



GASTRONOMIE EN DORDOGNE PERIGORD



Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson – BP 2063. - 24002 PERIGUEUX Cedex
dordogne.perigord.tourisme@tourisme.fr
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

LA GASTRONOMIE PERIGOURDINE

Il faut savoir que la réputation de la gastronomie périgourdine s'est généralisée, au 20^{ème} siècle, avec l'émergence des gastronomies régionales. Comme depuis plus de 3 siècles, grâce aux pâtés et sauces de Périgueux, cette cuisine de tradition s'est appuyée sur des produits de haute qualité comme la truffe, le cèpe et le foie gras.

L'art culinaire périgourdin est, avec celui du Lyonnais (une cuisine établie sur une gastronomie des techniques), l'un des plus importants symboles de la culture française, il ne s'agit pas moins d'une cuisine paysanne et familiale qui témoigne d'un art de vivre de qualité et d'un savoir faire ancestral, développée dans les cuisines des châteaux

L'essentiel de ce patrimoine gastronomique provient de l'infinie variété de produits cultivés en Périgord, que l'on retrouve quotidiennement sur les marchés de producteurs, dans les villes ou le moindre bourg. Dès le printemps, les étals croulent sous les fraises du Périgord. Quand arrive l'été, ce sont les cerises, les courgettes, ... qui emplissent les marchés. En automne, les cèpes, les noix ou les châtaignes les remplacent. Et en hiver, ce sont les marchés aux gras (canards, oies, foies gras,...) et aux truffes qui prennent toute leur place. Certains constituent de vrais événements !

De ces produits découle le talent des ménagères, notamment à la campagne, à tirer partie du moindre ingrédient avec souci d'éviter le gaspillage. Aujourd'hui encore, les chefs cuisiniers perpétuent les grandes traditions culinaires de notre région qu'ils accommodent aux vins de terroir.

Héritier d'un passé prestigieux et de 2000 ans de tradition viticole, le vignoble de Bergerac présente une palette de 13 AOC, offrant aux amateurs de vin une fabuleuse diversité aux travers des grands cépages tels que le Merlot, le Cabernet le Sauvignon, ...

La cuisine conviviale Périgourdine où le mariage harmonieux de produit noble et de simples richesses.

CONTACT PRESSE

Micheline MORISSONNEAU, Relation Presse

Tel: 00.33.553.35.50.05

Sl24individuel@wanadoo.fr

SOMMAIRE

ACTUALITES

Les Cours de Cuisine

LES PRODUITS PHARES

La truffe Noire dite du Périgord

Le Foie Gras

Le Cèpe

La Noix du Périgord

La Châtaigne

Les Vins

LES AUTRES PRODUITS

La Fraise du Périgord

La Pomme du Limousin

Le Cabécou

LES PLATS TYPIQUEMENT PERIGOURDINS

LA PROMOTION DES PRODUITS

Les Confréries

Les marques de qualités

LES MARCHES

LA MEMOIRE DES TRADITIONS

LES MANIFESTATIONS GASTRONOMIQUES

COURS ET ATELIERS DE CUISINE

Octobre/ Novembre

Cours de cuisine à Champagnac de Belair

Les 29/10/11 et, le 18/11/11

Lieu : Restaurant Le Moulin du Roc

De 15h30 à 19h00, le Chef Alain GARDILLOU ouvre les portes de sa cuisine

Tarif : 65 €/pers

www.moulinduroc.com

Atelier Miel à St Julien de Lampon

Le 17/11/11

Lieu : restaurant la Gabarre

Tarif : 50€/ personne

A partir de 18h30, le chef Ludovic et Mr Louge, apiculteur, proposent un cours de cuisine d'environ 2h00. Le miel sera associé au foie gras mais aussi à d'autres recettes.

Les plats seront ensuite dégustés accompagnés d'un vin de la cave du restaurant.

www.restaurantlagabarre.com

Décembre / Janvier

Atelier Poissons et crustacés à St Julien de Lampon

Le 08/12/11

Lieu : restaurant la Gabarre

Tarif : 50€/ personne

A partir de 18h30, le chef Ludovic et Mr Miori, poissonnier, proposent un cours de cuisine d'environ 2h00. Vous apprendrez à préparer des recettes pour les fêtes sur le thème de la mer. Les plats seront ensuite dégustés accompagnés d'un vin de la cave du restaurant.

www.restaurantlagabarre.com

Cours d'œnologie « le Vin et la Truffe » à Les Eyzies de Tayac

Les 06/01/12 & 20/01/12

Lieu : Restaurant « les Glycines »

Tarif : 60€/ personne

A partir de 6 personnes, apprentissage ludique et convivial animé par le sommelier du restaurant autour des saveurs truffées et du vin. De 16h00 à 18h00, venez vivre un moment privilégié où vous allez vous être étonnés par des créations de goût unique.

www.les-glycines-dordogne.com

Cours de Cuisine « autour de la Truffe Noire du Périgord » à Les Eyzies de Tayac

Les 07/01/12 & 21/01/12

Lieu : Restaurant « les Glycines »

Tarif : 95 €/ personne

Par petit groupe de 2 à 6 personnes, de 9h30 à 11h30, le chef de cuisine, Eric JUNG, propose d'élaborer un menu (entrée, plat, dessert) autour de la truffe. Ce cours de cuisine est suivi d'un déjeuner sur place. Possibilité de cours de cuisine les vendredi 06 et 13 janvier en matinée.

www.les-glycines-dordogne.com

Toute l'année

Cours de cuisine à Périgueux

Lieu : Initials chef

Atelier culinaire situé dans un espace immense. Le cours est collectif mais il n'accueille pas plus de 15 personnes pour que le chef puisse prendre le temps d'expliquer à chacun comment s'en sortir.

