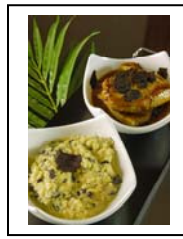


DOSSIER DE PRESSE 2008/2009

GASTRONOMIE EN DORDOGNE PERIGORD



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

SOMMAIRE

LES PRODUITS PHARES

- La truffe Noire dite du Périgord

De la taille d'une noix, « ce diamant noir », se savoure avec des mets de choix (pâté de Périgueux) ou simplement avec des œufs en omelette...

- Le Foie Gras

longtemps dégusté froid et cuit, préparé en terrine et en paté, aujourd'hui, la gastronomie moderne le présente sous forme mi-cuit, frais, en escalope juste poêlée avec des fruits, ou même cru, en carpaccio avec un peu de sel de Guérande.

- Le Cèpe

Préparés en fricassée, farcis, grillés, en cocotte, en hachis, ou encore comme ingrédient dans les farces, en omelette ou mélangés avec des pommes de terre... Ils accompagnent particulièrement bien les poissons, notamment ceux de rivière comme la truite ou le saumon.

- La Noix du Périgord

Dont les cerneaux sont utilisés pour fabriquer des spécialités du Périgord Noir ou de l'huile de noix qui parfume les salades et dont la réputation est d'être excellente pour la santé...

- La Châtaigne

Délicieuse grillée sur le feu de cheminée, et accompagnée de vin « bourru »

- Les Vins de Bergerac

vins de terroir qui s'allient très bien à cette cuisine conviviale

LES AUTRES PRODUITS PHARES

- La Fraise du Périgord

C'est la seule fraise de France certifiée IGP en Europe.

- La Pomme du Limousin

- Le Cabécou, le fromage de chèvre du Périgord

LES PLATS TYPIQUEMENT PERIGOURDINS

- A base de salsifis, de haricots blancs, de fèves et d'ail

LA PROMOTION DES PRODUITS

- Les Confréries

- Les marques de qualités

LES MARCHES

- Marchés quotidiens

- Marchés primés et au gras

LA MEMOIRE DES TRADITIONS

La truffe noire dite du Périgord, fleuron de la gastronomie périgourdine.
« à la fois produit de luxe et de terroir »

La « Truffe noire du Périgord » est une indication de variété(la tubermélanosporum), et non de provenance.

C'est le résultat de la fructification d'un champignon vivant en symbiose avec un arbre (noisetier, chêne, ...).

Période de maturité : du 01/12 au 31/03

Technique de cueillette : technique particulière faisant appel à un animal « truffier » (un chien ou une petite mouche d'une espèce particulière).

LES MARCHES, de décembre à février

La saison trufficole est rythmée par les marches aux truffes. Ils ont pour caractéristique d'être sous forme de vente directe (très peu de négociants) et de subir des fluctuations de production et de prix. La Production française moyenne est de 40t/an en 2006 (la Dordogne représente 10% de la production française).

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

lieux	jour	contacts	
Excideuil	jeudis Matins	Mr Lansac	tel : 05.53.05.96.56
		Mr Vouters	tel : 05.53.09.05.43
Brantôme	vendredis matins	Mr Lochou	tel 05.53.05.82.13
Ribérac.		Mr Dumazeau	tel : 05.53.90.11.59
Périgueux	Les samedis matins	Mr Brun	tel : 05.53.53.52.41
Bergerac		Mr Roland	tel : 05.53.23.38.82
Thiviers		Mr Montet	tel : 05.53.62.47.32
Sarlat		Mme Bois	tel : 05.53.29.79.00
Sorges	dimanches matins	Me Delage	www.sorges-perigord.com
Sainte Alvère	Lundis matins	Mr Martin	www.sainte-alvere.com

LES MANIFESTATIONS

Fête de la Truffe, du terroir et de la langue occitane, le samedi 13 décembre 2008

A Sainte Croix de Mareuil, dans le cadre de « l'Automne gourmand » marché aux truffes et des producteurs de Pays de Brantôme, démonstration de dressage de chiens truffiers, animation culinaire. information – tel: 05,53,60,34,65

La fête de la Truffe à Périgueux, le samedi avant Noël.

