



FRANCE DIMANCHE > [CONSEILS PRATIQUES](#) > [ASTUCES/BONS PLANS](#) > A LA DÉCOUVERTE DU PÉRIGORD
POURPRE EN FAMILLE

A la découverte du Périgord pourpre en famille

[Astuces/Bons plans](#) le 15 juin 2016



Monpazier dans le Périgord noir

Le saviez-vous ? En Dordogne, dans le Sud-Ouest de la France, se trouve le Périgord. Cet ancien comté est étonnamment divisé en quatre parties aux noms colorés évoquant leur type de végétation ou de géologie : le Périgord vert, le blanc, le noir et le pourpre.

C'est ce dernier, le **Périgord pourpre**, particulièrement touristique, dont le nom est censé rappeler la couleur des vignes en automne que j'ai découvert avec mon époux et mes deux enfants, 7 ans et 16 mois. Un site chargé d'histoire, d'endroits charmants et d'activités pour tous... Je vous livre mon carnet de voyage.

Jour 1

Après 7 heures de route en voiture, incluant 3 pauses, nous arrivons enfin à destination, au Domaine de la Valette. Un lieu magnifique, paisible, proche de la nature et des animaux. Nous sommes accueillis chaleureusement par Arnaud et Fabienne qui nous installent dans une des six maisons du gîte, équipée de tout le confort moderne et aménagée avec beaucoup de goût.



Domaine de la Valette à St Félix de Villadeix

Nous allons ensuite nous promener dans la propriété et nous avons le sentiment que le temps s'est arrêté. Les enfants ont adoré aller à la rencontre des animaux, les promenades en forêt qui longe le domaine, donner à manger aux chevaux dans l'écurie. Le temps n'étant pas propice aux baignades, nous n'avons pu profiter de la piscine, mais nous y retournerons avec plaisir.

Domaine de la Valette, 24510 Saint Félix de Villadeix. Tél. : +33 (0) 6 47 65 22 77. Email : info@lavaletteperigord.com Site : <http://www.lavaletteperigord.com/>

Après ce temps de repos, nous commençons par visiter la vieille ville de Bergerac, en flânant dans ses rues pavées, et ses bastides. Notre balade nous mène sur la place Péliissière et découvrons la « fameuse » statue de Cyrano érigée en 2005 et faite de bronze.

Il est vrai qu'historiquement, il n'existe aucun lien entre cette ville et celui qui souhaitait conquérir le cœur de Roxanne (d'après l'œuvre d'Edmond Rostand), mais on l'imagine aisément, pour peu que l'on soit romantique, compter fleurette à sa gente demoiselle, d'autant qu'il scrute l'horizon, en direction du clocher de l'église Saint-Jacques, ou se trouve un petit balcon. N'hésitez d'ailleurs pas à la visiter, l'orgue étant classée parmi les monuments historiques. Un autre Cyrano en pierre et inauguré en 1977, se trouve non loin de là, sur la place de la Myrpe.

Nous déjeunons à la Villa Laetitia, ou nous optons pour un menu à 23 € par personne comprenant une entrée, un plat et un dessert. Les enfants se sont régalés avec un menu à 15 €. La décoration à l'anglaise, les murs en pierre et les vieilles poutres font de ce restaurant un lieu chaleureux et accueillant.

Villa Laetitia, 21 rue l'Ancient Pont – 24100 Bergerac. Tél. : + 33 (0) 5 53 61 00 12. Email : laetitijustino@hotmail.com



Balade dans une embarcation traditionnelle : la gabarre

Nous arrivons ensuite au port de Bergerac où nous empruntons une embarcation traditionnelle, la gabarre. Un guide nous narre les aventures vécues par la ville et ses hommes, à travers les siècles, tout en longeant le fleuve de la Dordogne. Une activité familiale instructive très appréciable et rafraîchissante par beau temps !