Des formules différentes sont proposées selon les jours où on vient

<http://initialschef.com>

Nouveauté

Forfait « Aventure culinaire en Périgord ».

Autours de 2 cours de cuisine dirigés par des chefs de renoms ou étoilés, vous apprendrez dans une ambiance décontractée certains de leurs secrets! Ce séjour de 4 jours/ 3 nuits inclut des nuitées en chambres d'hôtes de charme, la ½ pension, des visites ainsi qu'un déjeuner dans un restaurant étoilé pour compléter ce périple culinaire.

Tarif : à partir de 705€/pers pour un groupe constitué de 12 personnes

www.perigord-réservation.com

LA TRUFFE NOIRE DITE DU PERIGORD



La « Truffe noire du Périgord » est une indication de variété, et non de provenance. Elle est le résultat de la fructification d'un champignon vivant en symbiose avec un arbre (noisetier, chêne, ...). Sa période de maturité va décembre à mars et sa cueillette nécessite une technique particulière faisant appel à un animal « truffier » (un chien).

La saison trufficole est rythmée par les marches aux truffes contrôlées, de décembre à février, notamment à Sorges, Ste Alvère, à Périgueux, où se fixent les cours.

IDEES DE VISITES

UN MUSEE NOUVELLE VERSION : L'Ecomusée de la truffe devient en 2010, le Musée de la Truffe

www.ecomusee-truffe-sorges.com

Restauration d'une belle ferme à Sorges pour y créer un Musée moderne, clair, pédagogique qui présente l'histoire, la géographie, la botanique, la gastronomie et le folklore des truffes. Parcours pédestre autour des truffières du secteur.

La Truffière « Péchalifour » à St Cyprien - www.truffe-perigord.com

Edouard Aynaud vous propose de visiter sa truffière sous forme d'une chasse aux trésors, ludique et pédagogique, dans un site naturel pour découvrir quelques secrets qui entourent la truffe.

A la journée ou à la 1/2journée, ce trufficulteur propose de faire découvrir par soi même le diamant noir, présentation de recettes simples pour un dîner "truffé" chez lui, visite d'un marché aux truffes.

Tarif : à partir de 60€/ pers la ½ journée (minimum 4 personnes)

La Truffière des Mérigots à Gabillou – <http://www.truffe-du-perigord.com>

Nadine & Eric ALLEGRET vous propose de visiter leur truffière de 6 hectares plantée de 1300 arbres d'essences différentes, aidés par la chienne Border Collie Prune ou par la mouche à truffe.

IDEES DE SEJOUR

Proposées par le Service Loisirs Accueil Dordogne - www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Week end découverte du monde de la truffe à Sorges, (3 jours/ 2 nuits)

Découverte du monde de la Truffe, son environnement naturel et sa préparation sous la conduite de spécialistes : visites de truffières de l'écomusée de la Truffe, cuisine et dégustation

Nuitée en Hôtel *3 cheminée Logis de France

Validité: Du 01/11/11 au 31/03/12

Tarif/pers : Base chambre double : 365 €/pers pension complète

Week-end truffes en Périgord Noir, de la découverte à la dégustation (3 jours/ 2 nuits)

Nadine et Eric, trufficulteurs passionnés, apprennent à rechercher la truffe au chien, à la mouche et à la cuisiner. Découverte d'un marché aux truffes et visite d'un élevage de canard.

Hébergement en 5 chambres d'hôtes

Validité: Du 04/11/11 au 15/03/12,

Tarif: 300€/ pers en chambre double en B&B, 1 déjeuner gastronomique et 2 repas « tout truffe »

Autres idées « SEJOUR »

La Truffe dans tous ses états, séjour dans un hôtel de charme (2 jours/ 2 nuits)

Au programme, Accompagné par le trufficulteur, visite du marché de la truffe à Sarlat, préparation puis dégustation d'un déjeuner complet et truffé et visite commentée de la truffière, recherche fructueuse de truffes en compagnie du chien Titeuf. Nuitée en l'hôtel 3* de charme situé à Meyrals

Validité : début décembre jusqu'à mi février
Tarif: à partir de 575 € pour 2 pers en 1/2 pension
Mail : ferme-lamy@wanadoo.fr - www.ferme-lamy.com

Toqués de Truffles

L'hôtel 3* restaurant « Les Glycines » à les Eyzies propose des séjours de découverte de la truffe noire du Périgord à travers la cuisine de son chef et le savoir de Mr AYNAUD, trufficulteur passionné.

Validité : Du 6 au 22 janvier, du mercredi au dimanche.

Séjour d'une 1 nuit en ½ pension. 178 €/pers : Dîner « truffe » et visite de truffière

Séjour d'une nuit en ½ pension : 188 €/pers : Dîner « truffe », visite de truffière, visite guidée d'un marché aux truffes de Sarlat

Séjour de 3 jours/2 nuits en ½ pension : 405 €/pers : Dîner « truffe », visite & déjeuner à la truffière, visite guidée du marché aux truffes de Sarlat

Mail : glycines.dordogne@wanadoo.fr - www.les-glycines-dordogne.com

LE FOIE GRAS PERIGOURDIN...



L'appellation « Foie gras », s'applique uniquement au foie de l'oie, dont la saveur est plus douce, plus fine. Un foie de canard, sera désigné sous le nom de « Foie gras de canard ». Son goût est plus marqué et soutenu. L'un ou l'autre provenant de bêtes engraisées par gavage. La Dordogne produit trois fois plus de foie gras de canard que d'oie.

Les marchés au gras ont lieu de la mi-novembre à la mi-mars. C'est l'occasion d'approcher des produits du terroir, élaborés dans la pure tradition fermière.

