riche de France, après Paris, en monuments historiques. Son passé est présent partout depuis la préhistoire avec les grottes, les 1001 châteaux, les demeures du XIX<sup>e</sup> siècle, les 557 clochers. Aujourd'hui ce patrimoine en fait sa

richesse. Et les Périgourdins le préservent comme un trésor. Ils gardent aussi leurs traditions. Même si l'accent se perd, les grands messes occitanes perdurent, les marchés de producteurs sont encore au goût du jour et la gastronomie traditionnelle résiste au chant des sirènes de la cuisine plus contemporaine.

## PATRIMOINE CULTUREL

Le patrimoine culturel en Périgord réside principalement dans ses sites et monuments. Cette terre a inspiré des écrivains mais aussi des cinéastes qui prennent régulièrement pour cadre les nombreux châteaux et les villes médiévales.

### Littérature

Montaigne, La Boétie, Fénelon, Eugène Le Roy sont les grandes figures de la littérature née du Périgord. On invite à les lire, pour leur sagesse. Mais d'autres sont aussi passés par cette terre et s'en sont inspirés comme André Gide, Henry Miller, Paul Eluard, Robert Merle, et plus près de nous l'écrivain régionaliste Christian Signol.

### Peinture

Si la terre périgourdine inspire les artistes elle n'a malheureusement jamais fourni un de ses enfants à la grande peinture française.

En revanche, elle a fourni un architecte contemporain de renommée mondiale : Jean Nouvel.

### Cinéma

Le cinéma aime le Périgord et cela depuis des lustres. Dès les années 60 les châteaux et paysages fournissent des décors naturels à des films de capes et d'épée comme *Le Capitaine* avec Jean Marais ou *Le chevalier de Pardaillan*.

## Le patrimoine préhistorique

La Dordogne se distingue par son patrimoine préhistorique exceptionnel. Les grottes ornées et sites préhistoriques de la vallée de la Vézère comportent 147 gisements remontant jusqu'au paléolithique, et 25 grottes ornées. Ce patrimoine présente un intérêt tant ethnologique et anthropologique qu'esthétique avec ses peintures pariétales, en particulier celles de la grotte de Lascaux, mais aussi ses abris-sous-roche.

Difficile d'énumérer tous les films ou téléfilms tournés depuis cette époque. Citons parmi les plus récents *Les Visiteurs 2*, *Les duellistes*, *Jacquou*

*le Croquant*, *La fille de d'Artagnan*, *Le pacte des loups*, *Vilaine*, *Nicolas Le Floch*, *Camping 2*, *Jeanne d'Arc*, *Un jour mon père viendra*, *Jappeloup*, etc.

## PATRIMOINE ARCHITECTURAL

L'histoire de la Dordogne et la diversité de ses milieux ont créé un patrimoine culturel et architectural d'une grande richesse. Quelques éléments emblématiques permettent de caractériser cette richesse, à commencer par le patrimoine préhistorique. La guerre de Cent Ans a également contribué à la construction ou la reconstruction de nombreux châteaux forts transformés ultérieurement en demeures d'agrément, ainsi qu'à la création de places fortes appelées bastides. Presque tous les châteaux, fermes seigneuriales ou abbayes, possédaient leurs pigeonniers de formes et de styles différents. Quelques-uns sont encore debout...

Les églises romanes sont nombreuses, plus de 800 seront érigées entre le XI<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle, et les plus remarquables se situent en Ribéracois.

Autres curiosités : les bories. Ce sont d'étranges petites cabanes circulaires de pierres sèches recouvertes d'un toit de lauze sans charpente. Elles servaient d'abri pour le chasseur, le berger, voire d'habitation.

Il reste quelques séchoirs à tabac, témoins d'un passé où la culture du tabac était une ressource importante, notamment dans la vallée de la Dordogne.

L'architecture contemporaine est en revanche quasi inexistante, le Périgord étant avant tout une terre d'histoire.



Château de Puymartin.

## Villes et villages

Dès le X<sup>e</sup> siècle des cités fortifiées ont été construites, souvent sur des éperons rocheux comme Belvès par exemple.

Mais l'architecture la plus originale du Périgord est celle des bastides. Le terme « bastide » désigne les villes nouvelles fondées pour le compte du roi de France ou d'Angleterre au cours des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles. Ce mot, issu du latin médiéval et de l'occitan *bastida*, suggère l'idée de construction. Même si son sens a varié au cours des siècles – pour désigner à l'origine des constructions provisoires en bois – sa signification la plus importante est celle qu'on lui a attribuée au Moyen Âge, à partir de 1220. Dès cette époque, on trouve en effet dans les actes officiels la mention « *bastida seu villa nova* » (bastide ou village neuf) et « *bastida sive populationes* » (bastide ou centre de peuplement). Ces agglomérations sont en effet « nouvelles », puisqu'elles sont édifiées selon une nouvelle conception de la ville qui marque la rupture avec la cité médiévale organisée autour d'un château, d'une abbaye ou d'une église. Un véritable phénomène d'urbanisation était né qui préfigurait l'habitat rural actuel. En Périgord, vingt-cinq bastides environ furent créées, mais seulement dix-huit arrivèrent à maturité. Elles ont été édifiées entre la guerre des Albigeois et celle de Cent Ans, soit dans un laps de temps relativement bref, une soixante d'années environ, de 1250 à 1316. 1250 pour Villefranche-du-Périgord, et 1316 pour Saint-Barthélémy. Quelques tentatives plus tardives avortèrent, comme celles de Beaulieu et Pépico. Elles occupent

## Les plus beaux villages de France

Belvès, Beynac, Castelnaud-la-Chapelle, Domme, Limeuil, Monpazier, La Roque Gageac, St-Jean-de-Côle, St-Léon-sur-Vézère, Saint-Amand de Coly, sont classés parmi les Plus beaux Villages de France.

principalement le sud du département, en raison de la proximité de l'Agenais devenu théâtre de rivalités franco-anglaises. En effet, les seigneurs locaux avaient bien des difficultés à affirmer leur autorité, entre le roi d'Angleterre devenu duc d'Aquitaine et le roi de France qui voulait étendre son influence. Pourquoi le phénomène des bastides ne s'est-il pas poursuivi au-delà du XIV<sup>e</sup> siècle ? Il y a plusieurs raisons à cela : le succès des nombreuses créations suscitait des craintes chez les hauts personnages du royaume qui voyaient leur influence diminuer dans certaines régions. La noblesse évoquait les préjudices causés par les villes neuves. De plus, les possibilités de peuplement commencèrent à s'épuiser et quelques bastides ne parvinrent pas à se remplir. En Dordogne, ce fut le cas de Bonneval et Chassaing. Enfin, dans certaines régions, la trop forte densité de bastides nuisait à leur développement. Les bastides, notamment à Monpazier, Villefranche-du-Périgord, Domme et ses remparts, et Eymet et son château.

## REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE



*Canoës au pied du château de Castelnaud.*

Les bastides constituent un héritage architectural et urbanistique des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles. Il s'agit de villes ou villages bâtis selon un modèle planifié type : plan orthogonal avec une place publique qui occupe la partie centrale de ce maillage à angle droit. Elles sont tout à la fois des places fortes et des espaces commerciaux où se tiennent de manière privilégiée foires et marchés.

Autre spécificité : les bories. Ce sont des cabanes en pierre sèche datant des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, construites avec une assise circulaire, chaque pierre étant inclinée vers l'extérieur. Elles servaient d'abri pour les cultivateurs ou de couvertures pour les puits. Les entrées sont étroites ou basses.

## Châteaux

C'est en Périgord que l'on dénombre la plus grande densité de repaires nobles de France. D'après Jean Secret, historien des châteaux en Périgord, le

département de la Dordogne compterait 1 500 châteaux, manoirs et gentilhommières. A partir de l'an mil, le château seigneurial connaît une évolution extraordinaire. En effet, bon nombre de châteaux périgourdiens ont la particularité de faire cohabiter, de façon harmonieuse, une très grande diversité de styles due aux époques successives de construction. Le château de Biron est intéressant par l'exemplarité des styles qui se sont greffés les uns aux autres, au gré des générations qui s'y sont succédé.

## Architecture religieuse

L'écrivain américain Henry Miller disait que le Périgord semblait tout entier un lieu sacré, un lieu inspiré à commencer effectivement par la préhistoire et par les traces laissées par ses hommes. Viennent ensuite les dolmens et mégalithes. Plus d'une centaine sont répertoriés dans le département, notamment dans le sud.



Plus tard, plus de 800 églises périgourdines sont érigées entre les XI<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècles. Ce sont des églises paroissiales à nef souvent unique et de petite dimension, exceptées Saint-Etienne-de-la-Cité et Saint-Front à Périgueux. Peu d'églises ont conservé leurs peintures et leurs fresques. Le Moyen Age a vu l'implantation d'abbayes cisterciennes dont Boschaud et bien sûr Cadouin. L'influence templière a marqué également l'art roman tardif. Et il ne faut pas oublier l'influence protestante. Des temples ont été construits tout particulièrement le long de la vallée de la Dordogne mais nombre d'entre eux ont été démolis lors de la révocation de l'Édit de Nantes et les communautés ont continué à pratiquer leur culte dans des maisons particulières, des granges, etc. La foi a généré d'autres constructions que les églises ce sont les cluzeaux, des souterrains creusés par les hommes pour pratiquer au Haut-Moyen Age des cultes chtonien puis pour abriter très souvent les « hérétiques » (cathares et huguenots). Enfin plus récemment en 1977, un Anglais, Bernard Benson, attiré par le bouddhisme abandonne aux Lamas 350 hectares sur les terres de son château situé dans la vallée de la Vézère. Deux écoles vont se partager les terres : l'école Nyingmapa et l'école Kagyupa. Aujourd'hui on compte six centres tibétains en Dordogne, tous situés sur la Côte de Jor. Ils accueillent chaque année des milliers de stagiaires. En 1991, le Dalaï Lama en personne est venu pendant trois jours y prodiguer ses enseignements.

## Architecture militaire

L'architecture militaire est bien représentée par les hautes silhouettes de forteresses qui dominent la vallée de la



© PACKSHOT - FOTOLIA

*Eglise de La Roque Gageac.*

Dordogne comme Castelnau, Beynac, Biron, etc., mais aussi par des castrum comme Belvès ou les bastides comme Monpazier.

## Ouvrages d'art

Parmi les ouvrages d'art en Dordogne on peut évoquer le canal de Lalinde et le barrage de Tuilières. Le canal construit en 1840 est long de 15,300 km de Mauzac à Tuilières. Le barrage de Tuilières retient les eaux de la Dordogne. Il a été construit en béton au début du XX<sup>e</sup> siècle dans une zone de fortes déclivités et de rapides, contournés par le canal de Lalinde. Il abrite une centrale électrique qui permet, à l'époque, d'alimenter en électricité non seulement Bergerac et Périgueux, mais également Bordeaux et Angoulême. Il produit toujours de l'électricité.

## TRADITIONS ET MODES DE VIE

Si la Dordogne a pu manquer certaines étapes de la modernité, souffrant notamment d'un enclavement géographique dont elle s'efforce de sortir, elle se rattrape sur le terrain du tourisme en tirant le meilleur parti de son capital historique, dans un paysage offert presque exclusivement à la nature. L'or vert de l'environnement a d'ailleurs permis l'émergence récente d'un Parc naturel Périgord-Limousin, avec la région limitrophe. La civilisation des loisirs répond à des tendances aussi éloignées que l'appel du terroir, avec un tourisme vert bien ancré dans la ruralité, et le goût pour des campings et des établissements hôteliers de prestige.

Une grande diversité de sites, d'animations festives et d'équipements de loisirs répond à toutes formes de demandes. La vie culturelle devient particulièrement intense en période estivale, avec un florilège de festivals : musique classique, folklore, théâtre, mime ou jazz. L'agriculture ne cesse de refluer, de façon très visible pour des cultures jusqu'alors dominantes comme le tabac, la fraise ou la pomme, mais elle demeure une forte base économique sur laquelle reposent des logiques de filières, pour le gras et le bois notamment. Un réseau de PME-PMI reste très actif dans des secteurs de technologie de pointe ou dans l'agroalimentaire, tandis que les activités à forte main-d'œuvre, notamment l'industrie chaussante qui a marqué la vallée de l'Isle, ont connu un irrémédiable déclin. Avec un peu plus de 400 000 habitants, la Dordogne attire de jeunes retraités et des néoruraux créant souvent leur emploi à la campagne pour échapper aux grandes villes. Les résidents

étrangers ne sont pas les derniers à se fixer définitivement en Périgord, tout spécialement la communauté britannique... Les relations entre le Périgord et l'Angleterre ne sont pas nouvelles, mais elles sont désormais plus paisibles. Ces résidents aiment tout particulièrement le Ribéraçois et le Bergeracois dont les verts paysages rappellent leur pays, la douceur du climat en prime. Ils viennent pour les vacances et finissent par s'installer définitivement à l'heure de la retraite, s'insérant plus ou moins bien dans la vie locale. Certains citoyens européens se lancent ici dans l'immobilier, l'hôtellerie de plein air ou la viticulture. On leur doit en tout cas la rénovation de hameaux complets, et une certaine flambée des prix dans l'immobilier rural. Un journal anglais, le News, est né à Périgueux, une ligne aérienne Bergerac – Londres et un club de cricket à Eymet.

### Langue

► **L'occitan.** On trouve des traces de l'occitan au X<sup>e</sup> siècle ! Cette langue à part entière est d'origine latine. Elle représente l'évolution du latin après la chute de l'empire romain. D'autres langues ont suivi le même processus : l'espagnol, l'italien, le roumain (aujourd'hui encore si proche du latin) ou encore le portugais, le catalan, le sarde et même le français ! Les spécialistes disent que l'occitan est plus proche du latin que le français. La poésie a longtemps été l'apanage des troubadours et c'est en occitan qu'ils s'exprimaient. On trouve souvent l'appellation patois pour désigner la langue occitane. Quelques exemples de « parler occitan » : « Jacou », petit Jacques, « pastre », pâtre, « boé »

(encore un nom de ville) berger, « pech » ou « pueg » signifie hauteur, « bretou », originaire de Bretagne, « peira », pierre. Aujourd'hui l'occitan est surtout employé par les habitants des zones rurales âgés de plus de 600 ans. Tous ses locuteurs étant également francophones, son utilisation a tendance à décliner mais il existe quelques écoles occitanes comme les calandrettes. En revanche, la Félibrée, fête de l'occitanie, se déroule chaque année, le premier dimanche de juillet, dans un chef-lieu de canton décoré de milliers de fleurs multicolores en papier. Les Périgourdins convergent de tous les coins du département, arborant les costumes traditionnels : coiffes de dentelles, fichus brodés, longues jupes pour les femmes, grands feutres noirs, amples blouses blanches et gilets de velours noir pour les hommes. Une reine est élue, à qui le maire remet les clés de la ville ; elle parcourt à pied au bras du Majoral du Félibrige les rues constellées de décorations. Messe et repas (la taulado) achèvent la matinée, l'après-midi étant consacrée à la cour d'amour, une représentation de danses, de pièces de théâtre et de chants en langue d'oc. Cette fête, patronnée par le Bournat du Périgord est celle de la culture du pays d'oc. Le Bournat, en occitan, est une ruche. Par extension, il est devenu l'ensemble des hommes et des femmes dépositaires d'un savoir et des traditions de l'Occitanie. Au Bugue, le Village du Bournat présente un ensemble unique témoignant de la vie des Anciens. Il rassemble en permanence les métiers d'autrefois, ceux-là mêmes sur lesquels reposait la vie d'une communauté villageoise. De nombreuses animations sont offertes au public : artisans en activité, jeux, pressée d'huile de noix, fournée de pain de campagne, fête foraine d'il y a cent ans, etc.

## Artisanat

Céramistes, couteliers, dinandiers, émailleurs d'art, feronniers, luthiers, maroquiniers, menuisiers en sièges, potiers, relieurs, restaurateurs de tableaux et cadres, sculpteurs, souffleurs de verre, tailleurs de pierre, tisserands, tourneurs sur bois, verriers, etc., la Dordogne abrite pratiquement tous les métiers d'art. L'autre activité artisanale très présente en Dordogne est l'élaboration de produits issus d'élevages et du gavage de palmipèdes, l'oie et/ou, le canard. Foie gras, confits, magrets, magrets fourrés au foie gras, cous farcis, gésiers confits, pâtés, rillettes, grillons, etc., sont autant de spécialités connues et appréciées par les gourmets gourmands.

## Musique - Danses

En Dordogne il existe de nombreux groupes folkloriques qui perpétuent la tradition, notamment les Croquants d'Escornabiou de Coulounieix-Chamiers près de Périgueux. La danse pratiquée est une bourrée semblable à la bourrée auvergnate, accompagnée d'orchestre composé principalement d'accordéon diatonique, de vielles et parfois de fifres.

## Sports et jeux traditionnels

Le sud-ouest étant une terre de rugby, la Dordogne n'échappe pas à la règle mais aujourd'hui aucune équipe ne joue en division nationale. Si la chasse et la pêche peuvent être considérées comme des sports, on peut dire qu'ils sont encore très pratiqués. La pétanque est très implantée dans les villages et l'été, la ville de Brantôme a remis les joutes nautiques au goût du jour.

# LE PÉRIGORD GOURMAND

La gastronomie périgourdine n'a pas besoin de publicité pour se faire connaître. Périgord rime obligatoirement avec bien manger et bonheur simple. Si la cuisine du Périgord a été inventée en partie par les paysans, elle s'est également forgée dans les châteaux où l'on faisait bombance entre le gibier tué à la chasse, les poissons qui garnissaient les rivières et les vins que les Romains avaient apportés avec

eux. Un autre phénomène est apparu depuis de nombreuses années et ne cesse de se développer : ce sont les fermes-auberges. Les agriculteurs ont vu une façon de boucler leur fin de mois en créant ces tables d'hôtes où 70 % des produits servis doivent être issus de l'exploitation. Les prix pratiqués sont souvent inférieurs à ceux des restaurateurs et les quantités parfois gargantuesques...

## SPÉCIALITÉS LOCALES

Les spécialités locales sont issues des recettes ancrées dans la mémoire collective que l'on se transmet de mère en fille. Elles sont héritées des temps où le cochon était l'animal qui fournissait les repas quasiment pour l'année à toute la famille. On conservait la viande dans des toupines recouvertes de graisse, on faisait sécher les jambons, etc. Le confit de porc appelé *enchaud* sont encore sur toutes les tables. Autre spécialité : le gras, c'est à dire tout ce que l'on peut réaliser à base d'oies et de canards gras : foies gras, magrets, confits, gésiers confits. Parmi les desserts il faut citer le gâteau aux noix et le millassou, un gâteau moelleux à la citrouille.

### Le Pâté de Périgueux

Le pâté de Périgueux est très particulier car il répond à des ingrédients et des normes bien précises. Il a même donné

son nom à une confrérie, la confrérie du Pâté de Périgueux qui perpétue le concours du meilleur pâté de Périgueux. Une charte garantie le respect de la recette, toujours au moins un tiers de foie gras et de la truffe.

### Le Tourin

Le tourin – ou tourain – blanchi à l'ail est une spécialité du Périgord. C'est la soupe que l'on porte aux jeunes mariés lors de leur nuit de noces. La tradition veut que seuls les témoins aient connaissance de l'endroit où ils dorment. Les invités encore debout préparent le tourin dans une grande marmite, puis partent à la recherche des jeunes mariés, histoire de les réconforter après une longue journée fatigante et une nuit qui a pu l'être tout autant. Une fois qu'ils ont trouvé le couple, ils lui servent la soupe dans un pot de chambre...



## PRODUITS DU TERROIR

La terre périgourdine est un jardin extraordinaire où les châtaignes, les fraises, les noix ou la vigne côtoient le diamant noir, ce mystérieux champignon dont le nom savant est *melanosporum*. Ici les recettes se transmettent de génération en génération. On ne dévoile jamais véritablement les secrets de fabrication du tourin blanchi à l'ail, de la brouillade aux truffes, ni l'art de cuisiner et de déguster le foie gras sous toutes ses formes, encore moins le savoir-faire pour la cueillette des cèpes, des girolles ou des morilles. A cette tradition gastronomique, s'ajoute le plaisir de la dive bouteille. Le vignoble bergeracois s'étale en terrasses au-dessus de la rivière. Réparti sur 93 communes et plus de 12 000 hectares, il offre l'extrême diversité de ses treize AOC. Enfin l'oie et le canard gras en ont fait sa richesse.

### Viandes, volailles et gibiers

► **L'agneau du Périgord.** L'agneau du Périgord a obtenu en 2011 une IGP (Indication géographique protégée). En 2004, il avait déjà été certifié Label Rouge. Cette IGP permet de définir le produit entre éleveurs. Les agneaux sont élevés sous la mère pendant deux mois puis, une fois sevrés, ils sont nourris avec du fourrage et des céréales. Ils sont vendus ensuite vers l'âge de quatre mois, contrairement à l'agneau des Pyrénées qui possède également une IGP mais qui est vendu au bout de deux mois. L'animal est né et élevé chez un même éleveur dans une zone géographique bien déterminée : la Dordogne et quelques cantons limitrophes de la Corrèze, du Lot et du

Lot-et-Garonne. C'est une garantie de qualité et de traçabilité pour le consommateur, un moyen d'attirer des éleveurs car la production est encore faible.

► **Le foie gras.** Qu'il soit d'oie ou de canard, le foie gras exige un long travail avant d'arriver dans nos assiettes. Les oisons et canetons sont élevés en plein air jusqu'à l'âge adulte, qui commence au minimum à la douzième semaine. Seuls les mâles sont choisis. La période d'engraissement va durer 3 semaines pour les oies et deux semaines pour les canards. On utilise le maïs pour l'ingestion, qui a lieu deux ou trois fois par jour. A chacun son foie gras. Le débat est ouvert entre les amateurs du foie gras d'oie et ceux qui ne jurent par le canard ! On dit du foie gras d'oie qu'il est doux et raffiné. Le foie gras de canard attire aussi les louanges, dues peut-être à la franchise de son goût. A la vente, le foie gras peut-être entier, cru, frais, mi-cuit, en conserve, sous-vide... On peut le déguster de multiples façons, en entrée ou comme plat principal. Ne pas hésiter à le placer au réfrigérateur quelques heures et le sortir 20 minutes avant de servir. Vous pouvez simplement vous régaler avec un morceau de foie gras déposé sur une tranche de pain de campagne. Sans oublier, bien sûr, l'indispensable bouteille de sauternes. Le foie gras du Périgord est protégé par une Indication géographique protégée (IGP) « Canard foie gras du Périgord » qui garantit la qualité et la provenance. Un bon foie se reconnaît à l'œil nu. Gavé au maïs, il doit être bien jaune mais un foie plus clair peut également être de qualité, tout dépend de la nourriture.

Ensuite, il ne doit être ni trop dur, ni trop mou. Pour les foies sous vide, il faut regarder la date de la mise sous vide car un foie ne se garde pas plus de 10 jours. S'il est frais, il faut le consommer rapidement ou le congeler. Pour bien le préparer, nettoyer autour du système biliaire, puis le dénervé. Dans le gros lobe, il faut retirer la veine avec un couteau en faisant attention à ne pas abîmer le foie. Dans le petit lobe, c'est un peu plus compliqué car il y a plein de ramifications. Pour finir, on l'assaisonne et on le met dans la terrine avant de le cuire au bain-marie.

L'Association Foie Gras du Périgord et le Conseil général ont mis en place une Route du foie gras ([www.foiegras-perigord.com](http://www.foiegras-perigord.com)) qui rassemble plus de 60 producteurs (fermiers, artisans, conservateurs) mais aussi des restaurateurs et fermiers aubergistes. Tous se sont engagés dans la production ou la vente de foie gras d'oie et de canard, certifiés par le label IGP.

## Poissons, fruits de mer et crustacés

La rivière Dordogne a le privilège d'abriter 40 espèces de poissons, dont 8 espèces migratrices qui sont l'esturgeon, le saumon atlantique, l'anguille, la grande alose, l'aloise feinte, la lamproie fluviatile, la lamproie marine, la truite de mer. Les rivières et étangs sont aussi peuplés de sandres, carpes, de brochets et petits poissons pour faire de la friture (ablette, gardon, goujon). Dans les cours d'eau on ne trouve plus, ou que très rarement, des écrevisses dont la pêche est très réglementée. Enfin, dans le département la production du caviar d'Aquitaine se développe pas mal depuis quelques années.

## Fromages, produits laitiers

► **Le Cabécou du Périgord.** Le Cabécou tire son origine de la langue occitane ; altération de « cabre » qui signifie « chèvre » auquel y est ajouté le suffixe diminutif « cou », il signifie littéralement « petite chèvre » ou « petit chèvre ». Ce nom définit à l'origine un petit fromage populaire fabriqué et consommé par les ménagères. S'il existe une douzaine de variantes de Cabécous, dont le nom est toujours attaché au terroir d'origine, le mot désigne toujours de petits palets ronds fabriqués au lait entier de chèvre. Depuis 1992 le Cabécou du Périgord® est protégé par une marque collective et un logo ([www.cabecou-perigord.com](http://www.cabecou-perigord.com)). La production à la ferme ou en fromagerie doit impérativement répondre à un cahier des charges d'élevage et de fabrication.

► **La tomme de chèvre** affinée 12 mois est d'une texture cassante, à la manière d'un parmesan. Elle est destinée aux amateurs de fromages puissants, goûteux et très longs en bouche.

► **La tomme de vache** est affinée de longues semaines en cave voutée, à la manière des tommes de montagne.

► **La Trappe d'Echourgnac.** L'industrie fromagère d'Echourgnac a été créée par les moines en 1868 avec le Port Salut, mais ils furent contraints à quitter le monastère en 1910. Aujourd'hui, une trentaine de sœurs fabrique la Trappe d'Echourgnac, une pâte pressée non cuite à base de lait de vache et affinée à la liqueur de noix.

## Fruits et légumes

► **La châtaigne.** La châtaigne constituait durant plusieurs siècles la base de l'auto-suffisance alimentaire des communautés



rurales périgourdines. Devenue synonyme de nourriture du pauvre, la châtaigne subsista longtemps à titre résiduel, jusqu'à connaître un nouvel essor à partir des années 1980. Le regain d'intérêt dont elle bénéficie s'appuie entre autres sur sa qualité alimentaire et diététique. Le taux de glucides de la châtaigne sèche est de 73 % (40 % pour le fruit frais), soit une valeur supérieure à celle des céréales (blé, maïs, orge, seigle). Les teneurs en lipides de 5 % sont également plus élevées ; les protides (7,4 %) sont au contraire plus bas. La châtaigne contient des acides gras libres, essentiellement acide linoléique, palmique, et oléique, éléments indispensables à la prévention des maladies hépatiques, sanguines et respiratoires. En ce qui concerne l'apport vitaminique, il est constitué principalement par les vitamines B1 et B2 qui interviennent dans le métabolisme énergétique et par la vitamine C dont on connaît les vertus anti-scorbutiques. Même si une quantité non négligeable, mais difficile à évaluer de façon précise et constante, disparaît au chauffage, les vitamines se retrouvent encore dans la farine de châtaigne. Enfin, le fruit sec contient de nombreux éléments minéraux : en quantité importante du potassium et du phosphore, en quantité moindre du soufre, du magnésium, du calcium et du sodium. La châtaigne, c'est bon pour le tonus.

► **La fraise.** Fièvre de son label rouge et de son « Indication Géographique Protégée », la fraise du Périgord se cultive exclusivement en Dordogne, notamment dans la région de Vergt, et représente un quart de la production française. Sur les étals de fin avril à octobre, elle répond à des conditions particulières, notamment un taux de sucre garanti et des qualités

gustatives sévèrement sélectionnées... La fraise est un fruit ancien, connu et apprécié pour ses vertus médicales : Antirhumatismale, astringente, biliaire, dépurative, laxative, relaxante et diététique... elle trouvait même des adeptes pour des soins de beauté ! Plusieurs variétés sont cultivées en Périgord et admises dans l'IGP. La Garigouette, la Darselect, la Cirafine, la Cléry, la Donna Rouge, la Candiss. Puis vient le tour des fraises remontantes. Elles se récoltent de mai à octobre : la Mara des Bois et la Charlotte.

► **La noix.** La culture du noyer est une longue tradition périgourdine. Au XI<sup>e</sup> siècle, certaines redevances étaient déjà payées en setiers de noix. C'est à partir du XIX<sup>e</sup> siècle qu'à la suite de la maladie du ver à soie et de l'apparition du phylloxera, le noyer sera cultivé de façon intensive, particulièrement en Périgord.



© PHOTUS.COM

Châtaignes.

Dans cette région, les noix sont de petit calibre et présentent une coquille tachetée ; elles produisent une excellente huile. Riche en lipides (+ de 60 %), remarquable pour la qualité et la richesse de ses protéines, éléments minéraux et vitamines, la noix peut être consommée fraîche ou sèche. Mais attention, après le début de la récolte, fin septembre, la noix fraîche doit être consommée rapidement ou conservée en réfrigérateur. Sèche, on peut la manger tout au long de l'année. A la suite de recherches effectuées par la faculté de pharmacie de Bordeaux, les résultats ont été particulièrement intéressants. Ils montrent en effet que les personnes qui consomment des noix ou de l'huile de noix tous les jours, ont un taux de cholestérol HDL (le bon cholestérol) plus élevé que les « non-consommateurs ». Or cette augmentation est un facteur de protection vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires. Toutefois, comme elles sont riches en calories, un apport de 30 à 50 g par jour pourrait s'avérer raisonnable.

La Route de la Noix du Périgord ([www.noixdupérigord.com](http://www.noixdupérigord.com)) permet de découvrir La Grandjean, « la typique » et la corne, « la rustique », d'authentiques noix périgourdines. Cet itinéraire dévoile les richesses cachées de son terroir mais aussi les secrets des hommes qui en vivent : les restaurateurs, artisans de bouches, exploitants, marchés locaux, musées...

► **La pomme du Limousin.** C'est la seule pomme en France à être en AOC (appellation d'origine contrôlée). C'est une golden différente des autres goldens car le terroir du nord-Dordogne lui confère ses caractéristiques. Elle est croquante, juteuse, légèrement acidulée. La Route de la Pomme du Limousin

([www.pomme-limousin.org/html/route.htm](http://www.pomme-limousin.org/html/route.htm)) conduit à des visites gratuites de vergers et coopératives les lundis entre juin et août. Des artisans et restaurateurs qui y participent, invitent à découvrir les mariages gustatifs possibles avec ce fruit. Les variétés à découvrir sont : La Perlum, la Pompadour, le Meylim et la Limdor

► **Les cèpes.** Les cèpes ne sont pas seulement des mets de choix. Très sains, ils contribuent à notre équilibre et à notre bonne santé. Seules les personnes dont l'appareil digestif est un peu susceptible risquent de plus ou moins bien supporter les champignons sauvages, les plus riches en fibres. En dehors de cela, les responsables de la Fédération française de cardiologie estiment que les cèpes peuvent être servis sans restriction dans la grande majorité des régimes : surpoids, diabète, excès de cholestérol, hypertension... Ils nous protégeraient ainsi contre les maladies cardio-vasculaires, mais aussi contre certains cancers digestifs. Or les cèpes représentent l'une des principales sources alimentaires, devant les huîtres dont c'est pourtant l'une des qualités principales. Il suffit de 50 grammes de cèpes pour satisfaire aux besoins de l'organisme pendant 24 heures ! Alors faites-vous plaisir et, pour une fois, sans modération ! Où acheter des cèpes ? Sur les marchés dès leur apparition, en général en septembre, octobre. Le plus réputé est celui de Villefranche-du-Périgord où de nombreux restaurateurs du département viennent se servir tôt le matin.

► **La truffe (*tuber melanosporum*).** Les Grecs et les Romains prêtaient à la truffe des vertus thérapeutiques et aphrodisiaques, pouvoir qu'on lui recon-

naissait encore au XIX<sup>e</sup> siècle. Les Maures connaissaient également la truffe et le grand médecin arabe Avicenne la recommandait aux malades. On lui attribue encore les vertus médicinales suivantes : contre la faiblesse, les vomissements, les douleurs, la goutte, pour la cicatrisation des plaies, etc. Il existe une trentaine de variétés de truffes, huit d'entre elles ont un intérêt sur le plan gustatif, mais la plus savoureuse est sans aucun doute la « truffe du Périgord », la *Tuber melanosporum*. Mais la truffe du Périgord est une appellation botanique qui ne garantit en rien la région d'origine. En effet, elle pousse aussi bien dans le Lot ou le sud-est de la France, qu'en Italie ou en Espagne. Elle continue toutefois à se vendre sous cette appellation parce que, jadis, les truffes de Sorges et Sarlat-la-Canéda passaient pour être les stars de l'appellation. Une chose est sûre : la truffe ne laisse pas indifférent. Son parfum est très puissant et inoubliable, mélange à la fois de concrétion minérale et de sécrétion animale. La truffe noire du Périgord a une incomparable odeur de sous-bois, de terre et d'humus, sublimée de fruits secs torréfiés. Son goût est finement poivré et rappelle les odeurs déjà citées. La truffe noire du Périgord agrémente tout ce qui est à son contact, notamment les œufs. La truffe noire se cave – c'est le terme pour la trouver – à la marque, où l'on repère un craquement du sol avec un cochon, à la mouche ou avec un chien, la méthode la plus pratiquée aujourd'hui. Elle s'achète de novembre à février. Son prix varie de 800 € à 2 000 € le kg en fonction des années et de sa qualité. Un ouvrage de référence pour les trufficulteurs passionnés vient d'être réédité. C'est le Manuel de trufficulture du docteur Pradel dont



© MARIO - FOTOLIA

*Panier de truffes fraîches*

le texte original de 1914 a été enrichi par deux chercheurs de l'INRA, Gérard Chevalier et Jean-Claude Pargney, ainsi qu'Henri Dessolas, un trufficulteur averti. Comment conserver la truffe ? Une truffe ne se conserve que deux ou trois jours au réfrigérateur. En revanche, on peut la congeler et elle garde toute sa saveur. Il suffit d'abord de la brosser avec une petite brosse à dent ou à ongles et de la laver. Ensuite on la découpe en fines lamelles que l'on place à plat et bien séparées sur une feuille de papier aluminium ou un film plastique légèrement huilés, on recouvre d'une autre feuille sur laquelle on aura remis des lamelles et ainsi de suite. On met le tout bien à plat dans un récipient en plastique très hermétique – car la truffe embaume – et on congèle. On sort juste les lamelles dont on a besoin au fur et à mesure, et on les utilise comme une truffe fraîche.

Si on a des bouts de truffe, on les écrase à la fourchette et on remplit un petit godet de 10g de truffe. Ensuite on emballe le tout dans du papier d'aluminium que l'on place dans un récipient en plastique bien hermétique.

La stérilisation est un autre moyen de conserver la truffe. On met la ou les truffes dans une verrine avec une cuillère à café d'eau et une pincée de sel. La stérilisation dure trois heures dans un stérilisateur familial ou deux heures en cocotte minute.

Enfin pourquoi ne pas faire du beurre truffé qui se congèle facilement et que l'on sort à tout moment de l'année ? Il faut 250g de beurre pour 70g de truffes. Avec une fourchette on travaille le beurre en pommade et on écrase la truffe, toujours à la fourchette. Puis on l'intègre dans le beurre. Une fois que tout est bien mélangé, on prend de petites boîtes en plastique qui ferment de façon hermétique, on les remplit et on les laisse deux ou trois jours au réfrigérateur afin que les arômes de la truffe se diffusent dans le beurre. Ensuite on congèle ou on déguste

le beurre truffé sur du pain frais légèrement toasté, sur des pommes de terre, des pâtes, ou sur un morceau de viande grillée avec un peu de fleur de sel...

► **La truffe d'été.** Le Périgord a aussi une truffe d'été (*tuber aestivum*) que l'on appelle aussi truffe blanche ou truffe de la Saint-Jean. Cette truffe se prête bien à la réalisation de beurre truffé pour l'apéritif, de brouillade – même si elle résiste moins bien à la cuisson que la truffe noire – ou même à la fabrication de glace avec petit goût de noisette. Son prix est bien inférieur à celui du *Tuber melanosporum* puisqu'en juin 2015 elle s'est vendue entre 90 € et 130 € le kg au marché de Sainte-Alvère. Où acheter des truffes ? Aux marchés de Sainte-Alvère, de Terrasson, de Sorges, de Thiviers ou de Périgueux, mais aussi sur Internet de décembre à mars (sites : [www.truffe-perigord.noir.com](http://www.truffe-perigord.noir.com), [www.sainte-alvere.com](http://www.sainte-alvere.com), [www.truffe-perigord.com](http://www.truffe-perigord.com)) ou chez des trufficulteurs comme Hugues Martin ([www.truffiere.bressac.free.fr](http://www.truffiere.bressac.free.fr) et 05 53 22 72 39) à Sainte-Foy-de-Longas qui les expédie par Chronopost.