Animation qui a lieu en même temps que le marché au gras du samedi matin. Dégustation d'omelette aux truffes.

la foire annuelle aux truffes à Sorges, le 3ème dimanche de janvier

Manifestation très ancienne remise au goût du jour. Ce rendez-vous est l'occasion d'assister à des conférences sur le champignon souterrain, à des animations diverses et dédicaces de livres autour de la truffe. Un repas avec omelette aux truffes est prévu. Renseignements : Office de Tourisme de Sorges. Tel : 05.53.46.71.43

IDEES DE VISITES

l'Ecomusée de la truffe à Sorges - www.truffe-sorges.org

Présentation de l'histoire, de la géographie, de la botanique, de la gastronomie et de la folklore des truffes. Un parcours pédestre des truffières de la région est également proposé.

Visites de Truffières

A St Cyprien, 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. En savoir plus : www.truffe-perigord.com

à Ste Foy de Longas, La truffière de la Bergerie est une exploitation truffière de 12 ha où les arbres sont alignés en rangées pour faciliter l'entretien et le cavage.

<http://truffiere.bressac.free.fr/index.htm>

IDEES SEJOUR

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

L'hôtel 3*/3 cheminée Logis de France « L'Auberge de la truffe » à Sorges propose le temps d'un week-end une découverte du monde de la Truffe, son environnement naturel et sa préparation. visites de truffières de l'écomusée de la Truffe, cuisine et dégustation

Validité: Du 01/11/08 au 31/03/09

Tarif/pers : Base chambre double : 340 euros/pers pension complète

En savoir plus : www.dordogne-perigord-tourisme.fr

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

Nadine et Eric, trufficulteurs passionnés, vous apprendront 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 dans un ensemble périgourdin comprenant 5 chambres d'hôtes

Validité: Du 14/11/08 au 01/03/09,

Tarif: 320€/ pers en chambre double en B&B, 1 déjeuner gastronomique et 2 repas « tout truffe » www.truffe-du-perigord.com & réservation www.dordogne-perigord-tourisme.fr

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

Séjour à l'hôtel « la Ferme Lamy » à Meyrals pour découvrir les secrets de ce champignon.

Au programme, accompagné du trufficulteur visite du marché de la truffe à sarlat, déjeuner à la truffière, explication et recherche de truffes, puis retour à l'hôtel pour préparation d'un dîner « à la truffe. www.ferme-lamy.com

tarif: de 560 à 715 € pour 2 pers en pension complète

Week-end fin gourmet: Hymne à la truffe du Périgord (2 jours/ 2 nuits)

Initiation à l'art de bien travailler la truffe, et de découvrir des recettes ancestrales (brouillade de truffe, crème brûlée à la truffe noire...), le marché de Sarlat ainsi qu'une truffière. Dîner sur le thème de la truffe. Hébergement à l'hôtel 3* « villa Romaine » à Carsac Aillac

validité: de la mi décembre à début février. www.lavillaromaine.com

Tarif/pers: à venir

Week-end « à la recherche du diamant noir » (3 jours/2 nuits)

Découverte du monde de la truffe avec visite du marché de Sarlat, cavage sur site de trufficulteur, dîner entièrement truffes, visite de sites troglodytique de Belvès. Hébergement à l'hôtel 3* « Clément 5 » à Belvès. www.clement5.com

validité: Du 19/12/08 au 01/03/09 (sauf du 22/12/08 au 04/01/09)

tarif/pers : 194,50 TTC en chambre double.

L'art et la manière de déguster le foie gras périgourdin...

entre l'oie et le canard c'est encore une affaire de goût

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 MARCHES AU GRAS : 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. Depuis, chaque samedi matin un important marché aux gras se tient devant le Musée du Foie Gras.

□ A Périgueux c'est sur la place St Louis que se déroule les marchés « au gras » et primés, tous les samedis matins. Les confréries animent ce rendez-vous gourmand.

□ Excideuil organise sous la halle municipale de la ville, les jeudis matins, des marchés primés au gras et aux truffes avec animation. Attribution de notes aux producteurs de foies gras qui sont jugés sur la qualité de la présentation des foies proposés à la vente.

LE FOIE GRAS A SON IGP - www.foiegras-perigord.com

Création d'une IGP pour garantir l'appellation « Canard à Foie Gras du Sud Ouest Périgord » et certifier 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. Sous son impulsion, 44 chefs périgourdiens se sont engagés et ont signé la qualité et l'origine de leur produit 100% Périgord : Les Fourchettes gourmandes du Périgord - De juin à septembre, leur établissement propose de découvrir ce foie gras de qualité.