1962 : 1er marché « Concours national de volailles grasses » à Thiviers... mais, une gravure d'oie retrouvée près de Brantôme atteste l'intérêt porté à ce volatile par notre ancêtre « Cro Magnon » depuis 15000 ans »

UNE DEMARCHE QUALITE - www.foiegras-perigord.com

Les producteurs ont voulu mettre en valeur la qualité de leurs produits et leur savoir faire. L'IGP aujourd'hui garantit l'appellation « Canard à Foie Gras du Sud Ouest Périgord » et certifie l'origine et la Qualité des produits issus du Canard à Foie Gras du Périgord nourri au maïs. L'association « Foie Gras du Périgord » surveille l'ensemble du dispositif technique et s'assure que tous les opérateurs respectent les règles de production et les bonnes pratiques de transformation.

IDEES DE VISITES

UN MUSEE NOUVELLE VERSION – la Maison du Foie gras à Thiviers

www.pays-thiberien.fr/Maison-du-Foie-Gras-de-Thiviers

Ouverture en 2010 - 2 étages de scénographie mettant en scène la vie de l'oie et du canard, de la préhistoire à nos jours, en passant par la cuisine du foie gras sous toutes ses formes.

IDEES DE SEJOUR

Proposées par le Service Loisirs Accueil Dordogne - www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Séjour Culinaire « Croquez le Périgord » (2 jours/ 2 nuits)

Initiation à la gastronomie périgourdine et à la préparation du foie gras avec le Chef de l'hôtel restaurant Latreille à Vitrac. Les repas sur le thème de la cuisine du terroir. Hébergement à l'hôtel.

Validité: Du 15/09/11 au 15/06/12

Tarif/pers : Base chambre double : 290 euros en pension complète

Week-end « Tout canard » à Sorges

Préparation de menus périgourdins et confection de mets régionaux à l'hôtel restaurant 3* 'L'Auberge de la Truffe » à Sorges, membre des Logis de France (3 cheminées). Visite d'un élevage d'oies et de l'écomusée de la Truffe.

validité: du 01/11/10 au 31/03/12

tarif/pers: base chambre double: 360 € en pension complète

LE CEPE



Très peu de témoignages sur l'itinéraire culinaire du cèpe... Ce n'est qu'en 1750, grâce au « Dictionnaire des aliments » de Briand, qu'est mentionnée l'existence des bolets dans un ouvrage. Le cèpe aurait fait son entrée officielle sur les tables nobles du royaume, notamment par l'intermédiaire de l'ancien roi de Pologne Stanislas 1er Leszczynsky et serait devenu prisé à partir de 1914.

Le début du siècle voit se multiplier les marchés aux cèpes en Périgord ainsi que l'éclosion de nombreuses unités de conserveries notamment dans la région de Thiviers, lieu privilégié de la pousse du cèpe, mais aussi à Monpazier, Sarlat, Belvès ou encore Piégut Pluviers. Le procédé utilisé pour la conservation des cèpes est la saumure. Aujourd'hui, pratiquement toutes ces fabriques ont disparu.

LE MARCHÉ DE VILLEFRANCHE DU PERIGORD

Avec des statuts originaux, ce marché fut officiellement promulgué marché aux cèpes en mairie le 7 octobre 1980. Sa date d'ouverture n'est jamais connue avec exactitude à l'avance. Elle dépend de la météo. Chaque fin d'été, à Villefranche du Périgord, sous la halle à colombages, les acheteurs viennent acquérir les cèpes et d'autres champignons, des girolles et des « pieds de moutons » frais et « du Pays ». Seuls les locaux sont autorisés à vendre leur cueillette.

Contact : filière cèpe à la chambre d'Agriculture de Dordogne - tel : 05.53.35.88.88

IDEES DE VISITE

Maison du châtaignier, marrons et champignons à Villefranche du Périgord

Présentation de la châtaigne, du marron (fruit, biologie, variétés, écologie et sylviculture) et des champignons : classification, cycle biologique, utilisation gastronomique

<http://www.tourisme.perigord-fr.com/111,maison-du-ch%C3%A2taignier,-marrons-et-champignons.html>

LA NOIX DU PERIGORD



Des études ont prouvées que l'Homme de Cro-magnon consommait déjà ce fruit, il y a plus de 17000 ans.

La France est le 1^{er} producteur européen de noix avec en moyenne 30 000 t/an. La production se trouve répartie sur 2 bassins le Sud Ouest et le Sud Est. La Dordogne est le 2^{ème} département producteur français, après l'Isère.

Les marchés aux noix ont lieu d'octobre à novembre

Chaque mercredi matin, le marché aux noix de Belvès se tient sous la halle de la place d'Armes. L'ouverture est annoncée par les dix coups du clocher de l'église. Les noix sont vendues par des petits producteurs mais quand arrive la pleine saison, les grossistes viennent y installer leurs sacs et les prix sont débattus.

A déguster, les gâteaux aux noix dont chaque ménagère ou chaque cuisinier a sa recette

UN ATOUT MAJEUR - www.noixdupericord.com

En Périgord le mariage d'un savoir-faire ancestral avec les techniques modernes de production engendre un produit de terroir qui ne perd rien de son authenticité. Ce terroir a donné naissance à 3 des 4 variétés de noix bénéficiant de l'AOC «Noix du Périgord » depuis 2002: La Corne d'Hautefort, La Marbot d'Argentat, La Grandjean du Sarladais typiquement autochtones et la nouvelle, originaire de l'Isère, La Franquette.

C'est une même appellation pour la noix fraîche, appelée aussi noix primeur, la noix sèche et le cerneau de noix du Périgord. Il n'y a qu'en Périgord que le cerneau de noix bénéficie de l'AOC.