## ALCOOLS ET SPIRITUEUX

La production de vin a une forte identité dans le département mais la bière artisanale est en train de se développer. Des apéritifs à base de noix ou de truffes et alcools à base de fruits sont élaborés dans deux distilleries : La Salamandre à Sarlat et Clovis Reymond à Villamblard.

### Vins

La vigne est présente en Dordogne depuis les Romains. Au XII<sup>e</sup> siècle la production est souvent délaissée au profit des cultures vivrières. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le commerce du vin reprend et

les gens de la terre comprennent que la culture de la vigne est plus rémunératrice que les autres. Le vignoble s'étend dans tout le département jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle où la Dordogne n'échappe à l'épidémie du phylloxera. La vigne a fini par renaître au XX<sup>e</sup> siècle principalement en bergeracois mais depuis quelques années des viticulteurs ont réimplanté des vignes à Domme.

Le site Internet [www.pays-de-bergerac.com](http://www.pays-de-bergerac.com) propose des circuits sur la route des vins de Bergerac mêlant visites touristiques et dégustation.

Par D13 se rendre à Monbazillac (Château XVI<sup>e</sup> siècle, cave coopérative...), puis D107 jusqu'à Ribagnac, tourner à droite en direction du château de Bridoire (non ouvert) continuer jusqu'à Flaugeac par la D15, rejoindre Sigoulès (Cave coopérative), non loin de Pomport (Base de loisirs, pêche, baignade). Prendre alors la direction de Sainte-Innocence (Chapelle du X<sup>e</sup> siècle) et continuer jusqu'à Fonroque suivre alors la D933 jusqu'à Eymet (Bastide Médiévale...). Par la D18 en passant par les jolis villages de Sainte-Eulalie-d'Eymet et de Puyguilhem atteindre Coutures. Juste avant Coutures possibilité de prendre le D16 menant à Monestier (Golf du château des Vigiers). Rejoindre Saussignac (château du XVII<sup>e</sup> siècle, Tours de Lenvèze...) par la D4 continuer jusqu'à la D14, en passant par la Ferrière et Saint-Laurent-des-Vignes (Cave coopérative), retour à Bergerac. Depuis quelques années le vin de Domme connaît un renouveau, notamment grâce à Germinal Peiro, conseiller général du canton de Domme. En 1989, il est nouvellement élu et il engage une réflexion sur la relance de la vigne. Aujourd'hui le vignoble de Domme a rejoint la grande famille de l'Identité Géographique Périgord, IGP, sous dénomination Vin de Domme. La Cave Coopérative en est la structure de gestion et de production en regroupant les apports de ses viticulteurs.

## Bières et cidres

La Dordogne n'est pas vraiment le pays de la bière et pourtant dès les années 90 cette boisson est entrée dans les campagnes avec l'arrivée des Anglais et des Hollandais. Il paraît qu'il y aurait

plus de 400 brasseurs dans le département... Sur le marché une bonne dizaine commence à se faire connaître et, Périgord oblige, on trouve des bières classiques mais aussi aromatisées aux noix ou aux châtaignes...

A Limeuil, Johannes Van Stiren d'origine hollandaise a créé La Lutine. Les bières sont brassées avec des malts provenant des pays brassicoles environnants, enrichis en houblon de France et d'Allemagne, épicés avec des graines de coriandre, de la cannelle et des écorces d'orange... Cinq produits : la blonde, la blanche, l'ambrée, la brune et la Lutine de Noël. A Saint-Cyprien c'est un Irlandais, Stephen Dunne, qui a implanté sa brasserie La Croix du Rat. Dans sa gamme on remarque une bière noire pur malt d'orge avec une part de malt noir qui lui donne un goût chocolat/café. Il a aussi une bière blanche foncée et une bière à la châtaigne. A Eymet c'est un anglais, William King, qui a lancé Bastide Brewery. Chaque bière est nommée d'après le jour du saint sur lequel le lot a été mis en place. L'été ses bières sont plus légères, l'hiver elles sont plus corsées. A Sarlande, cette fois-ci c'est un belge, Gerolf Jacobs, qui a créé sa bière Laubicherie qu'il aromatise aux noix, truffes ou châtaignes en plus de deux bières de ferme... La brasserie du Canardou se situe à Villefranche-du-Périgord. Jean-Yves Jégo fabrique aussi des bières aux noix ou aux châtaignes et une bière blonde à l'ancienne. A Saint-Pierre de Frugie, Christine et Philippe Bousquet ont créé en 2008 La Philousse, une bière ambrée. Toutes ces bières sont vendues chez des cavistes locaux, sur certains marchés du département ou sur place.

# SPORTS ET LOISIRS

Grâce à son relief, sa nature encore assez sauvage et la présence de nombreux cours d'eau le département se prête bien à la pratique de tous les sports

terrestres et aquatiques. Les randonnées pédestres et équestres et la pratique du canoë-kayak sont sans aucun doute les sports préférés des touristes.

## ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

### Randonnées pédestres

Avant tout respectueux de l'environnement, le randonneur, en Dordogne, emprunte des voies qui le mènent à la rencontre de la nature, de l'histoire, de la culture, du patrimoine rural et architectural sur 780 kilomètres de sentiers de grande randonnée et 4 000 kilomètres de sentiers de petite randonnée. 200 kilomètres de GR 654 balisés blanc et rouge traversent du nord au sud de La Mazaurie à Castillonès en passant par Saint-Jean-de-Côle, Brantôme, Bourdeilles, Chancelade, Périgueux, Saint-Astier, Villamblard, Bergerac, Monbazillac. Le parc naturel régional Périgord-Limousin offre également de nombreuses possibilités de randonnées. Le site [www.rando.cg24.fr](http://www.rando.cg24.fr) informe les randonneurs sur tout ce qui se passe en Dordogne.

### Randonnées à cheval et à dos d'âne

Il faut ici, plus qu'ailleurs, quitter les axes routiers pour découvrir un pays secret, ne se dévoilant qu'à ceux qui prennent le temps d'en découvrir toute sa richesse. C'est un bonheur de tous les instants qui attend les randonneurs et en particulier

les cavaliers. La Dordogne équestre a de multiples variantes. Des relais d'étape de tourisme équestre offrent le gîte et le couvert pour l'animal et sa monture. L'équitation de loisirs s'est considérablement développée sur l'ensemble de la région avec 900 kilomètres de sentiers balisés, jalonnés de relais d'étapes.

### Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

29 circuits sur route soit plus de 2000 km pour découvrir le département.

S'il est un département où les sites naturels se prêtent merveilleusement à cette pratique sportive, c'est bien la Dordogne. Avec plus de 1 000 kilomètres de sentiers balisés et 4 centres VTT labellisés qui offrent la location de matériels, un choix d'itinéraires très pittoresques et un encadrement... De quoi satisfaire les mordus et initier les autres. Une piste cyclable de Sarlat-la-Canéda à Cazoulès est une ancienne voie ferrée aménagée, l'accès se fait depuis Carsac-Aillac. Au départ du site du Grapa à Trélassac près de Périgueux, 4 circuits de VTT (le plus grand fait 21 kilomètres) sont très bien fléchés donc pas moyen de



se perdre si on est attentif. Ce sont des circuits très tranquilles sans fréquentation excessive et assez techniques, de bonnes montées et descentes enivrantes dans les sous-bois.

Les circuits de la Forêt du Vignoble (cinq circuits de 7 à 43 km) ont été spécialement aménagés pour cette discipline (renseignement auprès de l'OT de Mussidan au ☎ 05 53 81 73 87 ou [www.tourisme-mussidan.com](http://www.tourisme-mussidan.com)).

## Baignade

On peut se baigner en rivière (Dordogne, Dronne) et dans les étangs (La Jemaye, Rouffiac, Bos, Saint-Estèphe) mais il est préférable de se renseigner sur la qualité des eaux avant de tremper ses orteils. Certains lieux de baignade sont payants, d'autres gratuits. Tous les chefs-lieux de canton ont une piscine municipale ou presque. Le département compte trois centres aquatiques : près de Périgueux à Champcevinel, à Saint-Martial-de-Valette près de Nontron et à Bergerac.

## Spéléologie

Le grand nombre de cavités souterraines attirent les spéléologues professionnels et également les amateurs qui ont envie de découvrir le monde souterrain. Couleurs Passion à Vézac propose des découvertes souterraines en toute sécurité.

## Parcours dans les arbres

Les parcours aventure sont presque tous situés en Périgord Noir : Indian Forest à Carsac-Aillac, l'Appel de la Forêt à Thenon, le Parc Acrobatique à Saint-Germain-des-Près, le Conquill à Saint-Léon-sur-Vézère, Air Parc à Saint-Vincens-de-Cosse, La Forêt des Ecureuils à Saint-Vincent-le-Paluel, Air Parc Périgord à Beynac, Accrozarbres près de Bergerac et en Périgord Vert sur le plan d'eau de la Nouailles près de Nontron. Les adresses sont indiquées dans ces communes.

## Alpinisme, escalade et via-ferrata

Pas besoin de partir dans les Alpes ou les Pyrénées pour pratiquer l'escalade. La Dordogne est aussi un grand terrain de jeu pour les grimpeurs – pros ou débutants. Il existe 19 sites parmi lesquels l'incontournable Céou et ses 182 voies à Castelnau-La-Chapelle, les Forges du diable à Brantôme, la Forge du Boulou ou le Breuil à Paussac-et-Saint-Vivien, la via ferrata de Marqueyssac, etc. Dans son livre, « Escalade en Périgord » aux éditions Arka (20 €), Matthieu Mercier a rassemblé cartes, photos et informations nécessaires sur les 19 sites. Le Groupe Périgourdin des Amis de la Montagne ou CAF de Périgueux propose tout un choix d'activités liées à la montagne. Certains membres se retrouvent le lundi soir au mur de Tocane et le week-end en falaise.



À VOUS DE JOUER !

**my petit fute**  
mon guide sur mesure

[WWW.MYPETITFUTE.COM](http://WWW.MYPETITFUTE.COM)

## Golf

La Dordogne compte huit golfs et quatre parcours non homologués répartis dans tout le département. Certains sont dans des sites superbes, couplés parfois avec des hôtels de luxe comme le golf des Vigiers, des Merles ou d'Essendieras. Un Golf Pass Dordogne permet de découvrir 7 terrains. A partir du premier

green fee acheté au tarif normal, le golfeur bénéficie de réductions allant jusqu'à 30 % sur les green fees des golfs participants. La validité du pass est de deux mois pour un maximum de deux parcours sur le même golf que ce soit en semaine et en week-end. On télécharge le golf pass sur le site dédié aux golfs de Dordogne : [www.golf-dordogne-perigord.com](http://www.golf-dordogne-perigord.com)

## CHASSE, PÊCHE ET NATURE

Vu son contexte géographique (forêts et eau), la Dordogne est un fabuleux terrain de chasse et de pêche.

### Chasse

La Dordogne n'échappe pas à la tendance nationale : le nombre de chasseurs diminue chaque année, d'environ 2 %. On dénombre cinq fois plus de sangliers en 20 ans, contre 30 % de chasseurs en moins sur la même période... Ce phénomène est dû en partie au vieillissement de la population et à la diminution du nombre d'exploitants agricoles. Ils sont environ 26 000 dans le département. On chasse le sanglier, les cervidés, les

oiseaux comme le faisan ou la perdrix, le lapin de garenne ou les lièvres. Comme la Dordogne est située sur un parcours de migration des palombes on voit encore des palombières perchées dans des arbres.

### Pêche

Le département compte 1 800 km de rivières de 1<sup>re</sup> catégorie, 2 200 km de rivières de 2<sup>e</sup> catégorie, 10 000 ha de plans d'eau. On y pêche de nombreux poissons : gardons, goujons, carpes, tanches, perches, sandres, black-bass. La majorité de pêcheurs acceptent de pratiquer le « no kill ».

## DANS LES AIRS

Le Périgord vu d'avion, c'est magnifique. Plusieurs possibilités s'offrent à ceux qui ont envie de prendre de la hauteur : avion, hélico, montgolfières, ULM ou même parapente. Les avions et hélicoptères de tourisme sont basés principalement en Périgord Noir : Aéroclub de Belvès, Périgord Hélicopt'Air à Sarlat-la-Canéda ou Air Châteaux à Vézac. A la frontière de

la Gironde à Port-Sainte-Foy, l'aérodrome propose des baptêmes de l'air.

Les montgolfières ont un coup de cœur pour la vallée de la Dordogne. Plusieurs sociétés : Mistral Montgolfière à Calviac, Montgolfière au Château de Veyrignac à Carsac, Montgolfières du Périgord à La Roque-Gageac ou Périgord Montgolfière à Saint-Cyprien.

# FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

## fêtes

### ■ FÊTE DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE DE CHALAIS EN PÉRIGORD

Place de Mavaleix

Chalais ☎ 05 53 52 82 17

[www.vins-chalais.com](http://www.vins-chalais.com)

*Chaque année dernier week-end de juin.*

Chaque année, le dernier week-end de juin, a lieu la Fête du vin et de la Gastronomie de Chalais en Périgord, charmante petite commune de Dordogne.

D'une part se tient un salon où les exposants sont des producteurs locaux venus présenter leurs vins et, d'autre part, a lieu la fête à proprement parler

avec jeux et tombola le samedi ainsi qu'un concert en soirée et, le dimanche, après un concours de dégustation à l'aveugle, vous pouvez vous restaurer avec un menu soigneusement préparé par les précieux bénévoles locaux, durant lequel vous apprécierez un spectacle musical d'accompagnement du repas. Ne dit-on pas que la musique adoucit les mœurs ? Elle facilite aussi la digestion de la bonne chère !

### ■ SALON INTERNATIONAL DU LIVRE GOURMAND

Périgueux

☎ 05 53 08 69 81

[www.livre-gourmand.com](http://www.livre-gourmand.com)

*Novembre 2017.*

## La grande fête de l'Occitanie

La Félibrée se déroule chaque année, le premier dimanche de juillet, dans un chef-lieu de canton, voit la ville décorée de milliers de fleurs multicolores en papier. Les Périgourdins convergent de tous les coins du département, arborant les costumes traditionnels : coiffes de dentelles, fichus brodés, longues jupes pour les femmes, grands feutres noirs, amples blouses blanches et gilets de velours noir pour les hommes. Une reine est élue, à qui le maire remet les clés de la ville ; elle parcourt à pied au bras du Majoral du Félibrige les rues constellées de décorations. Messe et repas (la tau-lado) achèvent la matinée, l'après-midi étant consacrée à la cour d'amour, une représentation de danses, de pièces de théâtre et de chants en langue d'oc. Cette fête, patronnée par le Bournat du Périgord est celle de la culture du pays d'Oc. Le Bournat, en occitan, est une ruche. Par extension, il est devenu l'ensemble des hommes et des femmes dépositaires d'un savoir et des traditions de l'Occitanie.

Le salon se tient toutes les années paires. Pour 2016 et la 14<sup>e</sup> édition, le thème choisi fut « Les Tables de France ». De nombreux ouvrages sur la gastronomie française mais aussi étrangère furent présentés par les libraires. Des animations ont eu lieu, comme la dictée gourmande, les duels de chefs, des dégustations, des démonstrations express, etc. Le prix La Mazille ne fut plus le seul, 2016 a vu la création d'un prix Féminin. Ces deux prix ont été décernés par un jury professionnel et indépendant, présidé par le très médiatique Philippe Etchebest, bien connu en Périgord puisqu'il fut étoilé pour la première fois au château des Reynats à Chancelade.

### ■ JOURNÉES DU TERROIR

Sarlat-la-Canéda

☎ 05 53 31 45 45

[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)

[info@sarlat-tourisme.com](mailto:info@sarlat-tourisme.com)

*Les jeudi et vendredi de l'Ascension.*

Chaque année, au moment de l'Ascension, Sarlat ouvre ses portes pour deux journées aux produits du terroir. C'est

l'occasion de fêter encore une fois les produits rois du Périgord Noir, et, notamment, le foie gras ! Les producteurs locaux proposent leurs mets à déguster et les passants peuvent assister à des animations originales, passionnantes pour les petits comme pour les grands : découpe du canard, préparation de recettes, conférences, animations pour les enfants, découverte d'une ferme et d'un pôle bio.

### ■ FÊTE DE LA TRUFFE

Sorges ☎ 05 53 05 90 11

*En janvier. Gratuit.*

A la Fête de la truffe à Sorges le diamant noir est en vedette pendant deux jours. Le samedi, Pierre Corre, le chef de l'Auberge de la Truffe à Sorges, et d'autres chefs cuisiniers réalisent à la demande du public des plats simples autour de la truffe, un concours de la meilleure omelette aux truffes est ouvert aux amateurs. Le dimanche matin vente de truffes puis concours de la plus grosse truffe du Périgord et le midi repas truffes à la Salle des fêtes de Sorges sur réservation.



Périgueux, Place Saint-Louis.

## Manifestations culturelles – Festivals

### ■ FESTIVAL DU PÉRIGORD NOIR

Place Bertran-de-Born

☎ 05 53 51 95 17

[www.festivalmusiqueperigordnoir.com](http://www.festivalmusiqueperigordnoir.com)

*Du 26 juillet au 13 octobre 2017.*

Né en 1989 dans l'église romane d'Audrix, ce festival présidé par Jean-Luc Soulé garde toujours comme objectif de faire connaître, aimer et entendre la musique en milieu rural, avec le souci de s'adresser à tous les publics et tout particulièrement aux enfants. Musique de chambre, jazz, musiques du monde, chants sacrés gitans, quintettes de cuivre... Les concerts se déroulent dans les églises romanes de différents villages du Périgord Noir (Audrix, Saint-Léon sur Vézère, Saint-Amand de Coly, La Cassagne, Saint-Cyprien, Chapelle des pénitents à Sarlat...) ainsi que dans les Jardins du Manoir d'Eyrignac. Le thème de la saison 2016 : Drôles de dames !

### ■ LA TRUFFE DE PÉRIGUEUX

Périgueux ☎ 05 53 02 82 00

[www.clap-perigueux.com](http://www.clap-perigueux.com)

*En juillet et en août.*

Le concours de la chanson française se déroule chaque été depuis plus de 30 ans dans différents quartiers de Périgueux et à Trélissac. Il permet de découvrir des interprètes et des auteurs-compositeurs-interprètes. Les enfants de 8 à 16 ans sont également à l'honneur à chacune des sélections. Certains ont gagné le trophée et sont devenus célèbres : Lynda Lemay, Isabelle Boulay, Miossec, Les Nouvelles Polyphonies Corses, Jeanne Cherhal, Aldebert, Lili Cors... D'autres déjà connus ont présidé le jury : Boris Bergman, Victor Bosch,



© KODACHROME25

*Lors de la Félibrée, le Périgord s'habille de fleurs en papier*

Francis Cabrel, Michel Delpech, Nicole Croisille, Jacques Demarny, Dick Rivers, Fabienne Thibault...

## Spectacles historiques – Son et lumière

### ■ LES MURMURES DE SAINT-AVIT SÉNIEUR

Beaumont-du-Périgord

☎ 05 53 22 39 12

[ot.beaumont@ccbdp.fr](mailto:ot.beaumont@ccbdp.fr)

Le village de Saint-Avit Sénieur et son abbaye sont classés Monuments Historiques et inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. L'été, une promenade nocturne poétique est organisée grâce à la mise en lumière du village et de l'abbaye, agrémentée de sons de proximité ou encore des vidéoprojections ponctuelles. C'est un espace de magie, jouant avec les reliefs, les contrastes et les ombres.



*La Roque-Gageac, au bord de la Dordogne.*



# VISITE



# PÉRIGORD BLANC

## MONTPON-MÉNESTÉROL

A quelques kilomètres du département de la Gironde, la ville a longtemps souffert de n'être traversée que trop rapidement par des touristes peu curieux de toutes les richesses dont elle s'enorgueillit et à juste titre. Cette ville est devenue la capitale de l'orgue en Aquitaine, grâce à la collection du musicien Francis Chapelet, qui en présente un fort beau à l'église de Montpon, mais aussi dans l'église romane du XII<sup>e</sup> siècle de Ménestérol. Le chemin des Orgues conduit à Montpon, Ménestérol, Echourgnac, La Roche-Chalais, Vanxains, Chantérac. Pour les gourmets, deux spécialités à déguster : l'esturgeon et son caviar et les « Princesses de Candalle » qui sont des confiseries faites de nougatine et de praliné mais ne comptez pas sur nous pour en dévoiler les secrets de fabrication.

### ■ PARC DE LOISIRS DE CHANDOS

☎ 05 53 80 30 21 / 06 32 03 96 11  
*Gratuit.*

Sur 13 hectares, trois plans d'eau sont aménagés en bordure de rivière pour le plaisir de la baignade mais aussi détente et rêverie en bateau à pédales, barque, canoës et pêche. Nombreuses animations, jeux pour enfants et espace pique-nique pour une belle journée en famille. Le skate parc situé sur le parking de la base de loisirs est ouvert à tous. On peut faire des balades en vélo ou tandem de qualité et confortable sur des chemins de randonnées en forêt ou campagne. Pour les enfants, des vélos de toute tailles, sièges, remorques ou vélos suiveurs. Egalement location de cycles ludiques : rosalie, monocycle et BMX. Sur place : zorbing sur eau dans un étang clos ou sur terre avec slalom et parcours.

## MUSSIDAN

Bordée par l'Isle et traversée par la Crempse, cette très petite commune qui s'étend sur moins de 400 ha n'en est pas moins pleine de charme et de séduction. Elle portait d'ailleurs il y a fort longtemps le nom de « petite reine de la vallée ».

L'authenticité de ses paysages, ses prairies et bois, ses coins de pêche, son climat, la richesse de son artisanat local, sa vie associative et sa situation

géographique (très bien placée entre Périgueux et Montpon à quelques kilomètres de l'échangeur des Lèches pour rejoindre l'A89) attirent de plus en plus de visiteurs. Pour répondre à cette demande croissante, la ville dispose désormais d'une multitude de chambres d'hôtes, gîtes et petits hôtels de charme, et plusieurs bonnes tables en ville et dans les environs sont des plus réputées.

## ■ MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DU PÉRIGORD

2, rue Raoul-Grassin

☎ 05 53 81 23 55

[www.museevoulgre.fr](http://www.museevoulgre.fr)

[contact@museevoulgre.fr](mailto:contact@museevoulgre.fr)

*Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Haute*

*saison : tous les jours de 14h à 18h.*

*Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 3,50 €.*

*Groupe (8 personnes) : 3 €. Hors saison le musée peut se visiter en groupe sur réservation uniquement.*

Le musée provient du legs du docteur André Voulgre – d'où parfois son nom de musée Voulgre – à sa ville natale



de Mussidan. Situé dans un superbe parc, ce bâtiment ne manque pas de charme, car c'est effectivement dans une chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle, que vous découvrirez plusieurs ateliers de vieux métiers et de belles collections variées concernant le quotidien d'antan : terroir, meubles, vaisselles, outils... Le musée des Arts et Traditions populaires du Périgord offre une jolie place à l'artisanat et au monde agricole du passé, grâce au travail précieux du docteur Voulgre. D'avril à octobre le Musée organise des conférences, des expositions, des ateliers, des nocturnes, etc. Le calendrier des activités est mis en ligne sur le site du musée.

## NEUVIC-SUR-L'ISLE

Ce chef-lieu de canton, implanté sur la rive gauche de l'Isle, est un charmant village qui offre aux visiteurs son château Renaissance transformé en centre médico-pédagogique (ouvert à la visite) et son jardin botanique. Neuvic partage la moitié de la forêt de la Double avec Mussidan. Une des caractéristiques principales de la Double est son habitat. La pierre y est inexistante, les maisons anciennes étaient construites en bois, en terre et en paille.

### A voir – A faire

#### ■ MAISONS DE LA DOUBLE

*Ouvert toute l'année. Gratuit.*

La Double possède un habitat traditionnel spécifique : la maison doubleaude est bâtie de bois, de terre et de pierre. Les bâtiments à colombage et torchis sont entourés d'une galerie extérieure en bois, le « balet », et coiffés d'une toiture à 2 pans couverte en tuiles canal. Une

ou deux pièces pour l'habitation, une grange et un four à pain constituent l'essentiel des fermes. L'harmonieuse simplicité de cette architecture traduit la relation étroite entre l'Homme et son environnement. On peut en voir une réalisée à l'intersection des routes de la Gare et du But. L'accès à ce site est libre et gratuit toute l'année (tables de pique-nique).

#### ■ CHÂTEAU DE NEUVIC ET PARC BOTANIQUE



Château ☎ 05 53 80 86 65

[www.chateau-parc-neuvic.com](http://www.chateau-parc-neuvic.com)

[chateau.neuvic24@wanadoo.fr](mailto:chateau.neuvic24@wanadoo.fr)

*Fermé d'octobre à mars. L'ensemble du site est fermé les samedis et dimanches.*

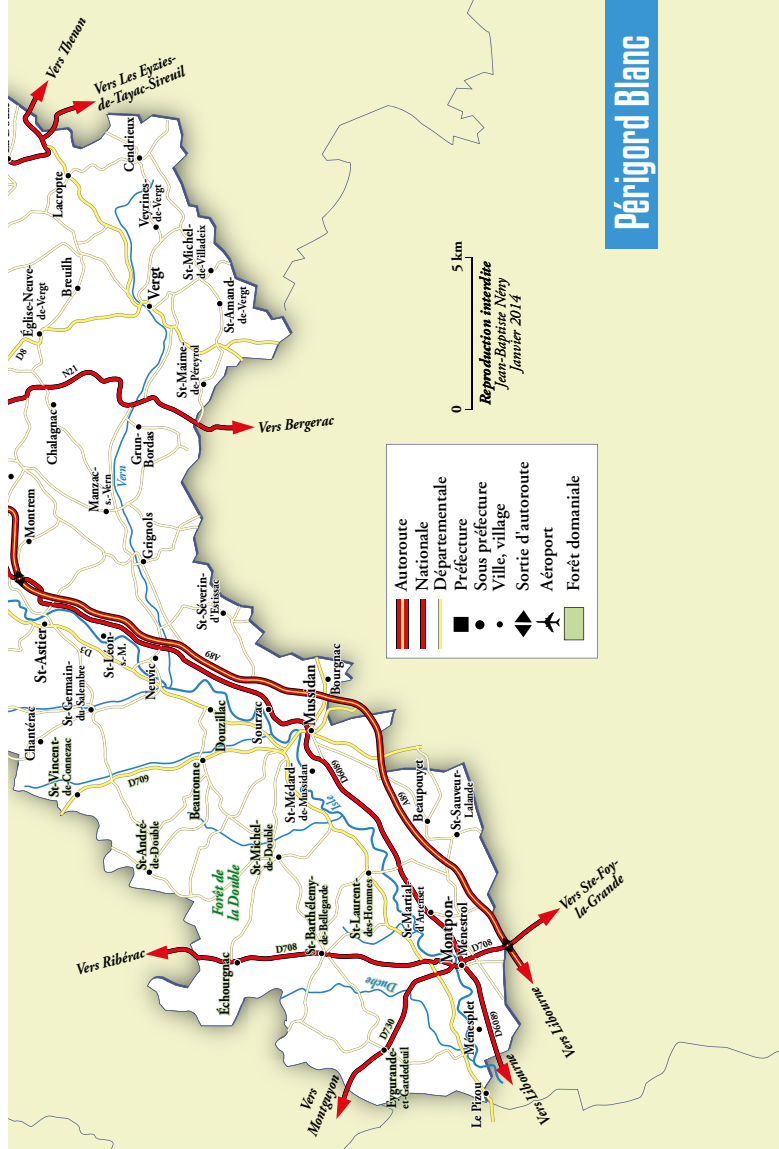
*Château en juillet-août : départs des visites à 15h30 et 17h. Parc Botanique :*

*fermé de novembre à mars. Basse*

*saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison :*

*du lund. Château : adulte à 5,50 €.*





*Enfant (de 8 à 16 ans) : 3 €. Groupes (15 personnes, ouvert toute l'année sur RV) : 4,60 €. Parc botanique gratuit du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin et du 1<sup>er</sup> septembre au 30 septembre. Adulte : 4 €. Enfant 8-16 ans : 2 €.*

Bâti à la Renaissance, période dont il subsiste les salles voûtées et la chambre d'Henri IV aux splendides fresques, il a été partiellement remanié au XVIII<sup>e</sup> siècle avec l'ajout du grand salon donnant sur la rivière, de la chambre de Diane et de la chapelle. Au XX<sup>e</sup> siècle, il est successivement racheté par des Américains, une « fausse marquise » mais vrai escroc, puis par M. et Mme Challe qui en font don à la Fondation Hospice des Orphelines de Périgueux en 1950. La visite guidée permet de revivre le terrible meurtre du marquis de Saint-Astier, les mensonges rocambolesques de la fausse marquise et de découvrir l'âme d'un Monument Historique classé, désormais lieu de vie pour des enfants de 6 à 20 ans accueillis au sein de l'Institut médico-éducatif. On peut visiter uniquement le parc botanique où un parcours ludique a été mis en place en 2013. Il compte 1 million d'arbres et d'arbustes ce qui permet de découvrir la diversité du monde végétal. Depuis 2006,

le parc est habilité refuge LPO (Ligue pour la protection des oiseaux). Jardin en Fête, le dernier dimanche d'avril, et la Journée des Plantes, le premier dimanche d'octobre, rassemblent pépiniéristes et artisans d'art autour de conférences.

## ■ MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

La Petite Veyssière

☎ 05 53 81 51 36 / 06 32 96 17 89

*Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Gratuit.*

Ce moulin du XVI<sup>e</sup> siècle qui sert pour l'huile de noix, possède également une meule à grains et de nombreux objets témoignant des siècles passés. On part avec Christine Elias – la 7<sup>e</sup> génération – à la découverte de l'un des derniers moulins à eau en activité, et de son savoir-faire authentique : la fabrication d'huiles de noix et de noisettes, une tradition perpétuée depuis plusieurs générations. Le moulin fonctionne pendant l'hiver pour la fabrication de l'huile et il est ouvert à la visite. On voit le rouet à cuve fermée, entraîné par la force hydraulique qui actionne l'ensemble des installations du moulin. Dégustation gratuite des huiles vendues dans la boutique.

# SAINT-ASTIER

Dans la vallée de l'Isle, voilà une bourgade aux allures prometteuses pour le visiteur qui sait la regarder. En arrivant de Périgueux, la découverte des bords de rivière est magnifique avec pour arrière-plan l'église fortifiée et les toits de la ville. Saint-Astier est situé sur un terrain géologique particulier, une couche crayeuse pure a permis l'installation d'usines qui extraient et préparent la chaux.

## ■ LA PALOMBIÈRE

7, place de l'Eglise ☎ 05 53 04 40 61

[www.restaurantlapalombiere.fr](http://www.restaurantlapalombiere.fr)

[david.sauteur@neuf.fr](mailto:david.sauteur@neuf.fr)

*Ouvert toute l'année. Le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 19 € à 33 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 € (servi jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 11 € (et 14,50 €).*



Valérie et David Sauteur ont associé dans leur Palombière accueil chaleureux et gastronomie. La carte varie en fonction des saisons, du marché et des inspirations du chef. Tout est fait maison. David travaille aussi bien le poisson que les différentes viandes traditionnellement servies dans le Périgord. Parmi ses spécialités, le foie gras que l'on retrouve en trio ou dans la salade périgourdine. On se régale aussi d'un magret de canard au miel ou d'un filet d'esturgeon de Montpon à la crème de noix de saint-jacques. En dessert, un millefeuille de fruits frais ou une crème brûlée à la poire sont des grands moments de plaisir. Le cadre intérieur fait de pierres et poutres apparentes est agréable et l'été, la terrasse permet de prendre ses repas face au parvis de l'église, bien au calme même si nous ne sommes qu'à deux pas du centre-ville. Le restaurant participe à l'opération « Ciné resto » : repas tout compris sur réservation à partir de 19h et film à 21h.

### ■ LE RELAIS DE LA GANACHE

La Bassonie Nord

☎ 05 53 09 67 33

[www.laganache.fr](http://www.laganache.fr)

[contact@laganache.fr](mailto:contact@laganache.fr)

*Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir ; le week-end et les jours fériés le midi. Réservation obligatoire 24h à l'avance. Menu unique à 28 €. Chambre à partir de 69 € et balade à cheval à partir de 10 €.*

Le Relais de la Ganache a plusieurs cordes à son arc : il est composé d'une auberge de 15 à 20 couverts, de trois chambres d'hôtes et d'une écurie. Cette étape gourmande, sise dans une ancienne grange du début du XIX<sup>e</sup> siècle, a été entièrement rénovée par Claire et Benoît Cohen. Le couple a conservé le caractère de la demeure tout en apportant des touches de modernité. En cuisine, Benoît ne travaille que des produits frais sélectionnés chez des fournisseurs, principalement locaux, les fruits et légumes proviennent du marché ou du jardin : truite de la Beauronne, esturgeon de Neuvis, veau de la Vallée, agneau bio de Montrem, canard du Périgord. Son Menu Auberge évolue au gré du marché et des saisons avec une créativité étonnante comme un filet mignon sauce bergerac et cacao ou une queue de lotte juste poêlée, échine de porc séchée et sauce crémée au pomelas. En dessert le chocolat est toujours présent que ce soit dans les choux à l'amaretto, figues violettes pochées au vin de noix et sauce chocolat mexicain ou la poire pochée au sirop de caramel, biscuit moelleux chocolat et mousse légère pralinée. Benoît décline également un service traiteur chez les particuliers et tous les jeudis matins, sur le marché de Saint-Astier, il propose des plats préparés et des pâtisseries. Une adresse discrète qu'on ne refille qu'à de vrais amis amateurs de gastronomie intelligente.

## SAINT-PIERRE-DE-CHIGNAC

La commune est située à quelques minutes de Périgueux et des deux principales zones commerciales de l'agglomération : Boulazac et Trélissac. Cette situation présente un certain avantage

car elle se trouve à la fois à la campagne et pas très loin de la ville. C'est aussi une porte ouverte en direction de l'autoroute Bordeaux-Lyon et du Périgord Noir.

## SORGES ★

Sorges est connue par les gastronomes du monde entier comme la capitale de la truffe noire, la fameuse « *tuber melanosporum* ». De l'avis des meilleurs spécialistes, la truffe de Sorges offre un parfum et dévoile des saveurs incomparables. Le marché aux truffes et la Grande Fête de la Truffe se déroulent en hiver. L'église romane Saint-Germain d'Auxerre a été restaurée, elle possède un beau chemin de croix en métal contemporain, des vitraux eux aussi contemporains et désormais un orgue... L'un des chemins sur la route de Saint-Jacques de Compostelle passe à Sorges.

### ■ LE SENTIER DES TRUFFIÈRES

Ecomusée de la Truffe

N 21

☎ 05 53 05 90 11

*En juillet et août.*

Le sentier de découverte des truffières est le prolongement naturel de la visite du musée. A proximité immédiate du village de Sorges, c'est une agréable promenade de 3 km qui serpente à travers le causse périgourdin. Il se visite librement avec l'aide d'un plan à retirer au Musée ou accompagné sur rendez-vous. Dix stations ponctuent le parcours : truffière de vigne, aire de pique-nique, plantation de laricio de Calabre, truffière ancienne de plus de 70 ans, espèces végétales et bories, truffière arboretum de l'écomusée, truffière ancienne de plus de 110 ans, jeune truffière, noyeraie traditionnelle, on termine par le point de vue vers Sorges... Les visites guidées sont l'occasion de se faire initier aux mystères du diamant noir.

## A voir - A faire

### ■ ECOMUSÉE DE LA TRUFFE ★

N 21 ☎ 05 53 05 90 11

[www.ecomusee-truffe-sorges.com](http://www.ecomusee-truffe-sorges.com)

[si.sorges@wanadoo.fr](mailto:si.sorges@wanadoo.fr)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 ; le week-end de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 11 à 15 ans) : 2,50 €.*

Pour bien comprendre le Périgord, il est indispensable de découvrir son diamant noir en visitant l'Ecomusée de la Truffe, ouvert en 1982, installé dans un espace de 450 m<sup>2</sup> entièrement réaménagé, et qui abrite également l'office de tourisme. Cet endroit est une véritable mine de documentation sur les origines et l'avenir de la truffe, sur la façon de la trouver, de la cultiver, de la cuisiner et de la conserver. Tous les thèmes sont abordés par des panneaux et du contenu vidéo. La boutique propose aux visiteurs des produits du terroir, des produits ayant trait à la truffe mais aussi des plants truffiers, on peut même acheter des produits en ligne. Il est également obligatoire d'agrémenter cette visite par un parcours de 3 km sur le causse périgourdin, guidé et payant ou non guidé et gratuit. Possibilité de cavage en saison (initiation à la trufficulture). C'est l'occasion de découvrir la réalité trufficole, d'hier à aujourd'hui, avec des plantations traditionnelles ou la nouvelle génération irriguée. Le Musée possède sa propre boutique en ligne avec sélection des meilleurs produits

gourmands autour de la truffe noire du Périgord : des condiments à base de truffe et de noix (huile d'olive, vinaigre...), des produits régionaux et une sélection d'ouvrages sur la truffe et son univers. La truffe, certes, reste un produit dit de luxe mais si vous saviez ce que l'on peut faire avec 30 grammes de truffes soit environ 27 €, c'est-à-dire le prix d'une bouteille de vin ou d'un kilo de filet de bœuf... Par exemple un superbe risotto pour 4 à 6 personnes ou encore des œufs brouillés.