Périgord Gabarres, quai Salvette, 24100 Bergerac. Tél. : + 33 (0) 5 53 24 58 80. Email : perigord.gabarres@wanadoo.fr Site : <http://www.gabarres.fr/>

Aguerris ou amateurs de vins, de retour à quai, il vous faudra absolument visiter la Maison des Vins qui est juste en face du port. Vous y trouverez tous les renseignements utiles pour vous guider dans votre sélection vinicole. Vous pourrez tester différents nectars, les acheter au tarif Producteur, et si le cœur vous en dit, pourquoi ne pas profiter d'être sur place pour vous rendre directement dans les vignobles qui auront attiré votre palais ?

La Maison des Vins, 1 rue des Récollets, 24100 Bergerac. Tél. : + 33 (0) 5 53 63 57 55. Email – contact@vins-bergeracduras.fr Site : <http://www.vins-bergerac.fr/>

Jour 2

Suite à la dégustation de la veille, et étant friande de crus moelleux et sucrés, nous partons à la découverte des domaines qui produisent du Monbazillac, mais aussi des vins de Bergerac. Voici ceux que nous décidons de ramener à la maison (que nous consommons, bien sûr, avec modération).



Le domaine de la Grande

Maison à Monbazillac

– Le château Kalian, lieu-dit Bernasse, 24 240 Monbazillac. Tél. : + 33 (0) 5 53 24 98 34. Site : <http://www.chateaukalian.com/>

– Le domaine de l'Ancienne Cure-Vigneron, 24560 Colombier. Tél. : + 33 (0) 5 53 58 27 90. Email : ancienne-cure@orange.fr Site : <http://www.domaine-ancienecure.fr/>

– Le domaine de la Grande Maison, D13, 24240 Monbazillac – Tél. : + 33 (0) 5 53 58 26 17. Email : grandemaison.monbazillac@gmail.com Site : <http://www.grandemaison-monbazillac.com/>

Nous sommes allés visiter ces domaines en voiture, mais pour rendre cette promenade plus familiale, n'hésitez pas à la faire en vélo électrique. C'est une manière originale et écologique de découvrir ces terres.

Apolo Cycles, 15 impasse des Grenouillettes, 24100 Bergerac. Tél. : + 33 (0) 6 20 64 59 25 ou + 33 (0) 5 53 57 72 08. Site : <http://www.apolo-cycles.com>

Lorsque l'on visite la Dordogne, on ne peut déceimment pas passer à côté de la découverte des Châteaux qui la dominent ! Nous optons pour une visite du Château de Bridoire. Situé à 12 km au sud de Bergerac et à 4 km de Monbazillac, il a été entièrement restauré après avoir été vandalisé et laissé à l'abandon pendant des années.



Château de Bridoire

Nous explorons chacune de ses chambres meublées, puis flânon dans ses jardins, visitons les écuries et passons l'après-midi à nous amuser avec plus d'une soixantaine de jeux d'époque mis à disposition : Jeu de la poutre, berdinguette géante, jeu des réflexes, échiquier géant, etc.

Nous avons la chance d'apercevoir la Vallée Mystérieuse, qui ouvrira cet été... Un labyrinthe naturel, qui promet un parcours semé de surprises et de moments pittoresques à vivre en famille.

Château de Bridoire, 24240 Ribagnac. Tél. : +33 (0) 5 53 58 11 74 ou +33 (0) 6 85 29 48 93. Site : <http://www.chateaubridoire.com/>

Jour 3

Dès le réveil, j'ai tout de suite ressenti une bouffée de chaleur, reconnaissable entre mille : la fièvre acheteuse... Après trois jours, je suis enfin contaminée, au grand dam de mon cher et tendre !



Moulin de Larroque

Nous débutons donc la journée par une visite du Moulin de Larroque, qui a su résister à l'industrialisation, et propose des parchemins, carnets, cartes de vœux, invitations, etc. en papier 100 % coton, entièrement fait à la main. Une petite visite guidée nous a permis de comprendre le processus de fabrication. J'achète donc un joli cadre photo pour y mettre celle de ma nièce fraîchement née.