L'AOC noix du Périgord a trouvé son prolongement européen en 2004 en se transformant en AOP (appellation d'origine protégée)

IDEES DE VISITE

Ecomusée de la noix du Périgord à Castelnaud la Chapelle - www.roussinternet.com/museenoix

Présentation des origines, à l'histoire, le travail, la culture du Noyer et de la Noix du Périgord. Et un parcours - sentier de découverte a été tracé à travers la noyeraie pour compléter la visite.

Visites de moulins à huile de Noix

Le Moulin de la Tour, bâtiment du XVI^e s, actionné à l'eau près de Sainte Nathalène - www.moulindeatour.com

Le site de l'hullerie d'Aiguevive à Cenac St Julien qui marie le meilleur de la tradition et le nec plus ultra de la technologie - www.aiguevive.fr

LA CHATAIGNE



Dès le 16^e siècle: le châtaignier a eu un rôle important en France. Outre celui de ressource alimentaire, cette essence a été valorisée au mieux (confection de paniers, meubles, douelles de barriques, manches d'outils ou parquet et lambris).

Le 17^e siècle : C'est l'heure de gloire de la châtaigne

Au 19^e siècle : l'économie bâtie autour du châtaignier (feuillardiers et vanniers) reste très active en Périgord Limousin où la châtaigne a toujours été très consommée.

Au 20^e siècle, disparition de la culture du châtaignier. De par son image de fruit du pauvre, la châtaigne sera dédaignée au profit de denrées plus « nobles ».

VERS UNE RECONNAISSANCE DE QUALITE

En 2005, création d'une union interprofessionnelle châtaigne Périgord Limousin Midi Pyrénées qui travaille pour l'obtention d'un signe officiel de qualité : Label Rouge complété par l'IGP. Cette démarche qualitative répond à une volonté forte des professionnels de la filière châtaigne de démarquer leur produit de qualité des produits concurrents.

La production du Périgord Limousin est positionnée essentiellement sur le marché du frais.

LA CHATAIGNE OU LE MARRON

C'est un fruit riche en vitamine dont il existe des centaines de variétés donnant des châtaignes de qualité différente, plus ou moins sucrés, faciles à consommer...

Les principales variétés produites localement sont La Montagne, la Belle Epine, la Roussette, la Casagnole. Récoltée en automne, fraîche ou séchée, elle se consomme toute l'année, parfume les terrines et les boudins, accompagne les viandes et entre dans la composition de desserts. Les techniques de conservation de la châtaigne sont connues depuis le 13^e siècle.

En confiserie, les marrons sont les variétés de châtaignes dont 88% des fruits ne sont pas cloisonnés, c'est à dire dont « l'amande » (le fruit) n'est pas séparée en plusieurs partie par le tan. C'est sous Louis XIV, à Versailles, que le marron glacé fait son apparition. Artisanale, la fabrication s'industrialise en 1882 avec Clément Faugier.

IDEE DE VISITE

Maison du châtaignier, marrons et champignons à Villefranche du Périgord

Pour connaître le châtaignier et son environnement et pour promouvoir leurs produits. Possibilité de suivre « le sentier nature et découverte de l'environnement du châtaignier »

Contact Tel : 05.53.29.98.37 – fax : 05.53.30.40.12

Le Domaine de Rapatel à Villefranche du Périgord - www.chataigneduperigord.fr

Visite du verger de 7 ha, fabrication de farine de châtaigne au moulin et dégustation.

LES VINS

13 AOC DU VIGNOBLE DE BERGERAC



Le vignoble de Bergerac avec ses 2000 ans de tradition viticole reste, après le Bordelais, le plus important vignoble du sud ouest avec 13000 hectares de vignes qui s'étendent sur 93 communes du département. La production, essentiellement basée de vins rouges et blancs, a été complétée par le rosé. Chacun sur son terroir développe des vins bien typés qu'il est possible de reconnaître rapidement en dégustation.

Le Pays de Bergerac en Périgord Pourpre offre à l'amateur de vin une fabuleuse diversité, illustration des grands cépages tels que Merlot, Cabernet, Sauvignon...

Les Appellation d'Origine Contrôlées :

en Rouge : Bergerac, Côtes de Bergerac, Pécharmant et Montravel

en Blanc secs : Bergerac, Montravel

en Blanc Moelleux : Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Saussignac, Rosette

en Blanc Liqueux : Monbazillac

en Rosé : Bergerac

LE VIN DE DOMME, une curiosité



Au 18ème s, le vignoble de Domme représentait, en surface, l'équivalent de celui de Bergerac. Détruit par le phylloxéra, il disparut après la 1ère guerre mondiale. C'est en 1996 que le vin de Domme a fait son retour sur les coteaux du Céou (affluent de la rivière Dordogne) en tant que Vin de pays du Périgord

Aire de production : communes des cantons de Domme et Campagnac les Quercy.

Superficie du vignoble : 20 ha

Production : en rouge et en rosé.

En 2010 a été inaugurée la Tour panoramique de Moncalou, sur le site du chai du vin de Domme. Par temps clair, la vue s'étend jusqu'aux monts d'Auvergne.

LES AUTRES PRODUITS

IGP FRAISE DU PERIGORD



Ce label obtenu en 2004 certifie que la fraise achetée est produite en Périgord (Sa zone de production s'étend sur 32 cantons du département et sur quelques communes du Lot), selon des variétés sélectionnées pour leur potentiel gustatif, et cueillie à maturité optimale.