## Se restaurer

### ■ L'AUBERGE DE LA TRUFFE

14, rue Jean-Châteaureynaud

☎ 05 53 05 02 05

[www.auberge-de-la-truffe.com](http://www.auberge-de-la-truffe.com)

[contact@auberge-de-la-truffe.com](mailto:contact@auberge-de-la-truffe.com)

*Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année.*

*Tous les jours le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi. Menus de*

*26,50 € à 66 € (menu Truffe à 115 €).*

*Lièvre à la Royale à 35 €. Formule du midi : 14,50 € (et 19,50 €). Accueil des groupes. Terrasse.*

L'Auberge de la Truffe tenue par Ève et Yves Nottelet s'est refait une beauté. Le couple a rénové la salle de restaurant et la véranda, en conservant le

jeu de miroirs du fond, dans des tons miel et tabac. Ils ont trouvé des rideaux qui évoquent les veines de la truffe, laquelle est mise à l'honneur avec des photos artistiques et une vue retravaillée d'Ulysse Tallet et sa truie sur les Champs-Élysées. C'était en 1969 et il faisait la promotion de la Dordogne à Paris... Aucun changement en revanche en cuisine et heureusement car Pierre Corre, le chef pour qui la truffe n'a aucun secret, sait parfaitement la mettre dans tous ses états pour concocter ses merveilleuses recettes comme la brouillade aux truffes ou le magret à la royale. Le menu truffe est un pur moment de bonheur et vous pouvez faire confiance au sommelier pour vous guider afin d'accompagner divinement vos mets : consommé à la râpée de truffe, duo de brouillade aux truffes et millefeuille de foie gras aux pommes de Jean et sauce truffe, coquilles saint-jacques en écaïlle de truffes, truffe à l'étouffée, pomme de terre à l'arôme de truffe et dessert truffé du pâtissier... Mais le chef sait aussi imaginer une caille de Chanteloup confite accompagnée de sa salade pomme de terre au magret séché ou un steak d'espadon poêlé sauce échalotes au vin de Bergerac sans oublier son fameux lièvre à la royale.

## PÉRIGUEUX ★★

La capitale du département, qui tire son nom d'un peuple gaulois, les Pétrocores, a formidablement changé d'allure ces dernières années. Nichée dans une boucle de l'Isle, la ville a été, dès la préhistoire, occupée par les hommes. Elle a ensuite connu une période gallo-romaine florissante dont il reste de

superbes vestiges. Mais c'est le secteur médiéval qui est d'une grande richesse. S'il n'y a plus de traces des remparts qui ceinturaient la ville, excepté la tour Mataguerre, la ville est riche en maisons Renaissance. Balançant entre Moyen Âge et Renaissance, le cœur de la ville a fait peau neuve en gardant l'émotion intacte.

## A voir - A faire

### ■ CATHÉDRALE SAINT-FRONT

Place Saint-Front  
 ☎ 05 53 06 48 10



*Basse saison : ouvert tous les jours de 8h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h à 19h. Adulte : 1,50 €. Seule la visite du cloître est payante.*

Dans le secteur sauvegardé, Saint-Front d'architecture byzantine à croix grecque (unique en France) est inscrite site Jacques au patrimoine de l'Unesco depuis 1998. Au Moyen Age, pour accueillir l'immense foule qui suivait le « camino » de France en Espagne, la ville de Périgueux a édifié la cathédrale au XII<sup>e</sup> siècle. Restaurée par Abadie au XIX<sup>e</sup> siècle, elle sera affublée notamment de douze clochetons, il en existait déjà cinq sur les coupes. Elle a servi de modèle à la construction du Sacré-Cœur à Montmartre. A l'intérieur très beau mobilier dont un retable baroque du XVII<sup>e</sup> siècle. Le « Chemin de Croix » de Jacques-Emile-Lafon entièrement restauré, orne les murs de la cathédrale. La cathédrale s'est enrichie d'une nouvelle relique : celle d'un morceau d'os du Bienheureux Charles de Habsbourg, dernier empereur d'Autriche, béatifié en 2004. Elle a été donnée par une Hongroise qui vit en Dordogne dont le père avait été membre de l'armée austro-hongroise pendant la Première Guerre mondiale. C'est lui qui détenait cette relique. Elle est exposée dans la salle du chapitre. Ne terminez pas votre visite sans passer par le cloître de la cathédrale pour y puiser la force du calme avant de revenir au cœur d'une ville certes, chargée d'histoire mais bien installée dans le troisième millénaire...

### ■ CHEMINS DE LA MÉMOIRE



*Ouvert toute l'année. Gratuit.*

Un dépliant disponible à l'office de tourisme recense et relie les différents points de la ville ayant trait à l'histoire de la Seconde Guerre mondiale. Une façon de rendre hommage à ceux qui ont appartenu à la Résistance et dont les noms figurent dans les rues ou sur les places sans oublier les Alsaciens qui sont venus se réfugier à Périgueux et les 332 déportés.

### ■ JARDIN DES ARÈNES



Boulevard des Arènes  
 tourisme@perigueux.fr

*Ouvert toute l'année. Gratuit.*

En plein centre ville, ce très agréable jardin public aménagé sur plus de 11 000 m<sup>2</sup>, vous invite, en vous baladant dans ses allées, à découvrir une histoire bien particulière, celle de l'amphithéâtre du I<sup>er</sup> siècle. Ne passez pas à côté des vestiges de cet édifice, l'un des plus vastes de Gaule. Pour mémoire, à l'époque, les gradins accueilleraient pas moins de 20 000 spectateurs. Vous pourrez également découvrir une statue d'Elie Faure, installée en hommage à l'auteur de « L'Histoire de l'art en Périgord ». Aujourd'hui, cet espace vert, très fleuri, offre un joli cadre naturel de rafraîchissement. Les vasques avec les jets d'eau, font en effet, en plein été, le bonheur des enfants qui peuvent aussi profiter d'une aire de jeux avec un tourniquet et une cabane. Les plus grands apprécieront dans ce havre de verdure, plusieurs arbres séculaires, dont un chêne-vert plus que bicentenaire, et des ginkgos bilobés, conifères à feuilles caduques, d'un jaune éclatant à l'automne qui tombent l'hiver. Selon les chercheurs, les origines de ces arbres remonteraient à la préhistoire.



© LITTLEQUE - ISTOCKPHOTO.COM

La cathédrale Saint-Front de Périgueux.

## ■ MUSÉE D'ART ET D'ARCHÉOLOGIE DU PÉRIGORD



22, cours Tourny

☎ 05 53 06 40 70

[www.perigueux-maap.fr](http://www.perigueux-maap.fr)

[maap@perigueux.fr](mailto:maap@perigueux.fr)

*Ouvert toute l'année. Le week-end de 13h à 18h. Basse saison : le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 17h. Haute saison : le lundi et du mercredi au vendredi de 10h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant : 3,50 €. Groupe (20 personnes) : 2,50 €. Gratuité à voir le site du musée.*

Créé en 1835, ce musée est le plus ancien du département. Il se situe dans un ancien couvent des Augustins. Avec plus de 2 000 m<sup>2</sup> d'expositions permanentes, il offre une très grande richesse de collections avec près de 50 000 pièces. Il abrite également la deuxième collection de France de vestiges préhistoriques. Il s'agit d'un édifice solennel composé d'une entrée monumentale ouvrant à l'arrière sur

un cloître, inventé par l'architecte et donnant à l'est et à l'ouest sur des galeries consacrées les unes à l'archéologie (préhistoire, gallo-romain, médiéval), l'ethnographie non-européenne (Afrique, Océanie), les minéraux et les fossiles. Les autres galeries sont consacrées aux beaux-arts (écoles européennes du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, et artistes régionaux du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle), et objets d'art (faïences, émaux, objets liturgiques) et industrie locale (produit des forges, mortiers, fers à hosties, marmites ou faïenceries de la Beauronne, Bergerac, Thiviers et Périgueux). De multiples activités sont proposées comme les jeudis du musée, les ateliers du mercredi ou des vacances, les ateliers en famille, la nuit des musées, les journées du patrimoine, etc. D'autre part, de nombreux documents sont mis à la disposition du public : plan des salles, cartels commentés, feuillets pour les adultes, carnets de découverte, jeux de piste pour les plus jeunes.

**■ MUSÉE GALLO-ROMAIN****VESUNNA**20, rue du 26<sup>e</sup>-Régiment-d'Infanterie

☎ 05 53 53 00 92

Voir page 15.

**■ MUSÉE MILITAIRE DES GLOIRES ET SOUVENIRS DU PÉRIGORD**

32, rue des Farges ☎ 05 53 53 47 36

www.museemilitaire-perigord.fr

*Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans (enfant accompagné). Adulte : 5 €.*

De l'extérieur, le musée vous paraîtra peut-être un peu petit dans sa ruelle. A tort. Car avec sa richesse militaire exceptionnelle, il est l'un des plus beaux musées de France après Saint-Cyr, les Invalides et la Légion étrangère. Plus de 20 000 pièces retracent ainsi sur plusieurs étages l'histoire militaire française et de la région : tenues de soldats français mais aussi allemands, gamelles, armes, insignes, nécessaires d'aumôniers ou d'infirmiers, obus, canons, armes, toiles peintes, dessins, etc. La première guerre mondiale, les guerres coloniales, la Résistance et la Déportation sont longuement évoquées. Une vitrine rend hommage aux 5<sup>e</sup> dragons et aux 5<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup> chasseurs, trois régiments d'armée blindée et de cavalerie qui furent des garnisons locales jusqu'en 1994. Au fond du bâtiment une bibliothèque s'enrichit régulièrement d'ouvrages de toutes sortes sur la guerre. Un espace boutique a été créé récemment. On y vend des produits se rapportant au thème du musée : figurines militaires en carton à monter, figurines en plastique, jeux, documents et des revues du musée *Le Brisard*, etc. Le musée est tenu par des bénévoles. En basse saison, les horaires peuvent parfois varier...

**Se restaurer****■ LE CLIN D'OEIL**

6, rue du Puits-Limogeanne

☎ 05 53 54 13 08 / 06 33 96 51 72

www.le-clin-doeil.com

leclindoeilrestaurant@gmail.com

*Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 28,90 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 11,90 € (et 14,90 € avec le dessert).*

La salle aménagée dans la cave voûtée est cosy à souhait, sièges moelleux et vieilles pierres. En haut, miroirs et tonalités beiges forment un cadre tout en douceur. Au beaux jours, la terrasse est idéale, à deux pas de la très fréquentée place Saint-Louis et déjà au calme, à la croisée de ruelles pavées du vieux Périgueux, une placette quasi privée ! Deux jeunes Périgourdins revenus au pays animent les lieux depuis 2014 : les idées fusent, ils viennent d'ouvrir deux autres établissements, un bar d'ambiance, juste à côté, et un spécial burger, Rustik, cours Montaigne. Mélanie assure en salle, de la cave à la terrasse, avec attention et professionnalisme. En cuisine, Nicolas a opté pour les produits locaux, avec une carte réduite mais authentiquement faite maison. On aime en entrée le crumble de poireaux, noix et bleu d'Auvergne, puis le pavé de cabillaud en croûte de chorizo accompagné de légumes de saison, puis la Brioche perdu façon grand-mère et glace noisette. Le burger tient la vedette dans la formule du midi, on peut choisir ses ingrédients et le composer à son goût, par exemple saumon et trappe d'Echourgnac aux noix, servi sur planche avec frites et salade. La formule avec dessert permet de se régaler avec un café liégeois qui ne ressemble en rien



aux présentations habituelles. Un délice ! Sinon, la formule solo comprend le café. On peut accompagner ce repas d'un verre de fronsac ou de pécharmant. Surtout, pensez à réserver, c'est souvent complet !

## ■ LA FERME SAINT-LOUIS

2, place Saint-Louis

☎ 05 53 53 82 77

*Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 28 € à 32 €. Formule du midi : 15 € (et 17 €).* Avant toutes choses, sachez que le restaurant du couple Pralong est estampillé « Maître Restaurateur », une appellation contrôlée et sérieuse. Installée autour d'une des plus belles places de Périgueux, cette table est une de nos préférées et quelle que soit la saison, la qualité est toujours au rendez-vous. Pendant qu'Agnès, son épouse, orchestre le service en salle et en terrasse, en cuisine le chef Thierry Pralong n'utilise que des produits frais achetés dans la région Aquitaine ce qui lui permet d'avoir une carte qui change au gré des saisons. Il nous offre une cuisine du terroir pleine de saveurs que l'on retrouve dans sa manière de cuisiner le foie gras (il fait partie du groupe « route du foie gras »), les ris de veau, les truffes, l'agneau mais aussi le poisson. On peut se régaler de lobes de foie gras pochés au vin de Pecharmant et épices douces, d'un tendre filet mignon de veau caramélisé à la chicorée et d'un moelleux au chocolat cœur carambar. L'autre atout de cette maison qui offre un joli cadre vieilles pierres et poutres apparentes, est le service toujours souriant. Aux beaux jours, la terrasse qui donne sur ce lieu de vie est un plus appréciable mais pensez à réserver votre table.

## ■ LE GRAIN DE SEL

7, rue des Farges

☎ 05 53 53 45 22

*Fermé en juillet et du 15 au 31 décembre. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 55 € environ. Formule du midi : 24 € (à 32 €).*

Dans un cadre de vieilles pierres et boiseries à l'ancienne, deux salles sobres et élégantes, la tradition et les produits de saison sont respectés. Le chef, Alain Banier, est un habitué de la belle ouvrage et son épouse distille un accueil toujours bienveillant. La cuisine du marché joue les alliances de terre et mer, avec un point fort sur les poissons sauvages. Les croisements sont subtils : noix de saint-jacques et boudin noir ou rougets sauce bourguignon... On peut revenir uniquement sur terre grâce à une épaule d'agneau et sa compotée d'aubergines et finir par une tarte au sucre et fraîcheur orange-carotte. L'établissement propose une formule quand même un rien trop chère le midi en semaine... mais nous sommes dans la catégorie gastronomique, il faut le savoir.

## ■ L'ÉPICURIEN

1, rue du Conseil

☎ 05 53 09 88 04

[www.lepicurien-restaurant.fr](http://www.lepicurien-restaurant.fr)

*Ouvert toute l'année. Le lundi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Menus de 29 € à 36 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 € (et 19,50 €). Groupes à partir de 32 € par personne tout compris.*

On adore cet établissement et encore plus depuis son extension. La cour intérieure protégée de la rue et une salle privative (40 personnes) superbement aménagée donnent sur la rue Limogeanne.

La terrasse est spacieuse, pour 34 couverts, avec un mécanisme de couverture si besoin. Un bouquet de bambou apporte de la verdure en fond de cour, le dallage est joliment choisi, en accord avec les façades et l'escalier extérieur. La salle spéciale groupe, avec le dispositif écran nécessaire aux réunions, est très élégante, avec de larges sièges de velours. Les récents travaux ont permis d'aménager l'accès et les toilettes aux normes handicapés. L'entrée se fait toujours par la rue du Conseil, avec les deux salles d'origine, au rez-de-chaussée et à l'étage, dans le cadre de pierres apparentes. Les tables sont assez espacées pour respecter l'intimité, alternance de sièges beige et chocolat, originaux d'artistes exposés en écho aux lustres design. Si les lieux ont changé, la carte garde le même esprit. Gilles Labbé, fort de son expérience dans des restaurants gastronomiques et palaces parisiens, poursuit son alliance des produits de la mer et des saveurs locales avec croustillant de capeline de veau aux olives, agneau de lait farci, pot au feu de canard, filet de rouget en bouillon, rouleaux de pintade farcie... Tout est joliment présenté, avec nappage et serviette tissu, et servi avec attention, amuse-bouche offert pour commencer, même pour le menu du midi. Celui-ci permet de se régaler d'un flanc de poisson sur lit d'épinard et bouillon de langoustine, pintade farcie, soupe de fraises du Périgord et sorbet cacao. Le café est servi avec des mignardises. La carte des vins est bien remplie, avec des vins locaux et du Bordelais, mais aussi du Mâconnais, du Rhône, de Provence, de Loire et de Bourgogne.

## Emplettes

### ■ MARCHÉ AU GRAS

Place Saint-Louis

*Ouvert le mercredi et le samedi de 8h à 12h30.*

Le marché au gras de Périgueux installé sous un chapiteau place Saint-Louis est ouvert de début novembre à la mi-mars. Il est souvent cité en exemple car il a été le premier à fonctionner avec toutes les garanties d'application des normes européennes. Il a été refait en 2011, il est plus clair mais un peu plus étroit. Ils sont environ une vingtaine de producteurs à se partager l'espace. C'est évidemment l'adresse incontournable l'hiver pour choisir les meilleurs oies et canards gras pour les cuisiner à sa façon. Les produits finis (lobes de foie gras, foie gras mi-cuit, cous farcis, pâtés, magrets, confits carcasses pour faire de bonnes soupes... n'en finissent pas de vous faire du charme. Des marchés primés ont lieu un samedi par mois de novembre à février. Le marché aux truffes débute en général fin novembre et la Fête de la truffe se déroule le samedi avant Noël. Parmi les producteurs Romain Dobinski et sa mère Chantal proposent foies gras, magrets et autres mais aussi des produits plus originaux comme du boudin de canard avec ou sans foie gras, du civet de magret et des jambons de foie gras avec des épices originales (herbes de Provence, piment d'Espelette, baies rouges). Ils sont sur les marchés de Neuvic le mardi, le mercredi à Montpon, et le jeudi à Saint-Astier. Georgette Chantal, dont l'exploitation est située à Notre-Dame-de-Sanilhac, est une habituée du marché et de bons conseils pour choisir un foie.

# PÉRIGORD NOIR

## BEYNAC

### ■ LES GABARRES DE BEYNAC

Gabarres de Beynac – BP 3

☎ 05 53 28 51 15

[www.gabarre-beynac.com](http://www.gabarre-beynac.com)

[gabarre24@yahoo.fr](mailto:gabarre24@yahoo.fr)

*Fermé de novembre à mars. Ouvert de Pâques à la Toussaint. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 4,50 € (gratuit sur les départs du matin). Groupe (20 personnes) : 6,30 €.*

L'embarquement se fait au niveau du parking (payant l'été) de Beynac, bordant la Dordogne et sous le regard bienveillant du château de Beynac. A bord d'une gabarre, réplique d'un bateau qui naviguait au XIX<sup>e</sup> sur la « rivière Espérance », on se laisse glisser le long des 150 m de la falaise du village, puis au fil de la rivière pour admirer les cinq châteaux des alentours (Beynac, Castelnaud, Fayrac, Marqueyssac et Lacoste). La perspective sur l'ensemble rocher et château est exceptionnelle. La promenade, d'une durée de 50 minutes, commentée en français (explications écrites pour le public anglais, hollandais, italien et espagnol), fournit des éléments d'histoire et de culture locale.

### A voir – A faire

#### ■ CHÂTEAU DE BEYNAC



Le Bourg

Beynac-et-Cazenac

☎ 05 53 29 50 40

*Voir page 9.*

### Se restaurer



#### LA PETITE TONNELLE

Le Bourg

Beynac-et-Cazenac

☎ 05 53 29 95 18

[www.restaurant-petite-tonnelle.fr](http://www.restaurant-petite-tonnelle.fr)

[fabienne.alain@wanadoo.fr](mailto:fabienne.alain@wanadoo.fr)



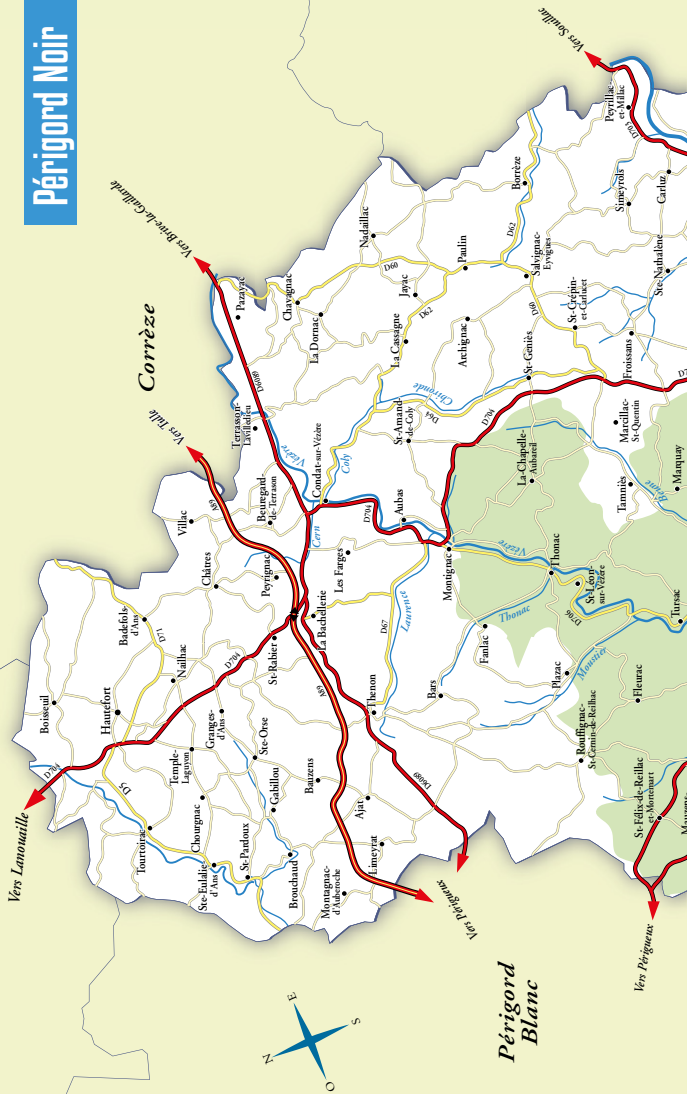
*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 17,50 € à 42 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.*

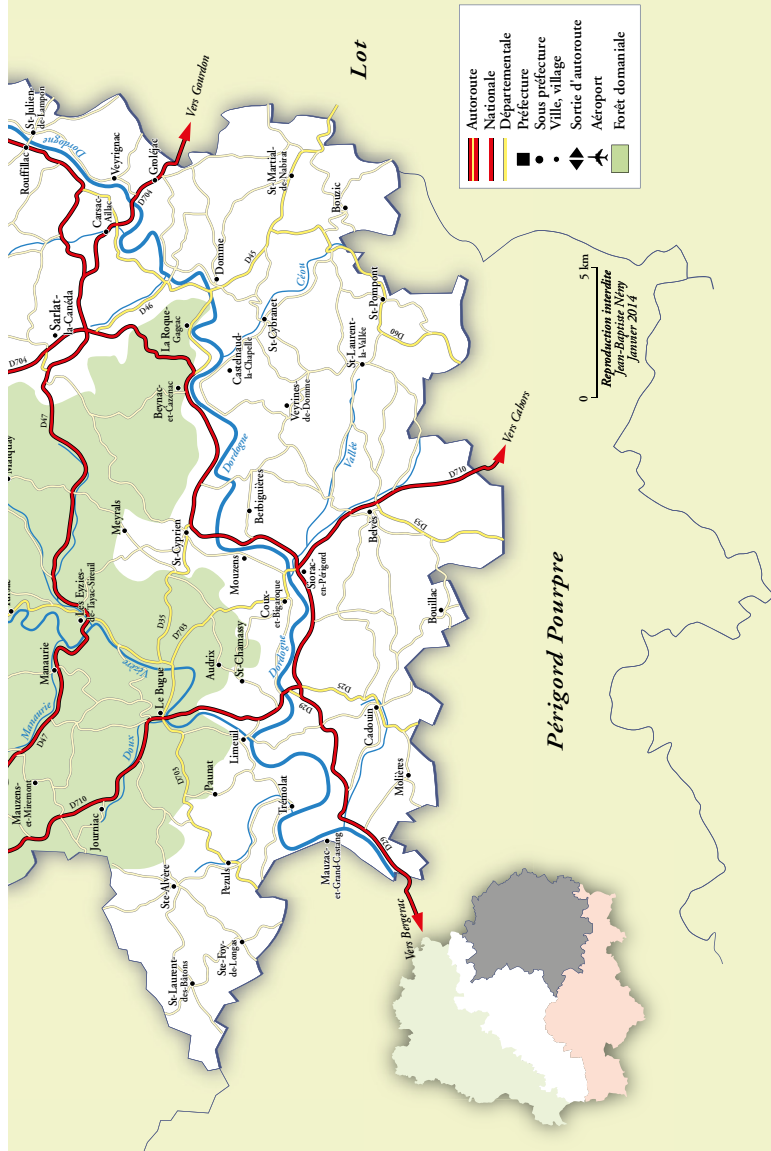
Dans un ancien bâtiment adossé à la falaise, le restaurant a un côté troglodyte assez original. On n'est jamais déçu par la qualité des produits et par la gentillesse d'Alain Lespinasse et son équipe. Tout est frais, bien cuisiné.

## REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT   ★★ REMARQUABLE   ★★★ IMMANQUABLE   ★★★★★ INOUBLIABLE

# Périgord Noir





Les produits sont de grande qualité et pour la plupart la provenance est mentionnée : saumon fumé maison, côte de veau grillée du Limousin avec sa crème aux morilles, éventail de magret de canard grillé au vinaigre balsamique

blanc jus et zestes de 4 agrumes. Un délice pour nos papilles, et un grand choix de vins, d'apéritifs et de cognacs pour la fin de votre repas. L'été on peut s'installer sur la belle terrasse ombragée.

## LA ROQUE-GAGEAC ★

Ce magnifique village d'ocre et de sienne, est blotti contre la falaise. Il faut s'y promener à pied, à l'ombre des vieilles pierres jusqu'à la belle petite église couverte de lauzes. Non loin se dresse, flanqué d'une tour ronde, le manoir de la famille Tarde. Le panorama sur la vallée est envoûtant. Les rives du village témoignent de l'époque où la Dordogne faisait vivre pêcheurs et gabarriers. Pendant la guerre de Cent ans, la Roque-Gageac a accueilli les évêques de Sarlat. Leur résidence, à l'extrémité du village, a été conservée. Dominant les maisons, les vestiges du fort défient encore le temps.

### ■ GABARRES CAMINADE

☎ 05 53 29 40 95

[www.gabarrecaminade.com](http://www.gabarrecaminade.com)

[gabarrecaminade@orange.fr](mailto:gabarrecaminade@orange.fr)

*Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,30 €. Chèque Vacances.*

La tradition perpétuée par la famille Caminade, dernier gabarrier de La Roque-Gageac sous Napoléon III, est représentée aujourd'hui par sa descendance et par le respect du métier. Le gabarrier connaît la rivière comme sa poche ou presque. Au départ de La Roque-Gageac, on descend au fil de l'eau sur cette fameuse gabarre,

un bateau à fond plat qui servait pour le transport des marchandises sur la Dordogne depuis Souillac jusqu'à Bordeaux. Son histoire a été relatée dans *La Rivière Espérance*, un roman de Christain Signol et la série TV de Josée Dayan tirée du roman. Une balade de sept km qui dure environ une heure le long des falaises, du manoir de Tarde, du château et du port de la Malartrie, de la chapelle Saint-Julien, des châteaux de Lacoste, Castelnaud ou Marqueyssac. La croisière est commentée grâce à des audioguides en 8 langues dont le japonais et le chinois. Les bateaux sont tous équipés d'une protection en cas de pluie. La famille Caminade met à disposition ses équipages et son expérience afin d'organiser et d'animer une croisière pour les baptêmes, mariages, anniversaires, cocktails ou autres manifestations.

### ■ MONTGOLFIÈRES DU PÉRIGORD

Saint-Donat

☎ 05 53 28 18 58 / 06 63 89 12 09

[www.montgolfiere-du-perigord.com](http://www.montgolfiere-du-perigord.com)

[perigordballoons@wanadoo.fr](mailto:perigordballoons@wanadoo.fr)



*Ouvert toute l'année. Deux vols par jour. Adulte 1 passager 210 €, tarif dégressif : 2 personnes 200 € par passager, 3 personnes 190 € par passager, groupe tarif sur demande, enfant (de 7 à moins de 12 ans) : 105 €.*





© FREAARTIST - ISTOCKPHOTO

La Roque-Gageac.

Depuis 1987 cette équipe passionnée, à l'écoute de la clientèle et très professionnelle, invite tout au long de l'année à des voyages silencieux au-dessus des châteaux de la vallée de la Dordogne. Portés par le vent, à 300m d'altitude, les passagers embarqués découvrent le Périgord Noir vu d'en haut et en prennent plein les yeux. Les vols s'effectuent dans les deux heures qui suivent le lever du soleil ou les deux heures qui précèdent le coucher du soleil, deux moments magiques, entre rouge et bleu du ciel. Les deux autres pilotes, Jean-Luc et Constantin, totalisent avec Boris un bon nombre d'heures de vol et veillent à la sécurité et au confort de 8 passagers maximum sur la plus grande des quatre montgolfières. Ici, la météo et le vent règlent l'organisation, alors acceptez parfois que le vol soit remis à des cieux plus cléments. La qualification « vol de fin de nuit » de plus de 2h30, offre un souvenir inoubliable de la Dordogne. Toute l'année, les horaires sont choisis en fonction de

l'aérologie du moment. Avant de décoller, on assiste au gonflement du ballon, soit une demi-heure de mise dans l'ambiance avant l'envol de La Roque-Gageac vers Montfort, Castelnau, Beynac, Domme, Marqueyssac... Enfin, sachez qu'ils ont également une nacelle prévue pour les gens à mobilité réduite.

## Se restaurer

### ■ O' PLAISIR DES SENS

Sous la Grande Vigne

☎ 05 53 29 58 53

☎ 06 07 11 05 26

[www.o-plaisirdessens.com](http://www.o-plaisirdessens.com)

[oplaisirdessens@orange.fr](mailto:oplaisirdessens@orange.fr)



*Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Basse saison : le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 27 € à 49 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 17 € (entrée, plat, dessert). Accueil des groupes (jusqu'à 200 personnes). Terrasse.*

On avait connu Bruno Marien et sa femme Lydie à La Cour de Récré à Castelnau-la-Chapelle. Ils se sont établis à La Roque-Gageac dans un lieu beaucoup plus grand mais ils connaissent toujours autant de succès. Les salles aux ambiances différentes peuvent accueillir des repas de goupes ou familiaux ou des déjeuners et dîners plus intimistes. Elles sont très claires et les tables bien espacées préserver une certaine confidentialité. La décoration est raffinée et harmonieuse dans des tons de gris, de parme, de blanc. Autre plus : une grande terrasse pour

120 personnes bien au calme. Le chef propose une cuisine bistro-bonomique où tout est fait maison même les glaces, tous les produits sont de saison, certains sont bio et ils proviennent souvent des fermes des alentours. Le menu du midi *Côté bistrot* comprend une entrée, un plat et un dessert avec des suggestions à l'ardoise. On se régale à la carte de noix de Saint-Jacques de plongée, juste snackées, légumes fondant et bouillon réduit, de ris d'agneau du Quercy et pied de mouton de Solange ou encore d'un burger maison avec ses frites elles aussi maison...

## LE BUGUE-SUR-VÈZÈRE ★★

C'est un carrefour touristique important, qui fourmille d'activités et de visites possibles (grottes, écomusées, aquarium, etc.). Le mardi, jour de marché, n'espérez pas passer le pont facilement. Il faut se laisser aller tranquillement à pied, pour profiter de ce festival de couleurs et d'odeurs qu'offre la halle restaurée. L'ancien moulin est aménagé en Office de tourisme et accueille de nombreuses expositions. De nombreux sentiers de randonnées permettent de découvrir la région. Le Bugue est aussi un point de départ idéal pour la pratique du canoë sur la Vézère.

### A voir - A faire

#### ■ AQUARIUM DU PÉRIGORD NOIR

Allée P.J Souriau

☎ 05 53 07 10 74

[www.aquariumperigordnoir.com](http://www.aquariumperigordnoir.com)

[fda@fdapc.com](mailto:fda@fdapc.com)



*Ouvert tous les jours de la mi-février à la mi-novembre. Février et mars de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 18h. Avril, mai, juin et septembre de 10h à 18h. Juillet et août de 10h à 22h. Octobre et novembre de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12,50 €. Enfant (de 4 à 15 ans) : 8,70 €. Groupe (20 personnes) : 9,90 €. Mini golf : adulte 7,90 € et enfant 6,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration (le Galion). Boutique.*

Cet aquarium, l'un des plus grands d'Europe en eau douce, est unique en Périgord et ce n'est pas un bocal géant comme on peut le voir parfois ailleurs... Cette année tout a été revu. L'accueil et les guichets proposent des billets jumelés pour les trois sites : aquarium, mini-golf et labyrinthe avec des tarifs dégressifs. Le Village est le nouvel espace restauration avec deux accès dont un pour la restauration rapide. Le parcours de l'aquarium à la fois pédagogique et spectaculaire se fait le long de



© PHOTOIR

Vue du Bugue

plus de 200 mètres de baies vitrées pour voir plus de 6 000 poissons présentés dans leur élément, en lumière naturelle, sur un total de cinq zones couvertes et dans 3 000 000 de litres d'eau douce. Une trentaine de bassins alternent sur fond d'arbres et de rochers, pour donner d'intéressantes perspectives. Les enfants sont les premiers à tirer profit de cette découverte des poissons migrateurs, tropicaux, prédateurs. De mai à août, l'animation plongée (horaire sur demande) met en vedette les esturgeons et les carpes. Toute l'année, il est possible d'assister au nourrissage avec les biologistes. L'Iguana Parc est un écrin végétal de type subtropical : couloir aux lézards avec varans aquatiques, plage aux tortues et jardin des brumes. Des animations « reptiles » permettent de mieux connaître les dragons d'eau, iguanes, lézards... sans oublier les serpents, l'anaconda dieu des serpent, le python vert ou encore le serpent taureau et la grande

nouveauté c'est le caïman ! Pour son 25<sup>e</sup> anniversaire, en 2014, l'Aquarium a ouvert son Alligator Adventure... On admire ces gentilles petites bêtes dans un décor « Everglades »... Et fin 2014, 14 bébés caïmans à lunettes communs sont nés à l'Aquarium. Une fois adultes, ces caïmans peuvent attendre les 2,50 mètres... Le tout nouveau labyrinthe invite les visiteurs à se prendre un peu pour des aventuriers à l'époque du dernier Cro-Magnon découvert par le professeur Jean Nétessure retranché dans son labyrinthe de glaces... Le parcours débute par des miroirs déformants puis on poursuit jusqu'au bivouac avant de plonger dans une grotte ornée. On traverse une caverne où les loups, les ours et autres bêtes s'animent en criant... On rencontre même Cro-Magnon en chair et en os, joué par un comédien... Quand on remonte à la surface on découvre un autre labyrinthe, cette fois-ci plus pédagogique et plus ludique grâce à des panneaux sur la préhistoire.

## ■ GOUFFRE DE PROUMEYSSAC ★★

Proumeyssac ☎ 05 53 07 27 47  
[www.gouffre-proumeyssac.com](http://www.gouffre-proumeyssac.com)  
[proumeyssac@perigord.com](mailto:proumeyssac@perigord.com)



*Fermé en janvier. Février, novembre et décembre : 14h à 17h. Avril, mai, juin et du 1<sup>er</sup> au 15 septembre : 9h30 à 18h. Mars et du 16 au 30 septembre, en octobre : 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Juillet et août : 9h à 19h. Dernière visite : départ 15 minutes avant l'heure de fermeture. Réservation conseillée en saison estivale. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 9,90 € (étudiant -25 ans et personne handicapée : 7,50 €). Enfant (de 4 à 15 ans) : 6,40 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 €. Isite avec descente en nacelle (adultes) : 18,20 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (40 à 45 min. Audioguide). Restauration.*

Cette curiosité de la nature, découverte en 1907 et ouverte au public en 1924, a été sculptée par les ruissellements pendant 15 millions d'années : stalactites et stalagmites jouent d'excentricité, et les concrétions triangulaires nées sur le sol sont uniques au monde. Les volumes de ce gouffre, splendeur géologique comparée à une cathédrale de cristal, en font la plus grande cavité aménagée du Périgord. Le ruissellement continue d'alimenter quatre fontaines pétifiantes aux formes de méduse, cascade, sirène et prieuses. L'œuvre souterraine en évolution permanente est encore plus visible, depuis que la visite bénéficie d'une mise en scène, éclairage et musique à l'appui. La visite dure 45 minutes, commentée par des guides expérimentés. On peut visiter le site comme au début du siècle, en descendant dans une nacelle équipée d'un plancher rotatif et qui peut contenir

12 personnes avec un supplément de prix. Une visite théâtralisée est animée par Norbert Champignon qui raconte l'histoire du gouffre avec beaucoup d'humour (à 19h, les mardis et jeudis en juillet-août et pendant les vacances scolaires, durée 1 heure et réservation obligatoire au 05 53 07 85 85). Deux concerts sont donnés cet été dans le gouffre. Le premier a lieu le 15 juillet avec la chorale du Bugue et le second avec du blue-folk-rock le 11 août. Enfin le parc du gouffre de Proumeyssac est ludique et pédagogique à la fois. On y trouve un ludo-parc du professeur Géopole. La géologie est orchestrée au travers d'un jeu de l'oie grandeur nature avec modules d'eau, manège à cheval, concrétions ou aire de spéléologie, un parcours forestier, un espace géologique, un espace muséographique, des aires de jeux et de pique-nique, un snack et une boutique.