IDEES DE VISITES

La Maison de l'Oie et du Canard à Thiviers - <http://www.thiviers.fr/general.html?office>

Ce musée retrace les 1001 péripéties de l'oie et du canard, de la préhistoire à nos jours : parcours à la découverte de l'oie, en passant de l'élevage et l'engraissement jusqu'au met gastronomique : le Foie Gras.

IDEES SEJOURS - www.dordogne-perigord-tourisme.fr

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

Initiation par le Chef de l'hôtel restaurant Latreille à Vitrac à la gastronomie périgourdine et à la préparation du foie gras. Les repas sur le thème de la cuisine du terroir. Hébergement à l'hôtel. Validité: Du 15/09/08 au 15/06/09

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

Week-end « Tout canard » à Sorges

Préparation de menus périgourdiens et confection de mets régionaux (dont 3 h de cours de cuisine) à l'hôtel restaurant 3*/ 3 cheminées « L'Auberge de la Truffe » à Sorges , logis de France. Visite d'un élevage d'oies et de l'écomusée de la Truffe.

validité: du 01/11/08 au 31/03/09

tarif/pers: base chambre double: 340 € en pension complète

La cuisine du canard à la ferme « La Maurinie » à Eyliac (2 jours/ 2 nuits)

Stage de découpe, mise en conserve de canards gras et dégustation des produits de la ferme à l'occasion du stage et des repas. Hébergement en chambres d'hôtes

validité: d'octobre 2008 à fin avril 2009,

tarif/pers: base chambre double: 150 € en pension complète

MANIFESTATION

1ÈRE EDITION: SARLAT FEST'OIE, FÊTE DE L'OIE EN PÉRIGORD

le 22 /02/09

la ville de Sarlat et l'Office de Tourisme organisent la 1ère 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 autour de cet animal emblématique (ateliers ludiques, jeux,...) et un repas pantagruélique (18 plats) à base d'oie En Savoir plus : www.sarlat-tourisme.com



Le cèpe

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 Leszczyński 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.

MARCHE AUX CEPES

Le 07/10/80 : promulgation officielle du marché aux cèpes de Villefranche du Périgord avec des statuts originaux. (contact filière cèpe à la chambre d'Agriculture de Dordogne - tel : 05.53.35.88.88). 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 acheter 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.

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 en savoir plus : <http://www.tourisme.perigord-fr.com/111.maison-du-châtaignier.-marrons-et-champignons.html>

MANIFESTATIONS

Fête de la châtaigne et du Cèpe à Villefranche du Périgord au mois 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

en savoir plus: <http://www.tourisme.perigord-fr.com/99.fete-de-la-châtaigne.html>

Fête du Cèpe et du veau sous la mère à St Saud la Coussière, le 1^{er} dimanche d'octobre

Cette manifestation annuelle a pour but de valoriser le cèpe, le champignon emblématique du Périgord Limousin et de faire se rencontrer les cueilleurs et les particuliers acheteurs. Chacun peut librement venir vendre ses trouvailles.

Les éleveurs de veau sous la mère ont décidé de se joindre 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

La noix du Périgord,

la base de l'alimentation Périgourdine

Des études ont prouvé 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 répartie sur 2 bassins : le Sud Ouest et le Sud Est.

La Dordogne est le 2^{ème} département producteur français.

Si la noix du Périgord est historiquement liée à sa région naturelle, la zone de production s'étire sur les départements du Lot et de la Corrèze.

LA ROUTE DE LA NOIX DU PERIGORD - www.noixdupericord.com

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... autour d'authentiques noix périgourdines comme la Grandjean, « la typique » et la corne, « la rustique ».

Le terroir du Périgord a donné naissance à 3 des 4 variétés de noix bénéficiant de l'AOC «Noix du Périgord »: 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 la même appellation pour la noix fraîche, appelée aussi noix primeur, la noix sèche et le cerneau de noix du Périgord, unique AOC sur le cerneau de noix.

LE MARCHÉ DE BELVES, d'octobre à novembre

Chaque mercredi matin, le marché aux noix a lieu dans le village promontoire de Belvès classé « plus beau village de France ». Il 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.