Moulin de Larroque, 40 avenue de Cahors, 24150 Couze-et-Saint-Front. Tél. : +33 (0) 5 53 61 01 75. Site : <http://www.moulindeLARROQUE.com/>

Nous passons ensuite à la ferme de Cor à Saint Avit Sénieur, où nous sommes accueillis par un couple charmant, qui nous présente leur gîte classé 3 étoiles. Leur histoire m'a beaucoup touchée. En effet, suite au décès de sa grand-mère, Patricia a dû se battre contre une machine juridique, pour déloger l'occupant et récupérer la maison familiale. Avec Denis son mari, ils ont ensuite redonné un souffle nouveau à la propriété tout en conservant son âme.

Aujourd'hui, il cultive des produits bio : safran, fruits rouges... Après avoir fait le tour de la propriété, nous avons dégusté des produits de la ferme proposés dans sa petite boutique : confitures, vinaigre de cidre, pâtisseries maison, noix au sucre, etc.

La Ferme de Cor, 24440 Saint Avit Sénieur. Tél. : +33 (0) 5 53 22 44 60 ou +33 (0) 6 74 14 90 60. Email : fonrousse@gmail.com Site : www.chambre-la-safranriere.e-monsite.com

Notre périple continue vers Monpazier, classé comme l'un des plus beaux villages de France. Nous garons la voiture au parking et mon œil est attiré par une devanture aux milles couleurs...



La verrerie de la Bastide à Monpazier

Je découvre l'enseigne « Souffleur de verre », c'est un magasin d'objets en verre, fabriqués sur place et soufflés à la main : Des services de table, des vases, des luminaires, tout y est magnifique, et fragile... autant dire que j'ai tout de suite demandé à mon mari de prendre notre fils de 16 mois dans ses bras pour éviter un « carnage »... Oui ! Mon enfant est adorable... Je me laisse donc tenter par un très beau vase qui ira très bien dans notre salon.

Verrerie de la bastide, rue saint André, 24540 Monpazier. Tél. : +33 (0) 5 53 74 30 82. Site : <http://www.artisans-d-art.com/quernic>

Pendant que je tente de faire baisser ma fièvre acheteuse en poursuivant mon lèche-vitrine dans les rues étroites de la bastide, ébahie par la richesse artisanale du village, les enfants s'amuse et se dépensent sur la place de la Halle.

Notre séjour s'achève sur une dernière visite, la plus belle de toutes, une adresse confidentielle, à seulement 16 km de Monpazier, en Périgord Noir. Ne la cherchez pas, elle est introuvable... C'est celle de notre cher Papi Maurice, le grand-père de mon époux...

PRATIQUE

Office de tourisme Bergerac – sud Dordogne : 97 rue Neuve d'Argenson, 24100 Bergerac. Tél. : +33 (0) 5 53 57 03 11 – e-mail : contact@bergerac-tourisme.com Site : www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Train : SNCF – Station Bergerac : 5 h au départ de Paris
Tarif : entre 70 € et 120 € l'allée (selon les périodes)

Reportage – Textes et photos : Jallia Chiquet

À Découvrir Aussi

Contenus Sponsorisés par Taboola ▶

Un nouveau MMORPG dont tu ne te lasserai pas. Clique ici pour essayer !

Sparta: Jeu en Ligne Gratuit

Nicolas Sarkozy pourrait renoncer à la présidentielle

Buzger

Ne buvez jamais ces deux types de lait

ToutsurlesAbdos.com

Et l'acteur le moins apprécié des Français est ...

MarieClaire.fr

L'astuce qu'ils cachent pour regrouper leurs crédits

DevisProx

5 erreurs que l'on fait tous en apprenant une langue

Babbel

MOTS CLÉS : Périgord

← Coluche : Putain, 30 ans !
Franck Dubosc : « Je voudrais que ma mère ne prenne pas mal ce que j'ai dit... »

→