## ■ GROTTES DE BARA-BAHAU ★

☎ 05 53 07 44 58  
[barabahau.free.fr](http://barabahau.free.fr)  
[info@grotte-bara-bahau.com](mailto:info@grotte-bara-bahau.com)

*Fermé en janvier. Ouvert à partir des vacances de février jusqu'à la fin des vacances de Noël. Fermé le lundi de novembre à mars (hors vacances scolaires). Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. Dernière visite : 1/2 heure avant la fermeture. Adulte : 7,20 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 5,20 €. Groupe : 6 €.* Cette vaste galerie naturelle a été découverte en 1951 par Norbert Casteret. Sur 100 mètres, des strates marines et stalagmites excentriques conduisent à la grande salle gravée, voilà 15 000 ans, de représentations d'animaux préhistoriques : chevaux, bovinés, bouquetins,

cervidés, ours, ainsi que des signes. Des griffades d'ours sont apparentes sur la roche. C'est l'un des plus vieux sites de la mémoire de l'humanité en termes d'art pariétal (magdalénien) et il ne faut pas se priver de contempler le panorama en sortant de la caverne. Cette grotte est classée Monument Historique.

## ■ PARC À THÈME LE BOURNAT

☎ 05 53 08 41 99

[www.lebournat.fr](http://www.lebournat.fr)



*Fermé du 1<sup>er</sup> octobre au 25 mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. De début juillet à fin août, ouvert jusqu'à minuit. Soirées nocturnes, tous les mercredis du 12 juillet au 30 août 2017. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 10 €. Tarif réduit 12 € : étudiants et personnes handicapées. Forfait famille (2 adultes + 2 enfants) : 42 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Restauration (chez Paul avec musique sur la terrasse ombragée aux beaux jours). Boutique.*

Ce parc à thèmes présente sur 7 ha des scènes de la vie rurale et de l'histoire populaire du Périgord fin XIX<sup>e</sup> : les bancs de l'école, la ferme et les cultures, les vieux métiers et les artisans (moulin à huile de noix, alambic, locomobile, limonaire, outils, voitures à cheval...), les jouets et la fête, les objets de la vie quotidienne d'alors. Les animations se succèdent dans le village : artisans en activité faisant revivre des métiers ancestraux, fournée de pain de campagne, forge, fête foraine avec manèges d'autrefois, jeux d'antan comme le jeu de quilles. Des comédiens

animent les rues en costume d'époque. Les enfants sont pris en charge dans des ateliers d'activités manuelles (écriture à la plume, sculpture sur pierre, pain au fournil, perles de verre) et des séances de conte. De vieux films muets sont projetés dans un ancien séchoir à tabac tandis que les manèges (chenille 1900, chahut-bahut, manège papillon, chamboule-tout, rigolarium, pousse-pousse...) attirent les plus jeunes. La Grande Roue du début du XX<sup>e</sup> siècle offre un panoramique inédit, de jour comme de nuit. Autres activités : une promenade en barque de 40 minutes sur les canaux en milieu humide, une mini-ferme avec des chèvres, lapins, poneys, vaches, canards, etc. et l'acquisition de 2 reproductions en version électrique d'un *Stanley mountain wagon*, l'ancêtre du bus... On peut passer deux heures dans le village comme toute la journée... Nocturnes en haute saison où les lumières des lampions s'étirent vers la guinguette et sur la terrasse du restaurant jusqu'à minuit.

## Se restaurer

### ■ LE CYGNE

2, rue du Cingle

☎ 05 53 06 01 16

[www.lecygne-perigord.com](http://www.lecygne-perigord.com)

[contact@lecygne-perigord.com](mailto:contact@lecygne-perigord.com)

*Logis (2 cocottes). Basse saison : ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Haute saison : du samedi au jeudi et les jours fériés le midi et le soir ; le vendredi soir. Menus de 23 € à 28 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12,50 € (servi jusqu'à 12 ans). Formule : 15 €. Vin au verre. Chambres à partir de 52 € et petit déjeuner à 8,50 €. Terrasse.*

Un peu à l'écart du centre du village, ce charmant hôtel-restaurant estampillé Logis de France, est très bien tenu par Corinne et Bruno. La table propose une bonne cuisine de produits frais. La carte est courte et chaque plat est préparé à la commande selon les recettes traditionnelles. Parmi les spécialités, oursin à l'oignon rouge et sa meringue truffée, la souris d'agneau confite à la graisse d'oie, gratin de ratatouille et pour finir une

tarte fine à la cannelle et sa boule de glace vanille. Tout est bon et plein de belles saveurs. Les clients peuvent aussi profiter de soirées à thème : sous forme de buffet, on choisit sa viande et le chef la cuisine devant vous. L'été, la véranda climatisée ou le jardin ombragé avec la terrasse sont des havres de paix. L'hôtel possède 11 chambres aux couleurs agréables, dont certaines sont familiales. Les clients peuvent profiter de paniers pique-nique.

## LE BUISSON-DE-CADOVIN ★★

Le Buisson-de-Cadoun possède deux joyaux : l'abbaye cistercienne de Cadoun classée au patrimoine mondial de l'Unesco, ce qui lui confère une notoriété nouvelle et un intérêt non négligeable sur le plan touristique, et les grottes de Maxange, dites «Grottes aux étoiles», qui sont un chef-d'œuvre de la nature de par la concentration unique de leurs concrétions excentriques.

### A voir - A faire

#### ■ CLOÎTRE DE CADOVIN ★★

Place de l'Abbaye  
Cadoun

☎ 05 53 63 36 28

[www.semitour.com](http://www.semitour.com)

[contact@semitour.com](mailto:contact@semitour.com)



*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Adulte : 6,80 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 4 €. Groupe : 5,60 €. Billet jumelé Cloître de Cadoun / Château de Biron : 11,90 € pour adultes et 7 € pour enfants.*

Depuis 1117 et pendant plusieurs siècles, tout le monde croyait que le

linceul exposé dans cette abbaye était le saint suaire (linceul ayant enveloppé la dépouille du Christ). Du coup, l'abbaye se transforma pour être digne de cet honneur et aujourd'hui, nous profitons de cette merveille. Les galeries du cloître entourent un espace rectangulaire et s'ouvrent sur un jardin intérieur par des baies à claire-voie. Les galeries nord, est et sud sont de style gothique flamboyant. La galerie ouest, construite au début du XVI<sup>e</sup> siècle est de style renaissance. Ce cloître comporte 4 galeries et 26 travées voutées d'ogives. L'église abbatiale romane dégage toute la spiritualité cistercienne du XII<sup>e</sup> siècle. Le musée du suaire, situé dans la salle capitulaire du cloître, évoque huit siècles de pèlerinage et de ferveur religieuse. On remarque également la Porte Saint-Louis, vestige de l'enceinte primitive protégeant l'abbaye, et la vieille halle. L'Abbaye de Cadoun est inscrite parmi les sites du Patrimoine mondial sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle. Entièrement réhabilité en 2012, le cloître bénéficie également de l'application smartphone de la Semitour. C'est aussi le lieu de tournage de nombreux films et téléfilms.



## ■ LES GROTTES DE MAXANGE



Mestreguiral ☎ 05 53 23 42 80

www.maxange.com



*Fermé de novembre à avril. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Adulte : 8,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 5,90 €. Groupe (20 personnes) : 6,90 €. Label Tourisme & Handicap. Boutique.*

Les Grottes de Maxange ont été découvertes en août 2000 par Angel Caballero, en exploitant sa carrière. Il a fallu extraire plus de 3 000 m<sup>3</sup> de terre pour qu'elles soient accessibles. Ouvertes au public depuis l'été 2003, elles offrent, à une température constante de 13 °C, une visite aisée grâce à un faible dénivelé. Un trésor de nombreux cristaux excentriques a classé le lieu au Titre des Sites par le gouvernement. La formidable concentration de concrétions de calcite, mates ou translucides, est subtilement mise en scène par l'utilisation des dernières technologies en matière d'éclairage et de sonorisation, mettant en valeur les cristallisations excentriques, dont l'une où l'on croit reconnaître un perroquet. Une autre galerie ouverte en 2009 révèle une belle composition de stalagmites et stalactites. Au-delà de ce parcours de 200 mètres, il existe des extensions inexplorées ! La musique distillée dans la grotte a été spécialement conçue par un compositeur amoureux du site. Depuis la nuit des temps, l'argile est reconnue pour ses vertus apaisantes et relaxantes sur le corps humain. Aussi les grottes de Maxange proposent des séances de relaxation dirigées par des professionnels... Sur place : bar, terrasse ombragée, jeux pour les enfants et une boutique spécialisée en minéraux.



© PHOTOIR

Le cloître de Cadoux.

## Se restaurer

### ■ AUBERGE L'ESPERANCE

122, avenue des Sycomores

☎ 05 53 74 23 66

*Ouvert toute l'année. Fermé pendant les vacances de février. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Basse saison : fermé le mardi et le mercredi. Menus de 19 € à 34 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Jardin. Terrasse.*

Un nom plein de promesses... pour une adresse où la terrasse ombragée allie les vieilles pierres et les couleurs acidulées des nappages, avec un cadre de verdure vraiment paisible. Le chef excelle en cuisine, ajoutant des qualités de décoration à ses préparations, tandis que son épouse assure un accueil soigné.

C'est un menu-carte qui est proposé : les plats faits maison suivent le fil des saisons avec des produits frais. Beaucoup d'inventivité, du goût et de belles surprises : Saint-jacques, tajine de canard, trilogie de saumon, nid meringué aux fraises... Les attentions du début (amuse-bouches) et de fin (mignardises) ajoutent au raffinement. Le menu enfant est irrésistible !

### ■ DU CÔTÉ DE CHEZ CATHY ET PAULO

Le bourg – Cadoux

☎ 05 53 63 31 56

*Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi, sauf en juillet et août. Basse saison : ouvert les vendredis, samedis et dimanches. Le lundi, ouvert uniquement*

*le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 16,50 € à 22,50 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Suggestion du jour : 8,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse.* Ce bar, pizzeria et brasserie est idéalement situé, face à la façade de l'église abbatiale. On peut s'attabler, en salle ou en terrasse, autour de copieuses salades, d'omelettes, de pâtes, de pizzas, de plats de viandes (magret, bœuf, escalope à la crème...) et de desserts (très bon *tiramisu*). Parmi les spécialités : assiette mixte composée de saumon fumé, jambon de pays, bloc de foie gras, salade et fromage de chèvre. C'est un endroit vivant, la gamme de prix tout à fait abordable et le service se fait à toute heure en été.

## ■ LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL ★★★★★ ■

Nous sommes ici dans l'épicentre de la vallée de la Vézère, vallée aux 147 gisements et 25 grottes ornées, classée par l'Unesco pour le caractère exceptionnel de l'ensemble de ces sites du point de vue ethnologique, anthropologique et esthétique. Le village des Eyzies est dominé par la statue d'un Cro-Magnon revu et corrigé par l'artiste Dardé, et vit sous l'emprise de ses falaises dorées, entre la pierre qui parle d'hier et l'eau de la Vézère qui porte des touristes bien d'aujourd'hui, c'est-à-dire le plus souvent en canoë. Le proche bourg de Tayac, rattaché aux Eyzies, possède une splendide église fortifiée du XII<sup>e</sup> siècle. Le portail est un surprenant mélange gallo-romain et oriental. Un florilège de grottes et rochers caractérise les environs. Le Musée national de la préhistoire est une première étape idéale, qui donne le goût de « creuser » le sujet.

### A voir – A faire

#### ■ ABRI DE LAUGERIE-BASSE ★★

Avenue de Laugerie

☎ 05 53 06 92 70

[www.semitour.com](http://www.semitour.com)

*Fermé en janvier. Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 €. Billet jumelé Grand Roc-Laugerie Basse : 9,50 € pour adulte et 6 € pour enfants de 5 à 12 ans. Visite guidée.*

La fouille des gisements de Laugerie-Basse a livré des milliers d'ossements, d'outils de silex et près de 600 objets d'art de l'époque magdalénienne, dont la fameuse Vénus impudique. Le site, occupé entre -15 000 et -10 000 ans avant J.-C., permet d'approcher la vie quotidienne de ce peuple chasseur. Il se compose de deux abris : l'abri des

Marseilles et l'abri dit classique. Un musée initie le grand public à l'art mobilier. Un film aborde les principaux aspects du site (géologie, archéologie, mode de vie et expression symbolique). Des animations numériques sur tablettes rendent la Préhistoire encore plus accessible surtout auprès du jeune public.

### ■ ABRI SCULPTÉ DU POISSON ★★

☎ 05 53 06 86 00

[www.sites-les-eyzies.fr](http://www.sites-les-eyzies.fr)

[fontdegaume@monuments-nationaux.fr](mailto:fontdegaume@monuments-nationaux.fr)



*Ouvert toute l'année. Sur réservation 15 jours à l'avance. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (uniquement). Les groupes peuvent bénéficier de visites-conférences adaptées durant lesquelles est abordé le thème de l'art pariétal lié à l'habitat au Paléolithique supérieur. Le parking est situé à environ 300 m de la cavité.*

### ■ CHÂTEAU DE COMMARQUE ★

Sireuil ☎ 05 53 59 00 25

[www.commarque.com](http://www.commarque.com)

*Fermé du 5 novembre au 1<sup>er</sup> avril. Avril : 11h-18h ; mai-juin : 11h-19h ; juillet-août : 10h-20h ; septembre : 10h-19h ; octobre-novembre (fin Toussaint) : 11-18h. Dernière admission 1h avant la fermeture. Durée de la visite : guidée 1h30, libre : sans limite de durée. Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 4,50 € (jeune de 13 à 17 ans et étudiants : 6,5 €). Groupe (20 personnes) : 7 € (13 à 17 ans : 5 € et 6 à 12 ans : 3,50 €). Billet d'entrée jumelé visite + jeu de piste. Enfants (6 à 12 ans) : 6 €. Jeune (13 à 17 ans) et étudiants : 8 €. Adulte : 10 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Nouveau chemin*

*d'accès piétons, 3 parkings gratuits (VL, handicapés et bus), boutique souvenirs, accès au cours d'eau et à l'aire de pique-nique avec grandes tables, snacking, glaces, boissons, formules sandwiches avec produits locaux (juillet et août).*

Le site de Commarque raconte l'histoire des hommes depuis 15 000 ans. Promenez-vous dans la vallée au niveau de la grotte préhistorique et découvrez les troglodytes aménagés, les maisons tour, les grandes salles restaurées du château et le donjon vertigineux. La visite libre comprend un livret en 6 langues et la visite guidée a lieu tous les jours. De plus, les visiteurs peuvent découvrir des jeux d'antan en bois, et ont accès aux expositions sur l'histoire du site et de ses familles, à la présentation en 3D des troglodytes et au grand jeu de piste «le Trésor de Commarque». Pendant les vacances scolaires et les week-end fériés, un atelier thématique différent par jour est organisé.

### ■ GISEMENT PRÉHISTORIQUE DE LAUGERIE-HAUTE ★

☎ 05 53 06 86 00



*Ouvert toute l'année. Sur réservation uniquement (15 jours à l'avance). Visites-conférences tous les mardis à 10h ou sur demande. Réservation et billetterie à l'accueil de Font-de-Gaume. Tous les lundis, visite en anglais à 10h. Adulte : 7 € (réduit 6,50 €). Label Tourisme & Handicap.*

Le gisement de Laugerie-Haute est l'un des plus importants gisements du Paléolithique supérieur. Il a livré de l'industrie osseuse, des objets d'art ainsi qu'une abondante série de silex taillés. Il se trouve à 3 km des Eyzies en direction de Périgueux (RD710). Possibilité de stationner en face du gisement.

## ■ GROTTES DE FONT-DE-GAUME ★

☎ 05 53 06 86 00

fontdegaume@monuments-nationaux.fr



*Ouvert toute l'année. Fermé 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai, 1<sup>er</sup> et 11 novembre, 25 décembre.*

*Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 17h30.*

*Pour des raisons de conservation, le site se visite uniquement sur réservation 1 mois à l'avance (l'été 2 mois). Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 18 à 26 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Label Tourisme & Handicap. Gratuit pour les visiteurs handicapés et leur accompagnateur.*

Classée aux Monuments historiques, cette grotte est la dernière à peintures polychromes encore ouverte au public en Aquitaine. Lorsque Capitan, Breuil et Peyrony découvrirent en 1901 la qualité esthétique de ces œuvres pariétales, ils apportèrent un argument décisif à la reconnaissance de l'art paléolithique. Plus de 200 figurations animales, premiers grands chefs-d'œuvre de l'humanité, ont été répertoriées dans ce réseau long de 120 m : 84 bisons sont gravés ou peints (souvent les deux) en couleurs. Ce bestiaire est réparti en 2 périodes stylistiques du magdalénien. Pour les spécialistes, c'est l'un des plus beaux sanctuaires paléolithiques du monde. Les entrées sont limitées à 80 personnes par jour pour des raisons conservatoires (visites guidées de 12 personnes). Les 80 places sont vendues dès l'ouverture à 9h30 au guichet uniquement, pour une visite dans la journée. En conséquence, il est vivement conseillé aux parents d'enfants en bas âge d'effectuer en alternance la visite du site.

Nombre de billets en vente à l'avance sous forme de réservation : 26 places par jour et le nombre de billets en vente le jour même : 52 places par jour.

## ■ GROTTES DES COMBARELLES ★

☎ 05 53 06 86 00

www.eyzies.monuments-nationaux.fr



*Fermé les 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai, 1<sup>er</sup> et 11 novembre, 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans (et personne handicapée et son accompagnateur). Adulte : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 6 €. Tarif réduit : 4,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (adaptée toute l'année à 11h15).*

Sur la rive gauche de la Beune, cette grotte découverte en 1901 est considérée comme un sanctuaire majeur de la culture magdalénienne (-13 000 ans). Elle recèle plus de 600 figurations rupestres, majoritairement gravées : le bestiaire représente une faune très diversifiée. On trouve quelques représentations anthropomorphes et signes tectiformes. Pour des raisons de conservation, le nombre de billets en vente à l'avance sous forme de réservation est de 7 places par jour et le nombre de billets en vente le jour-même est de 35 places par jour.

## ■ GROTTES DU GRAND ROC

Manaurie ☎ 05 53 06 92 70

www.semitour.com

*Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 5 €. Groupe : 6 €. Billet jumelé Grand Roc / Laugerie Basse : adulte à 9,50 € et enfants à 6 €.*

Dans cette falaise sur la Vézère, la grotte du Grand Roc, découverte en 1924 par Jean Maury, propose à la visite 1 000 m<sup>2</sup> de cristallisations. La salle principale, basse de plafond, d'où partent trois petites galeries, regorge de stalactites, de stalagmites mais surtout de pendeloques, draperies et d'excentriques ressemblant à des coraux : un véritable voyage dans l'histoire de la terre, vue sur la vallée en prime à la sortie.

### ■ GROTTE DU ROC DE CAZELLE

Route de Sarlat ☎ 05 53 59 46 09  
[www.rocdecazelle.com](http://www.rocdecazelle.com)  
[info@rocdecazelle.com](mailto:info@rocdecazelle.com)

*Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Horaires divers en fonction des saisons, voir sur le site. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 13 ans) : 4 €. Groupe : 6,40 €. Espace pique-nique, parking gratuit.*

Ce site classé appartient à Jean-Max Touron qui en possède 5 autres en Périgord. Il s'inscrit dans des falaises escarpées entièrement excavées par des grottes, des refuges et des souterrains. Habité depuis la préhistoire, cet ensemble a été aménagé en château fort au Moyen Âge, puis réutilisé et transformé en habitation par des agriculteurs jusque dans les années 60. L'habitat traditionnel y a été reconstitué. La visite se décompose en 4 parties allant de la préhistoire à nos jours : parc préhistorique à thèmes (reconstitutions de scènes de vie dont une femme en train d'accoucher), grottes et abris, cluzeaux et promenades sur la falaise où l'on remarque les stigmates du Moyen Âge car le Roc servait de forteresse, habitations taillées dans le roc et aménagées en ferme jusqu'au milieu de XX<sup>e</sup> siècle. En été des ateliers interactifs préhisto-

risques sont proposés en saison, taille de silex, tir au propulseur, allumage de feu, peinture... Ils se déroulent tous les jours sauf le samedi de 13h30 à 19h sans supplément de prix et sans réservation.

### ■ MUSÉE NATIONAL DE PRÉHISTOIRE



1, rue du Musée ☎ 05 53 06 45 45  
*Voir page 12.*

### ■ PÔLE INTERNATIONAL DE LA PRÉHISTOIRE



30, rue du Moulin ☎ 05 53 06 06 97  
[www.pole-prehistoire.com](http://www.pole-prehistoire.com)  
[contact@pole-prehistoire.com](mailto:contact@pole-prehistoire.com)



*Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h30 à 17h30. Haute saison : du dimanche au vendredi de 9h30 à 18h30. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.*

Le Pôle International de la Préhistoire est un pôle d'animation et d'information permanent pour s'informer, comprendre, s'initier sur 3 000 m<sup>2</sup> d'espaces conçus pour tous les publics : accueil, information, expositions, ateliers et parcours pédagogiques, médiathèque, cyberespace, films et documentaires, conférences, spectacles, animations, boutique. Une invitation à préparer votre séjour pour découvrir les sites préhistoriques de la vallée de la Vézère et le Musée national de Préhistoire – une porte d'entrée dans une vallée riche de panoramas naturels, de sites historiques... Il propose les supports originaux d'une scénographie innovante pour une première approche de la préhistoire : fresques murales et dermoplasties (créations de l'artiste Elisabeth Daynès), films sur écrans géants, maquette 3D avec écrans tactiles, bornes d'information à la disposition des visiteurs.

Dans la boutique, on trouve des produits dérivés des activités du Pôle International de la Préhistoire : articles et jeux éducatifs, albums jeunesse, objets et vêtements de randonnée, créations originales sur le thème de la préhistoire. Le Pôle International de la Préhistoire est labellisé Tourisme & Handicap pour les handicaps : moteur, mental et auditif.

## Se restaurer

### ■ AU COUP DE SILEX

4, rue du Musée ☎ 05 53 05 14 29  
*Fermé du 15 novembre au 1<sup>er</sup> avril. Ouvert le lundi midi ; le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 26 €. Menu enfant : 9,50 €. Suggestion du jour : 12,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse.*  
 Idéalement situé face à l'entrée du musée, cet établissement est placé sous la houlette du chef Olivier Pau qui propose une cuisine du Périgord mais aussi une approche brasserie avec des salades et un style snack 100 % maison, sans oublier une vocation salon de thé avec spécialités maison. La suggestion du chef peut par exemple se présenter sous la forme d'une délicieux cassoulet périgourdin, la formule aligne rillettes de canard, omelettes aux cèpes pommes sarladaises et gâteau aux noix : parfait ! La salade gourmande offre tout le repas en une. La formule balade en Périgord à 2 ou 3 plats commence par un tourain blanchi offert, puis par exemple une salade de gésiers d'oie, un éventail de magret de canard grillé sauce aux cèpes et pommes sarladaises, un feuilleté de pommes tièdes au parfum de cannelle. Côté salades, la végétarienne permet de se rassasier de légumes. Les glaces excellentes sont fournies par l'artisan-glacier Roland Manouvrier. Le Coup

de Silex offre une jolie salle moderne avec un petit côté chic et dispose d'une seconde petite salle à l'étage, à côté de la terrasse panoramique où sont dressées six tables. De là on peut contempler la sculpture de l'homme de Cro Magnon ou un superbe coucher de soleil. L'accueil est chaleureux avec de délicates attentions – une sucette offerte à la fin du menu enfant, la possibilité d'emporter sa bouteille de vin si on ne la termine pas.

### ■ HOSTELLERIE DU PASSEUR

Place de la Mairie ☎ 05 53 06 97 13  
[www.hostellerie-du-passeur.com](http://www.hostellerie-du-passeur.com)  
*Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> avril. Ouvert tous les jours le soir de 19h à 21h ; le dimanche, le lundi et du mercredi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Menus de 31 € à 37 €. Menu enfant : 9 € (et 13 € le soir). Formule du midi : 13 € (à 16 €). Terrasse.*  
 Qui dit Hostellerie du Passeur, dit table assez exceptionnelle. C'est évidemment cette réputation qui a attiré nos papilles. En entrée, le midi ce sera un carpaccio de saumon aux herbes fraîches épicées, marinade de poivrons confits. Parfait ! La suite est dans la même lignée : tagliatelle aux légumes, gambas snackées à l'ail, bouillon de crustacés. Super ! Le soir, c'est le must : sphère de foie gras de canard mi-cuit, mangue-pomme-vanille gélifiée au muscat et pain d'épices à l'orange. Une merveille comme le canard en trois mouvements : le croustillant confit, le roulé d'aiguillettes aux pruneaux et le magret farci à la tapenade aux noix, purée céleri-rave. En dessert : un petit soufflé chaud à l'orange et au Grand Marnier, marbré chocolat noir. Excellent. Le chef a même pensé aux végétariens : il leur a concocté un menu spécial plein de saveurs. Une belle adresse pour sortir des sentiers battus.

## DOMME ★★☆☆

Baptisée l'Acropole du Périgord Noir, la bastide a été bâtie en 1280 par Philippe III le Hardi. Ses portes fortifiées et ses tours, qui servirent de prison aux chevaliers du Temple, témoignent d'un passé tumultueux. La visite de la ville permet de découvrir la maison du batteur de monnaie, celle des consuls, la halle du XVII<sup>e</sup> et l'hôtel du Gouverneur, du XV<sup>e</sup>. Sous les maisons aux pierres dorées se cache une grotte à concrétions, avec plus de 450 mètres de galeries. Deux circuits pédestres sont aménagés autour de la ville.

### A voir - A faire

#### ■ GROTTES DE DOMME ★

Place de la Halle

☎ 05 53 31 71 00

[www.ot-domme.com](http://www.ot-domme.com)

[domme-tourisme@wanadoo.fr](mailto:domme-tourisme@wanadoo.fr)

*Fermé du 11 novembre à janvier. Ouverture pendant les vacances scolaires de décembre. Basse saison : ouvert du dimanche au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 16h30. Haute saison : du dimanche au vendredi de 10h à 18h40. Les horaires de fermeture sont ceux des dernières visites. Adulte : 8 €. Enfant : 5,50 €. Groupe : 5 €. Visite guidée.*

Joyau souterrain incomparable, la grotte de Domme est entièrement située sous le village ce qui fait un atout précieux. La richesse brille ici de part en part le long des 450 mètres de galerie où les plafonds ornés de milliers de stalactites se livrent à vous sans retenue. Desservie par un ascenseur panoramique qui permet de profiter d'un grand-angle de vue unique sur la vallée, cette grotte à concrétions est mise en valeur par un jeu de lumières qui frappe les colonnades de stalactites et les miroirs d'eau. A la sortie de la grotte retour en petit train.

#### ■ LE LABYRINTHE DE L'ERMITE

Turnac ☎ 05 53 59 53 87

[www.copeyre.com](http://www.copeyre.com)

7 € (5,50 € pour les enfants). Durée : libre. Difficulté : facile.

Soigneusement cachée au cœur de la végétation, la Maison de l'Ermite est bien difficile à trouver. Et ce sera votre défi si vous entreprenez de parcourir le labyrinthe qui y mène. Les allées sont taillées dans un champ de maïs si dense qu'il n'est même pas question d'essayer de tricher ! Le parcours est jalonné d'animations gratuites qui récompensent les courageux n'ayant pas eu peur d'accepter le challenge. Et vous, en serez-vous capable ?

**CITY TRIP**  
La petite collection qui monte



Week-End et courts séjours

\*Version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

**Version numérique OFFERTE\***



Plus de 30 destinations

plus d'informations sur [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)





## ■ L'OUSTAL-MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES



☎ 05 53 31 71 00

*Fermé d'octobre à mars. Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Adulte : 4 €.* Dans cette ancienne demeure dommoise, c'est toute la mémoire du Périgord d'autrefois. Ce musée des Arts et Traditions populaires vous ouvre ses portes sur une importante collection d'objets anciens. Caractéristiques des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, ils relatent la vie des paysans de la région, en offrant d'autres précieux témoignages de leur art et de leur passé historique. Chacun peut y découvrir les trésors de la vie des anciens du Périgord. Des livrets découvertes sont à la disposition des visiteurs.

## Se restaurer

### ■ CABANOIX ET CHÂTAIGNE

3, rue Geoffroy-de-Vivans

☎ 05 53 31 07 11

[www.restaurantcabanoix.com](http://www.restaurantcabanoix.com)

[cabanoix@restaurantcabanoix.com](mailto:cabanoix@restaurantcabanoix.com)

*Fermé de janvier à février. Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi*

*le midi et le soir. Menus de 31 € à 39 €. Carte : 50 € environ. Enfant : demi-portion et demi-tarif sur l'ensemble des menus. Formule du midi : 25 € (et 27 €). Terrasse. Boutique. Animations.*

Dans cet ancien relais de poste, devenu au fil du temps boulangerie, discothèque et même soi-disant bar à hôtesse, les propriétaires des lieux Armelle et Laurent Secouard assurent une cuisine du marché, préparée maison à partir de produits d'origine contrôlée et touchée par quelques pointes d'exotisme et de créativité. On peut se régaler, en entrée, d'un foie de canard préparés maison selon plusieurs formules : poché au vin de Malbec et épices de Noël, grillé à la fleur de sel aux épices grillées ou au torchon macéré dans l'Armagnac... parmi les plats, un magret de canard vinaigre de framboises maison, poisson du jour et gambas au chorizo. Pour finir, de sublimes desserts comme une banane citron vert, sabayon craquant. En prolongement du restaurant, des concerts et une épicerie fine est un véritable voyage initiatique dans l'univers du thé, sans oublier la découverte du terroir.



La Porte des Tours de Domme.

## ■ L'ESPLANADE

2, rue Pontcarroul

☎ 05 53 28 31 41

[www.esplanade-perigord.com](http://www.esplanade-perigord.com)

[esplanade.domme@wanadoo.fr](mailto:esplanade.domme@wanadoo.fr)

*Fermé du 3 novembre au 13 février.*

*Ouvert du 20 décembre au 18 janvier.*

*Basse saison : ouvert le lundi soir ; le*

*mardi et du jeudi au dimanche le midi*

*et le soir. Haute saison : du mardi au*

*dimanche le midi et le soir. Menu unique*

*à 38 €. Carte : 60 € environ. Formule du*

*midi : 29 €. American Express, Diners*

*Club. Terrasse.*

L'Esplanade ne faillit pas à sa réputation de restaurant gastronomique, qui porte bien au-delà du Sarladais. René Gillard avait imposé l'établissement à un haut

niveau de savoir-faire et son gendre, Pascal Bouland, poursuit l'aventure avec sa femme Sophie. Le terroir et la mer sont les rois de cette belle table, qui ouvre une vue inoubliable sur la vallée à ceux qui savent réserver assez tôt côté terrasse. La carte varie au fil des saisons. En entrée une caillette de perdreaux, confit d'ananas et céleri branche blanc. Les noix de coquilles Saint-Jacques fumées, lentilles tièdes aux marrons et fruits de la passion, jus accidulé à la mangue montrent le talent culinaire du chef dans le respect des produits. On termine par un croustillant de glace à la truffe, crémeux de caramel à la brumale. On vous recommande également la brouillade aux truffes, une petite merveille.

## HAUTEFORT ★★

Village natal d'Eugène Le Roy (1836-1907), auteur du célèbre *Jacquou le Croquant*, installé au pied du château, presque écrasé par tant de beauté, le bourg parvient pourtant à dévoiler ses propres richesses. N'oubliez pas de déambuler dans les ruelles cachées, agréablement fleuries, et de jeter un coup d'œil à la mairie-halle.

## A voir - A faire

### ■ ANCIEN HOSPICE ET MUSÉE DE LA MÉDECINE

Place Marquis-Jacques-François-

de-Hautefort ☎ 05 53 50 40 27

[www.musee-hautefort.fr](http://www.musee-hautefort.fr)

[lcarnier@hotmail.com](mailto:lcarnier@hotmail.com)

*Fermé du 15 novembre au 28 février. Basse*

*saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h*

*et de 14h à 18h. Haute saison : tous les*

*jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans.*

*Adulte : 6 €. Enfant (de 10 à 14 ans) : 4 €. Groupe (15 personnes) : 4,50 €.*

Fondé en 1669 par le marquis de Hautefort pour accueillir les pauvres, l'Hôtel Dieu s'est développé à partir d'une chapelle circulaire, dans une conception identique à celle du château. Il forme une croix grecque surmontée par un dôme à lanterne. Trois salles pour les malades se trouvaient alors au rez-de-chaussée et quatre à l'étage. Aujourd'hui, l'édifice classé Monument historique a été repensé comme un lieu d'exposition qui réunit des éléments sur l'histoire de la médecine depuis le XVII<sup>e</sup> siècle répartis dans six salles. On visite une salle commune du XVII<sup>e</sup>, une reconstitution d'un des premiers cabinets dentaires, une ancienne salle d'hôpital, une salle qui contient un ensemble de vêtements liturgiques et d'objets du culte du XIX<sup>e</sup> siècle, etc.



Château de Hautefort.

Une exposition thématique change chaque année. Les objets et documents anciens sont très intéressants à l'heure de la médecine presque numérique...

### ■ CHÂTEAU DE HAUTEFORT

Le Bourg d'Hautefort

☎ 05 53 50 51 23

[www.chateau-hautefort.com](http://www.chateau-hautefort.com)

[contact@chateau-hautefort.com](mailto:contact@chateau-hautefort.com)

*Fermé du 12 novembre au 29 février.*

*Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Hors saison : horaires d'ouverture sur le site. Adulte : 9,50 €.*

*Enfant (de 7 à 14 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 7 € (enfant : 4 €).*

*Visite nocturne les mercredi de juillet-août. Billeterie à 21h à 22h. Visite guidée (uniquement pour les groupes de plus de 20 personnes). La billetterie ferme ses portes au public 30 min avant la fermeture du château.*

Des origines médiévales par sa position de forteresse il ramène notre imagination sur le Val de Loire par sa rigueur et sa



fantaisie, ses courbes et ses lignes. L'aspect actuel date du XVII<sup>e</sup> siècle après une restauration importante. Le monument a connu un grave incendie en 1968, sa propriétaire, la baronne de Bastard, décédée depuis, a réussi à le sauver et à tout reconstruire à l'identique. Aujourd'hui, on visite les appartements privés de la baronne qui abritent du beau mobilier, des tableaux, des tapis et tapisseries. Les jardins à la française sont à regarder depuis les terrasses et tout est produit sur place. Les artistes paysagers ne font jamais deux fois les mêmes massifs : ensemble d'ifs et de buis taillés, de couleurs calculées, composant une perspective flatteuse pour la bâtisse. En juillet-août, tous les mercredis visite de nuit.

### ■ PARC ET JARDINS DU CHÂTEAU DE HAUTEFORT



Le Bourg d'Hautefort

☎ 05 53 50 51 23

[www.chateau-hautefort.com](http://www.chateau-hautefort.com)

[contact@chateau-hautefort.com](mailto:contact@chateau-hautefort.com)

*Fermeture annuelle du 12 novembre au 28 février. Mars de 14h à 18h week-ends et jours fériés. Avril de 10h à 12h30 et 14h à 18h30 tous les jours. Mai 10h à 12h30 et 14h à 18h30 tous les jours. Juin à août de 9h30 à 19h tous les jours. Septembre de 10h à 18h tous les jours. Octobre de 14h à 18h tous les jours. Du 1<sup>er</sup> au 11 novembre de 14h à 18h week-ends et jours fériés. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 5 €. Label Jardin remarquable.*

Surplombant de son rocher le village de Hautefort, le château du même nom possède de magnifiques jardins à la française. Hautefort, construit à l'emplacement d'un ancien camp romain, s'est défait de son aspect médiéval pour un style plus classique au moment de la Renaissance, plus exactement entre 1630 et 1670, lorsque Nicolas Rambourg – architecte lorrain – entreprit des travaux de rénovation. Classés monuments historiques, les jardins ne subirent de travaux d'embellissement qu'en 1853 grâce au comte de Choulot, célèbre paysagiste qui a dessiné plus de 260 parcs – dont celui du Vésinet – avant d'écrire son manifeste, *L'Introduction à l'art des jardins*, publié en 1846. Par la suite, les jardins furent restaurés par le baron et la baronne de Bastard, au moment où ils rachetèrent le château en 1929.