D'avril à octobre, le Périgord produit 7 variétés de fraises goûteuses : La Garriguette (la fraise du printemps), les Elsanta (variété hollandaise), la nouvelle Cigaline, les « Remontantes » : La Seascape, La Mara des Bois, la Cirafine (fraise tardive), la Darselect (même famille que la Elsanta)

Le développement de la fraisculture dans le département s'est fait à partir des années 50. Le Périgord est le 2^{ème} département français producteur (derrière le Lot et Garonne). Environ 200 producteurs, réunis en organisation de producteur, se sont investis dans cette production qui représente 20% de la production nationale. La traçabilité des fraises est devenue une garantie. www.fraiseduperigord.com

AOC POMME DU LIMOUSIN, (obtenue en 2004)



Dès l'automne 2005 a été commercialisée la première pomme certifiée AOC Pomme du Limousin. Cette pomme, une Golden, est produite dans une aire géographique qui comprend réparties dans 4 départements : Corrèze, Creuse, Haute-Vienne et Dordogne (principalement dans la région de Lanouaille.). En Périgord, le verger s'étend sur environ 1000 ha avec 77 producteurs.

www.pomme-limousin.org

IDEES DE VISITE

La Maison de la Pomme à Lanouaille -

La pomme d'Or est un espace de découverte (fruit de l'enfance, des souvenirs, au cœur des mythes, ...) de jeux et de surprises entièrement consacré à l'imaginaire de ce fruit universel. www.lanouaille.com

LA POIRE DE MARSANEIX :

Loin de la production de masse, ces petites poires sont des fruits que l'on trouve presque exclusivement à Périgueux, sur le marché de la Place de la Clautre. Elles n'ont pour prétention que de faire découvrir leur inestimable rusticité.

LE CABECOUC DU PERIGORD

Le mot cabécou désigne toujours des petits palets ronds fabriqués au lait entier de chèvre (appelait autrefois « fromages de crème »). Depuis 1992, le Cabécou du Périgord est protégé par une marque collective. La production, à la ferme ou en laiterie, doit répondre à un cahier des charges d'élevage et de fabrication. www.cabecou.com

L'AGNEAU DU PERIGORD, une nouvelle IGP

Décembre 2010 : obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Agneau du Périgord ».

Caractéristiques de cette viande : De couleur blanche à rosé clair, cette viande propose un goût délicat obtenue grâce à un allaitement maternel d'une longue période puis à une alimentation spécifique en bergerie à base de céréales en grains entiers ou aplatis.

Seuls les éleveurs des départements de la Dordogne ainsi que ses cantons limitrophes de la Corrèze, du Lot et du Lot-et-Garonne peuvent prétendre à l'IGP pour les agneaux élevés dans le Périgord.

DES PLATS TYPIQUEMENT PERIGOURDINS

à base de salsifis, des haricots blancs, de fèves et d'ail

LA SOUPE : l'un des points forts de la cuisine locale.

C'est un plat peu cher, nourrissant et chaleureux, surtout en hiver. Une recette pour chaque saison et pour chaque ingrédient. Elle est généralement copieuse, réalisée avec tout ce que l'on peut trouver dans le potager et accompagnée de tranches de pain. Cette coutume remonte à l'époque où l'on cuisait le pain une fois par semaine et où il devenait si dur qu'il ne pouvait être mangé que trempé. C'est le cas de la soupe de campagne au pain de seigle et aux haricots blancs.

Il semblerait même qu'autrefois dans la moyenne vallée de l'Isle, entre Périgueux et Mussidan, il existait des « Taille-soupe », instruments spécifiques, destinés à tailler des tranches de pain très fines pour faire la meilleure soupe possible, preuve de l'importance de celle-ci dans notre région. Mais, le pain peut être remplacé par la Mique.

LA MIQUE : spécialité périgourdine dont les origines sont très anciennes, une recette de grand-mère comme il n'en existe plus beaucoup ! Il s'agit en fait d'une grosse boule de pâte que l'on fait pocher dans le bouillon, servie avec les ragôts,... Traditionnellement la mique faisait office de pain, que l'on découpait en tranches.

LA FRICASSEE est généralement un plat de légumes assaisonné en lard, graisse ou viande.

L'ASSAISONNEMENT A BASE D'AIL : Les périgourdins n'aiment pas la cuisine fade. L'ail qui a une saveur particulière dans le pays, puisqu'il est moins fort qu'ailleurs, entre dans la composition d'un grand nombre de plats. C'est le cas du tourain à l'ail grand classique de la cuisine périgourdine. Cet ingrédient est rarement employé cru. Convenablement cuit et mis en quantité modéré, il relève le fumet des viandes ou parfume les légumes.

Une mention particulière pour le salsifis, dont les Périgourdins sont très friands notamment pour la célèbre tourtière de poulet aux salsifis, le triomphe des cuisinières périgourdines. Il s'agit de poulet en sauce aux salsifis présenté dans un pâté en croûte cuit à la braise.

LES MONGETTES : Il ne faudrait pas croire que la seule garniture possible soit le cèpe ou la pomme de terre. Cette variété de haricots cuite avec un hachis de lard, d'ail et de persil, est servie bien tendre et crémeuse avec une portion de canard ou de couennes.

Mais aussi, les terrines de Foie gras, la Truffe sous la cendre, les gâteaux aux noix, le Pâté de Périgueux, la sauce Périgueux, les pommes sarladaises.

Ouvrage de référence : La Mazille

LA PROMOTION DES PRODUITS

LES CONFRERIES GOURMANDES

L'union des Confréries du Périgord : CDT DORDOGNE – 25 rue Wilson – BP 2063 – 24002 PERIGUEUX Cedex.