IDEE DE VISITE

Ecomusée de la noix du Périgord à Castelnaud la Chapelle

Large présentation des origines, à l'histoire, le travail, la culture du Noyer et de la Noix du Périgord avec un parcours - sentier de découverte tracé à travers la noyeraie pour compléter la visite. <http://www.roussinternet.com/museenoix>

Le Moulin fabricant l'huile de noix du Périgord issus de la route la noix du Périgord

- Le Moulin de la Tour (bâtiment du XVI^e s) actionné à l'eau près de Sainte Nathalène

www.mouлиндelatur.com

- le site de l'huilerie d'Aiguevive à Cenac St Julien mariage de la tradition et du nec plus ultra de la technologie. www.aiguevive.fr

Le moulin à huile de noix de Pazayac près de Terrasson

MANIFESTATIONS

Fête de la noix à Nailhac, près d'Hautefort, le 3ème dimanche d'Août

Journée dédiée à la noix : producteurs, exposition de matériel de nuciculture, vieux métiers,.... contact : OT d'Hautefort au 05.53.50.40.27

Le Rallye de la Noix, le 1er we de septembre: Randonnée pédestre pour découvrir l'univers de la noix. contact : OT d'Hautefort au 05.53.50.40.27

La Châtaigne,

elle aussi fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire

Le châtaignier est une des essences les plus répandues en Dordogne.

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 pour la 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 parties 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 »

www.tourisme.perigord-fr.com

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

Visite du verger de châtaigniers de variété « Marigoule », fabrication de farine de châtaigne au moulin et dégustation.

MANIFESTATIONS

Rallye pédestre de la Châtaigne durant fête de la châtaigne et du cèpe à Villefranche du Périgord en octobre

Ce circuit permet de découvrir et déguster le fruit de celui que l'on a surnommé « l'arbre à pain du Périgord ». www.tourisme.perigord-fr.com/99.fete-de-la-chataigne.html

Fête des Broudichoux, le 1er WE d'Octobre

Fête traditionnelle des marrons et des châtaignes à St Pardoux de Mareuil

Les vins de Bergerac,

L'origine de la viticulture en Périgord...Ce seraient des moines bénédictins qui dès le XIIe entreprirent de cultiver la vigne à Bergerac et sur les coteaux de Monbazillac. La légende leur attribue la découverte fortuite de la «pourriture noble» : trop occupés ailleurs, les moines auraient délaissé leurs vignes laissant le Botrytis Cinerea s'y développer. Refusant ensuite de perdre la récolte, ils auraient involontairement découvert les vertus de la surmaturation qui est à l'origine du Monbazillac

LES 13 AOC DU VIGNOLE 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, soit 2,6% de la surface viticole AOC d'Aquitaine. La production, essentiellement basée de vins rouges (57%) et blancs (39%), a été complétée par le rosé. Chacun sur son terroir développe des vins bien typés qu'il est possible de reconnaître rapidement en dégustation. L'amateur de vin y trouvera une fabuleuse diversité et l'illustration des grands cépages tels que Merlot, Cabernet, Sauvignon...

Les 13 appellations sont :

Les Rouges : Bergerac, Côtes de Bergerac , Pécharmant et Montravel

Les Blancs secs : Bergerac, Montravel

Les Blancs Moelleux : Côtes de Bergerac et de Montravel, Haut-Montravel, Saussignac, Rosette

Les Blancs Liqueux : Monbazillac

Les Rosés : Bergerac

LA ROUTE DES VINS DE BERGERAC – www.vins-bergerac.fr

4 circuits routiers « suggestion découverte » du Patrimoine Viti-Vinicole et Touristique, de 80 à 150 km, 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. 91 propriétaires ont signé la charte de qualité et ouvrent leurs portes aux secrets de leurs vins

MANIFESTATION

Festival « Grain d'Automne », de septembre à octobre

Culture et éclectique, tel est le programme de ce festival au cœur du vignoble. La Dordogne fête les vendanges : danse, musiques classiques et traditionnelles, jazz, expositions, littérature, conférences... <http://graindautomne.jimdo.com/accueil.php>

UNE CURIOSITE : LE VIN DE DOMME - <http://vin-de-domme.i-clic.net>

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. Dès 1989, une association d'agriculteurs a décidé de replanter les vignes d'antan. Aire de production : communes des cantons de Domme et Campagnac les Quercy. Leurs vendanges s'inscrivent au calendrier des rendez-vous incontournables de l'automne en Périgord. A ne pas manquer le Chai de Moncalou et la « Tour d'orientation » à Florimont Gaumier

Les autres produits phares

LA FRAISE DU PERIGORD, IGP obtenue en 2004 www.fraiseduperigord.com

Ce label 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.

MANIFESTATION

Fête de la fraise à Vergt, un 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.
Renseignements : tél : 05.53.54.98.95 (Mme Chanraud)

LA POMME DU LIMOUSIN, AOC obtenue en 2004 - www.pomme-limousin.org

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 répartie 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.