## Se restaurer

### ■ LES PETITS PLAISIRS

Place Eugène-Le-Roy

☎ 05 53 51 91 86

[www.les-petits-plaisirs.fr](http://www.les-petits-plaisirs.fr)

[sylvie.denis@les-petits-plaisirs.fr](mailto:sylvie.denis@les-petits-plaisirs.fr)

*Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 20 € à 28 €. Plat du jour : 14 €.*

La façade d'une vieille devanture de campagne, avec terrasse de verdure et de bois, et de charmants petits plaisirs à l'intérieur, déco antiquités-brocantes, accueil vraiment sympathique de Sylvie et Denis, enfants bienvenus, toutous aussi ! Des soirées concerts, jazz notamment, sont programmées même hors saison. Les produits frais sont bien mis en valeur par le chef, avec des assiettes de salades très généreuses en saumon, chèvre ou jambon selon son choix. Le potage de bienvenue laisse le temps de se mettre dans l'ambiance, décontractée et chaleureuse. Blanquette de veau servie dans sa cassolette, marbré de boudin au foie gras très original, filet d'esturgeon idéalement marié à une sauce au pécharmant et champignons sont autant de réjouissances. Le café gourmand est vraiment gourmand, format pâtisseries XXL ! Mention spéciale au feuilleté aux noix.

## MONTIGNAC

Le destin de ce bourg a basculé en 1940 avec la découverte de la grotte ornée de Lascaux. Mais avant de se précipiter vers sa réplique, on peut prendre le temps de se laisser porter par le charme de la cité qui s'étend de

part et d'autre de la Vézère. Rive droite, le bourg féodal avec son château qui fut jadis le repaire des comtes du Périgord, ses ruelles étroites, ses maisons du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle, ses fontaines et ses lavoirs, etc.

## A voir - A faire

### ■ CENTRE INTERNATIONAL DE L'ART PARIÉTAL – LASCAUX 4

☎ 05 53 50 99 10

Voir page 13.



### ■ SITE DU REGOURDOU

Regourdou

☎ 05 53 51 81 23

www.regourdou.fr

micheleconstant@wanadoo.fr

Fermé du 1<sup>er</sup> décembre au 31 janvier.

Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 6,20 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3,50 €. Tarif de groupe à partir de 10 personnes 5€50 / adulte et 3 € / enfant.

C'est en recherchant l'entrée naturelle de Lascaux que Roger Constant découvrit en 1954 le site du Regourdou : le squelette du Néandertal inhumé à proximité d'ossements d'ours est une pièce remarquable malgré l'absence du crâne et des membres inférieurs, présentée au musée d'art et d'archéologie du Périgord. La proximité des restes d'homme et d'ours sur le site ont laissé penser à un rite dédié à l'animal. Roger Constant, aujourd'hui disparu, a toujours défendu cette thèse. Il a d'ailleurs réintroduit trois ours sur le site et avait transformé sa maison en musée de site qui rassemble divers ossements (moulage de la mâchoire de l'homme de Regourdou) et des outils. Classé Monument Historique, le site est resté privé et familial. Sa nièce, Michèle Constant, continue de le faire vivre, et cette année elle a ouvert un espace restauration avec une buvette-snack, et une aire de pique-nique.

### ■ LE THOT, ESPACE CRO-MAGNON



☎ 05 53 50 70 44

www.semitour.com

semitour@perigord.tm.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h.

Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte :

9 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 5,90 €.

Groupe (20 personnes) : 7,20 €. Billet jumelé Lascaux II/Le Thot : 14,50 € pour adultes et 9,80 € pour enfants.

Achat des billets en ligne pour les deux sites.

Ce centre de recherche et d'art préhistorique avec, au passage, une belle vue sur la vallée de la Vézère, est un complément indispensable à Lascaux II.

On découvre cinq fac-similés majeurs des peintures de la galerie de la nef de Lascaux (la Vache noire, la frise des cerfs, les Bisons adossés, le panneau de l'empreinte, le panneau des Bouquetins)

qui sont absents à Lascaux II ainsi que la Scène du Puits avec la seule représentation humaine de la grotte.

Après avoir traversé le diorama de l'atelier des peintres, trois vidéo-projections de détails des peintures de Lascaux sont proposées sur écran-paroi.

Le centre est aussi constitué de salles d'exposition avec maquettes, photos et films décrivant l'art préhistorique en Périgord, mais aussi à Niaux et Altamira.

Nouveauté depuis 2015 : un film en 3D de 12 minutes qui présente les grandes évolutions climatiques et leurs conséquences sur l'environnement des premiers hommes.

Un quizz permet aussi de jauger ses connaissances avant ou après la visite du site. ... Le public peut s'initier à la pratique de l'art pariétal ou à la pratique des fouilles archéologique.

Le parc animalier donne un aperçu de la

faune de l'époque Cro-Magnon : aurochs, bisons, chevaux de Przewalski, hyène tachetée et antilope saïga sont là, bien vivants, tandis que les mammouths sont répliqués au plus juste. On trouve aussi dans le parc des reconstitutions de scènes préhistoriques : fausse grotte avec mannequins en plastique, faux feux de camp avec de la fausse fumée, jeux de lumière pour les enfants, etc. Un ascenseur a été installé cette année pour permettre un accès aux personnes à mobilité réduite.

## Se restaurer

### ■ LE 4

La Coste

☎ 05 53 51 86 92

*Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 23,80 € à 34,50 €. Carte : 45 € environ.*

Lou Cantou c'est terminé et personne ne s'en plaindra. A la place, c'est désormais Le 4, sans doute inspiré du nouveau Lascaux 4... Le chef, Jean-Bernard Lavaud, est loin d'être inconnu dans le milieu de la restauration en Périgord noir. Il a tenu Le Z'Haricot Vert à Chavagnac, L'Ane à Condat à Condat-sur-Vézère et Petit Léon à Saint-Léon-sur-Vézère. Sa sœur est toujours à ses côtés pour prodiguer ses conseils en salle. Une bonne nouvelle pour Montignac qui compte une table de plus et surtout une table qui ne manque pas de panache et de convivialité. Dès votre arrivée on vous sert la main et au cours du repas le chef passe de table en table pour écouter les remarques ou les félicitations des clients. Sa cuisine à base de produits du terroir est raffinée, élégante et pleines de saveurs. Pour exemple : duo

de caille et foie gras et salade au vinaigre vanilla, Saint-Pierre avec fenouil et sauce rouge au curry, feuilleté à la crème de citron et meringue. Au choix, quatre entrées, quatre plats et quatre desserts suffisent à contenter les plus gastronomes et sont la preuve que tout est frais et de saison.

### ■ LES TERRASSES DE LASCAUX

La Grande Bécade

☎ 05 53 42 31 83

[www.lesterrassesdelascaux.fr](http://www.lesterrassesdelascaux.fr)

[lesterrassesdelascaux@yahoo.fr](mailto:lesterrassesdelascaux@yahoo.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Basse saison : fermé lundi, mardi, mercredi soir et samedi midi. Menus de 19 € à 28 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17 € (entrée, plat, dessert). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (parking gratuit, bus acceptés). Aire de jeux pour les enfants.*

Une grande salle de restaurant de 70 couverts cadre bistrot assez *design*, décorée de pierres apparentes et de poutres teintées dans des tons clairs, des tables bien espacées les unes des autres, de jolies nappes et serviettes en tissu, une belle machine à trancher le jambon, une superbe et immense terrasse de 90 couverts, tous les ingrédients sont réunis pour passer un bon moment dans ce restaurant situé en accès direct du nouveau Lascaux. Reste la cuisine... et là, aucune déception. Elle est réalisée à base de produits de saison achetés le plus souvent chez des petits producteurs, et les assiettes sont généreuses. Une belle carte des vins accompagne les plats. Le service est très convivial et les prix pratiqués ne sont pas des arnaques à touristes.

## SARLAT-LA-CANÉDA ★★★★★

Sarlat voit le jour au IX<sup>e</sup> siècle et est construite autour d'une abbaye bénédictine. Du fait de son isolement géographique, Sarlat périclité économiquement mais bénéficie ensuite de la loi créée par André Malraux en 1962 sur les secteurs sauvegardés, en tant que « ville-laboratoire ». Les restaurations se succèdent et font renaître la cité médiévale. Aujourd'hui, Sarlat est la première ville d'Europe par son nombre de bâtiments classés au mètre carré. C'est un véritable joyau, témoin des époques médiévales et de la Renaissance. Il faut se promener dans la ville pour admirer les hôtels particuliers et les belles demeures, l'une des plus connues étant celle de La Boétie. Un parcours est proposé par l'office de tourisme.

### A voir - A faire

#### ■ CATHÉDRALE SAINT-SACERDOS DE SARLAT ★

Place du Peyrou

Eglise abbatiale au XII<sup>e</sup> siècle, elle devint cathédrale au XIV<sup>e</sup> siècle, puis église en 1802. De nombreuses transformations vinrent s'ajouter à l'édifice au cours des siècles : chevet refait au XV<sup>e</sup>, prolongement du cœur au XVI<sup>e</sup> et reconstruction de la nef au XVII<sup>e</sup> siècle. Le portail fut également reconstruit en 1706 dans un style classique. Malgré le mélange de plusieurs styles architecturaux, l'édifice n'en garde pas moins son unicité. A noter le très bel orgue du XVII<sup>e</sup> siècle, visible au dessus de l'entrée.

#### ■ HÔTELS PARTICULIERS ★★★★★

Les hôtels particuliers, tels l'hôtel de Plamon (ou maison de Consuls), du XIV<sup>e</sup>

siècle, situé rue des Consuls, ou l'hôtel de Malviennne (dit de Vienne) du XVI<sup>e</sup> siècle, place Lucien-de-Malville... Souvent flanqués d'une tour, signe extérieur de noblesse, sont dotés d'escaliers en fer forgé et de portails sculptés.

#### ■ LANTERNE DES MORTS – JARDIN DES ENFEUX ★

Cimetière bénédictin –

Jardin des Enfeux

Derrière l'ancienne cathédrale Saint-Sacerdos

La lanterne de morts (XII<sup>e</sup>), une tour proche des dix mètres de haut, est un vestige de l'abbaye romane. Construite au milieu du cimetière bénédictin limité par le jardin des Enfeux (XIV au XVI<sup>e</sup>), elle commémore le passage de saint Bernard, en 1147, et l'épisode des pains miraculeux qu'il bénit et qui auraient guéri ceux qui en mangèrent. Un enfeu est une tombe, en général d'un noble, encastree dans l'épaisseur du mur d'un édifice religieux.

#### ■ MAISON DE LA BOËTIE ★

Place du Peyrou

La maison de la Boétie (XVII<sup>e</sup>), à l'opposée de la cathédrale, qui présente une façade mêlant harmonieusement style médiéval et Renaissance. Construite en 1525 par Antoine de la Boétie, elle a vu naître Etienne de la Boétie (1530-1563), ami de Michel de Montaigne auquel il légua la totalité de sa bibliothèque. Au rez-de-chaussée se trouvait autrefois une échoppe. Au dessus, les deux étages de style renaissance italienne sont percés de larges baies à meneaux, encadrées de pilastres à médaillons et losanges.

► Autre adresse : Impasse des Violettes



# LA VERSION NUMÉRIQUE DE CE GUIDE OFFERTE



**M55CM5BQHE46**

Le code ne peut être utilisé qu'une seule fois.  
Il faut respecter les caractères en majuscule du code.

1. Rendez-vous sur la boutique en ligne Petit Futé : <http://boutique.petitfute.com/>
2. Saisissez votre code de promotion à droite dans le carré « **La version numérique de votre guide offerte** » dans l'onglet Code de promotion et cliquez sur le bouton **OK**.
3. Cliquez sur « **Continuer le paiement** » avec un montant global à 0 €.
4. Si vous avez déjà un compte : connectez-vous avec le bouton « **S'identifier** » puis choisissez une adresse de facturation et cliquez sur « **Continuer** ».
5. Si vous n'avez pas de compte : cliquez sur le bouton « **S'inscrire** », remplissez le formulaire d'inscription puis cliquez sur « **S'inscrire** » ensuite complétez votre adresse de facturation et cliquez sur « **Continuer** ».
6. Vérifier l'adresse de facturation.
7. Ensuite, cliquez sur « Continuer » puis « **Pas d'information de paiement nécessaire** » puis « **Passer la commande** ».
8. Cliquez directement sur le lien « **Mes produits téléchargeables** » ou cliquez tout en haut sur le lien « **Mon compte** » et cliquez plus bas sur le lien « **Mes produits téléchargeables** » dans la colonne gauche « **Mon compte** », puis sélectionnez à droite votre format sous le titre.

*Ruelle de Sarlat-la-Canéda.*

© YVANN K - FOTOLIA



## ■ MANOIR DE GISSON

Place des Oies

☎ 05 53 28 70 55

[www.manoirdegisson.com](http://www.manoirdegisson.com)

*Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. En basse saison, le Manoir est ouvert tous les jours mais les horaires varient en fonction des mois et des vacances scolaires, se référer au site. Adulte : 7 €.*

Jean-Max Tournon est un entrepreneur né. Il a pris la suite de son père au site troglodytique de La Roque-Saint-Christophe, puis il a ouvert en 1998 le Roc de Cazelle, ensuite la Maison forte de Reignac à Tursac en 2006 et repris la grotte de Saint-Cirq en 2008. Cette fois-ci, il ouvre les portes de l'Hôtel de Chassaing, connu également comme le Manoir de Gisson du nom de la famille qui l'a habité au Moyen Âge. Datant du XIII<sup>e</sup> siècle, il est composé de deux bâtiments reliés l'un à l'autre par une tour escalier hexagonale. Sa tour de noblesse, ses fenêtres à meneaux, ses toits de lauze, sa très singulière baie à colonnettes surmontée d'oculus et ses façades flanquées de portails décorés anoblissent cette bâtisse. Les caves voûtées abritent un étrange cabinet de curiosités très à la mode chez les notables à la fin de la Renaissance. On y accumule et expose des objets collectionnés avec un certain goût pour l'hétéroclisme et l'inédit. Il présente tout ce que les navigateurs et explorateurs du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, revenant des limites du monde inconnu ou de lieux absents des cartes, ont pu rapporter de leurs périples ; ils exaltaient ainsi l'imaginaire et la curiosité. La visite des appartements montre la vie quotidienne de la noblesse sarladaise et bien sûr de la famille Gisson. C'est le seul monument sarladais, sauf la cathédrale, qui se visite aujourd'hui.



© ELODIE PAUMELS - XL'OP'IX

*La place du Marché aux Oies.*

## Se restaurer

### ■ AUBERGE DE LA SALAMANDRE

6, rue des Consuls

☎ 05 53 31 04 41

[salajo2@wanadoo.fr](mailto:salajo2@wanadoo.fr)

*Fermé du 15 novembre au 15 décembre.*

*Ouvert tous les jours le midi et le soir.*

*Menus de 16,50 € à 27 €. Menu enfant :*

*9 €. Plat du jour : 10,50 €.*

L'auberge de Joëlle Castagnau est située dans l'hôtel Tapinois de Bétoud datant du XV<sup>e</sup> siècle. Le cadre est chaleureux : les pierres apparentes et les magnifiques poutres offrent au lieu un charme rustique et apaisant. La cuisine est traditionnelle et les produits du terroir ont toute leur place sur la carte, à des prix modiques. Les plats sont simples : escalope de foie gras sauce aux truffes, omelette aux cèpes ou aux truffes, coq au vin font partie des spécialités du chef.

■ **LE BISTROT**

14, place Peyrou

☎ 05 53 28 28 40 / 06 08 43 13 90

www.le-bistrot-sarlat.com

contact@le-bistrot-sarlat.com

*Fermé du 15 novembre au 15 mars. Basse saison : ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 18 € à 29 €.*

*Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (et 18 €).*

Isabelle et Franck accueillent les clients habitués ou touristes toujours avec le même esprit : procurer du plaisir en mettant à l'honneur des produits du terroir et en les cuisinant simplement. Le foie gras est l'un des produits phares mais il y a également le tartare au couteau issu de race charolaise qui se décline de façon classique ou périgourdin avec bloc de foie gras, magret séché. La carte ouvre sur de grandes salades, des omelettes, des burgers. Les menus sont traditionnels et le Périgord y tient une grande place. La salle de restaurant et la terrasse face à la cathédrale où se produisent souvent des artistes en été. Le cadre est agréable, les tables bien espacées et la décoration puise dans le campagnard chic.

■ **LE CLOS DU PÉRIGORD**

5, place de la Petite-Rigaudie

☎ 06 31 83 57 71

*Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service tardif en haute saison. Menus de 18,90 € à 32,90 €.*

*Carte : 38 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 13,90 €. Pour le vin un tarif unique : 75 cl à 18,90 €.*

Placé au centre de la ville, Le Clos du Périgord de Michel Maillet offre une grande salle au rez-de-chaussée ainsi qu'une belle salle à l'étage, ce qui lui

permet de recevoir des groupes. Une grande partie des produits de la carte sont frais et issus du Périgord ont le label IGP (Indication Géographique Protégée). Les plats sont ceux d'une brasserie tendance bistronomie, des recettes classiques revisitées de façon plus moderne avec une pointe de créativité.

■ **L'ESPRIT SARLAT**

Rue Gabriel Tarde

☎ 05 53 28 92 50

*Haute saison : ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menu unique à 30 €. Carte : 38 € environ. Formule du midi : 18,50 €.*

Dès que l'on pousse la porte de ce restaurant on a tout de suite envie de s'installer dans la salle claire et contemporaine ou sur la grande terrasse, à l'ombre de la pergola, et loin du brouhaha de la ville. A déco de qualité, cuisine de qualité et c'est le cas. Au menu du jour un croustillant à la fourme d'Ambert et salade à l'huile de noix. Puis une pièce du boucher sauce au poivre et purée maison. Et pour finir des abricots melba aux éclats de spéculos. Des plats qui se sont laissé manger avec un net plaisir. La carte mélange aussi le terroir à l'international et le magret de canard sauce aux cèpes côtoie sans problème le wok de pâtes chinoises aux calamars.

■ **L'INSTANT DÉLICE**

5, rue des Consuls

☎ 05 53 28 99 72

*Basse saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 18,90 € à 32,90 €. Formule du midi : 13,90 €.*

Au cœur du quartier piéton mais un peu à l'écart du brouhaha, on apprécie l'instant et la convivialité dans ce cadre entièrement et joliment rénové. Quant à la terrasse, installée à l'ombre des bâtisses environnantes, elle est appréciable, surtout les jours de grosse chaleur. Michel Maillet a repris les commandes et toute l'équipe de ce restaurant. Ce jeune patron dynamique a la tête sur les épaules. Les produits de saison et du terroir comme le canard à foie gras ou l'oie du Périgord estampillée IGP, ou encore le cabécou AOC Rocamadour, sont la base de la cuisine. Ici on pratique la transparence jusqu'au bout en affichant le logo « Fait maison » afin de faire la différence avec les autres plats. A la carte toujours des ravioles et des lasagnes fraîches, des salades, des assiettes du Délice ou des plats comme le civet d'oie du Périgord, le cassoulet, etc.,

### ■ LES JARDINS D'HARMONIE

Place André-Malraux

☎ 05 53 31 06 69

[www.lesjardinsdharmonie.com](http://www.lesjardinsdharmonie.com)

[contact@lesjardinsdharmonie.com](mailto:contact@lesjardinsdharmonie.com)

*Fermé de janvier au 15 février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi le midi et le soir ; le vendredi soir. Menus de 27 € à 49 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 15 €.*

Le restaurant relooké par l'artiste Mika est particulièrement attrayant. La cuisine de Marc Bodayet allie toujours produits du terroir et exotisme. Tout menu commence par des amuse-bouches qui varient en fonction de la saison et du marché. On retrouve ensuite un carpaccio de Saint-Jacques à la coriandre et citron combava ou un ris de veau aux morilles pané aux

graines de sésame. En dessert, le mille-feuille de pommes cannelle et son sorbet au cidre sont à tomber à la renverse. Pour un plat seul, optez pour une des salades, très copieuses et riches en saveurs comme la salade 5 parfums est composée de salade, tomates, carottes, menthe, melon, avocats, oignons rouges, navets blancs, courgette, endive, rave, sauce chien au vinaigre balsamique quintessence 10 ans d'âge ou encore plus royale une omelette aux truffes noires...

### ■ LA PETITE BORIE

12, rue de Tourny

☎ 05 53 31 23 69

[rachelmignon@hotmail.fr](mailto:rachelmignon@hotmail.fr)

*Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 28,90 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16,90 €.* Dans cet ancien moulin à huile de noix, situé dans le centre-ville de Sarlat, l'accueil est chaleureux. On prend plaisir à s'installer au rez-de-chaussée dans un cadre convivial ou dans la jolie salle à l'étage. La carte est basée sur une cuisine traditionnelle régionale avec pour spécialité le foie gras ! Tous les produits sont achetés chez des producteurs locaux placés sous le label IGP Périgord, ce qui garantit la proximité géographique de production et la qualité ! Le foie gras est ainsi décliné sous plusieurs formes, mi-cuit en entrée, pôelé ou sur un tournedos à la façon Rossini... Mais ne manquez pas non plus l'assiette du Périgord très complète (foie gras maison, gésiers, magrets, cuisse de canard, pommes de terre saladaises, noix, fromage de rocamadour, etc.), le magret entier, le cassoulet, le parmentier au confit de canard ou la fameuse omelette aux cèpes. Une valeur sûre pour un excellent rapport qualité/prix !



## S'amuser - Sortir

### ■ THE JIMMY'S BAR

1, place de la Liberté

☎ 05 53 29 43 52

www.jimmys.fr

contact@jimmys.fr

*Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours à partir de 8h30 et jusqu'à 2h. Basse saison ouvert 6j/7 de 8h30 à 23h. Terrasse.*

Le Jimmy's bar en étonnera plus d'un avant même d'y être entré ! Son emplacement magique avec sa terrasse qui s'étire devant la mairie permet de contempler la place de la Liberté dans toute sa splendeur. Une fois à l'inté-

rieur, laissez-vous surprendre par une ambiance *Rockabilly*, *happy day's* très *rock and roll* dans un esprit *dinner*. Toute l'équipe du Jimmy's bar, Jérôme en tête, vous accueille aussi bien pour boire un verre, prendre un cocktail que pour vous restaurer ou écouter un concert. On ne saurait trop vous conseiller l'incroyable *Cheeseburger* fait maison ou bien encore l'une des savoureuses glaces, sans oublier, bien sûr l'incontournable *mojito* (avec ou sans alcool), l'une des nombreuses spécialités de la maison et sans aucun doute, l'un des meilleurs de la région ! Le Jimmy's bar est une des valeurs sûres des soirées d'été ou de la pause douceur d'après-midi...

## TERRASSON-LAVILLEDIEU ★★ ★

La ville a mené une lutte acharnée contre sa sœur ennemie Montignac lors de la Révolution, mais aussi économiquement par gabares interposées sur la rivière. L'arrivée du chemin de fer, la découverte de gisements de charbon et la naissance de verreries alentour, ont contribué à son expansion industrielle. Aujourd'hui, la ville s'éveille au tourisme, car ses attraits sont nombreux : la vieille cité accrochée à une butte est joliment chapeautée d'ardoises. De l'abbaye de Saint-Sour détruite lors des guerres de religion, il ne reste plus que l'église : le clocher mur a transformé l'allure d'origine. Les moines qui occupaient les lieux au XII<sup>e</sup> siècle ont lancé la construction du pont à avant-becs qui enjambe encore la Vézère. Une digue et un moulin subsistent encore à ses côtés. Sur un vaste terrain dominant la ville : les Jardins de l'Imaginaire, une création contemporaine unique en Europe, qui change de visage au fil des saisons.

### A voir - A faire

#### ■ CHÂTEAU DE LA FRAYSSE

Le Fraysse

www.ot-terrasson.com

*Ouvert du 14 juillet au 1<sup>er</sup> septembre.*

*Visite des extérieurs uniquement. Gratuit.*

Inscrit au titre des Monuments Historiques depuis 2001, le château de la Fraysse datant des XV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles se découvre à flanc de coteau. En 1348, les Anglais détruisent les remparts pour accéder à l'église. Le château, ravagé par un incendie, est détruit et laissé à l'état de ruines. Reconstitué au fil des siècles, il reste la cour d'honneur avec le corps de logis principal flanqué de deux tours, en face l'orangerie, les écuries, et fermant le troisième côté, les greniers à blé. Il appartient à Alain de Saint-Exupéry. En venant de Brive, prendre à gauche direction centre-ville et tout de suite à gauche, un chemin de terre.

## ■ ÉGLISE SAINT SOUR

☎ 05 53 50 37 56

[www.ot-terrasson.com](http://www.ot-terrasson.com)

L'église abbatiale Saint-Sour, fondée au VI<sup>e</sup> siècle par saint Sour, connu bien des péripéties : pillée par les Normands et détruite, elle fut reconstruite à la fin du X<sup>e</sup> siècle pour être de nouveau détruite pendant la Guerre de Cent Ans. Elle fut reconstruite au XV<sup>e</sup> siècle et restaurée de nombreuses fois au fil du temps. Aujourd'hui, il ne reste du bâtiment abbatial que l'église dont le clocher-mur a transformé l'allure d'origine, et quelques caves voûtées dans une maison au nord de l'église. En montant les escaliers menant à l'église, on découvre un gisant du XIV<sup>e</sup> siècle. C'est celui de Bertrand de Rouffignac. A l'intérieur, une rosace du XIX<sup>e</sup> siècle orne le clocher et de beaux vitraux sont consacrés à la vie de saint Sour ; dans le chœur, des reliquaires et une châsse contenant les restes de Saint Sour. L'église a retrouvé son lustre d'antan après un important programme de rénovation intérieure et extérieure.

## ■ LES JARDINS DE L'IMAGINAIRE



Place de Genouillac

☎ 05 53 50 86 82

[www.jardins-imaginaire.com](http://www.jardins-imaginaire.com)

[imaginaire@ville-terrasson.com](mailto:imaginaire@ville-terrasson.com)

*Juillet et août 7j/7 de 10h à 18h. Pour les autres périodes, horaires sur le site.*

*Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 7,50 €.*

*De 10 à 18 ans et étudiants : 4,50 €.*

2 000 rosiers, 20 000 vivaces, 2 500 pieds de buis, 120 jets d'eau, plus de 150 espèces végétales, 8 000 arbres et arbustes dont des essences rares, des terrasses, un théâtre de verdure, un tunnel végétal, des sous-bois, un belvédère, des jardins d'eau se profilent sur six hectares dessinés par Katryn Gustafson, en surplomb de la Vézère. Les visiteurs découvrent ou retrouvent avec plaisir 13 tableaux naturels, fragments d'histoire des jardins dont le Bois sacré et les Jardins d'Eau, particulièrement apprécié des enfants (et de tous par temps de chaleur). C'est une balade sensorielle qui, tour à tour, comble la vue, l'ouïe, l'odorat...



© M. BLOT

*Les Jardins de l'Imaginaire.*



et parfois le toucher, et une promenade onirique au pays des mythes et des légendes. Ce parcours ouvre sur la ville ancienne. L'exposition de photos d'Eric Solé sur la ville de Terrasson conclue cette visite et invite à poursuivre la visite dans la ville ancienne.

### ■ MAISON DU PATRIMOINE

Rue du Couvent

☎ 05 53 50 80 48

*Ouvert du 12 avril au 28 septembre, du mercredi au dimanche de 14h à 18h30. Gratuit.*

L'ancienne chapelle du couvent de la congrégation des sœurs du Sauveur, située à deux pas de l'église Saint-Sour, a été restaurée par la mairie de Terrasson pour devenir la Maison du Patrimoine. Le rez-de-chaussée est consacré à l'histoire de la ville. Treize panneaux remontent les siècles, de la préhistoire à nos jours. On peut admirer la mosaïque gallo-romaine de Gaubert datant du III<sup>e</sup> siècle et restaurée par les ateliers de la Socra à Périgueux. Elle a été découverte en 1897 dans un champ au lieu-dit Gaubert, et elle appartenait à une ancienne villa. On y voit aussi la cloche mérovingienne de Lavilledieu, l'une des pièces maîtresses de la collection, des objets préhistoriques et les lettres du conventionnel Bouquier. Au premier étage, des expositions temporaires et un film sur le petit patrimoine du Périgord Noir. Au deuxième étage, les épis de faïence font partie des curiosités.

### ■ MUSÉE DU CHOCOLAT BOVETTI ★

Zone du Moulin-Rouge

☎ 05 53 51 57 36

[www.bovetti.com/fr](http://www.bovetti.com/fr)

[chocolat@bovetti.com](mailto:chocolat@bovetti.com)



*Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h à 11h15 et de 14h à 17h15 ; le samedi de 14h à 17h15. Août et Noël : ouvert le dimanche de 14h à 17h15. Hors vacances scolaires mercredi et jeudi de 10h à 11h15 et de 14h à 17h15 ; le samedi de 14h30 à 16h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 3,80 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 3,10 €. Groupe (20 personnes) : 2,50 €. Label Tourisme & Handicap.*

A Terrasson, il existe un véritable artisan chocolatier qui va lui-même visiter des plantations de cacao, qui s'est ouvert au commerce équitable et qui torrifie lui-même ses fèves, c'est Valter Bovetti. Il a créé un musée du chocolat et une boutique de vente directe. Une serre dans laquelle des cacaoyers poussent à merveille nous transporte sous les tropiques. Dans le musée, on apprend tout sur l'histoire du cacao des Mayas jusqu'aux grandes cours européennes, tout aussi sur la fabrication du chocolat et son parcours complet de la plantation à la transformation. On observe également dans l'atelier de production entièrement vitré le travail des chocolatiers et la salle des turbines en cuivre où l'on fabrique les enrobés grâce à la plus ancienne technique d'enrobage. On découvre plus de 150 sortes de tablettes aux saveurs différentes parmi lesquelles du chocolat blanc aux éclats de coquelicots, du noir au piment d'Espelette, à la banane ou au lait caramel et sel et même des chocolats pour l'apéritif. Il y a une large gamme de chocolat bio équitable, et même du chocolat pour les diabétiques. La chocolaterie Bovetti fabrique également des soins pour les instituts de beauté à base de chocolat pour l'entreprise de cosmétiques Sothys. A la fin de la visite les enfants réalisent un moulage en chocolat qu'ils emportent chez eux avec le moule d'origine qu'ils peuvent ensuite réutiliser.

## Se restaurer

### ■ LA MANDRAGORE

Belvédère des Remparts

Place de l'Abbaye ☎ 05 53 51 34 17

*Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi.*

*Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 23 € à 35 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 15 €.*

Ludovic Lavaud et son épouse Agnès sont aux commandes de la Mandragore. Leur établissement est installé dans les vieilles pierres rénovées d'une ancienne salle de garde avec une magnifique terrasse sur les remparts de Terrasson. Gastronomie dans l'assiette et ambiance bistrot conviviale, La Mandragore a opté pour une formule de bistronomie, avec la fraîcheur d'une déco anis mariée au cadre historique. Le chef était précédemment à Coly au Manoir d'Hautegente pendant 7 ans, et il a travaillé chez de nombreux étoilés : Marc Veyrat, Michel Guérard, Sofitel Sèvres, château de Curzay où il a eu une étoile... mais il ne tient pas à en décrocher une autre : pas question de se mettre la pression. Dans sa cuisine il utilise une foule d'arômes cueillis dans son herbier sur la terrasse et mêle les influences maritimes – il est né à La Rochelle – aux produits locaux, notamment les truffes de son Causse de Lacassagne. Sans oublier les souvenirs orientaux puisqu'il a vécu au Vietnam, avec une belle ouverture au monde. L'exigence du produit frais, le rythme des saisons et l'originalité guident son inspiration. L'ardoise du midi fait un repas complet avec entrée, plat chaud, fromage et dessert. Chez lui, tout change régulièrement. On peut se faire plaisir avec un filet de foie gras au *nashi*, une côte de veau rôtie dans un beurre mousseux

au thym orange, millefeuilles de pomme de terre et de céleri-rave à la purée de dattes et une soupe au chocolat ou un fondant au chocolat aux fleurs de violette. Tout cela est magnifique, mais attention : réservation ultra-obligatoire, au moins une semaine avant et bien davantage pour une table en terrasse un week-end estival !

### ■ AU JARDIN D'O LA COUDONIE

La Coudonie ☎ 05 53 51 66 68

[www.aujardindo.fr](http://www.aujardindo.fr)

[aujardindo.24120@orange.fr](mailto:aujardindo.24120@orange.fr)

*Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 27,50 € à 35 € (menu à 24 € hors weekend et fériés). Carte : 35 € environ. Formule du midi : 12,50 € (soupe, entrée, plat, fromage ou dessert et 1/4 vin et café offert). Accueil des groupes.*

Paulo Lopes Fernandes a transformé l'étable de cette ancienne ferme du XIXe siècle en une jolie salle de restaurant décorée avec goût, style campagne chic. La terrasse est agréable et ensoleillée dans un esprit plutôt Jardin... Paulo et Fred accueillent une clientèle éclectique avec beaucoup de gentillesse et de professionnalisme. L'établissement est souvent fréquenté par des cadres, des commerçants, des VRP, etc. La cuisine reste traditionnelle et les assiettes sont bien présentées. A la carte : terrine de foie gras mi-cuit au monbazillac ou assiette du roi canard (terrine de foie gras mi-cuit, escalope de foie gras poêlé, magret séché et rilette de canard). En plat : millefeuille de magret et ris de veau et sa purée aromatisée à la truffe, ou filet de bœuf (origine Union Européenne) rossini et sa purée aromatisée à la truffe. Il ne faut surtout pas oublier les desserts : tarte fine aux pommes et sa boule de glace ou kir glacé (sorbet cassis et champagne). Un très bon rapport/qualité prix.

# PÉRIGORD POURPRE

## BERGERAC ★

La ville de Bergerac est née au Moyen Âge sur les rives de la Dordogne. Le vieux Bergerac a été restauré, ce qui autorise d'agréables balades à travers les ruelles anciennes. Autour de l'église Saint-Jacques, la place Péliissière descend en pente douce vers la place du Docteur-Cayla, d'où l'on découvre le temple et la place de la Myrpe, sur laquelle se dresse la statue d'un enfant adoptif de la cité, Cyrano, qui n'y a pourtant jamais vécu. Sur le quai Salvette, au pied duquel roulent les eaux de la Dordogne, on profite d'une belle vue sur les toits anciens et sur le vieux pont de briques qui rejoint le quartier de la Madeleine.

### A voir - A faire

#### ■ CLOÎTRE DES RECOLLETS ★

1, rue des Récollets  
☎ 05 53 63 57 55  
[www.vins-bergerac.fr](http://www.vins-bergerac.fr)  
[contact@vins-bergerac.fr](mailto:contact@vins-bergerac.fr)

*Fermé du 1<sup>er</sup> au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Groupe (5 personnes) : 2 €. Initiation à la dégustation (sur rendez-vous de préférence) : 5 €/pers.*

Un lieu intéressant qui associe l'histoire de Bergerac et celle du vignoble bergeracois. Le cloître est un magnifique ensemble architectural qui abrite la Maison des Vins de Bergerac. En 1630, des moines mendiant de l'ordre

des Franciscains s'installent ici dans l'intention de ranimer la foi catholique à Bergerac. Ne pas manquer les galeries des XVI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, le four à pain et un magnifique paulownia. Promenez-vous librement à la Vinothèque, en passant par le Caveau de la Vinée, et découvrez l'exposition permanente « Le Vin est Voyage », une fresque historique de l'ère tertiaire à nos jours avec diaporama, table sensorielle, etc.

#### ■ MUSÉE DU TABAC ★

Place du Feu

☎ 05 53 63 04 13

[www.ville-bergerac.com](http://www.ville-bergerac.com)

[musee-tabac@mairie-bergerac.fr](mailto:musee-tabac@mairie-bergerac.fr)

*Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 € (possibilité de visite guidée pour les groupes).*

Situé dans la maison Peyrarède au cœur des vieux quartiers, le Musée du Tabac retrace l'histoire sociale et culturelle du tabac à travers les âges et les civilisations en quatre salles thématiques : la découverte avec ses usages et fonctions (plantes), l'histoire des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles en Europe. Une partie est consacrée à l'art du tabac en présentant toute une collection de tabatières, pipes et une centaine de nouvelles pièces, provenant du récent legs de la Seita mais également à l'artisanat du

XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle avec des machines comme celle de Dalloz. La troisième salle accueille un amphithéâtre d'une trentaine de places en forme de pipe... Des films très courts portant sur les thèmes du musée y passent en boucle. Non loin du musée du Tabac, retrouvez le centre d'interprétation de l'Architecture et du Patrimoine bergeracois installé dans le musée du Vin et de la Batellerie. Une exposition permanente présente l'évolution de la ville et permet de remonter le temps vers le Bergerac d'antan au travers de collections picturales, archéologiques, de maquettes... A la lumière de recherches récentes, une seconde exposition aborde l'histoire du franchissement de la Dordogne à Bergerac.