Associations chargées de défendre un produit originaire du Périgord en faisant la promotion de sa renommée au travers de manifestations. Les nouveaux membres sont intronisés et admis qu'après avoir prêté le serment traditionnel. Ils reçoivent le diplôme de la Confrérie à laquelle ils appartiennent.

- Confrérie du Cèpe et du Veau sous la mère :
- Confrérie du Châtaignier, de la Châtaigne et du Champignon (création en 1991)
- Consulat de la Vinée de Bergerac (création en 1954) :
- Confrérie Arts et Saveurs de l'Ordre du raisin au Pays de Sigoulès (création en 1980).
- Docte Collège de la Truffe et du Foie gras (création en 1979)
- Confrérie du Pâté de Périgueux (création en 1975)
- Confrérie de la Fraise (création en 1995)
- Confrérie des fines lames et fines gueules de Nontron (création en 1996) :
- Confrérie des Dindons de Varaignes (création en 1980).
- Confrérie de la Noix du Périgord de Nailhac
- Confrérie du Vin de Domme

LES ROUTES GOURMANDES

La Route du Foie gras du Périgord : <http://foiegras-perigord.com>

Créée depuis le 01/07/09, elle rassemble plus de 60 producteurs (fermiers, artisans, conserveurs) ainsi qu'une sélection de restaurateurs et fermiers aubergistes sur l'ensemble du département. Une carte « découverte du Foie gras du Périgord » est à disposition pour partir à la rencontre de ces personnes passionnées

La Route de la Noix du Périgord - www.noixduprigord.com

Pour découvrir La Grandjean, « la typique » et la corne, « la rustique », d'authentiques noix périgourdines, il faut suivre la Route de la noix du Périgord. 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 Route des Vins de Bergerac - www.route-des-vins-de-bergerac.com

Itinéraires routiers « suggestion découverte » du Patrimoine Viti-Vinicole et Touristique, au départ de Bergerac.... Pour partir à la rencontre de personnes passionnées par leur travail, épris de leur région et heureux de partager leur enthousiasme avec ceux désireux de découvrir cette partie du Périgord. 140 propriétaires ont signé la charte de qualité et ouvrent leurs portes aux secrets de leurs vins

La Route de la Pomme du Limousin : <http://www.pomme-limousin.org/html/route.htm>

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 Perlim, la Pompadour, le Meylim et la Limdor

LES MARCHES

LES MARCHES JOUR PAR JOUR

LUNDI :	Les Eyzies de tayac, Ste Alvère, Tocane St Apre, Villamblard
MARDI :	Le Bugue, Lisle, Mareuil, Neuvic, Salignac Eyvigues, Thenon, Villefranche de Lonchat
MERCREDI :	Bergerac, Gardone, Hautefort, Le Buisson de Cadouin, Montignac, Montpon Ménéstérol, Périgueux, Piégut Pluviers, Sarlat, Siorac en Périgord, Trémolat
JEUDI :	Domme, Excideuil, La Coquille, La Force, Lalinde, Monpazier, St Astier, St Pardoux la Rivière, Terrasson, Eymet.
VENDREDI :	Bergerac, Brantôme, Le Buisson de Cadouin, Le Lardin St Lazare, Ribérac, Sorges, Vergt
SAMEDI :	Beaumont du Périgord, Belvès, Bergerac, La Roche Chalais, le Bugue, Mussidan, Neuvic, Nontron, Périgueux, Sarlat, St Aulaye, St Pierre de Chignac, Thiviers, Tocane St Apre, Villefranche du Périgord.
DIMANCHE :	Daglan, Issigeac, Rouffignac St Cernin, St Cyprien, St Geniès, Tourtoirac

LES MARCHES AU GRAS : de novembre à mars

Tous les samedis matins, à Thiviers, Périgueux et Sarlat

Tous les jeudis : à Excideuil et Terrasson

Tous les vendredis : à Ribérac

Les marchés primés 2010/2011 : C'est l'occasion de distinguer le meilleur de la production locale

4 marchés primés marchés primés à Périgueux : les 19/11/11, 10/12/11, 14/01/12 & 11/02/12

4 marchés primés au gras et aux truffes à Excideuil : les 15/12/11, 02/01/12, 26/01/12 & 16/02/12

5 marchés primés au gras à Thiviers : les 10/12/11, 17/12/11, 07/01/12, 21/01/12 & 04/02/12

1 marché primé au gras à Sarlat 17/12/11 (toujours le dernier samedi avant Noël)

LES MARCHES AUX TRUFFES

Sur le réseau des marchés trufficoles certifiés périgourdiens s'étalent toute la production locale. Les truffes fraîches y sont contrôlées. La qualité du produit y est garantie par les groupements de producteurs.

Le marché référent est celui de Ste Alvère le lundi matin www.sainte-alvere.com

lieux	jour	
Sarlat	Mercredis après-midi	Marchés de gros
Excideuil	jeudis Matins	
Brantôme & Ribérac	vendredis matins	
Périgueux, Sarlat, Bergerac & Thiviers	Les samedis matins	
Sorges & St Geniès	dimanches matins	
Sainte Alvère	Lundis matins	

LES MARCHES DE PRODUCTEURS DE PAYS.

Plus de 35 marchés organisés dans des villages de Dordogne, exclusivement composés de producteurs de Pays.

Ils sont la vitrine des micro-régions

www.marches-producteurs.com

Rendez-vous gourmands : Les marchés nocturnes

De juillet à septembre, organisés dans les villages du Périgord, ces marchés permettent de retrouver le goût authentique des produits du terroir et de déguster sur place les produits locaux. Ces soirées se déroulent de 19h00 à 24h00 dans une ambiance conviviale et champêtre.