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

MANIFESTATION

Fête de la Pomme : « Croquez la pomme », durant le mois d'octobre.

Visite commentée du Verger conservatoire d'Etouars, exposition et atelier du goût
Renseignements : tél : 05.53.60.34.65

LA POIRE : Loin de la production de masse, les petites poires de Marsaneix 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 - www.cabecou-perigord.com

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.

Les plats typiquement Périgourdiens

LA SOUPE est 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 : La Mique est une spécialité périgourdine dont les origines sont très anciennes. Il s'agit en fait d'une grosse boule de pâte que l'on fait pocher dans le bouillon, servie avec les ragoûts,...

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

L'ASSAISONNEMENT A BASE D'AIL : Les périgourdiens 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 Périgourdiens 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, servies bien tendres et crémeuses avec une portion de canard ou de couennes.

La promotion des produits

VIA LES CONFRERIES GOURMANDES

Ce sont des 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.

L'union des Confréries du Périgord :

CDT DORDOGNE – 25 rue Wilson – BP 2063 – 24002 PERIGUEUX Cedex.

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

Manifestations organisées par les confréries

le concours du meilleur pâté de Périgueux à Périgueux :

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

Les marchés primés au gras de Périgueux

VIA LES MARQUES DE QUALITES

- Les 13 AOC des vins de Bergerac www.vins-bergerac.fr
- L'AOC Noix du Périgord pour 4 variétés www.noixdupericord.com
- L'AOC Pomme du limousin www.pomme-limousin.org
- L'IGP Canard à Foie gras du Périgord www.foiegras-perigord.com
- L'IGP Fraises du Périgord www.fraiseduperigord.com
- L'IGP Oie du Périgord www.foiegras-perigord.com
- Le label rouge Veau sous la mère

VIA DES INITIATIVES ORIGINALES :

L'Autorail espérance, entre Sarlat et Bergerac

un train touristique et gastronomique qui sillonne en juillet et août, sauf dimanche et jours fériés, les berges de la Dordogne (Sarlat – Bergerac, aller/retour).

Visite commentée et dégustation de produits du terroir autour d'un verre de vin de Bergerac.

Réservation obligatoire. Tel : 05.53.59.55.39

Les marchés

Autrefois, en Périgord, les lieux privilégiés pour vendre ou acheter étaient les marchés. Ils se tenaient 1 ou 2 fois par semaine et étaient complétés par 1 à 4 foires par an. Aujourd'hui encore, certains constituent un authentique événement.

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 la Villedieu, 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 MARCHES PRIMES

Ces marchés sont l'occasion de distinguer le meilleur de la production locale et de participer aux animations qui ont lieu pour cette célébration du terroir périgourdin.

Dates des marchés au gras

A Périgueux : le 15/11/08 - le 13/12/08 - le 24/01/09 - le 21/02/09

A Excideuil : le 15/01/09 - le 29/01/09 - le 19/02/09 - le 12/03/09

A Thiviers : le 13/12/08 (foire de Noël) – 10/01/09 (foire des Rois – avec concours de foie gras) – le 24/01/09 (Foire aux commerçants) – le 14/02/09 (Foire de la Chandeleur)

Dates des marchés aux truffes

A Excideuil : le 18/12/08

A Thiviers : le 20/12/08

A Sarlat : les 17/01/09 et 18/01/09

LES MARCHES DE PRODUCTEURS DE PAYS. www.marches-producteurs.com

Plus de 35 marchés organisés dans des villages de Dordogne, exclusivement composés de producteurs de Pays. Ils sont la vitrine des micro-régions

INITIATIVES ORIGINALES

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 mémoire des traditions

US ET COUTUME

La Félibrée (la Felibrejada dau bornat dau perigòrd)

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, le plus vieux couteau de France.

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.

Le couteau de Nontron 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.

Renseignements : Tel : 05 53 60 33 76 ou Tel : 05 53 56 01 55

Les Faïences de Thiviers

1755, Création de la première faïencerie 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 faïence à décor bleu, sont les seules productions présentant une marque de fabrique estampillée durant la 1ère moitié du 19è 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 faïencerie thibérienne (celle créée en 1853 par Sicaire Demarthon). Cette nouvelle fabrique continuera la production de poterie de cuisine, utilitaire ou décorative et de faïences 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 faïencerie. La manufacture disparaîtra définitivement en 1929

Rens : Office de Tourisme de Thiviers - Tel/fax : 05.53.55.12.50