## Se restaurer

### ■ L'IMPARFAIT

8, rue des Fontaines

☎ 05 53 57 47 92

[www.imparfait.com](http://www.imparfait.com)

[reservations@imparfait.com](mailto:reservations@imparfait.com)

*Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu unique à 49 € (en six plats). Carte : 45 € environ. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 29 €.*

C'est dans ce cadre du XII<sup>e</sup> siècle qu'une belle salle rustique aux pierres et poutres apparentes, accueille ses convives. Cet Imparfait n'est pas parfait mais il tend vers la perfection en faisant la part belle aux produits frais et du terroir avec un menu et une carte qui changent en fonction des saisons. Le chef, Hervé Battiston, signe tous ses plats en leur apportant des touches subtiles. Pour nous mettre l'eau à la bouche un excellent foie gras mi-cuit au naturel et son pain moulu aux fruits secs... Si vos moyens vous le permettent aucune hésitation pour vous offrir 15 grammes de caviar de Neuvic-sur-l'Isle avec une crème d'Isigny Sainte-Mère et un pain au citron et aux algues ou un œuf au caviar cuit à basse température, crème double. On rentre ensuite les yeux fermés dans un paleron de Limousine, braisé façon bourguignonne et légumes du moment.



© ONS\_MIT - ISTOCKPHOTO

*Périgord Blanc*

*lanc*



*Reproduction interdite  
Jean-Baptiste Nény  
Janvier 2014*

Classique me direz-vous ? Absolument pas... En dessert le quelconque baba au rhum se pare de crème d'Issigny Sainte-Mère et d'une glace à la banane flambée, et là il retrouve toutes ses lettres de noblesse. A noter, une belle carte des vins avec de grands crus et de grands millésimes. Si vous avez pensé à réserver votre table, vous pourrez prendre votre repas sur cette petite rue piétonne où quelques tables sont dressés aux beaux jours.

### ■ LE SAINT-JACQUES

30, rue Saint-James

☎ 05 53 23 38 08 / 09 67 30 38 08

*Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Un service continu en juillet et août avec l'assiette complète à partir de 15h. Menus de 31 € à 45 € (menus Dégustation sur réservation à 59 € par personne ou 75 € avec accord mets et vins). Carte : 32 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 22 € (plat en direct 9 €).*

Dans le vieux Bergerac, ce restaurant situé dans une bâtisse du XIV<sup>e</sup> siècle, offre un accueil ainsi qu'un cadre agréable et chaleureux. Benoît Vacher est à la fois le chef et le sommelier. Trois salles et trois ambiances : la Salle du chef ouverte sur la cuisine, la Salle d'antan, plus proche du terroir avec ses poutres et ses pierres apparentes, le patio à l'ombre du mûrier et quelques tables en terrasse profitant ainsi de la réfection totale de la rue qui a été pavée. Ce mélange reflète bien l'âme de la cuisine qui oscille entre tradition et modernité, car aux produits frais du marché et du terroir s'ajoutent quelques notes exotiques ou plus contemporaines. Tout est fait quasiment à la demande, ce qui entraîne parfois un peu d'attente

mais on ne le regrette pas car tout est délicieux. Piochés dans le menu de saison des grands moments de cuisine : chair de tourteau, coleslaw aux saveurs de Saïgon, tout un programme qui nous ravit dès les premiers instants ; des saint-jacques en croûte noire, épinard et beurre blanc marin et pour finir un cigare aux amandes, marmelade d'agrumes, chantilly au miel. On vous recommande également la spécialité de la maison : la pintade fermière du Sud-Ouest au foie gras et Monbazillac pour 4 personnes, uniquement disponible sur réservation (24h avant minimum). Une tuerie... Les enfants sont choyés avec une entrée découverte, une entrecôte de 110 grammes ou un poisson, une pâtisserie ou des glaces... La carte des vins propose plus d'une centaine de références dans une fourchette de prix très étendue avec un cœur de gamme, ainsi qu'une formule menu découverte avec accords mets-vins. Une jolie salle à l'étage peut recevoir les groupes pour des fêtes de famille.

### ■ LA TABLE DU MARCHÉ COUVERT

Place de la Bardonnie

☎ 05 53 22 49 46

[www.table-du-marche.com](http://www.table-du-marche.com)

*Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 35 € à 49 € (3 ou 5 plats). Carte : 50 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 23 € (et 26 €). Vin au verre.*

Faisant face au marché couvert, à l'angle de la rue du Dragon et de la rue Mitarde, cette adresse qui est l'une des meilleures du bergeracois, offre un cadre moderne et chaleureux, et un art de la table soigné. Dans sa cuisine ouverte, Stéphane Cuzin, chef de talent, n'utilise que des produits frais dont une grande partie est issue de l'agriculture bio qu'il



achète juste en face, au marché couvert ou chez des producteurs des alentours. Sa carte s'adapte aux saisons, pour nous régaler par exemple d'un œuf bio à la Florentine (œuf mollet, mousseline d'herbes et épinards, jus au comté et quelques truffes) ou plus simplement des huîtres Yvon Madec n°2 servies par 3 ou 6. Suit un pot-au-feu imaginaire : cabillaud cuit vapeur, bouillon goûteux, légumes racines, moelle de bœuf et mirabelle. Et pour finir la cerise sur le gâteau tout chocolat (cerise à l'eau de vie, glace au lait caillé, noix caramélisées et velours cacao). Inutile de dire que tout est parfait : présentation, cuisson, saveurs... On est dans la belle gastronomie... Un verre de vin est conseillé pour accompagner chaque plat. Concernant justement les vins, il joue la carte locale en ne proposant que les meilleurs à des prix raisonnables.

### ■ VILLA LÆTITIA

21, rue de l'Ancien-Pont

☎ 05 53 61 00 12

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 26 € à 35 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 15 € (à 18 €). Formule du midi : 13 € (à 20 €).*

Lætitia Justino adore ce petit coin de Bergerac qui lui rappelle Montmartre, où les restaurants se côtoient pour le plaisir des gourmets car chacun y va de sa spécialité. Dans un cadre du XIV<sup>e</sup> siècle meublé de façon bourgeoise avec des chaises Louis XVI, on vient pour déjeuner mais aussi prendre le thé. L'été la terrasse est prise d'assaut. A la Villa, le menu du jour, affiché sur une ardoise à l'extérieur, se calque sur les produits de saison et du marché. Exemple : foie gras poêlé, crumble de chèvre frais puis confit de canard en croustillant de peau

et tarte aux noix. Le service est souriant et le cadre semble rempli d'histoires où vieilles pierres, poutres et cheminée se répondent dans une douce harmonie.

### ■ LE VIN'QUATRE

14, rue Saint-Clar ☎ 09 67 06 37 26

*Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Possibilité de privatiser sur réservation (midi ou soir). Menus de 25 € à 32 €. Carte : 35 € environ. Menu végétarien sur demande.*

Hugo Brégeon et sa femme Aurore ont une belle réputation dans la ville de Cyrano. Le chef est passé par Michel Portos au Saint-James à Bouliac et au Régent à Bordeaux, avant de poser ses casseroles dans ce restaurant niché sur une petite place du centre-ville. Décor de pierres apparentes, étagères à vins, on flaire la bonne adresse. Et on ne se trompe pas. Sur l'ardoise, les suggestions du marché changent régulièrement et se plient à l'imagination débordante du chef qui réalise une cuisine créative et colorée à partir des produits frais : chair de tourteau en remoulade au fenouil et voile acidulé au galanga. Un petit bonheur... Puis une joue de bœuf France cuite à basse température, jus vigneron au gruë de cacao, mousseline de panais au chocolat blanc... Tout un programme qui se décline à merveille... idem pour le dessert qui annonce une mousse au chocolat noir façon grand-mère, marmelade d'orange sanguine et crumble de pain d'épices... La qualité est parfaite, les saveurs au top, et la présentation très soignée, sans parler de l'accueil qui est à la hauteur des talents du chef. Attention : peu de places en salle comme en terrasse, il est prudent de réserver.



Le marché de Bergerac.

## S'amuser - Sortir



### LE MUSIC HALL

109, rue Neuve-d'Argenson

☎ 05 53 22 58 11

[www.le-music-hall.fr](http://www.le-music-hall.fr)

[contact@le-music-hall.fr](mailto:contact@le-music-hall.fr)

*Ouvert toute l'année. Du jeudi au dimanche. Ouverture à 12h le dimanche et en période de fêtes de fin d'année*

*pour le déjeuner-spectacle. Ouverture à 20h en soirée. Repas-spectacle à 58 € et 71 €, menu enfant à 29 €, formule Champagne à 32 €, entrée seule : 25 €.* C'est une grande chance que d'avoir le Music-Hall en Périgord ! Cette salle de spectacle créée en 2008 par Bernadette qu'elle dirige avec sa fille Marina, peut accueillir jusqu'à 250 couverts savamment disposés pour que personne ne rate rien des prestations des artistes, tous professionnels de la danse et de la chanson, des acrobates et des comiques qui accompagnent votre repas bien meilleur que ceux que nous avons eu l'occasion de goûter dans certains cabarets parisiens pourtant renommés... Et tout de suite après le café, place au spectacle avec la nouvelle revue « Cocorico ». Dans une farandole de costumes, de décors, de sons et lumières, nous assistons à un enchaînement féérique de tableaux chantant, de tableaux dansant avec des zestes d'humour çà et là. Avec ses 500 places assises, le Muci-Hall accueille également des spectacles tels que Patrick Sébastien, les Chevaliers du fiel, Vincent Moscato, Pierre Perret mais aussi des soirées dansantes, des défilés de mode, etc. Quant au personnel, toutes et tous sont adorables et se démènent pour que des milliers d'étoiles accompagnent vos souvenirs.

## BEAUMONT-DU-PÉRIGORD ★★

Cette bastide en forme de H, construite en 1272 sur les vœux d'Edouard Ier d'Angleterre, symbolise l'essor urbain du Sud-Ouest de la France qui permit la naissance d'un nouvel art de vivre. Elle a été considérablement rénovée au fil du temps,

mais elle conserve néanmoins des maisons des XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles, une tour de guet, des vestiges de remparts, son imposante église fortifiée du XIII<sup>e</sup> et la splendide porte de Luzier, dernière des seize portes qui verrouillaient autrefois la cité.

## EYMET ★★

Eymet s'inscrit dans un méandre du Dropt, où l'on peut aller admirer un vénérable pont roman courbé sur des eaux poissonneuses. Les maisons des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles s'organisent autour d'une place à arcades et d'une halle,

formant un admirable ensemble architectural, dont les maisons à pans de bois et le château fort du XIII<sup>e</sup> sont les beautés complices. Eymet, bastide française au plus fort de la guerre, vit aujourd'hui avec une forte présence anglaise.

## LALINDE

De la bastide édifée au XIII<sup>e</sup> siècle par le roi d'Angleterre Henry III, il reste bien peu de traces : une porte romane route de Bergerac, des restes de fortification, et le tracé général de la ville. Son emplacement en bordure de Dordogne est assez inhabituel pour un site stratégique. A Lalinde, le point fort reste le canal creusé de 1838 à 1843 entre Mauzac et Tuilières pour faciliter la navigation

sur la Dordogne. C'est un lieu de pêche et de promenade très prisé. Le pont canal de Saint-Capraise, les écluses et le site de Tuilières font l'objet d'un sentier d'interprétation. L'ascenseur à poissons de Tuilières est ouvert au public au niveau du barrage hydroélectrique. Il permet aux poissons migrateurs comme le saumon de remonter vers leur lieu de naissance.

## MONBAZILLAC ★

Trois bonnes raisons de venir à Monbazillac. La première qui se voit de loin est le magnifique château bâti sur une colline. Ce monument du XVI<sup>e</sup> siècle, à mi-chemin entre forteresse et manoir, abrite un caveau de dégustation, un restaurant, des salles de musée dédiées au vin, aux arts et traditions populaires, au protestantisme et aux meubles du XVII<sup>e</sup> siècle. Le parc de 4 ha est ouvert au public. La deuxième est son vignoble qui nous offre un nectar liquoreux le monbazillac, un vin de pourriture noble qui fut le premier liquoreux à entrer dans la noble famille des Appellations d'Origine Contrôlée. Il accompagne très bien le foie gras ou les desserts. Sur le terroir privilégié des coteaux argilo-calcaires,

trois cépages nobles ont été sélectionnés au cours des siècles : sémillon, sauvignon, muscadelle. La troisième est son restaurant étoilé La Tour des Vents qui propose une cuisine de femme pour palais gourmets.

### ■ CHÂTEAU DE MONBAZILLAC



Le Bourg

☎ 05 53 61 52 52 / 05 53 63 65 00

[www.chateau-monbazillac.com](http://www.chateau-monbazillac.com)

[monbazillac@chateau-monbazillac.com](mailto:monbazillac@chateau-monbazillac.com)

*Fermé du 1<sup>er</sup> au 31 janvier. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h30.*

*Pour la basse saison voir les horaires sur le site. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3,75 €. Groupe (15 personnes) : 6,90 €. Visite guidée.*

Bâti sur une colline, ce monument du XVI<sup>e</sup> siècle, à mi-chemin entre forteresse et manoir, propriété de la cave de Monbazillac, domine le vignoble et la vallée. Le mobilier et la décoration Grand Siècle font des salles d'apparat et des salles historiques, toute l'âme du château. A noter plus particulièrement la salle Protestante où sont rassemblés différents souvenirs des Guerres de Religion, et la tour du Diable où un puits dissimulé sous le plancher a été creusé dans le rocher. Au premier, des salles sont consacrées aux grandes figures locales : Sen, célèbre caricaturiste

du début du XX<sup>e</sup> siècle et dessinateur mondain du tout Paris ; Mounet-Sully, tragédien et grand ami de Sarah Bernhardt, dont le mobilier baroque italien est exposé ainsi que sa vaisselle de porcelaine et d'émaux. Les cuisines du château, installées dans les caves, conservent encore tous les ustensiles nécessaires à la célèbre gastronomie du Sud-Ouest. La visite se termine par une dégustation. Le parc de 4 hectares est ouvert librement au public. Il est possible de louer les anciens chais, aménagés en salle de réception pouvant recevoir jusqu'à 200 personnes.

## MONTPAZIER

Cette bastide fait partie de l'un des Plus beaux villages de France et elle a été élevée au rang de Grand site national. Parmi les 300 bastides du sud-ouest c'est l'une des plus belles. Son plan régulier a plus de sept cents ans. Elle a traversé le temps, presque intacte depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, ce qui permet de savourer différentes architectures : sa place aux arcades irrégulières, sa halle moulue avec les unités de mesure qui servaient au commerce du grain, l'église Saint-Dominique et la maison du Chapitre

du XIV<sup>e</sup> siècle. Considérée comme un modèle parmi les 300 bastides construites dans le Sud-Ouest, elle développe un parfait plan rectangulaire. Les maisons qui entourent la place des Cornières sont nées entre le Moyen Âge et le XVII<sup>e</sup> siècle, 32 immeubles du village sont ainsi classés par les Monuments historiques. Montpazier est le berceau de Jean Galmot, journaliste, écrivain et député de Guyane, ruiné et assassiné par ses adversaires politiques en 1928.

## MONTCARET

Depuis les hauteurs de Montcaret, l'horizon est superbement ouvert. Les ruines d'une vaste villa de l'époque de l'empereur Constantin et de thermes gallo-romains occupent le cœur du village. Le site est riche d'un point de vue patrimonial : on trouve trace

d'un oppidum celte, des invasions barbares... une villa du I<sup>er</sup> siècle sert de socle à l'église. A l'extérieur, les murs du clocher présentent deux bas-reliefs remarquables, l'un avec Adam et Eve, l'autre avec saint Pierre et saint Front.

# PÉRIGORD VERT

## BOURDEILLES ★★☆☆

C'est ici, vers 1538 que naquit Pierre de Bourdeilles seigneur de Brantôme, grand voyageur, et libertin et courtisan. C'est à la suite d'un accident de cheval qu'il se prend, non pas à écrire mais à dicter à des secrétaires ses souvenirs dans une langue vivante et originale, riche en trouvailles. C'est sans conteste un des plus toniques écrivains de son temps. La visite aux échoppes d'antiquaires et de brocanteurs, dont un nombre certains ont pris « possession » de la petite cité s'avère toujours attrayante.

### ■ CHÂTEAU DE BOURDEILLES



Rue de l'Eglise ☎ 05 53 03 73 36  
[www.semitour.com](http://www.semitour.com)

*Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Pour les horaires en basse saison, consulter le site. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8,20 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 5,30 €. Groupe : 6,50 €.*

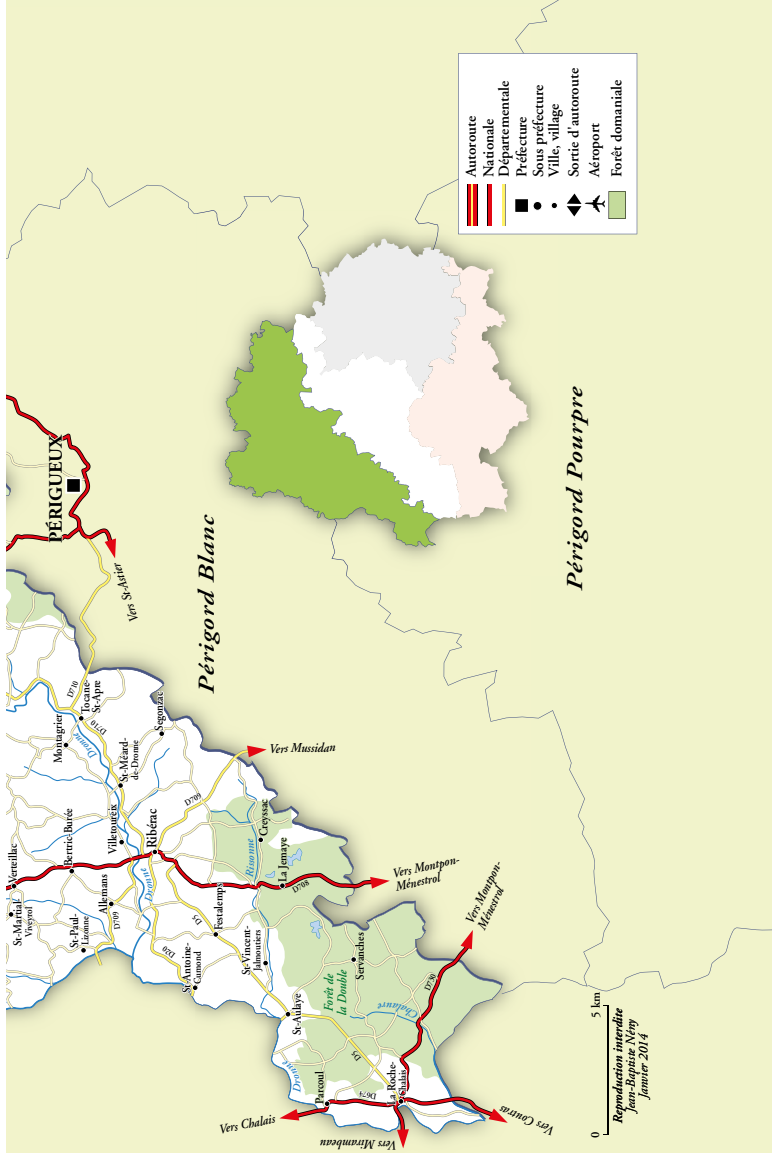
Il ne reste plus rien du tout premier château du XII<sup>e</sup>, mais on peut encore jongler entre deux époques : la forteresse des XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles, organisée en deux tours et deux logis, fait pousser son donjon octogonal à 35 m de haut ; le palais Renaissance a pour joyau un salon doré décoré par Ambroise le Noble. Belle collection de meubles des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, de style espagnol et bourguignon, composée de cabinets, coffres de corsaire, armures et tapisseries. Les doubles terrasses et la falaise offrent un panorama sur la Dronne, et l'on peut plonger le regard à pic pour apprécier l'adorable moulin seigneurial du XVII<sup>e</sup> en forme de bateau, toujours fleuri. Le château se visite aussi la nuit tous les étés à partir de 21h. On part lanterne à la main, et l'on découvre entre autres beaucoup mieux des graffitis vieux de plusieurs siècles. Pendant les vacances scolaires, des ateliers sont organisés pour les enfants : atelier blason, cuisine médiévale, calligraphie et enluminure.

## BRANTÔME-EN-PÉRIGORD ★★☆☆

Bâtie sur une île d'environ 300 mètres de diamètre ceinturée par la Dronne, Brantôme a pris le joli surnom de Venise du Périgord. Bien que la comparaison ne puisse aller plus loin, on tombera néanmoins sous le charme de cette petite ville insolite, dominée par des bâtiments de styles médiéval et Renaissance, qui abrite une abbaye troglodytique des VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles

fondée par Charlemagne. Son clocher du XI<sup>e</sup> siècle est connu comme étant le plus vieux clocher du Périgord. A voir également : la tour Saint-Roch (XII<sup>e</sup>), qui fermait l'abbaye côté sud ; la porte des Réformés, qui protégeait l'accès au nord ; le pavillon Renaissance (XVI<sup>e</sup>) et le pont coudé (XVI<sup>e</sup>), qui donne accès au jardin des Moines, créé au XVI<sup>e</sup> siècle.









L'abbaye de Brantôme

## A voir - A faire

### ■ ABBAYE DE BRANTÔME



Boulevard Charlemagne

☎ 05 53 05 80 63

perigord-dronne-belle.fr

brantome@perigord-dronne-belle.fr

*Fermé du 1<sup>er</sup> au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Adulte : 5 €.*

Le parcours troglodyte dans les grottes situées derrière l'abbaye permet de comprendre le processus de création de la ville. Un cheminement historique s'effectue à l'aide d'un livret guide et de panneaux disséminés tout au long des 600 mètres environ du circuit. On visite les vestiges du premier monastère bénédictin de Brantôme (VIII<sup>e</sup> siècle) creusé dans la falaise calcaire en partie dissimulée par les bâtiments conventuels : habitations, pigeonniers, fontaine miraculeuse dédiée à saint Sicaire,

dont les reliques sont conservées dans l'abbatiale, et l'énigmatique grotte dite du Jugement Dernier et ses deux bas-reliefs monumentaux. L'abbaye fondée par Charlemagne fut détruite par les Normands et reconstruite aux XI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. A l'intérieur, un escalier monumental du XVII<sup>e</sup> et une charpente en coque de bateau renversée. L'église abbatiale, construite aux XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles, mélange des bas-reliefs romans et gothiques en pierre et présente deux panneaux de bois polychromes sculptés du XV<sup>e</sup>. Visite couplée avec le Musée Fernand Desmoulin, (peintre-graveur de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle).

### ■ CLOCHER DE L'ABBAYE DE BRANTÔME

Boulevard Charlemagne

☎ 05 53 05 80 63

perigord-dronne-belle.fr

brantome@perigord-dronne-belle.fr

*Fermé du 15 octobre au 1<sup>er</sup> avril. Adulte : 7 €.*

L'abbaye Saint-Pierre de Brantôme est une ancienne abbaye bénédictine fondée en 769 par Charlemagne dans le diocèse de Périgueux. Elle fut supprimée à la Révolution. De nos jours, l'église abbatiale (XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles), une partie du cloître (XIV<sup>e</sup>) et l'abbaye du XVIII<sup>e</sup> siècle subsistent et abritent le musée Fernand Desmoulin ainsi que la mairie de Brantôme. Son clocher, un campanile de type roman Limousin à gâbles, qui a la particularité de ne pas être construit sur l'église mais sur un surplomb rocheux, serait paraît-il l'un des plus vieux de France. On le daterait du XI<sup>e</sup> siècle. Haut de quatre étages, son ascension permet une jolie vue sur Brantôme.

### ■ MUSÉE FERNAND-DESMOULIN

Boulevard Charlemagne

☎ 05 53 05 80 63

[www.perigord-dronne-belle.fr](http://www.perigord-dronne-belle.fr)

[brantome@perigord-dronne-belle.fr](mailto:brantome@perigord-dronne-belle.fr)

*Ouvert toute l'année. Tarif groupé avec la visite de l'abbaye.*

Installé dans l'abbaye, ce musée présente des dessins médiumniques de Fernand Desmoulin qui fut le portraitiste officiel de la III<sup>e</sup> République. Pendant 2 ans, il réalisa 93 figures à la mine de plomb au cours de séances de tables tournantes...

## Se restaurer

### ■ COMME À LA MAISON

13, quai Bertin

☎ 05 24 13 12 14

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Possibilité de réserver le soir pour les groupes. Carte : 16 € environ. Formule du midi : 12 € (et 15 €). Vente à emporter. Les Périgourds se souviennent sans doute du restaurant du même nom, place*

Saint-Silain à Périgueux. Sarah Nicolas remet le couvert à Brantôme. La décoration intérieure s'inspire des maisons périgourdines rustiques, avec du mobilier ancien de récupération, des murs en pierre mais le tout est parfaitement pensé. Son concept : même cuisine et même pâtisserie maison qu'à Périgueux, élaborées avec des produits locaux bio de qualité et un service en continu qui varie en fonction du moment de la journée. Au petit déjeuner : boissons chaudes, jus de fruits bio, tartines, confitures maison, œufs bio, poitrine de porc et yaourt avec muesli. Au casse-croûte : charcuterie, fromages, huîtres du bassin d'Arcachon ou de l'île de Ré. Toute la journée, suggestion à l'ardoise, sandwich du jour, gâteaux présentés sous cloche, glaces artisanales, bières, soda, etc. Le midi le service des plats se fait parfois en cocotte comme chez soi. Le midi Sarah peut mijoter des lasagnes de canard suivies d'un clafoutis amande et poire qui rappelle celui de notre enfance. Le soir : apéritif dînatoire. Sarah, qui aime bien chiner, a ouvert juste à côté un espace brocante avec quelques tables en terrasse. Un conseil : il est préférable de réserver car à peine a-t-elle eu le temps de poser ses valises que c'est déjà souvent complet le midi.

### ■ LES SAVEURS

6, rue Georges-Saumande

☎ 05 53 05 54 23

[www.restaurant-les-saveurs.com](http://www.restaurant-les-saveurs.com)

*Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Haute saison : du vendredi au mercredi le midi et le soir. Menus de 29,90 € à 36 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 19,50 €.*

Les Saveurs ont changé de mains. Romain Ouzeau, le propriétaire, est un enfant du pays qui a pas mal bourlingué en France, en Espagne et au Royaume Uni en tant que directeur de restaurant et chef sommelier au Clair de la Plume à Grignan, au Palm Beach à Ajaccio ou à L'hostellerie Le Phebus à Jocas, tous étoilés Michelin. En cuisine, Yoann Mouton, passé au Bylbois à Saint-Tropez et au Moulin de l'Abbaye à Brantôme -lui aussi étoilé- aux côtés de Bernard Villain. La carte, à base de produits frais de saison, est pleine de belles découvertes. Le menu du midi nous

régale d'un velouté de butternut, éclats de châtaignes, magret fumé et écume truffée, suivi d'un saumon de fontaine confit au safran, fine purée de chou-fleur à la vanille et beurre agrumes et en dessert un croquant poire et son sorbet, sauce caramel. L'une des spécialités est le pigeonneau de « Madame Le Guen » en croûte, blettes, myrtilles et pignons de pin, et son jus truffé... Tout est juste et savoureux. L'établissement, un ancien relais de poste, n'est pas très grand et les réservations sont impératives le samedi soir. A l'arrière, une agréable terrasse est prise d'assaut en été.

## EXCIDEUIL

Excideuil s'est construit autour du château du X<sup>e</sup> qui reste bien accroché à son piton rocheux. Il a dû repousser les assauts de Richard Cœur de Lion et les tumultes des guerres de Religion, avant de sombrer dans l'abandon au XVI<sup>e</sup>. On peut se promener dans les ruelles médiévales pour découvrir la maison du maréchal Bugeaud, les couvents Saint-Claire et des Cordeliers, la commanderie Saint-Antoine, ce sont les édifices les plus remarquables. L'église d'Excideuil est un ancien prieuré bénédictin qui n'a conservé de ses origines romanes du XII<sup>e</sup> siècle qu'un fragment de portail dans la façade, et se trouve surmontée d'un drôle de clocher, reconstruit en béton dans les années 1930 après un incendie... Excideuil collectionne les célébrités : le maréchal Bugeaud, André Maurois, ou le général inventeur des taxis de la Marne : Jean-Baptiste Clergerie.

### ■ CHÂTEAU D'EXCIDEUIL

☎ 05 53 52 29 79

[www.naturellementperigord.fr](http://www.naturellementperigord.fr)

*Fermé de septembre au 14 juillet. Visites commentées gratuites : les lundis à 17h.* Le château d'Excideuil vient d'être racheté à Franz Van der Motte par Ingrid et Tom Van der Bruggen. Ce dernier est un industriel néerlandais connu dans le monde entier car il est l'inventeur du jeu de construction Kapla. La forteresse du XII<sup>e</sup> siècle possède le seul double donjon carré du Périgord, adouci par un châtelet Renaissance. Elle a connu des moments tragiques (assiégée deux fois sans succès par Richard Cœur de Lion) et des moments merveilleux avec la délicate poésie de Giraut de Bornelh, l'un des plus grands troubadours selon Dante. Le nouveau propriétaire ouvre lui aussi son château au public et il organise des événements culturels.



## JUMILHAC-LE-GRAND

Jumilhac-le-Grand est situé dans un cadre de verdure vallonné. Le château domine sur sa falaise les eaux de l'Isle. Il fait partie de la route historique Richard Cœur de Lion, du nom de ce roi qui trouva la mort en assiégeant en 1199 le château de Châlus-Chabrol. Les châteaux de Rochechouart, La Vauguyon, Montbrun, Châlus, Lastours, Courbefy, Jumilhac, Coussac, et Ségur sont les témoignages des luttes incessantes qui eurent lieu entre les ducs d'Aquitaine, devenus rois d'Angleterre, et les rois de France désireux d'étendre leur influence par l'intermédiaire des vicomtes de Limoges, vassaux des premiers mais attirés fortement par les seconds. Ils constituaient ainsi une barrière fortifiée défendant au sud la vicomté de Limoges. L'été des spectacles, des conférences, des exceptions et des réceptions sont donnés dans le château ou dans la cour. Jumilhac-le-Grand est aussi un pays d'écrivain. Eugène Le Roy, auteur de *Jacquou le Croquant*, fut percepteur à Jumilhac où il se maria. D'ailleurs on peut voir la maison où il vécut, sur la place du château.

### ■ CHÂTEAU DE JUMILHAC



☎ 05 53 52 42 97 / 06 09 61 78 40  
www.jumilhac.net  
contact@jumilhac.net

*Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. En haute saison, visite nocturne tous les mardis de 21h30 à 23h30 (plus les jeudis en juillet et août). Les jardins sont accessibles de mai à octobre de 10h à 19h, en visite libre ou ludique (quiz), groupée avec le château ou séparément (fermés*

*hors période). Château : adultes : 7 € ; réduits : 5,50 € ; enfants de 6 à 11 ans : 4 €. Jardin : adultes : 4,50 € ; réduits : 3,50 € ; enfants de 6 à 11 ans : 2,50 €. Site (château + jardin) : adultes : 9 € ; réduits : 8 € ; enfants de 6 à 11 ans : 6 €. Nocturnes : +1 €. Les toitures sont ouvertes aux seuls visiteurs du château, moyennant 1 €.*

Cette forteresse du XIII<sup>e</sup>, rénovée à la Renaissance, agrandie et agrémentée de jardins en terrasse au XVII<sup>e</sup>, possède de hauts toits d'ardoises faits d'une complexité de pointes et d'arêtes, avec des épis de faîtages peuplés de figurines. L'intérieur du château est paré de cheminées monumentales, boiseries et plafonds à la française. Des fresques naïves ont été retrouvées dans la chambre dite aujourd'hui « de la fileuse » qui fait l'objet d'une légende, en rapport à l'histoire de cette peinture. La cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle dispose d'une impressionnante batterie de cuivres. Les jardins en terrasse, ouverts de juin à fin septembre, dominent l'Isle qui n'est ici qu'un torrent au fond d'une gorge rocheuse. L'été visite aux torches et lampions, mélange d'ombres et de lumières, illuminations nocturnes, tout comme les toitures pour 1 €. Le château se loue pour des réceptions, événements culturels ou tournage de films comme le « Le Pacte des Loups » de Christophe Gans, sorti en janvier 2001 qui retrace la légende de la bête du Gévaudan.

### ■ GALERIE DE L'OR



Place du Château  
☎ 05 53 52 55 43  
Galeriedelor@gmail.com



*Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h30. Avril, mai et octobre ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 et pour les ponts et fériés d'avril à septembre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 2 €. Groupe (8 personnes) : 2 €. Le tarif pour une visite guidée (sur réservation) + démonstration d'orpaillage est de 4 €/personne (sur réservation pour les groupes).*

La Galerie s'est offert en 2014 une nouvelle muséographie. Grâce à des jeux de lumière et une fidèle reconstitution, on est plongé dans l'atmosphère d'une

mine de 5 mètres de long datant du début du XX<sup>e</sup> siècle. On y découvre l'histoire de ce précieux métal depuis les Gaulois jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle mais aussi le parcours de son extraction avec les outils qui étaient utilisés. Grâce aux différents objets, on voit son utilisation dans la bijouterie, la monnaie, l'industrie ou encore la dorure. Un contenu multimédia et une grande fresque chronologique complètent la visite. Un livret jeux est disponible pour les enfants. D'autre part la Galerie organise des visites guidées et des démonstrations d'orpaillage sur réservation pour les groupes et des ateliers frappe de monnaie et pièces en chocolat pour les familles une fois par semaine en juillet et août.

## MAREUIL

Mareuil-sur-Belle est l'une des portes d'entrée du Périgord. La communauté de communes du Pays de Mareuil en Périgord fait partie du « Parc Naturel Régional Périgord ». Le château, construit aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, est l'un des sièges des quatre Baronnie du Périgord, les autres étant Bourdeilles, Biron et Beynac. Il fut au Moyen Age une puissante forteresse protégée par de larges douves.

### ■ CHÂTEAU DE MAREUIL



☎ 05 53 60 74 13

*Fermé du 14 novembre au 31 mars.*

*Ouvert le dimanche de 10h à 18h30.*

*Basse saison : le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Enfant : 3 €.*

Siège de l'une des quatre baronnies du Périgord, le château des XII<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup>

siècles fut la propriété de la fameuse famille de Talleyrand qui disposait d'un système de défense capable de compenser sa situation en plaine... Démoli durant la guerre de Cent Ans, incendié durant les guerres de Religion, ce château a été maintes fois restauré. De l'origine, seuls les tours et le mur d'enceinte subsistent. Les prisons souterraines ne donnent pas envie d'y croupir... Les logis en équerre, joints par un donjon du XV<sup>e</sup>, présentent du mobilier Louis XV dans les appartements. La chapelle gothique flamboyant qui ne se visite que sur rendez-vous, présente une belle cheminée. Elle abrite également un musée consacré au maréchal Lannes. La visite restitue l'histoire de ce château féodal, de la guerre de Cent Ans à Napoléon, avec des souvenirs napoléoniens uniques en Périgord.

## NONTRON ★

Nontron revendique le titre de capitale du Périgord vert. C'est en tout cas une des portes d'entrée du parc naturel régional du Périgord-Limousin. La ville est bâtie à la fois en plaine et sur un promontoire dominant la vallée du Bandiat. Le centre a conservé quelques demeures anciennes allant du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle, mais Nontron doit sa réputation en partie à ses couteaux très spécifiques et à leur fabrique.

### ■ LA QUINTA

27-29, rue du 11 novembre

☎ 05 53 60 38 50 / 06 82 40 82 41

[www.la-quinta.fr](http://www.la-quinta.fr) – [lfmc.du.24@live.fr](mailto:lfmc.du.24@live.fr)



*Ouvert toute l'année. Chambre simple de 70 € à 80 € ; chambre double de 100 € à 110 € ; chambre triple de 140 € à 150 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Restauration (midi et soir en haute saison plat du jour et un verre de vin à 9,50 € et menus de 15 € à 25 €. En basse saison sur réservation sauf le samedi et le dimanche). Tv satellite.*

La Quinta, nom que l'on peut traduire par « maison de campagne », est une vaste demeure de 1820 comprenant trois suites très raffinées avec salon et salle de bains. Au rez-de-chaussée, un salon-bibliothèque avec une grande cheminée d'époque. Un étage est dédié à la détente : salle de gym, billard, baby-foot, musique, jeux de société sans oublier la salle de cinéma de 22 places. Dans le parc : tennis de table, salle à manger d'été, terrasse et même une chapelle oratoire consacrée. On retrouve un coin restauration sur la belle terrasse avec une possibilité de repli dans la grange s'il fait trop chaud ou si il pleut. Des chaises longues sont mises à disposition. A la basse saison, on s'attable dans la salle à manger de la Quinta pour profiter de la cuisine maison mais uniquement sur réservation. L'été c'est open midi et soir. Il faut aussi penser à réserver car la clientèle locale ne laisse pas sa place. Le menu est réalisé suivant les produits du moment mais on peut aussi se régaler de L'Assiette de Pays et son verre de vin.