LA MEMOIRE DES TRADITIONS

US ET COUTUMES

La Félibrée (la Felibrejada dau bornat dau perigord)

C'est la fête de la langue occitane, et aussi une des plus grandes manifestations de la Dordogne. Son but est de défendre et de promouvoir la culture et la langue d'oc, trop souvent appelée « patois ». Cette fête populaire est organisée tous les ans par une ville différente du département chaque 1er dimanche de Juillet, en collaboration avec le Bournat, l'association co-organisatrice.

La Félibrée est réputée pour sa décoration et se déroule selon un programme immuable avec notamment le repas ou « taulade », menu typiquement Périgourdin. La première Félibrée, ou « fête de l'abeille » à l'époque, a eu lieu à Mareuil sur Belle, en 1903.

« Faire Chabrol »

Les paysans du siècle dernier mangeaient ce qu'ils produisaient, légumes, châtaignes et très peu de viande. Mais dans les zones viticoles comme le Bergeracois, le Sarladais ou le Ribéracois, les paysans « faisaient chabrol » en ajoutant du vin à leur soupe. Ce reste de soupe réchauffe l'alcool et aurait la vertu de donner « un coup de fouet ». Cette coutume est quelque peu tombée en désuétude depuis que les jeunes générations sont parties de leurs villages mais reste encore pratiquée dans les campagnes.

LES ARTS ET TRADITIONS CULINAIRES

Le Couteau de Nontron, - www.couteaux-nontron.fr

Le plus vieux couteau de France est unique : la lame est en forme de feuille de sauge, les manches se terminent par un sabot, une virole, une boule ou une queue de carpe.

La tradition coutelière se perpétue depuis 1653, date de l'installation du premier maître coutelier à Nontron. Les compagnons de la SARL Coutellerie Nontronnaise fabriquent toujours à la main les Couteaux fermants, les couteaux de table, et les miniatures qui ont fait la réputation du Nontron. Ici, chaque artisan coutelier réalise son couteau de bout en bout.

L'atelier, conçu par Luc Arsène Henri, architecte bordelais, ami de Philippe Stark, permet au visiteur de voir l'ensemble de la fabrication, assemblage magique de l'acier forgé, du laiton et du buis blond décorés de mystérieux motifs pyrogravés.

Un coup de jeune : en 2009, le couteau Nontron pliant dessiné par Christian GHION a obtenu le 1^{er} prix Tadi (trophées aquitains de design industriel). Il se caractérise par le traitement personnel, extrêmement contemporain mais également reprenant de façon très lisible des signes identitaires du Nontron.

Les Faiences de Thiviers

1755, Création de la première faiencerie par Nicolas Dubourdieu. Elle obtint sa reconnaissance du fait de la qualité de l'émail utilisé. Les fleurs rouges reproduites par Charles Poimboeuf (peintre chez Dubourdieu) sur la vaisselle pour usage commun et une série de carreaux de faience à décor bleu, sont les seules productions présentant une marque de fabrique estampillée durant la 1^{ère} moitié du 19^e siècle. Mais aussi, production de plats ovales chantournés genre Louis XV et des carrés à pans coupés genre Rouen, des saladiers à côtés...

Puis en 1907, fusion avec l'autre faiencerie thibérienne (celle créée en 1853 par Sicaire Demarthon). Cette nouvelle fabrique continuera la production de poterie de cuisine, utilitaire ou décorative et de faiences à fleurs bleues, sans oublier celle des poteries de jardins. Concernant les décors spécifiques de cette dernière, les motifs animaliers tels que les papillons et les coqs au corps étirés font partie des ultimes productions de la faiencerie. La manufacture disparaîtra définitivement en 1929

Exposition à la Mairie. Rens : Office de Tourisme de Thiviers - Tel/fax : 05.53.55.12.50

LES MANIFESTATIONS GASTRONOMIQUES

Mai

Fête de la fraise

Commune : Vergt

Date : week-end du mois de mai

Vente de fraise, présentation de la production, fabrication d'une tarte géante,... animations autour du mariage gourmand de la fraise avec le Patcharan du Pays Basque.

Contact : tél : 05.53.54.98.95 (Mme Chamraud)

Août

Fête de la Noix

Commune : Nailhac

Date : 3ème dimanche d'Août

Journée dédiée à la noix : producteurs, exposition de matériel de nuciculture, vieux métiers,...

Contact : Office de Tourisme d'Hautefort 05.53.50.40.27

Septembre

Concours du meilleur Pâté de Périgueux

Commune : Périgueux

Date : début septembre

la Confrérie du Pâté de Périgueux rend hommage aux artisans et producteurs locaux et distingue le lauréat de l'année.

Contact : Office de Tourisme de Périgueux

Tel : 05.53.53.10.63

Les Castanades

Commune : Douville

Date : octobre

La fête des Marrons du Périgord est organisée à par l'Union interprofessionnelle de la Châtaigne Périgord-Limousin pour ramasser, cuisiner et déguster les premiers marrons de la saison. Portes ouvertes chez les professionnels pour mettre en avant la marque collective "Marrons du Périgord"

Contact : tel : 05 53 06 34 70 (Mme Goyet)

L'automne Gourmand

Commune : Parc Naturel Régional Limousin

Dates : Septembre/ octobre/ novembre

Initiative pour valoriser les produits et les savoir faire de ce terroir autour de fêtes traditionnelles et de sorties gourmandes. Sont à l'honneur cette année: le miel, le cèpe et le veau sous la mère (label rouge), le porc cul-noir limousin, la châtaigne, les champignons et le dindon

www.parc-naturel-perigord-limousin.fr

Octobre

Fête du Cèpe et du veau sous la mère

Commune : St Saud la Coussière

Date : 1^{er} dimanche d'octobre

Cette manifestation a pour but de valoriser le cèpe, champignon emblématique du Périgord Limousin et de faire se rencontrer cueilleurs et particuliers acheteurs chacun pouvant librement vendre ses trouvailles.