## RIBÉRAC ★

Ville fondée au XI<sup>e</sup> siècle. Arnaud Daniel, un des grands troubadours périgourdins du Moyen Âge, est né au château. Ce chef-lieu de canton, en bord de la Dronne est aujourd'hui encore, une ville de négoce. Son économie repose essentiellement sur l'agriculture (céréales, noix, tabac, volailles, veau sous la mère), mais incontestablement le tourisme culturel et les loisirs sportifs sont toujours en plein essor. Son marché hebdomadaire est le premier au niveau départemental par son

rayonnement et le nombre de camelots qui investissent les différentes places.

### ■ COLLÉGIALE NOTRE-DAME ★

Rue Notre Dame

☎ 05 53 90 03 10

*Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 14 avril. Ouvert tous les jours. Gratuit.*

Edifiée au XII<sup>e</sup> siècle, elle devient collégiale par une charte signée en 1500. Elle était à l'origine la chapelle d'un château aujourd'hui disparu construit vers l'an 1000.

L'église a été très endommagée lors des guerres de Religion et à la Révolution. C'est au début du XIX<sup>e</sup> siècle qu'elle devient une église paroissiale. Abandonnée en tant qu'église en 1935, sa restauration récente l'a transformée en salle d'exposition d'art contemporain

et de concert. Le chœur est surmonté d'une coupole sur pendentifs, ornée de magnifiques peintures murales du XVII<sup>e</sup> siècle. Les vitraux modernes d'Henri Guérin, conçus à partir de dalles de verre, s'intègrent parfaitement à ce bel édifice.

## LA ROCHE-CHALAIS

Située sur le passage du méridien de Greenwich et au carrefour de quatre départements, La Roche-Chalais est équidistante de Bordeaux, d'Angoulême et de Périgueux (70 km).

Louis XIII aurait séjourné au château de Montluc, démantelé au XIX<sup>e</sup> siècle. Onésime et Elysée Reclus, célèbres

géographes, vécurent dans une maison à la sortie de la commune aujourd'hui disparue.

Il faut aller sur la place de l'église pour savourer depuis les terrasses le point de vue sur la vallée de la Dronne. La Roche-Chalais est la 14<sup>e</sup> Station Verte en Dordogne.

## THIVIERS

De toute sa hauteur, la ville affirme son passé de place forte. Les environs égrenent une ribambelle de manoirs à débusquer : Vaucocour (derrière l'église) et Banceil du XVI<sup>e</sup>, Limagnes, Bost, Razac, la Filolie... Dans la rue des Huiles, trois demeures valent à elles seules une étape à Thiviers. L'église a perdu ses coupoles mais conserve 8 magnifiques chapiteaux à la croisée du transept, intacts depuis le XII<sup>e</sup> siècle.

### A voir - A faire

#### ■ MAISON DU FOIE GRAS

8, place Foch

☎ 05 53 55 12 50

ot.thiviers@pays-thiberien.fr

*Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle janvier. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute*

*saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Visite libre : 3 € et visite commentée : 5 €. Groupe (8 personnes) : 7,50 € (à 10 €).*

Cette maison dédiée au foie gras propose sur deux étages 450 m<sup>2</sup> de scénographie qui mettent en scène l'oie et le canard, sous toutes leurs formes, avec de nombreux thèmes abordés tels que l'histoire, la culture, la cuisine, les techniques de production et de certification, les astuces pour apprécier un bon foie gras, les métiers de la filière gras au sein d'une belle architecture. Une boutique vend des produits de producteurs locaux travaillant dans la tradition fermière du Périgord. L'office de tourisme du Périgord gourmand est intégré à la maison du Foie Gras au





rez-de-chaussée. Divers programmes sont proposés : visites guidées avec ou sans dégustation, ateliers pour enfants « Les p'tits chefs » ainsi que des ateliers cuisine pour les adultes.

## Se restaurer

### ■ AUBERGE SAINT-ROCH

54, rue du Général-Lamy

☎ 05 53 62 90 96

[www.restaurant-saint-roch.fr](http://www.restaurant-saint-roch.fr)

*Ouvert du mardi au samedi le midi de 11h à 15h ; du jeudi au samedi le midi de 18h à 23h. Carte : 16,50 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Menu à la demande pour groupes et anniversaires. Terrasse. Vente à emporter.*

A quelques pas de la gare, ce restaurant situé dans un ancien relais de diligence, est idéal pour une vraie pause gourmande. La façade, entièrement rénovée et superbement éclairée, est typique avec ses pierres du Limousin. Autour des oliviers apportent une note du sud. A l'intérieur, la salle du bar allie également les vieilles pierres à du mobilier contemporain, tout comme celle du restaurant très aérée et très claire. Aurélie Valade est en cuisine mais elle en sort pour dire bonjour aux clients et faire la bise aux ami(e)s car ici on croise

pas mal d'habitues, notamment à l'heure de l'apéritif. Son credo : convivialité, qualité et fait maison. Elle travaille avec les producteurs locaux et les produits du marché. Tout est réalisé au quotidien en fonction des saisons, selon des recettes d'antan que la jeune chef améliore suivant ses inspirations. Le week-end des suggestions du jour son mises à la carte. La cuisine du jour est toujours très goûteuse. Le menu du midi avec soupe, entrée, plat accompagné de légumes, dessert, café et vin est d'un excellent rapport qualité-prix. Le velouté de céleri du jour était excellent, tout comme le lapin avec sa purée maison. Les amateurs de pizzas trouveront leur compte car, là aussi, pas de surgelés mais que du frais à manger sur place ou à emporter. Parmi la dizaine de pizzas à la carte, on vous recommande la Périgourdine : sauce tomate, pommes de terre, magret de canard, gésiers. On peut même les accompagner d'une bonne bière car l'Auberge possède une jolie cave. Derrière le bar et à l'accueil, Guillaume, le compagnon d'Aurélie, est chaleureux et très convivial. Un grand écran trône dans la salle du bar pour les retransmissions de matches de foot, de rugby et les infos. Le midi c'est souvent complet, il est donc préférable de réserver.



*Ruelle de Sarlat-la-Canéda.*

© SERGE NOUCHI - XILOPIX

# PENSE FUTÉ



# SE RENDRE DANS LE PÉRIGORD

## EN AVION

### ■ AÉROPORT DE PÉRIGUEUX-BASSILLAC

Bassillac

☎ 0 892 707 737 034 /

05 53 02 79 79

[www.twinjet.fr](http://www.twinjet.fr)

[infoignes@twinjet.net](mailto:infoignes@twinjet.net)

*A partir de 155 € l'aller.*

La compagnie Twin Jet est chargée de la ligne avec 2 vols directs par jour, du lundi au vendredi. Départs de Périgueux à 7h et 18h25 ; retours d'Orly à 8h45 et 21h50 (1h20 de vol). Les tarifs sont assez prohibitifs, mais on

peut les diminuer en réservant au moins 30 jours à l'avance également si on est étudiant, senior, ou deux personnes minimum de la même famille. Twin Jet présente aussi des « packs tourisme » en proposant des séjours découvertes et gourmands à Périgueux au départ de Paris. Ces packs comprennent le vol aller/retour, 3 nuits, un dîner, un pass musées, une visite guidée de la ville et une dégustation de produits locaux. L'aéroport est également utilisé par des avions publics et privés et des structures aéronautiques.

## Opérateur touristique

### ■ WWW.MYPÉRIGORD.TRAVEL

Barramier / Bergerac

☎ 05 35 54 65 97

☎ 06 81 69 72 05

[www.myperigord.travel](http://www.myperigord.travel)

[contact@myperigord.travel](mailto:contact@myperigord.travel)

Originaire du Périgord, passionné par son pays et son développement touristique, Joël Rivier a occupé pendant vingt ans des postes de management d'Offices de Tourisme, de responsable promotion et développement commercial au sein de tour operators et d'agences de voyages. Il a accompagné de nombreux groupes à travers plus d'une trentaine de pays autour du monde. Il propose aujourd'hui des séjours sur des thématiques originales : Tutti Truffi Brantôme, Au fil de la Dordogne, Bergerac au cœur de cépages, Femmes au Pays de l'homme, Vinosophie, etc.

## ■ AÉROPORT DE BERGERAC-ROUMANIÈRE

Route d'Agen – Bergerac

☎ 05 53 22 25 25

[www.bergerac.aeroport.fr](http://www.bergerac.aeroport.fr)

[aerobergerac@dordogne.cci.fr](mailto:aerobergerac@dordogne.cci.fr)

L'aéroport de Bergerac est relié à Paris-Orly Ouest avec un aller-retour quotidien, sauf le samedi et le dimanche, par Twin-Jet (0 892 707 737 - [www.twinjet.fr](http://www.twinjet.fr)). Les passagers qui avaient auparavant l'habitude d'embarquer à Bergerac sont conduits jusqu'à l'aéroport de Bassillac-Périgueux en taxi. Néanmoins cet aéroport a d'autres atouts :

ses liaisons vers Londres Stansted, Liverpool, Bristol, Nottingham, Exeter, Birmingham, Edimbourg, Manchester et Leeds Bradford, Bruxelles-Charleroi par Ryanair (0 892 555 666 - [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)), Southampton par Flybe.com (+44 (0) 1392 268529 - [www.flybe.com](http://www.flybe.com)), Londres City du 1<sup>er</sup> mai à fin septembre par British Airways, Amsterdam par Transavia ([www.transavia.com](http://www.transavia.com)). L'été, certaines liaisons sont ouvertes vers d'autres villes comme Nice par la compagnie IG Avion. Des voyages sont même organisés par des agences bergeracoises comme Rêves et Voyages par exemple.

## EN TRAIN

Pour venir en train en Dordogne, ce n'est pas simple, car il n'existe pas de trains directs.

► **Sarlat** : on peut passer par Souillac via Limoges en train Intercités et terminer en bus (1h entre les deux villes).

► **Périgueux** : train Intercités via Limoges puis on finit en TER. En TGV on peut passer par Libourne et prendre ensuite des TER pour Bergerac, Périgueux ou Sarlat. Autre solution, on arrive à Angoulême en TGV et on prend

un bus pour Périgueux. Il dessert La Rochebeaucourt, Mareuil-le-château et le bourg, Brantôme, Château l'Evêque, et à Périgueux le pont de la Beauronne, Place Francheville et la gare SNCF.

► **Le service de bus**, mis en place par le Conseil général, coûte 2 €. Le temps de trajet est de 1h30 en moyenne avec trois AR par jour et un seul le dimanche et jour de fêtes. Quoi qu'il en soit, il faut compter au mieux 4h30 depuis Paris pour aller à Périgueux, Bergerac ou Sarlat.

## PAR LA ROUTE

### En voiture

La Dordogne est desservie par l'axe autoroutier A89 Bordeaux-Lyon qui

passe par Périgueux puis Brive et par la nationale 20 Paris-Toulouse par Limoges. L'axe autoroutier A20 Paris-Toulouse passe par Brive.

# CIRCULER DANS LE PÉRIGORD

## EN VOITURE

### Location

#### ■ ALL TRACKS

Pech Redon  
24150 Badefols-sur-Dordogne  
☎ 05 53 27 26 41  
☎ 06 81 52 34 91  
[www.revquad.com](http://www.revquad.com)  
[alltracks24@gmail.com](mailto:alltracks24@gmail.com)

#### ■ ADA

4 bis, rue H.-Barbusse  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 05 40 28  
[www.ada.fr](http://www.ada.fr)  
[serviceclient@ada.fr](mailto:serviceclient@ada.fr)

#### ■ AVIS

18, rue Wilson  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 53 39 02

#### ■ BUDGET

12, rue Denis-Papin  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 35 94 76

#### ■ EUROPCAR

7, rue Denis-Papin  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 08 15 72  
[www.europcar.fr](http://www.europcar.fr)

#### ■ HERTZ

1, avenue Henri-Barbusse  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 54 61 80  
[www.hertz.fr](http://www.hertz.fr)  
[frgold@hertz.com](mailto:frgold@hertz.com)

#### ■ RENT A CAR

163, avenue du Maréchal-Juin  
24000 Périgueux  
☎ 05 53 05 00 50  
[www.rentacar.fr](http://www.rentacar.fr)  
[direction@rentacar.fr](mailto:direction@rentacar.fr)

© PRRANBOW



Rue de Loubressac.

# LOGEMENT

## Hôtels

### ■ LA CHARMILLE\*\*

118, route de Limoges  
Antonne-et-Trigonant  
☎ 05 53 06 00 45  
www.lacharmille-24.com  
contact@lacharmille.fr



*Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre simple à partir de 68 € ; chambre double à partir de 68 € ; chambre triple à partir de 95 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 € (6 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Soirée étape VRP à 76 €. Accessibilité uniquement pour le restaurant. Animaux acceptés (6 €). Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 13,90 € le midi, du mardi au vendredi, et de 20 € à 42 €. Basse saison : fermé le dimanche soir, le lundi midi et mardi midi. Ouvert tous les jours sauf le lundi midi de juin à septembre). Tv satellite.*

Cette grande et belle bâtisse abrite un hôtel agréable à vivre offrant tout le confort. Bien qu'il soit situé en bord de route, ses chambres sont bien isolées du bruit et sont toutes côté jardin. Dès leur arrivée, Marianne et Alain les ont rénovées et ont revu également la salle de restaurant, très spacieuse et ouverte sur la terrasse. Les enfants ont leur aire de jeux et peuvent s'ébattre dans le parc et le jardin qui jouxtent l'hôtel. Marianne élabore une cuisine simple, réalisée avec les produits du terroir. Le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée hors saison, et il est ouvert tous les jours de juin à septembre.

### ■ LA VILLA SAINT-LAURENT

71, route de Bordeaux  
Saint-Laurent des Vignes.  
Situé à 5 min de Bergerac  
☎ 05 53 24 16 16

www.lavillastlaurent.com  
lavillastlaurent@orange.fr



accès direct à la plage  
 bar  
 blanchisserie  
 climatisation  
 discothèque  
 distributeur d'argent  
 eau potable  
 équitation  
 espace fumeurs  
 établissement non-fumeurs  
 fitness  
 golf miniature  
 handicap malentendant

handicap malvoyant  
 handicap mental  
 handicap moteur  
 jardin ou parc  
 jeux  
 lave-linge / laverie  
 location de vélos  
 magasin d'alimentation  
 navette aéroport  
 pêche  
 piscine intérieure  
 piscine extérieure chauffée  
 piscine extérieure

plats cuisinés à emporter  
 room service  
 salle de remise en forme  
 salle de jeux / tv  
 sanitaires modernes  
 sports nautiques  
 tennis  
 tir à l'arc  
 toboggan aquatique  
 ventilateur  
 vidange wc  
 voile



*Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre simple de 59 € à 64 € ; chambre double de 74 € à 99 € ; suite de 145 € à 148 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.*

La Villa Saint-Laurent a changé de propriétaires. Elle est située dans une ancienne propriété viticole de caractère du XVIII<sup>e</sup> siècle, à 5 minutes de Bergerac et de l'aéroport Roumanières, sur l'axe Saint-Emilion Sarlat. La maison de maître a été aménagée en hôtel de neuf chambres aux dimensions différentes, dont trois dans l'ancien chai attenant. La chambre familiale de 60 m<sup>2</sup> comporte un lit de 160 cm avec fenêtres sur parc, une salle de bains, une chambre à part avec 2 lits de 90 cm, et des toilettes séparées.

#### ■ **HÔTEL L'ESPLANADE\*\*\***

2, rue Pont-Carral  
Domme

☎ 05 53 28 31 41

[www.esplanade-perigord.com](http://www.esplanade-perigord.com)

[esplanade.domme@wanadoo.fr](mailto:esplanade.domme@wanadoo.fr)



*Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre simple à partir de 80 € ; chambre double à partir de 82 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.*

L'Esplanade est juchée au sommet du Mont de la Bastide royale de Domme et l'hôtel domine toute la vallée de la Dordogne. Les chambres sont décorées à l'ancienne avec goût et bien évidemment, les « panoramiques » sont les plus demandées et les plus chères. Le matin on peut prendre son petit déjeuner sur la terrasse avec une vue à couper le souffle. Le salon a un côté « versaillais » avec ses petits espaces bien distincts où l'on peut

se détendre avant de passer à table. La cuisine de Pascal Bouland ravit les papilles quelle que soit la saison.

#### ■ **LES TROUBADOURS**

19, rue Jean-Jaurès – Excideuil

☎ 05 53 62 17 74 / 06 15 61 72 50

[www.chambresdhotsexcideuil.info](http://www.chambresdhotsexcideuil.info)

[eugenie.gerard.paul@orange.fr](mailto:eugenie.gerard.paul@orange.fr)



*Chambre double à partir de 60 € ; studio / appartement à partir de 90 €. Petit déjeuner : 5 €. Lit parapluie pour bébé et banquette pour enfants jusqu'à 8 ans. Tarifs dégressifs à partir de la seconde nuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation).*

Eugénie et Gérard ont été des professionnels du tourisme pendant de nombreuses années. Ce couple franco-néerlandais aime le contact et les belles rencontres mais aussi les vieilles pierres, les voyages, la restauration de maisons anciennes, la décoration, le jardinage et les jardins, la cuisine française ou plus colorée, la littérature, le tennis, les randonnées pédestres. Bref, on est sûr d'avoir au moins un point commun avec eux. Leur belle demeure est constituée de trois maisons de différentes époques soudées les unes aux autres. La plus ancienne date du XVII<sup>e</sup> siècle. La richesse de la cage d'escalier et les plafonds travaillés du grand salon sont les témoins d'un passé glorieux. Eugénie et Gérard ont restauré à l'identique. Les chambres, toutes spacieuses, sont décorées à l'ancienne et fleuries au quotidien avec des fleurs du jardin. On prend le petit déjeuner dans une salle où trône une cheminée. Le jardin est un havre de paix où l'on peut boire un verre tranquillement. Café ouvert, le jeudi matin, à partir de 11h pour rencontrer des amis des propriétaires.

## ■ AUX DÉLICES D'EXCIDEUIL

2, place Bugeaud

Excideuil ☎ 05 53 62 46 65

[www.auxdelicesdexcideuil.fr](http://www.auxdelicesdexcideuil.fr)



*Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 €. Restauration (table d'hôtes tous les soirs sur réservation. A partir de 35 € par personne (apéritif, vin, café compris)).*

Entièrement restaurée avec goût par Françoise et Bart, entre discrétion et convivialité, cette maison de caractère âgée de plus de 200 ans est située au cœur du quartier médiéval de la commune, blottie autour de l'église du XII<sup>e</sup> siècle et à 200 mètres du château des vicomtes de Limoges. Les chambres en single, double ou triple à la décoration soignée allient confort moderne et charme traditionnel. Elles sont spacieuses et lumineuses. Elles ont chacune leur salle de bains et leurs toilettes individuelles. Le salon est agrémenté d'une belle bibliothèque. Le petit déjeuner est servi en salle ou dans le patio. La table d'hôte propose des menus réalisés à base de produits du terroir et du potager. Le couple organise des séjours à thème : peinture, relooking, karaoké, cocooning, cours de français.

## ■ AUBERGE DU PARC

Place René-Lavaud

Hautefort ☎ 05 53 50 88 98

[www.aubergeduparc-hautefort.fr](http://www.aubergeduparc-hautefort.fr)

[contact@aubergeduparc-hautefort.fr](mailto:contact@aubergeduparc-hautefort.fr)



*Fermé du 15 mars au 15 décembre. 5 chambres. Chambre double à partir de 40 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 6,50 €. Restauration (menus de 15 € à 50 €. A la carte environ 30 €). Tv satellite.*

A quelques mètres du Château et du Musée de la Médecine, cet hôtel-restaurant est assurément une étape incontournable pour découvrir la richesse de la gastronomie du Périgord. Le cadre est agréable dans cette jolie salle climatisée où les nappes et les surnappes en tissu aux nuances de beige offrent beaucoup de douceur. La collection d'assiettes apporte une petite touche amusante. André et Isabelle Poinot font déguster des plats authentiques, faits maison et élaborés à partir de produits frais labellisés (veau sous la mère, bœuf limousin, noix AOC Périgord...). La terrine de foie gras maison, les filets de sardines farcis à la tapenade et poêlés à l'huile d'olive ou le tournedos Rossini sont délicieux et la présentation est toujours de qualité. Nous n'avons pas résisté au cabécou sur salade ni aux desserts, de véritables tentations comme la tarte aux figues, crème d'amande et glace au miel. L'été, vous pouvez en plus profiter de la terrasse fleurie. L'hôtel est simple mais confortable.

## ■ HOTEL AU PÉRIGORD NOIR\*\*

Lieu-dit La Genèbre

RD 704 – Hautefort

☎ 05 53 50 40 30

[www.hotel-perigordnoir.com](http://www.hotel-perigordnoir.com)

[contact@hotel-perigordnoir.com](mailto:contact@hotel-perigordnoir.com)



*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 60 € ; suite à partir de 65 €. Petit déjeuner buffet : 7 € (et 3,50 € pour enfant de 4 à 8 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Animaux acceptés (supplément 5 € par nuit). Wifi gratuit.*

Cet hôtel entre Saint-Rabier et Saint-Agnan s'inscrit dans la catégorie des deux étoiles.

Très simple, il offre tout le confort d'aujourd'hui. Il est idéal pour les familles car des chambres peuvent accueillir jusqu'à 6 personnes. Certaines chambres donnent sur le château, les autres ont une belle vue sur la campagne. Le petit déjeuner-buffet se prend dans une grande salle ou sur la terrasse l'été, d'où l'on peut admirer le château de Hautefort.

### ■ MANOIR DE BELLERIVE\*\*\*\*

Route de Siorac  
Le Buisson-de-Cadouin  
☎ 05 53 22 16 16  
[www.bellerivehotel.com](http://www.bellerivehotel.com)  
[manoirdebellerive@gmail.com](mailto:manoirdebellerive@gmail.com)



Ouvert toute l'année. 21 chambres. Chambre simple à partir de 135 € ; chambre double à partir de 170 € ; chambre triple à partir de 205 € ; suite à partir de 215 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 17 €. Lit supplémentaire : 35 €. Animaux acceptés (supplément 17 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (menus pour régimes spéciaux sur demande). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Ce beau manoir du XIX<sup>e</sup> siècle, remanié selon la légende par Napoléon III pour l'une de ses maîtresses, est situé dans un domaine de 4 ha surplombant la Dordogne. Pascal et Nathalie Lefebvre ont rénové le bâtiment qui vient d'être revendu à Michel et son équipe. Il a entrepris de nouveaux travaux de rénovation pour redonner au manoir sa splendeur de 1840. Le parc a été remodelé pour le mettre au goût du jour avec l'installation d'une fontaine et d'un étang. Un complexe « autour de l'eau » est alimenté avec une source à énergie inépuisable, la géothermie. Les volets et la façade extérieure du manoir ont

été repeints à neuf. Certaines chambres ont été complètement refaites tout en conservant le charme historique de la bâtisse. La dépendance, l'Orangerie, dispose d'appartements et de suites et représente un atout supplémentaire pour les familles nombreuses. Une piscine intérieure de nage, un bassin patageoire et bouillonnant, un hammam, un sauna, un bain bouillonnant, des salles de massages bien-être et une salle de fitness au premier étage avec vue sur la Dordogne seront le plus de cet établissement.

### ■ HÔTEL-RESTAURANT LES GLYCINES\*\*\*\*

4, avenue de Laugier  
Les Eyzies-de-Tayac  
☎ 05 53 06 97 07  
[www.les-glycines-dordogne.com](http://www.les-glycines-dordogne.com)  
[hotel@les-glycines-dordogne.com](mailto:hotel@les-glycines-dordogne.com)



Châteaux & Hôtels Collection. Fermé du 15 novembre au 26 décembre. 23 chambres. Chambre double à partir de 128 € ; suite à partir de 253 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 17 €. Lit supplémentaire : 30 €. Lodges à partir de 260 € la nuit. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Les Glycines sont un très bel établissement au cœur des Eyzies. Il a conservé son magnifique parc sur l'arrière, calme et verdure en bordure de piscine, terrasse en surplomb. L'ancien relais de poste a été réaménagé dans l'esprit de luxe et volupté cher à la chaîne Châteaux et Hôtels Collection. Le raffinement est au rendez-vous dans des chambres lumi-

neuses, habillées de blanc, de beige, de bois. Ce havre de repos et de pureté est engagé dans le développement durable (basse consommation, fournisseurs locaux et produits de saison, tri des déchets...). Des écolodges en bois avec accès direct à la piscine séduisent aussi bien les familles que les groupes d'amis. Des terrasses orientées plein sud ont une vue imprenable sur le parc de l'hôtel. Enfin l'espace spa intègre une piscine chauffée avec nage à contre-courant, hammam, sauna et salle de massage. Côté table, Le 1862 et le Bistro des Glycines sont tenus de haute main en cuisine par Pascal Lombard. Les produits du terroir et les légumes, fruits, fleurs et herbes aromatiques du potager sont sublimés par des saveurs et des mariages incroyables. Le chef apporte aussi un soin particulier aux formules Pique-Nique réservées exclusivement aux clients de l'hôtel.

#### ■ FASTHOTEL\*\*

12, avenue du Parc  
Marsac-sur-l'Isle  
☎ 05 53 03 96 43  
Fax : 05 53 03 94 08  
www.fasthotel-perigueux.com  
perigueux@fasthotel.com

*Ouvert toute l'année. L'hôtel est accessible 7j/7 et la réception est ouverte de 7h à 22h du lundi au samedi, de 8h à 12h et de 17h à 22h le dimanche. 32 chambres. Chambre double à partir de 42 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Parking inclus. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé et pour un enfant de moins de 6 ans l'utilisation d'un lit disponible est facturée 7 € par nuit. Poste Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Cet hôtel a de nombreux atouts : il est au calme, tout près du golf de Périgueux et de la piscine découverte de Marsac,*

*à cinq minutes en voiture du centre ville (il y a également des bus) et son prix est très attractif. L'établissement dispose d'un parking privé entièrement clos ce qui assure une certaine sécurité. L'hôtel est fonctionnel et toutes les chambres ont une salle de bains avec douche et toilettes indépendants. Le petit déjeuner est servi en buffet dans une jolie salle très claire sur des tables bistrot.*

#### ■ LE LASCAUX\*\*\*

109, avenue Jean-Jaurès  
Montignac  
☎ 05 53 51 82 81  
www.hotel-lascaux.jimdo.com  
hotel.lascaux@gmail.com



*Fermé du 15 novembre au 20 janvier. Fermé dimanche soir et lundi du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars. 12 chambres. Chambre double à partir de 73 € ; chambre triple à partir de 110 € ; suite à partir de 125 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9,80 €. Lit supplémentaire : 15,50 €. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit disponible. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément 6 € par jour). Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Les chambres de cet hôtel-restaurant ont un côté feutré et elles répondent à des normes écologiques : pose d'un adoucisseur d'eau, lampes à basse consommation et postes de télévision à LED, etc. Les enfants sont les bienvenus et les moins de deux ans dorment gratuitement avec leurs parents qui trouveront sur place des chaises hautes, des lits d'appoint ou un chauffe-biberon. De nombreux jeux de société, des livres, des DVD et des tablettes sont à leur disposition. A l'extérieur, les poules ou les lapins font à eux seuls l'animation... Jean Grenville a une longue pratique de l'art culinaire dans la Capitale.*

Les menus invitent à choisir parmi les spécialités du Périgord et quelques originalités dans le registre gastronomique avec un goût particulier du chef pour les poissons, les Saint-Jacques, les spécialités de canard ou les desserts composés sur ardoise. Pour les enfants, un menu comprend même du foie gras ou des spécialités régionales. Sur la terrasse ombragée, ouverte sur le jardin, ou dans la salle spacieuse, on peut savourer cette cuisine joliment servie dans des compositions d'assiettes raffinées.

### ■ COMFORT HOTEL REGINA\*\*

14, rue Denis-Papin  
Périgueux

☎ 05 53 08 40 44

[www.choicehotels.fr](http://www.choicehotels.fr)

[comfort.perigueux@wanadoo.fr](mailto:comfort.perigueux@wanadoo.fr)



*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 41 chambres. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 76 € ; chambre triple à partir de 79 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking fermé : 3 € (par jour uniquement sur réservation). Gratuit pour enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé et pour un enfant de moins de 12 ans pour l'utilisation d'un lit disponible. Deux chambres adaptées. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.*

Situé en face de la gare, cet hôtel à l'architecture des années 1930 mais offrant tout le confort moderne, fait partie de la chaîne Comfort. Après des travaux d'embellissement, toutes les chambres sont maintenant climatisées et bénéficient d'une très bonne isolation phonique. La salle de petit déjeuner est contemporaine, claire et très agréable. Pour ceux qui veulent se rendre en

centre-ville, laissez donc votre voiture au parking de l'hôtel, un bus dont l'arrêt est situé juste en face, vous y conduira très facilement, mais si vous êtes courageux la marche à pied permet de rejoindre le centre-ville en 10 minutes. L'hôtel propose de nombreux services : location de vélos, scooters, voitures, four à micro-ondes, réfrigérateur, etc.

### ■ HÔTEL BRISTOL\*\*\*

37, rue Antoine-Gadaud

Périgueux

☎ 05 53 08 75 90

[www.bristolfrance.com](http://www.bristolfrance.com)

[hotel@bristolfrance.com](mailto:hotel@bristolfrance.com)



*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus (peu de places). Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit disponible. Animaux acceptés (supplément de 7 € par nuit). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.*

L'avantage du Bristol est d'être à deux pas du centre-ville de Périgueux et d'être malgré tout dans une petite rue assez calme. Les chambres sont modernes, joliment décorées et desservies par ascenseur. Des travaux ont été réalisés très récemment afin d'en améliorer le confort et l'insonorisation. Les petits déjeuners, servis en buffet sucré salé, sont copieux. Pour les bébés : matelas à langer, chauffe-biberon, chaises hautes sont à la disposition des clients. L'accueil est chaleureux et discret. Attention, le parking est gratuit, mais il ne contient que quelques places, ensuite il faut se garer dans la rue qui est payante ou au parking Montaigne.

### ■ HÔTEL MERCURE\*\*\*\*

7, place Francheville  
Périgueux ☎ 05 53 06 65 00  
www.mercure.com  
h6237@accor.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 66 chambres. Chambre simple à partir de 89 € ; chambre double à partir de 97 € ; chambre triple à partir de 203 €. Petit déjeuner inclus. Parking : 10,50 € (par jour sans réservation). Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Parking payant. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Situé en plein cœur de la ville, juste en face des cinémas et de restaurants divers et variés, l'hôtel Mercure se veut digne des ses 4 étoiles, aussi il vient de subir d'importants travaux de rénovation qui ont permis de lui donner une nouvelle identité. L'ouverture de Lascaux 4 a inspiré les décorateurs. Dans l'entrée de l'hôtel on voit une paroi créée spécialement par les ateliers du fac-similé à Montignac. Les chambres, assez épurées, sont dans les tons de beige, taupe, chocolat et ocre qui rappellent les couleurs des fresques de la grotte dont quelques représentations ornent les murs de certaines chambres. Dans les couloirs qui mènent aux chambres des photos noir et blanc de Périgueux sont une invitation à découvrir des lieux touristiques incontournables ou d'autres un peu plus cachés.

### ■ HÔTEL DU MIDI

18, rue Denis-Papin  
Périgueux ☎ 05 53 53 41 06  
www.hotel-du-midi.fr  
hotel-du-midi0387@orange.fr



Chambre double à partir de 48 €. Petit déjeuner : 7,20 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Restauration. Canal +.

Situé juste en face de la gare, l'hôtel offre des chambres spacieuses et modernes réparties sur deux étages. Petit plus : Paul possède une impressionnante collection de voitures miniatures (80 000...) qu'il adore montrer, mais attention : pas touche...

### ■ HÔTEL DES BARRIS\*\*

2, rue Pierre-Magne  
Périgueux  
☎ 05 53 53 04 05  
www.hoteldesbarris.com  
hoteldesbarris@orange.fr  
hoteldesbarris@bbox.fr



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 14 chambres. Chambre simple à partir de 47 € ; chambre double à partir de 53 € ; chambre triple à partir de 60 € ; suite à partir de 74 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 7 € (et 4 € pour un enfant de moins de 12 ans). Soirée étape à 69 €. Animaux acceptés (petit supplément 5 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.

Très bon accueil dans cet hôtel tenu par Jimmy Fornoni et sa sœur Vanessa. Il jouit d'un bel emplacement, les pieds dans l'eau ou presque et faisant face à cathédrale. Les chambres 101, 102, 201 et 202 ont une vue sur cette superbe cathédrale Saint-Front, sur la Maison des Consuls et sur l'Isle. Certaines sont équipées de baignoires et d'autres de douche et toutes offrent un confort moderne. Une bonne idée de la part des propriétaires : on peut visualiser l'emplacement de chaque chambre sur le site Internet avant de réserver.

Le pub-terrasse face à la rivière et à Saint-Front offre un grand moment de détente pour consommer une boisson ou s'offrir des tapas du jeudi au samedi soir. L'ancien restaurant des Barris est devenue La Cantina, une table italienne.

### ■ LE SORBIER\*\*\*

RN89 – 6, route de Bordeaux

Razac-sur-l'Isle

☎ 05 53 03 55 65

www.lesorbier.eu

lesorbier2@orange.fr



*Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 12 chambres. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 12 €. Parking inclus. Animaux acceptés (supplément 6 € par jour). Restauration. Tv satellite.*

Nanou et Philippe Parsy ont rénové les chambres aux normes d'un 3 étoiles. Elles sont meublées simplement mais sont très confortables. Certaines, situées dans l'annexe, sont un peu plus chères. Néanmoins elles ont toutes un accès direct au parking privé de l'hôtel. La piscine d'eau salée permet de se détendre. Côté restaurant, la carte qui change tous les trois mois est alléchante et les produits sont issus du terroir ou de la mer. Philippe Parsy est maître restaurateur et il fait, entre autres, un excellent foie gras maison.

### ■ LE MAS DE CASTEL\*\*\*

Route du Sudalissant

Sarlat-la-Canéda

☎ 05 53 59 02 59

www.hotel-lemasdecastel.com

info@hotel-lemasdecastel.com



*Fermé du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> avril. 20 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 70 €. Haute saison : chambre double à partir de 100 €. Petit déjeuner : 10,50 € (et 4 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 10 €. Animaux acceptés (supplément 5 € par nuit). Wifi gratuit. Tv satellite.*

Ce hameau, situé à la sortie de Sarlat-la-Canéda en direction de Souillac, est un havre de paix. L'hôtel de Francine Mottet, de plain-pied et dans les pierres du pays, est situé dans un jardin boisé et fleuri entretenu avec beaucoup de goût. Pour vous détendre, il y a une belle piscine. Les chambres sont personnalisées, certaines sont plus contemporaines que d'autres mais elles sont toutes décorées avec beaucoup de goût. La terrasse permet de prendre son petit déjeuner dans un cadre reposant. Le Mas propose un gîte à 3 km du centre-ville de Sarlat, en campagne, dans une petite maison indépendante de 60 m<sup>2</sup> prévue pour accueillir 2 à 3 personnes.

### ■ LA COULEUVRINE\*\*

1, place de la Bouquerie

Sarlat-la-Canéda

☎ 05 53 59 27 80

lacoulevrine@wanadoo.fr



*Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 26 chambres. Chambre double à partir de 77 € ; chambre triple à partir de 105 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 22 €, menu enfant à 9,50 €). Tv satellite, Canal +.*

Cet hôtel est situé dans une tour de l'ancien rempart de la cité médiévale, donc un cadre exceptionnel, superbe-



ment illuminé la nuit. La restauration est due à l'architecte Serge Lebon, la création de l'hôtel à son épouse Annick, en 1982. Aujourd'hui leur fille, Isabelle, a le plaisir de recevoir les clients, souvent des habitués. Les chambres sont aménagées avec du mobilier de style. Certaines sont des « mini standard » d'une surface d'environ 8 m<sup>2</sup>, d'autres en duplex, d'autres encore sous de superbes charpentes et possibilité de chambre double communicante pour 4 personnes. Les restaurant offre un cadre original où les pierres apparentes et les portes anciennes cotoient du mobilier contemporain. La grande cheminée abrite désormais des étagères à vins. L'été la terrasse est bien agréable. L'Étape gourmande n'est pas une demi-pension classique car le client a le choix dans toute la carte. La cuisine est inventive : tartare de pieds de porc, crème acidulée, jus d'épinards ; esturgeon au sésame noir, croustillant de fenouil et artichaut ; bugnes minutes au chocolat, mandarine et glace au thé vert de Matcha.