Les éleveurs de veau sous la mère se joignent à cette journée pour faire connaître un autre produit régional qu'est le veau sous la mère. Confréries, stands, banquet, visites de fermes,...

www.saintsaud.fr

Fête de la Châtaigne et du Cèpe

Commune : Villefranche du Périgord

Date : 3^{ème} week-end d'octobre

Durant 2 jours cette petite bastide du Périgord Pourpre va mettre la Châtaigne et le cèpe à l'honneur à l'occasion de sa fête.

Vente de châtaignes grillées, marché primé aux châtaignes, Expositions, concours de gâteau à la châtaigne, de la plus grosse et de la plus petite châtaigne.

<http://www.tourisme.perigord-fr.com/99,fete-de-la-ch%C3%A2taigne.html>

Octobre

Fête des vendanges en Bergerac

Commune : Pays de Bergerac

Date : octobre

Colloque sur la vigne et le vin, animations (théâtre, repas, tournoi de golf) dans différentes appellations du Bergeracois

Contact : www.bergerac-tourisme.com

Novembre

Le Salon International du livre gourmand

Commune : Périgueux

Dates : novembre 2012

Manifestation biannuelle qui permet au grand public et aux professionnels d'acheter les nouveautés en matière de livre de cuisine. Rencontre avec Chefs, chroniqueurs et écrivains gastronomiques mais aussi des professionnels du secteur. C'est l'occasion de participer à des conférences et débats, expositions sur les arts de la table, et des démonstrations culinaires.

www.livre-gourmand.fr

Décembre

Fête de la Truffe

Commune : Ste Croix de Mareuil

Date : 10 décembre 2011

Marché aux truffes et des producteurs de Pays de Brantôme, démonstration de dressage de chiens truffiers, animation culinaire.

Contact : tel: 05,53,56.90.04/ 05.53.53.93.83

www.parc-naturel-perigord-limousin.fr

Imaginaire de la Truffe

Commune : Terrasson

Date : 18 décembre 2011

Animations, repas aux truffes, démonstrations par des 6 chefs étoilés, ...

Contact : tel : 05.53.50.37.56

Fête de la Truffe

Commune : Périgueux

Date : 17 décembre 2011

Animation qui a lieu en même temps que le marché au gras du samedi matin, place St Louis.

Dégustation d'omelette aux truffes.

Contact : tel : 05.53.53.10.63

Janvier

Fête de la Truffe

Commune : Sarlat

Date : 3^{ème} week-end de Janvier

Cet événement rassemble autour du monde de la truffe et de la Fédération Française des Trufficulteurs, des confréries, des conserveurs et transformateurs, de grands chefs étoilés, des scientifiques et des écrivains mais aussi les nombreux connaisseurs de la Truffe..

www.sarlat.fr

Fête de la Truffe

Commune : Sorges

Date : le dernier dimanche de janvier

Manifestation très ancienne remise au goût du jour. C'est l'occasion d'assister à des conférences sur le champignon souterrain, à des animations diverses et dédicaces de livres autour de la truffe. Repas avec omelette aux truffes...

Contact : Tel : 05.53.46.71.43

Février

Fest'Oie

Commune : Sarlat

Date : 3^{ème} dimanche de février

2^{ème} édition de la fête de l'Oie sur le même concept que « la Matanza » (tradition de la fête du cochon) à Burgos en Espagne. Animations sur cet animal emblématique (ateliers ludiques, jeux,...) et un repas pantagruélique (18 plats) à base d'oie

www.sarlat.fr

CARTE D'IDENTITE DE LA DORDOGNE

Région	Aquitaine
Préfecture	Périgueux
Population	401 000 habitants
Superficie	9060 km ² , 3 ^{ème} département de France
Villes principales	Périgueux, Bergerac, Sarlat, Nontron
Cours d'eau principaux	4 vallées principales : Dordogne, Vézère, Isle et Dronne
Géographie	45 ^{ème} parallèle à égale distance du Pôle et de l'Equateur. A cheval sur le bassin sédimentaire aquitain et adossé au socle cristallin du Massif Central, on la qualifie souvent de «pays de transition» tant la diversité des paysages est surprenante. Cette géographie accidentée est due à la combinaison d'un réseau hydrologique dense et d'une structure géologique disparate
Economie	Territoire largement consacré à l'agriculture et l'élevage. Il est réputé, entre autres, pour sa production de vins, de tabac, de noix ou de foies gras. Ses industries sont plutôt traditionnelles.
Histoire	1790 : Naissance du département. A quelques paroisses près, le département de la Dordogne reprend les limites géographiques de l'ancienne province, le Périgord. 1863: Premières fouilles archéologiques. Les premiers restes humains de 3 hommes de Cro -Magnon, mis à jour par hasard confèrent à ce coin de Dordogne une renommée
ACCES	
<i>Par la Route</i>	Paris – Périgueux : 549 km Prendre la A20 jusqu'à Limoges, puis la RN21. Bordeaux – Périgueux : 130 km – par la A89 Lyon – Périgueux : 466 km – par la A89
<i>Par le train</i>	Liaisons directes, Périgueux – Bordeaux : 1h15 Périgueux – Limoges : 1h00 Liaison avec correspondance : Périgueux – Paris : Par Libourne, Bordeaux (TGV) : 5h00 Par Limoges (Théoz) : 4h11
<i>Par avion</i>	Liaison : Périgueux – Paris, aller/retour Liaison : au départ de Bergerac vers Amsterdam, Bruxelles – Charleroi, l'Angleterre