### ■ LA MAISON DES PEYRAT\*\*\*

Sarlat-la-Cadéna

La Plane Basse

☎ 05 53 59 00 32

[www.maisondespeyrat.com](http://www.maisondespeyrat.com)

[hoteldecharme@maisondespeyrat.com](mailto:hoteldecharme@maisondespeyrat.com)



*Fermé du 15 novembre au 1<sup>er</sup> avril. 10 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner : 11 € (et 5,50 € pour enfants). Lit supplémentaire : 15 €. Pour un enfant de moins de 2 ans l'utilisation d'un lit bébé est facturée 10 € par nuit. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément 10 € par nuit). Wifi gratuit. Tv satellite.*

Cet ancien ermitage du XVII<sup>e</sup> siècle – dont la partie la plus ancienne date du XIV<sup>e</sup> siècle – porte bien son nom d'hôtel de charme, avec cette magnifique alliance de pierre et de verdure. Un puits en pierre apparente orne la réception. On n'a quasiment pas envie de bouger de ce havre de beauté et de sérénité surtout que Jean-Marc, le propriétaire, reçoit ses clients un peu comme des amis. Toutes les chambres ont une sortie indépendante. Elles sont très claires et spacieuses. La décoration est de bon goût avec quelques meubles en rotin qui apportent une note d'exotisme mais aussi des meubles anciens et des murs en pierres apparentes qui rappellent le passé. Le parc aux arbres centenaires, avec piscine, abrite des coins de repos pour lire et se détendre. Le petit déjeuner copieux est servi en terrasse à l'ombre du marronnier ou dans l'une des salles de réception. On est à 10 minutes à pied du centre-ville, un avantage quand on connaît les difficultés pour se garer à Sarlat en pleine saison.

### ■ COMPLEXE HOTELIER LE MOULIN ROUGE\*\*\*

Zone Artisanale Moulin Rouge

Terrasson

☎ 05 53 50 25 00

[www.hotel-dordogne-perigord.com](http://www.hotel-dordogne-perigord.com)



*Ouvert toute l'année. 38 chambres. Chambre double à partir de 68 € ; suite à partir de 98 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 8 €. Parking inclus. Pour un enfant de moins de 2 ans l'utilisation d'un lit bébé est facturée 8 € par nuit. Animaux acceptés (supplément 8 € par nuit). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.*

L'avantage de cet hôtel, c'est sa situation aux portes du Périgord Noir dans une commune peu fréquentée par les touristes mais qui possède de nombreux charmes et atouts. De plus, l'hôtel est d'un excellent rapport qualité-prix car il se divise en deux établissements de plain-pied, l'un de 3 étoiles et l'autre de 1 étoile, appelé P'tit Dej Hôtel, très confortable car toutes les chambres ont leur salle de douche et toilettes privées. Pour la détente, il y a un jardin et une piscine sans oublier le restaurant, Le Bistrot du Moulin Rouge. La formule Bistrot Express donnent droit au buffet de hors-d'œuvre à volonté, cocotte du jour ou manchons de canard confits avec légumes du jour et buffet de desserts. Le menu Plaisir est plus élaboré. La maison offre aussi la possibilité d'organiser des séminaires pour une cinquantaine de personnes, ainsi qu'une vaste salle de spectacle qui accueille mariages et autres événements.

## Gîtes et chambres d'hôtes

### ■ L'OSTAL DE POMBONNE

19, rue du Bourg de Pombonne  
Bergerac

☎ 05 47 56 01 13 / 06 83 24 79 68

[www.ostaldepombonne.fr](http://www.ostaldepombonne.fr)

[ostaldepombonne@sfr.fr](mailto:ostaldepombonne@sfr.fr)



*Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 90 € ; suite à partir de 105 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec un supplément). Wifi gratuit. Restauration (menu unique à 18 €).*

Le couple Cousseau a créé dans une authentique périgourdine du XVII<sup>e</sup> siècle, un havre de paix et de sérénité. Quatre chambres d'hôtes aux doux noms de fleurs ont toutes une entrée indépendante. Elles sont vastes, très claires, elles disposent d'un chauffage central et de parquets. Coup de cœur pour la chambre Les Aubépines, située dans la partie la plus ancienne de la maison. Elle est très lumineuse avec ses quatre fenêtres, et chaleureuse avec sa belle cheminée (insert). La salle à manger est ornée elle aussi d'une grande cheminée. On y prend les petits déjeuners et on y dîne. Le menu unique varie en fonction des saisons : apéritif, soupe surprise, pomme farcie au confit de canard, accompagnée d'une brochette de cèpes et de pommes de terre sarladaises, et tarte Tatin.

### ■ VILLAGE DE LA COMBE

Le Pradal – Domme

☎ 05 53 29 77 42

[www.villagedelacombe.com](http://www.villagedelacombe.com)

[lacombe24@wanadoo.fr](mailto:lacombe24@wanadoo.fr)



*Ouvert toute l'année. De 350 € à 550 € la semaine selon saison. Animaux acceptés (supplément 16 € la semaine). Wifi gratuit. Salon de jardin.*

Le Village de la Combe est admirablement bien situé puisque l'on peut se rendre à Domme à pied (environ 800 m). Il s'est niché dans un cadre totalement naturel de 2 ha arborés. Tous les chalets peuvent être loués à la nuit (minimum deux nuits) ou à la semaine. Ils sont parfaitement bien équipés avec chacun une terrasse couverte et un salon de jardin (on peut louer le linge de maison et un supplément est demandé pour les chiens). Chaque semaine, Chantal et Philippe emmènent ceux qui le souhaitent en promenade

accompagnée dans la bastide de Domme pour en faire découvrir ses richesses architecturales, ses carreyours, ses places, sa halle, ses remparts, son panorama...

### ■ AUBERGE DE L'ÉTANG JOLI

La Combe – Les Eyzies-de-Tayac

☎ 05 53 35 29 87



*Ouvert toute l'année. Pension complète. Demi-pension : 65 €. Restauration.*

Isabelle Montfort a aménagé avec beaucoup de goût des chambres d'hôtes dans une ancienne ferme. Sur place vous dégusterez des mets faits maison, alliant toutes les saveurs d'une cuisine traditionnelle du Périgord et le savoir-faire de l'hôtesse... Isabelle propose des stages de cuisine pour apprendre à faire du foie gras en repérant un bon d'un mauvais foie, du confit de canard, du pâté de Périgueux, du gratton... Vous emporterez avec vous vos réalisations afin de les déguster et les faire découvrir chez vous. Vous aurez aussi la possibilité de profiter d'une promenade au marché aux truffes et visiter une truffière, suivi d'un repas réalisé à base de truffes. Un lieu un peu magique où règne une ambiance familiale.

### ■ CLOS LASCAZES

Paleyrac ☎ 05 53 74 33 94

[www.clos-lascazes.com](http://www.clos-lascazes.com)

[info@clos-lascazes.com](mailto:info@clos-lascazes.com)



*Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 78 € ; chambre triple à partir de 101 € ; suite à partir de 147 €. Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire : 15 €.*

Christine et Jean-Marc Gouin, arrivant de la région parisienne, ont restauré cette propriété durant plus d'un an pour ouvrir cette maison d'hôtes à l'orée de la Bessède, dans un cadre de verdure de 2 ha bien ordonné, embaumé de lavande, et de vieilles pierres superbement mises en valeur, notamment le pigeonnier typique. Les deux bâtisses des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles portent encore les traces des quatre générations de charpentiers qui se sont ici succédé. Les chambres ont chacune une couleur dominante. Elles fleurent toutes bon le romantisme à la campagne. L'une d'elles a une terrasse, une autres a vue sur le jardin, une autre a la clim. Le petit déjeuner est un délice de confitures et pâtisseries maison, de viennoiseries à volonté.

### ■ LA CHAPELLE DU THOUIN

28, impasse des Courtes

Périgueux ☎ 06 74 97 69 06

[www.homelidays.com](http://www.homelidays.com)



*Ouvert toute l'année. De 750 € à 1 000 € la semaine selon saison. Wifi gratuit. Canal +.*

Ce gîte est en fait un appartement atypique de 100 m<sup>2</sup>, aménagé dans une ancienne chapelle du XVIII<sup>e</sup> siècle, au cœur de la ville. Christian Pineaud, le propriétaire passionné de vieilles pierres, et sa femme, passionnée d'histoire, ont réussi le pari de faire vivre passé et présent. Ils ont créé une sorte de loft chaleureux pour 6 personnes maximum, parfaitement équipé. Il peut se louer pour deux nuits minimum (280 € les 2 nuits) ou plus.

**CITY TRIP**

La petite collection qui monte

Week-end et courts séjours



Plus de **30**  
destinations



## ■ COULEURS DU TEMPS

20, boulevard Albert-Claveille  
Périgueux ☎ 06 79 81 83 71  
www.couleursdutempsdordogne.  
blogspot.fr  
couleursdutempsdordogne@yahoo.fr  
*Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre  
simple à partir de 69 € ; chambre double  
à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus.  
Wifi gratuit.*

Luc Springinsfeld, enseignant à Coulou-  
nieix-Chamiers, a décidé d'ouvrir sa  
grande maison des années 1930 aux  
touristes. On est à la fois au calme avec  
le parc de la préfecture juste à côté et  
tout près du centre historique. Situées au  
2<sup>e</sup> étage, les chambres « Côté jardin » et  
« Côté cour » proposent 25 m<sup>2</sup> composés  
d'un espace sommeil équipé d'un grand  
lit double, un espace salon et un coin  
bureau. Elles sont très claires et joliment  
décorées de quelques meubles anciens.  
Les salles de bains sont modernes et très  
confortables. Les chambres disposent  
d'une machine à café, d'une bouilloire,  
d'une connexion Wifi. Une formule permet  
de prendre le petit déjeuner en toute  
tranquillité dans la chambre qui dispose  
d'une grande table. Le matin, un plateau  
comportant des pains frais, des viennois-  
eries, du beurre, de la confiture maison  
et du jus de fruits, est mis à disposition  
sur le palier. Stationnement gratuit dans  
la rue et moto dans la cour.

## ■ LE JARDIN D'INÈS

17, rue Bodin ☎ 05 47 45 01 39  
www.lejardindines.cabanova.fr  
lejardindines@sfr.fr



*Fermé du 1<sup>er</sup> décembre au 1<sup>er</sup> mars.  
Accueil 24h/24. 3 chambres. Chambre  
simple à partir de 90 € ; chambre double  
à partir de 89 €. Petit déjeuner inclus. Lit*

*supplémentaire : 22 €. CB non acceptée.*  
Marie-France et Serge Griffon, un couple  
de Parisiens à la retraite, ont ouvert une  
maison d'hôte en plein centre-ville dans  
un ancien hôtel particulier du début du XX<sup>e</sup>  
siècle : escalier majestueux, moulures et  
hauts plafonds, verrière fleurie qui ouvre  
sur un jardin parfaitement entretenu par  
le maître des lieux. Les trois chambres  
sont spacieuses, décorées avec soin et  
personnalisées. Elles portent chacune  
un prénom comme Edmond, le grand-  
père dont le portrait est accroché au mur.  
Dans deux des trois chambres (Violaine et  
Edmond) une cuisine est à la disposition  
des clients qui le souhaitent. Ce type  
d'hébergement dans Périgueux intra-  
muros est très apprécié, notamment par  
les étrangers.

## ■ LES PEYROUSES

Route des Rhodes - Les Peyrouses  
Sarlac-la-Canéda ☎ 05 53 28 89 25  
www.lespeyrouses-24.com  
contact@lespeyrouses-24.com



*Ouvert toute l'année. 5 chambres.  
Chambre double de 78 € à 85 €. Petit  
déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire :  
15 € (lit double : 30 €). Gîte pour 6 per-  
sonnes avec piscine privée non chauffée :  
de 700 € à 1600 € la semaine selon  
saison. Animaux acceptés (supplément  
de 9 € par nuit). Restauration (menu à  
31 €, hors boissons). Vente (confitures  
faites maison). Tv satellite.*

Maureen et Thierry Dolain ont l'accueil  
chaleureux et leur belle maison est à cinq  
minutes du centre de Sarlat-la-Canéda.  
Le soir, aux fourneaux, Thierry se montre  
inventif et inspiré par les produits locaux.  
Sur réservation, en table d'hôtes, le menu  
peut proposer des œufs cocotte aux  
girolles, salade de cabécou (fromage de

chèvre du Lot), crème brûlée aux noix. Le chef est aussi un as pour le feuilleté d'asperges, le Tatin de foie gras (la spécialité vivement conseillée), le confit pommes à la sarladaise aux cèpes et le moelleux au chocolat... Le petit déjeuner, avec de délicieuses confitures maison, aidera à commencer au mieux la journée, pourquoi pas en piquant une tête dans la piscine chauffée.

## Campings

### ■ AU FIL DE L'EAU\*\*\*

6, allée des Platanes  
Antonne-et-Trigonant  
☎ 05 53 06 17 88

[www.campingaufildeleau.com](http://www.campingaufildeleau.com)  
[campingaufildeleau@wanadoo.fr](mailto:campingaufildeleau@wanadoo.fr)



*Fermé d'octobre à mars. Terrain de 2 ha. 50 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,50 € à 12,50 €. Bungalows pour 4 personnes de 240 € à 470 € la semaine ; mobil-homes pour 1 à 6 personnes de 245 € à 700 €. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Snack, bar.*

Fabienne et Cédric Plouet ne cessent d'apporter des améliorations depuis qu'ils ont repris le camping, notamment une piscine, une pataugeoire et l'implantation de tentes bungalow avec terrasse. Cette année une aire de camping-car avec vidange est réservée à la clientèle du camping. La surface des emplacements est de 100 m<sup>2</sup> environ ce qui laisse une certaine intimité aux familles. Des barbecues collectifs sont mis gracieusement à la disposition des clients. Le camping n'est pas très loin de Périgueux, environ 10 minutes en voiture, mais bien au calme sur les bords

de la rivière ce qui permet de profiter des activités nautiques. On peut louer des canoës pour une descente sur la rivière, et des vélos. Les enfants ont une aire de jeux avec ping pong, bac à sable, balançoires, etc. Pour les plus grands, boudodromes, billard, baby foot. Sur place, un snack bar avec boissons fraîches, glaces et épicerie de dépannage. En saison, pains frais tous les matins, et marché des producteurs dans les allées du camping. En juillet-août, soirées musicales avec repas sur réservation ouvertes à tous, même aux personnes qui ne résident pas dans le camping. Les propriétaires sont charmants et très accueillants.

### ■ CAMPING LA PELOUSE\*\*\*

8 bis, rue Jean-Jacques-Rousseau  
Bergerac ☎ 05 53 57 06 67  
[www.entreprisefrery.com](http://www.entreprisefrery.com)  
[camping@ville-bergerac.fr](mailto:camping@ville-bergerac.fr)



*Fermé de novembre à mars. 70 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,60 € à 16,60 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 250 € à 475 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 260 € à 485 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit.*

Le camping municipal de la Pelouse qui compte 70 emplacements séduit immédiatement par sa proximité de la rivière Dordogne, son calme, ses grands arbres qui offrent un écrin d'ombre et de verdure, sa proximité des commerces à une dizaine de minutes du centre-ville. Il accueille les tentes et les caravanes mais pas les campings-cars. Il vient de se moderniser avec la création d'un parc de cinq nouveaux mobil-homes et la rénovation des blocs sanitaires et l'installation du wifi.

Il est bien équipé pour passer des vacances en famille et faire du tourisme, à des tarifs tout à fait raisonnables.

### ■ LE PERPETUUM\*\*\*

Domme

☎ 05 53 28 35 18

[www.campingleperpetuum.com](http://www.campingleperpetuum.com)

[leperpetuum.domme@wanadoo.fr](mailto:leperpetuum.domme@wanadoo.fr)

A 8 km de Sarlat.



Fermé de novembre à avril. Terrain de 4 ha.

120 emplacements. Sol : herbeux. Relief :

plat. Emplacement + véhicule + 2 per-

sonnes de 4,60 € à 7,80 €. Mobil-homes

pour 2 à 6 personnes de 329 € à 847 €

la semaine. Animaux acceptés (de 1,70 €

à 2,20 €). Connexion Internet gratuite.

C'est dans ce petit camping familial tenu

par Fabienne et David que vous déciderez

de passer vos prochaines vacances dans

la région. Situé idéalement au bord de

la Dordogne et à proximité des princi-

paux sites touristiques (8 km de Sarlat),

ce lieu de villégiature est parfait pour

constituer le point de départ de belles

découvertes. De plus, le camping propose

des animations ludiques et variées pour

toute la famille.

### ■ CAMPING MUNICIPAL

#### DU PONT ROUGE

Au Pont Rouge – Excideuil

☎ 05 53 62 43 72 / 05 53 52 02 95

[www.excideuil.fr](http://www.excideuil.fr) – [mairie@excideuil.fr](mailto:mairie@excideuil.fr)



Fermé du 15 octobre au 30 avril. 33 empla-

cements. Exposition : mi-ombragé. Sol :

herbeux. Relief : plat. Emplacement à partir

de 2,50 €. Véhicule à partir de 1,50 €.

2 personnes à partir de 2,75 €. Electricité

comprise. Caravane à 3 € et camping-car

à 4,50 €. Animaux acceptés. Aire pour

camping-cars.

Le camping municipal est situé au Pont Rouge sur la route de Saint-Médard d'Excideuil. Il accueille les tentes, les caravanes et les camping-cars. L'espace est boisé, piscine et tennis à 500 m, possibilité de pêche et location de vélos et VTT.

### ■ LES ACACIAS\*\*\*

Rue Louis de Champagne

Sarlat-la-Canéda

☎ 05 53 31 08 50

[www.acacias.fr](http://www.acacias.fr)

[camping-acacias@wanadoo.fr](mailto:camping-acacias@wanadoo.fr)

Par route de Cahors (RD 704)

et avenue de la Canéda



Fermé d'octobre à mars. Terrain de 4 ha.

122 emplacements. Exposition : ombragé

/ ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : peu

incliné. Emplacement + véhicule + 2 per-

sonnes de 18 € à 22,50 €. 20 mobil-

homes pour 4 à 6 personnes de 260 €

à 680 € la semaine. Chèque Vacances.

Jeux pour enfants. Salle de bains pour

bébés. Animaux acceptés (sauf en cot-

tage, supplément de 0,50 € 1,80 € la

nuit). Wifi gratuit. Animations.

A quelques kilomètres de Sarlat, sur

un site boisé et vallonné, propice à la

détente et au calme, le camping des

Acacias est classé Camping Qualité.

En plus de ses nombreux espace-

ments délimités, le domaine compte

12 cottages. Il est doté d'une piscine

chauffée de 100 m<sup>2</sup>, d'une pataugeoire

de 23 m<sup>2</sup>, d'un espace de jeux aquatiques

de 50 m<sup>2</sup>, de sanitaires modernes avec

espace chauffé et d'une salle de bains

bébé. Diverses animations vous sont

proposées dans le respect du repos de

chacun : soirées disco, loto, concours

de pétanque, jeux pour les enfants ou

soirées quiz. Il y a aussi un terrain multis-

ports, des tables de ping-pong... Une aire de service pour camping-car est à disposition. Côté pratique, un service de bus est proposé en direction du centre-ville de Sarlat.

#### ■ DOMAINE LE MONTANT\*\*\*\*

Route de La Croix d'Espit

Sarlat-la-Canéda

☎ 05 53 59 18 50

[www.camping-sarlat.com](http://www.camping-sarlat.com)

[contact@camping-sarlat.com](mailto:contact@camping-sarlat.com)



*Fermé d'octobre à mars. Gardé 24h/24. Terrain de 10 ha. 135 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 29,30 €. Chalets pour 4 à 5 personnes de 378 € à 973 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 308 € à 994 €. Gîtes 4 à 7 personnes à partir de 378 € la semaine. Maison pour 12 personnes à partir de 849 € la semaine (remise pour les séjours plus longs). Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Bain bouillonnant. Animations.*

A deux kilomètres de Sarlat, dans un parc boisé de 10 ha, le Domaine est un espace où dominent le calme, la nature mais aussi les loisirs. Il offre plusieurs possibilités d'hébergements : 70 emplacements de camping en tente, caravane et 60 hébergement locatifs (mobil-home, chalet, gîtes, maison périgourdine). Côté loisirs : une patageoire est réservée aux plus petits afin qu'ils profitent eux aussi des plaisirs d'une eau tempérée. En juillet et août, toute la zone aquatique est ouverte : piscine à débordement, grand bain bouillonnant couvert et chauffé, et des toboggans aquatiques. Une aire de

jeux pour enfants a aussi été aménagée, allant des balançoires au trampoline en passant par des jeux d'équilibre. L'été, le camping organise des animations : club enfants, randonnées, etc.

#### ■ LE CLOS DU MOULIN

Le Moulin de Bouch

Terrasson-Lavilledieu

☎ 05 53 51 68 95

[www.leclosdumoulin.com](http://www.leclosdumoulin.com)

[leclosdumoulin@club-internet.fr](mailto:leclosdumoulin@club-internet.fr)



*Ouvert toute l'année. Exposition : ombragé. Chalets pour 2 à 8 personnes de 480 € à 920 € la semaine. Paiement jusqu'à 10 fois sans frais. Club enfants. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi. Restauration. Bain bouillonnant, sauna. Animations.*

À 25 kilomètres de Sarlat-la-Canéda, 15 kilomètres de Lascaux, Le Clos du Moulin est un village de vacances de 14 chalets grand confort de 2 à 8 personnes, dans un site exceptionnel où la magie de l'eau est partout. Sur les bords du Coly, au beau milieu d'une nature luxuriante et de ses ombrages naturels, vous avez sous la main la piscine, l'aire de jeux, le tennis de table, la pétanque, la pêche et les chemins de randonnée. Les enfants se régaleront avec les animaux de la mini-ferme et les parents goûteront aux plaisirs de se promener dans le jardin des aromates qui est à leur disposition. Des concerts animent les soirées d'été. Le restaurant ouvert toute l'année accueille des repas de groupes et sa spécialité c'est l'entrecôte limousine. Les clients viennent de loin pour se régaler car elle est non seulement de qualité mais elle est aussi bien servie et cuite juste comme on l'a demandé.



# S'INFORMER SUR LE PÉRIGORD

## MÉDIAS

### Presse écrite

#### ■ DORDOGNE LIBRE

4, allée d'Aquitaine  
Périgueux

☎ 05 53 35 59 00

[www.dordognelibre.fr](http://www.dordognelibre.fr)

[redactiondl@dordogne.com](mailto:redactiondl@dordogne.com)

Le quotidien concentre ses informations sur Périgueux, son agglomération et les communes environnantes. De nombreux correspondants locaux animent les pages avec des infos locales et un cahier « sports » qui est très bien fourni, notamment le lundi avec tous les résultats du week-end. Il ne faut pas manquer M. Echo et ses petites indiscretions.

#### ■ SUD-OUEST

7 bis, place Francheville  
BP 1054 Périgueux

☎ 05 53 45 24 52

[www.sudouest.fr](http://www.sudouest.fr)

[perigueux@sudouest.com](mailto:perigueux@sudouest.com)

Ce quotidien d'informations internationales, nationales, régionales, départementales et locales, représente chaque jour plus d'un million de lecteurs sur 8 départements. L'été, le journal offre de nombreux rendez-vous vacances avec le point sur les fêtes, les animations, les concerts et tous les rendez-vous de la saison. L'éditorial est toujours

d'excellente qualité. Le site Internet est particulièrement bien fait, et l'on peut désormais avoir accès à toutes les éditions d'Aquitaine.

► **Autres adresses :** 28, rue Emile-Faure – Sarlat ☎ 05 53 59 06 31 •  
75, rue Neuve-d'Argenson – Bergerac  
☎ 05 53 57 23 26

### Radio

#### ■ RADIOS LIBRES EN PÉRIGORD

92, avenue du Général-de-Gaulle  
Coulounieix-Chamiers

☎ 05 53 46 80 24

[radioslibresenperigord@orange.fr](mailto:radioslibresenperigord@orange.fr)  
102.3.

Radios Libres en Périgord sur 102,3 MHz est une radio associative animée par un journaliste ancien de Radio 103, une quarantaine de bénévoles qui sont des chroniqueurs ou des musiciens et une dizaine d'associations. Elle pour but d'être au service des communautés territoriales de la Dordogne, des associations, des clubs, etc. pour diffuser leurs informations. Toutes les expressions culturelles, musicales, linguistiques et autres s'expriment librement sur cette antenne. Elle suit les événements intéressant les Périgourdins en réalisant des interviews et des enregistrements. Flash info tous les jours à 7h, 13h, 18h et 23h.



## FRANCE BLEU PÉRIGORD

☎ 05 53 53 82 82

☎ 05 53 06 20 00

[www.francebleu.fr/perigord](http://www.francebleu.fr/perigord)

[redac.bleuperigieux@radiofrance.com](mailto:redac.bleuperigieux@radiofrance.com)

C'est de très loin la radio la plus écoutée du département, et celle qui bénéficie de plus gros moyens, avec une vraie rédaction de journalistes professionnels.

## ■ RADIO VALLÉE BERGERAC

15, rue Victor-Hugo

Bergerac ☎ 05 53 58 12 60

[www.rvb-radio.com](http://www.rvb-radio.com)

[contact@rvb-radio.com](mailto:contact@rvb-radio.com)

Depuis pratiquement un quart de siècle, Radio Vallée Bergerac redouble d'efforts pour jouer pleinement son rôle de média de proximité : émissions, chroniques, informations locales et régionales...

Son slogan synthétise tout : « plus on l'écoute, plus on est proche ». Sa cible : les 20-40 ans. En plus du Bergeracois, sa couverture permet de la recevoir sur Sarlat, sur le nord du Lot-et-Garonne ainsi qu'à l'est de la Gironde et toute la vallée de l'Isle. Bonne programmation musicale.

## Télévision

## ■ FRANCE 3 PÉRIGORD

1, cours Saint-Georges

Périgueux

☎ 05 53 09 10 10

[france3-perigords@francetv.fr](mailto:france3-perigords@francetv.fr)

Ce bureau décentralisé de France 3 alimente le journal, du lundi au vendredi à 18h50 et 19h55. Toute l'actualité en images en 7 minutes. Le site Internet qui permet de visionner les journaux fonctionne de mieux en mieux et de plus en plus...

## Internet

## ■ DORDOGNE PÉRIGORD TOURISME

25, rue du Président-Wilson

Périgueux ☎ 05 53 35 50 24

[www.dordogne-perigord-tourisme.fr](http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr)

[@wanadoo.fr](http://dordogne.perigord.tourisme)

Le site officiel du Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne où vous y trouverez toutes les offres des prestataires touristiques de la Dordogne (hôteliers, propriétaires-particuliers, offices de tourisme, et autres fournisseurs d'hébergements ou d'activités touristiques) ainsi que les principaux sites touristiques.

## ■ LE GRAND BERGERAC TV

Bergerac

[www.legrandbergerac.fr](http://www.legrandbergerac.fr)

Une web télé locale lancée par Julien Vergnol et Benoît Fourelle de Frettes. Leur but est de promouvoir la région et ils s'adressent avant tout à un public jeune déjà branché sur les réseaux sociaux. On y parle cuisine bien sûr mais aussi patrimoine, tourisme, culture et sport.

# INDEX

## A / B

ABBAYE DE BRANTÔME .....	112
ABRI DE LAUGERIE-BASSE .....	78
ABRI SCULPTÉ DU POISSON .....	79
ANCIEN HOSPICE ET MUSÉE DE LA MÉDECINE .....	85
AQUARIUM DU PÉRIGORD NOIR .....	72
<b>BEAUMONT-DU-PÉRIGORD .....</b>	<b>106</b>
<b>BERGERAC .....</b>	<b>100</b>
<b>BEYNAC .....</b>	<b>67</b>
<b>BOURDEILLES .....</b>	<b>109</b>
BRANTÔME-EN-PÉRIGORD .....	10
<b>BRANTÔME-EN-PÉRIGORD .....</b>	<b>109</b>

## C

CATHÉDRALE SAINT-FRONT .....	62
CATHÉDRALE SAINT-SACERDOS DE SARLAT .....	90
CENTRE INTERNATIONAL DE L'ART PARIÉTAL – LASCAUX 4... 14, 88	
CHÂTEAU D'EXCIDEUIL .....	114
CHÂTEAU DE BEYNAC .....	9, 67
CHÂTEAU DE BOURDEILLES .....	109

CHÂTEAU DE CASTELNAUD .....	11
CHÂTEAU DE COMMARQUE .....	79
CHÂTEAU DE HAUTEFORT .....	86
CHÂTEAU DE JUMILHAC .....	115
CHÂTEAU DE LA FRAYSSE .....	96
CHÂTEAU DE MAREUIL .....	116
CHÂTEAU DE MONBAZILLAC .....	107
CHÂTEAU DE NEUVIC ET PARC BOTANIQUE .....	55
CHEMINS DE LA MÉMOIRE .....	62
CLOCHER DE L'ABBAYE DE BRANTÔME ..	112
CLOÎTRE DE CADOUIN .....	76
CLOÎTRE DES RECOLLETS .....	100
COLLÉGIALE NOTRE-DAME .....	117

## D / E / G

<b>DOMME .....</b>	<b>83</b>
ECOMUSÉE DE LA TRUFFE .....	60
ÉGLISE SAINT SOUR .....	97
<b>EXCIDEUIL .....</b>	<b>114</b>
<b>EYMET .....</b>	<b>107</b>
GALERIE DE L'OR .....	115
GISEMENT PRÉHISTORIQUE DE LAUGERIE-HAUTE .....	79

**CITY TRIP**  
La petite collection qui monte



Week-End et courts séjours

Plus de 30 destinations

Version numérique OFFERTE\*



plus d'informations sur  
[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

\*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

GOUFFRE DE PROUMEYSSAC .....	74
GROTTE DE BARA-BAHAU .....	74
GROTTE DE DOMME .....	83
GROTTE DE FONT-DE-GAUME .....	80
GROTTE DES COMBARELLES .....	80
GROTTE DU GRAND ROC .....	80
GROTTE DE MAXANGE .....	77
GROTTE DU ROC DE CAZELLE .....	81

## ■ H / J / L ■

HAUTEFORT .....	85
HÔTELS PARTICULIERS .....	90
JARDIN DES ARÈNES .....	62
JARDIN DES ENFEUX .....	90
JARDINS DE L'IMAGINAIRE .....	97
JUMILHAC-LE-GRAND .....	115
LA ROCHE-CHALAIS .....	118
LA ROQUE-GAGEAC .....	70
LABYRINTHE DE L'ERMITE .....	83
LALINDE .....	107
LANTERNE DES MORTS .....	90
LASCAUX IV .....	13
LE BUGUE-SUR-VÈZÈRE .....	72
LE BUISSON-DE-CADOVIN .....	76
LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL .....	78

## ■ M ■

MAISON DE LA BOËTIE .....	90
MAISON DU FOIE GRAS .....	118
MAISON DU PATRIMOINE .....	98
MAISONS DE LA DOUBLE .....	55
MANOIR DE GISSON .....	93
MAREUIL .....	116
MONBAZILLAC .....	107
MONTCARET .....	108
MONTIGNAC .....	87
MONTPAZIER .....	108
MONTPON-MÉNÉSTÉROL .....	54
MOULIN DE LA VEYSSIÈRE .....	58
MUSÉE D'ART ET D'ARCHÉOLOGIE DU PÉRIGORD .....	63

MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DU PÉRIGORD .....	55
MUSÉE DU CHOCOLAT BOVETTI .....	98
MUSÉE DU TABAC .....	100
MUSÉE FERNAND-DESMOULIN .....	113
MUSÉE GALLO-ROMAIN VESUNNA .....	15, 64
MUSÉE MILITAIRE DES GLOIRES ET SOUVENIRS DU PÉRIGORD .....	64
MUSÉE NATIONAL DE PRÉHISTOIRE .....	12, 81
MUSSIDAN .....	54

## ■ N / O / P ■

NEUVIC-SUR-L'ISLE .....	55
NONTRON .....	117
OUSTAL – MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES .....	84
PARC À THÈME LE BOURNAT .....	75
PARC DE LOISIRS DE CHANDOS .....	54
PARC ET JARDINS DU CHÂTEAU DE HAUTEFORT .....	86
PÉRIGORD BLANC .....	54
PÉRIGORD NOIR .....	67
PÉRIGORD POURPRE .....	100
PÉRIGORD VERT .....	109
PÉRIGUEUX .....	61
PÔLE INTERNATIONAL DE LA PRÉHISTOIRE .....	81

## ■ R / S / T ■

RIBÉRAC .....	117
ROUTE DES VINS DU BERGERACOIS .....	8
SAINT-ASTIER .....	58
SAINT-PIERRE-DE-CHIGNAC .....	59
SARLAT-LA-CANÉDA .....	16
SARLAT-LA-CANÉDA .....	90
SENTIER DES TRUFFIÈRES .....	60
SITE DU REGOURDOU .....	88
SORGES .....	60
TERRASSON-LAVILLEDIEU .....	96
THIVIERS .....	118
THOT, ESPACE CRO-MAGNON .....	88

## EDITION

**Directeurs de collection et auteurs :**  
Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

**Auteurs :** Claire DELBOS, Sandrine ANSEL  
LEMASSON, Jean-Paul LABOURDETTE,  
Dominique AUZIAS et alter

**Directeur Editorial :** Stéphan SZEREMETA

**Rédaction France :** François TOURNIE,  
Maurane CHEVALIER, Silvia FOLIGNO,  
Tony DE SOUSA

**Rédaction Monde :** Patrick MARINGE,  
Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,  
Pierre-Yves SOUCHET, Talatah FAVREAU

## FABRICATION

**Responsable Studio :** Sophie LECHERTIER  
assistée de Romain AUDREN

**Maquette et Montage :** Julie BORDES,  
Sandrine MECKING, Delphine PAGANO,  
Laurie PILLOIS

**Iconographie et Cartographie :**  
Maxime LAFON

## WEB ET NUMERIQUE

**Directeur Web :** Louis GENEAU de LAMARLIERE

**Chef de projet et développeurs :**  
Nicolas GUENIN, Cédric MAILLOUX,  
Florian FAZER, Caroline LAFFAITEUR,  
Andrei UNGUREANU

**Community Manager :** Cyprien de CANSON

## DIRECTION COMMERCIALE

**Directrice des Régies :** Caroline CHOLLET

**Responsable Régies locales :**  
Michel GRANSEIGNE

**Relation Clientèle :** Vimla MEETTOO  
et Sandra RUFFIEUX

## RÉGIE NATIONALE

**Chefs de Publicité Régie nationale :** Caroline  
AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET,  
Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline  
GENTELET, Caroline PREAU

**Responsable Clientèle :** Déborah LOICHOT

## RÉGIE INTERNATIONALE

**Chefs de Publicité :** Jean-Marc FARAGUET,  
Guillaume LABOUREUR assistés  
d'Elisa MORLAND

## DIFFUSION ET PROMOTION

**Directrice des ventes :**  
Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP  
et Vianney LAVERNE

**Responsable des ventes :** Jean-Pierre GHEZ  
assisté de Nathalie GONCALVES

**Relations Presse-Partenariats :**  
Jean-Mary MARCHAL

## ADMINISTRATION

**Président :** Jean-Paul LABOURDETTE

**Directrice Administrative et Financière :**  
Valérie DECOTTIGNIES

**Directrice des Ressources Humaines :**  
Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS  
et d'Angela DE OLIVEIRA

**Responsable informatique :**  
Pascal LE GOFF

**Comptabilité :** Jeannine DEMIRDJIAN,  
Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT

**Recouvrement :** Fabien BONNAN assisté  
de Sandra BRIJLALL et Belinda MILLE

**Standard :** Jehanne AOUMEUR

## ■ CARNET DE VOYAGE PÉRIGORD ■

ÉDITIONS DOMINIQUE AUZIAS & ASSOCIÉS®  
18, rue des Volontaires - 75015 Paris  
Tél. : 33 1 53 69 70 00 - Fax : 33 1 53 69 70 62  
Petit Futé, Petit Malin, Globe Trotter, Country Guides  
et City Guides sont des marques déposées TM®  
Couverture : Sarlat-la-Caneda, Dordogne © GAPS  
Imprimé en France par  
Imprimerie de Champagne – 52200 Langres  
Dépôt légal : 08/04/2017  
ISBN : 9791033154556

Pour nous contacter par email,  
indiquez le nom de famille en minuscule  
suivi de @petitfute.com  
Pour le courrier des lecteurs : country@petitfute.com

## FRANCE IMPRIMÉ EN FRANCE



Certifié PEFC  
Ce produit est issu  
de forêts gérées  
durablement et de  
sources contrôlées.  
pefc-france.org

# GROTTES *de l'*ABBAYE *de* BRANTÔME *en* PÉRIGORD



© F. Tessier | OTPDB

  
**PÉRIGORD Dronne Belle**  
office de tourisme

24310 Brantôme en Périgord

☎ 05 53 05 80 63

abbaye@perigord-dronne-belle.fr

---

[www.perigord-dronne-belle.fr](http://www.perigord-dronne-belle.fr)

---

PERIGORD NOIR

Vivez chaque instant  
à Terrasson Lavilledieu

4,95 € Prix France



Les Jardins  
de l'Imaginaire

Office de Tourisme Vézère Périgord Noir  
rue Jean Rouby - 24120 TERRASSON LAVILLEDIEU  
Tél. : +33 5 53 50 37 56

[www.ville-terrasson.com](http://www.ville-terrasson.com)